

Informations du 23 juin 2008 à l'attention des rédactions

---

*Berne – Swiss Cheese Awards: cette année pendant les Journées du fromage à Unterwasser, du 11 au 14 septembre 2008 – Un hommage au fromage suisse*

## **Publication des Swiss Cheese Awards**

**Le compte à rebours du sacre du champion suisse des fromages 2008 a commencé: dès maintenant, tout fromager suisse a la possibilité de s'inscrire dans les 25 catégories des Swiss Cheese Awards. Les concours se dérouleront du jeudi 11 au dimanche 14 septembre 2008, dans le cadre des Journées du fromage, à Unterwasser. Les quelque 450 fromages dont l'inscription est attendue seront évalués par une équipe internationale composée d'une centaine de jurés. Parfaitement en harmonie avec le concours, le Toggenburg, qui accueille cette manifestation, table sur les us et coutumes suisses avec un grand marché du fromage et d'intéressants séminaires consacrés au fromage. Les traditions locales seront aussi présentes dans les expositions, la danse, la musique et le sport. Le programme prévoit même des Journées du ballon – de quoi se réjouir d'avance!**

Pour les fromagers suisses, les Swiss Cheese Awards sont une possibilité idéale de faire évaluer leurs fromages et de gagner des prix devant un vaste public. En plus des 25 vainqueurs des différentes catégories, le prix spécial de « Swiss Champion » sera décerné pour la deuxième fois. Toutes les sortes participant au concours s'affrontent pour ce prix. Le couronnement des championnats suisses du fromage sera la soirée de gala, lors de laquelle les prix seront remis solennellement en présence d'hôtes de marque qui auront participé préalablement à l'inauguration du marché du fromage à Unterwasser. En pleine localité d'Unterwasser, 40 spécialistes fromagers venus de la région ou de loin inviteront à déguster et à acheter leurs spécialités.

## **Programme et inscription**

Les personnes désireuses de participer aux Swiss Cheese Awards et au marché du fromage peuvent s'y inscrire sans plus attendre. Les conditions de participation et le programme des concours sont publiés sur le site Internet [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch). Les

informations concernant la réservation des chalets au marché du fromage ainsi que la formule d'inscription sont à disposition sur le site [www.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch).

### **Le Toggenburg, hôte de la manifestation**

Le Toggenburg, berceau de la Thur et de la Necker, se trouve entre le puissant massif du Säntis et les sept sommets des Churfirsten. Ici, des familles, des sportifs et des personnes à la recherche de détente se réjouissent de dévaler les pistes enneigées, de faire des tours à raquettes à neige en hiver ou de profiter, pendant la saison estivale, des sentiers pédestres qui sillonnent les pâturages. La région de vacances du Toggenburg, en Suisse orientale, est enthousiasmante grâce à sa vaste offre touristique dans un environnement proche de la nature. Le Chemin des sons et les cours consacrés à ce thème permettront au visiteur de faire une expérience inhabituelle, tandis qu'il pourra admirer l'habileté des aéroliers lors des Journées du ballon, ou encore se laisser entraîner par l'ambiance des fêtes alpestres traditionnelles. Le double médaillé olympique Simon Ammann, les rois de la lutte suisse Jörg Abderhalden et Noldi Forrer, de même que l'ex-championne de ski Maria Walliser ont eux aussi puisé leurs forces dans cette nature. A la fois vigoureux et sympathique, le Toggenburg n'est qu'à une heure de voiture du lac de Constance et de Zurich. On y produit aussi des spécialités culinaires de choix, parmi lesquelles des fromages qui se sont vu attribuer de nombreuses distinctions. Le Toggenburg vaut donc aussi le déplacement pour les amateurs de fromage et tous les gourmets!

### **Fromarte, organisatrice de la manifestation**

Les « Swiss Cheese Awards » – la plus haute distinction décernée en Suisse, pays du fromage – sont le fruit de l'initiative de FROMARTE, qui les organise aussi. Tous les fabricants de fromage peuvent y participer. Pour la branche, ce concours est devenu la référence en matière de qualité du fromage suisse. Ce concours a ouvert la porte du marché à de nombreux produits primés, au plus grand plaisir des fabricants suisses de fromage et des consommatrices et consommateurs. FROMARTE, l'association des fromageries artisanales, organise tous les deux ans cette manifestation à laquelle participent plusieurs dizaines de milliers de personnes; l'édition 2008 est déjà la sixième.

Quelques faits et chiffres sur FROMARTE :

Objectifs	Chiffres	Faits en 2007
Défense des intérêts des exploitations de transformation du lait	600 fromageries artisanales	- Part de 80% du total des exportations qui s'élèvent à 59'302 tonnes
Engagement en faveur du maintien des structures décentralisées de transformation du lait	1'000'000'000 kg de lait transformé, soit 1/3 de la production annuelle	- Principalement du fromage naturel fabriqué au moyen de lait de non-ensilage  - Chiffre d'affaires annuel de 800 à 1'000 millions CHF
Concentration sur la fromagerie comme exploitation familiale viable et contribution à la vie de l'espace rural	Lait de 11'000 producteurs 117'520 tonnes de fromage, ce qui représente 2/3 de la production fromagère suisse	- 2'400 emplois  - 250 apprentis

### Indications à l'attention de la rédaction

Vous trouverez des illustrations en couleur ainsi que des informations détaillées actualisées en permanence sur les sites Internet suivants :

- concernant le concours : [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) (liste des lauréats, règlement, publication, participants et membres du jury)
- programme des Journées du fromage et du marché du fromage : [www.kaesesetage.ch](http://www.kaesesetage.ch)
- région d'accueil de la manifestation et informations touristiques : [www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)

Nous restons volontiers à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire :

**Pour les questions concernant les Swiss Cheese Awards, veuillez vous adresser à FROMARTE**

Schwarztorstrasse 26  
 CH-3001 Berne

Chef de projet des Swiss Cheese Awards

Michelle Weber

Tél. +41 (0)31'390 33 33

Fax +41 (0)31 390 33 35

m.weber@fromarte.ch

[www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)

**Pour les questions des médias et les accréditations :**

Responsable médias

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tél. direct 079 446 33 26

[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)

**Pour les questions concernant le marché du fromage :**

Andreas Leibundgut

c/o Fromarte

Tél. direct 079 723 66 67

[a.leibundgut@fromarte.ch](mailto:a.leibundgut@fromarte.ch)

**Pour les questions concernant la manifestation à Unterwasser :**

Toggenburg Tourisme

Christine Bolt

Lisighaus

9658 Wildhaus

Tél. 071/998 60 00

Fax 071/998 60 01

[bolt@toggenburg.org](mailto:bolt@toggenburg.org)

[www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)