

Communiqué de presse du 9 septembre 2008

Berne – Les SWISS CHEESE AWARDS pendant les Journées du fromage à Unterwasser, du 11 au 14 septembre 2008

C'est en examinant qu'on devient... examinateur de fromages !

Deux jours avant le début des concours, des élèves de classe moyenne d'une école d'Unterstrass à Zurich, filles et garçons, exerceront leur palais et leur nez pour être en mesure de fonctionner comme examinateurs de fromages aux SWISS CHEESE AWARDS. Parmi les 500 fromages inscrits aux concours dans 23 catégories, les élèves feront l'appréciation de la catégorie du Tilsit, conformément au règlement, et ils décerneront un prix spécial. Le plus important concours de la branche fromagère suisse aura lieu le 11 septembre. Outre les « petits » jurés, une centaine de « grands » se rendront à Unterwasser pour désigner les meilleurs des différentes catégories.

Anton Schmutz, le directeur de Fromarte qui est aussi l'initiateur des SWISS CHEESE AWARDS et le président du comité d'organisation de la 6^e édition de ces joutes, se réjouit particulièrement de voir de futurs connaisseurs et consommateurs de fromage faire la connaissance du métier de fromager et comprendre son importance pour la Suisse: « *Le fromage a sa place dans toute alimentation saine et moderne. Les 600 familles de fromagers de Suisse se réjouissent tout particulièrement que des enfants aient la possibilité, grâce à l'école, de découvrir la diversité du fromage suisse. Et, qui sait, peut-être l'un ou l'autre de ces élèves choisira-t-il un jour le métier de fromager!* »

Eric Périsset, enseignant à l'école privée de jour à plusieurs niveaux d'Unterstrass, a préparé une vaste semaine de projet consacrée à ce thème et se réjouit de participer à l'événement que constitue le plus important concours de la branche fromagère suisse: « *Pour nous, la possibilité de participer sur place comme jury lors d'un concours est, bien entendu, aussi une récompense pour notre intense travail. Avant ces travaux, nous ne nous étions pas imaginé à quel point des fromages appartenant à la même sorte peuvent avoir des goûts différents, pas plus que l'étendue de la palette de nos fromages.* »

En effet, la grande variété des fromages ressort également des réponses des élèves quand on leur demande quel est leur fromage préféré. Les opinions vont du fromage à moisissures

bleues à l'Appenzeller, en passant par l'Emmentaler. Les SWISS CHEESE AWARDS seront sans doute aussi l'occasion de clarifier la situation à cet égard.

Outre l'examen pratique du fromage et sa fabrication, les enfants découvrent l'ensemble de la chaîne de production et des composantes de ce produit indigène ainsi que les sortes de fromages existantes et leurs caractéristiques; en même temps, des chiffres et des faits en rapport avec l'industrie fromagère suisse leur sont présentés. L'importance économique et politique du fromage compléteront les thèmes de cette semaine dont le grand moment sera, sans nul doute, l'attribution d'un prix des élèves.

Programme d'ensemble SWISS CHEESE AWARDS :

Jeudi 11.9.2008	
09.30	Début du travail du jury des écoliers dans la halle de tennis d'Unterwasser
13.00	Introduction au travail du jury avec information sur les concours , à l'hôtel Sternen, salle Churfirsten
14.00	Début du travail du jury et visite, dans la halle de tennis d'Unterwasser
15.30	Fin du travail du jury

Vendredi 12.9.2008	
11.30	Annonce des lauréats par catégories des SWISS CHEESE AWARDS 2008 ; conférence de presse avec collation à l'hôtel Sternen
13.00	Début du travail du jury en vue de la désignation du Swiss Champion , la superfinale toutes catégories
15.00	Ouverture du marché du fromage au centre du village

	d'Unterwasser
15.30	Visite du marché du fromage
18.00	Départ pour la remise des prix avec annonce du nom du Swiss Champion
19.30	Dîner de gala

Accréditations, programmes, informations supplémentaires et inscriptions sur les sites Internet:

www.cheese-awards.ch et www.kaesetage.ch.

Pour les questions des médias et les accréditations pour les SWISS CHEESE AWARDS:

Responsable médias

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tél. direct 079 446 33 26

mschelker@bluewin.ch

Pour les questions relatives au programme d'enseignement sur le fromage suisse à l'école moyenne d'Unterstrass

Responsable du niveau et enseignant

Eric Périsset

Tél. direct 079 698 29 12

eric@gesamtschule.ch

<http://www.gesamtschule-unterstrass.ch>