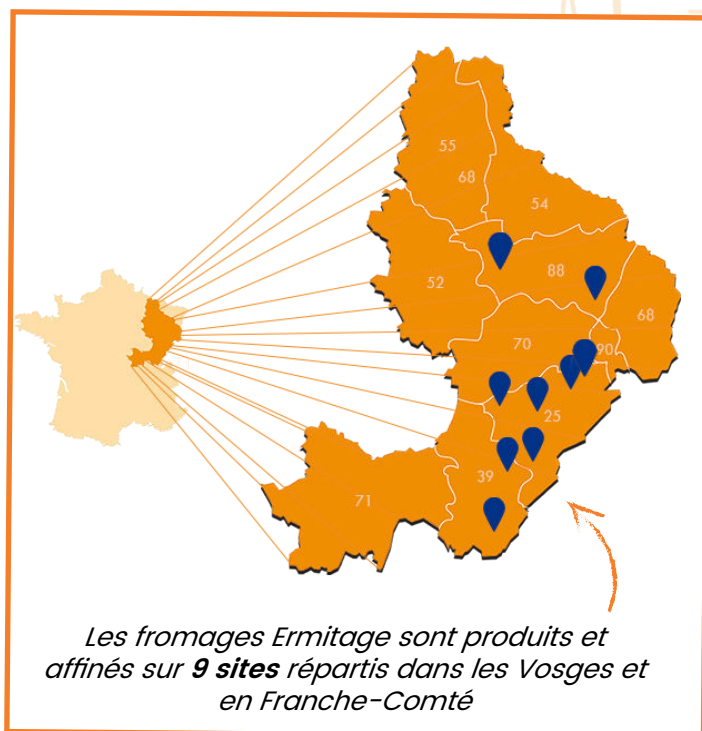


Ermitage

Un héritage d'excellence

Une histoire de passion et de transmission depuis 1931

Depuis près d'un siècle, la Fromagerie de l'Ermitage s'appuie sur un **modèle coopératif unique**. Fondée par 211 producteurs de lait, elle rassemble aujourd'hui près de **1 000 éleveurs garants d'un lait d'exception** et répartis sur les territoires du **Grand Est et de Bourgogne Franche-Comté**. C'est grâce à la qualité de leur lait qu'Ermitage perpétue son savoir-faire traditionnel et préserve l'authenticité de ses fromages.



Raclette



Emmental

Brie



Marcaire



Un modèle coopératif engagé

Ermitage unit ses coopérateurs et collaborateurs autour d'un **projet commun**. Ce collectif, basé sur la diversité des savoir-faire, garantit une **gouvernance partagée** et assure une juste rémunération à ses producteurs. Aujourd'hui, plus de **1 500 familles** vivent grâce à cette **dynamique solidaire**.



Des fromages d'exception

De l'incontournable Munster AOP à nos spécialités affinées avec soin, chaque produit est le reflet d'un terroir riche et préservé. Nos maîtres fromagers, véritables artisans du goût, conjuguent innovation et tradition pour offrir aux gourmets des saveurs authentiques et généreuses.

Ermitage

Le goût du Grand Est dans chaque fromage

Nos gammes emblématiques

La fromagerie de l'Ermitage propose **une large diversité de fromages dont chaque bouchée raconte une histoire** : celle d'un terroir, d'un savoir-faire et d'une passion collective.



Les spécialités à partager :
fromages pour tartiflette,
fromages à raclette,
fromage à fondre ou à
gratiner, pour des moments
conviviaux.



Fromage pour Tartiflette



Les AOP de caractère et labels de qualité :
Munster, Comté, Morbier,
Mont d'Or, Emmental Grand
Cru et Raclette Label Rouge,
véritables emblèmes de
nos terroirs.



Munster



Les fromages du quotidien et de plateau :

Carré de l'Est, Marcaire,
Brouère, Fleur des Sources,
Royal Crémeux, Brie, Lingot
d'or, Tomme du Lomont, **une farandole non exhaustive de saveurs et de textures pour toutes les occasions.**



Brouère

Un engagement durable et responsable

Une Alimentation Sans OGM* pour les vaches de l'Ermitage

Ermitage garantit une alimentation sans OGM* (*<0,9%) pour l'ensemble de ses vaches laitières, grâce à **l'engagement de ses coopérateurs**. Afin d'assurer la traçabilité et le respect de cet engagement, **des contrôles rigoureux** sont effectués en partenariat avec Bureau Veritas.



Pour en savoir plus sur notre gamme et nos engagements, rendez-vous sur notre site web ou suivez-nous sur nos réseaux sociaux.

FROMAGERIE DE L'ERMITAGE - B.P. 1 - 88140 BULGNEVILLE
Tél. : 03.29.09.14.33 - Fax : 03.29.09.23.57 E-mail : contact@ermitage.net

Retrouvez-nous sur www.ermitage.net, sur [f](#) Fromages Ermitage et sur [i](#) fromages_ermitage

