

Communiqué de presse du 11 septembre 2008

---

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

## **Les championnats suisses du fromage ont commencé – participation record!**

Aujourd'hui, à midi, 95 jurés suisses et étrangers se sont retrouvés à Unterwasser pour désigner le meilleur fromage suisse dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS. Avec 497 fromages, l'édition de cette année de ce concours enregistre un record absolu de participation depuis sa création, il y a sept ans. Les fromages sont examinés dans 23 catégories, conformément à un règlement rigoureux; la remise des prix aura lieu demain. Un projet scolaire s'est déjà déroulé ce matin avec l'appréciation, par des élèves de cinquième année de Zurich opérant sur la base des mêmes règles et avec les mêmes moyens que les « vrais » jurés des Swiss Cheese Awards, de la catégorie des Tilsit fabriqués à partir de lait cru.

La désignation des champions des différentes catégories aux Swiss Cheese Awards est désormais traditionnelle puisque ce concours en est à sa sixième édition. Le champion toutes catégories, le Swiss Champion, sera désigné cette année pour la deuxième fois, vendredi après-midi. Outre les joutes traditionnelles des Swiss Cheese Awards, Unterwasser accueille aussi, du 12 au 14 septembre, les Journées du fromage du Toggenburg, ouvertes au public.

### **Le travail du jury de composition internationale**

Les 497 fromages inscrits aux concours sont classés dans 23 catégories; ils sont jugés sur la base de leur saveur, de leur consistance et de leur aspect. Quatre à cinq examinateurs dirigés par un chef de groupe font l'appréciation des 23 à 30 échantillons de fromages d'une catégorie. Lors du travail individuel d'appréciation, chaque juré consigne les notes qu'il attribue en fonction des caractéristiques de qualité idéales définies pour un fromage.

Les jurés sont des spécialistes représentant l'économie fromagère, la gastronomie, les consommatrices et consommateurs, ainsi que la presse. Les jurés suisses sont accompagnés de 42 collègues venus de France, d'Allemagne, d'Autriche, de Belgique, d'Italie, des USA, du Canada et du Japon, qui ont donné suite à l'invitation aux Swiss Cheese Awards 2008.

Dans son message d'accueil des jurés, Anton Schmutz, directeur de FROMARTE – l'association organisatrice et initiatrice des Swiss Cheese Awards, a souligné « *la nécessité, dans un marché fromager international ouvert, de mettre en valeur aussi au niveau national les prestations exceptionnelles des fromagers suisses. Un concours loyal, au déroulement professionnel et standardisé, offre à un champion suisse un bon instrument publicitaire pour son produit* ». Anton Schmutz a encore ajouté qu' « *il n'est guère surprenant mais réjouissant que la majorité des candidats aient été, une fois de plus, des autres fromages à pâte mi-dure* ». *Le savoir-faire individuel du fromager s'exprime avec une grande intensité dans cette catégorie indépendante d'une sorte.* » En plus de la reconnaissance du professionnalisme et de l'accroissement de la notoriété sur le marché, faire faire l'appréciation du caractère individuel de « son » produit comporte une forte composante émotionnelle pour une famille de fromagers.

### **Le jury des écoliers**

Eric Périsset, enseignant dans une école privée d'Unterstrass, à Zurich, a préparé une vaste semaine de projet consacrée au thème du fromage. L'enseignement a été très pratique avec une visite de fromagerie, la fabrication du fromage par les élèves et la découverte et la dégustation de toutes les sortes de fromages. Le projet comporte en outre la remise d'un prix « maison » des élèves et l'expérimentation de recettes au fromage.

Ce matin, les 24 élèves ont tout d'abord été équipés du couvre-chef, du tablier et du couteau, puis le fonctionnement du concours leur a été expliqué. Ils devaient tout d'abord réussir le test en triangle, exactement comme le font les « vrais » jurés. Lors de ce test, trois échantillons de fromages sont présentés aux jurés, dont deux proviennent de la même pièce. La tâche des jurés consiste à identifier lequel des trois échantillons est différent des deux autres. Ensuite, les deux groupes d'élèves se sont mis au travail pour faire l'appréciation des 14 Tilsit participant à ce concours. La cérémonie de remise du prix spécial des élèves se déroulera demain, vendredi, lors de la soirée de gala du fromage.

### L'idée des Swiss Cheese Awards

Il y a sept ans, FROMARTE a pris l'initiative d'organiser des SWISS CHEESE AWARDS ; la première édition s'est déroulée à Berne. L'idée de promouvoir la qualité du fromage suisse et de faire mieux connaître aux consommatrices et consommateurs la variété du fromage suisse était à l'origine de ce premier concours, en 2001. Depuis, les championnats suisses du fromage sont une composante importante de la promotion de la production fromagère dans notre pays.

Dès le début, les fabricants de fromage ont été très intéressés à se mesurer lors d'un concours spécialisé loyal, comme cela ressort des chiffres ci-après :

Année	Fromages inscrits aux concours
2001	171
2002	292
2003	371
2004 avec les Olympiades du fromage de montagne	227 plus 267 fromages suisses de montagne
2006	436
2008	497

### Programme d'ensemble SWISS CHEESE AWARDS:

<b>Jeudi</b> <b>11.9.2008</b>	
09.30	Début du travail du <b>jury des écoliers</b> dans la halle de tennis d'Unterwasser
13.00	<b>Introduction au travail du jury avec information sur les concours</b> , 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

<b>Vendredi</b> <b>12.9.2008</b>	
11.30	<b>Annonce des lauréats par catégories des SWISS CHEESE AWARDS 2008</b> ; conférence de presse avec collation à l'hôtel Sternen
13.00	<b>Début du travail du jury en vue de la désignation du Swiss Champion</b> , la superfinale toutes catégories
15.00	<b>Ouverture du marché du fromage</b> au centre du village d'Unterwasser
15.30	Visite du <b>marché du fromage</b>
18.00	Départ pour la <b>remise des prix</b> 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](http://www.cheese-awards.ch) et [www.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch).

Des photos actuelles de l'ouverture des concours d'aujourd'hui suivront en fin d'après-midi via Photopress et seront publiées sur le site Internet <http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx>.

**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)