

Saignelégier

Bellelay & Tramelan



22.–25. 10. 2009

6. Olympiade der Bergkäse
6^e Olympiades des fromages de Montagne

22. 10.–23. 10. 2009, Tramelan

Fachtagung/Séminaire

«Berggebiete – Wertschöpfung für
die Landwirtschaft, Erholung für die Gesellschaft»

«*Les régions de montagne –
zone de plus-value pour l'agriculture,
espace de détente pour la population*»



Schweiz. Natürlich.

Esst Schweizer Käse.
www.switzerland-cheese.ch



Unterkunft während den Olympiaden Hébergement pendant la manifestation

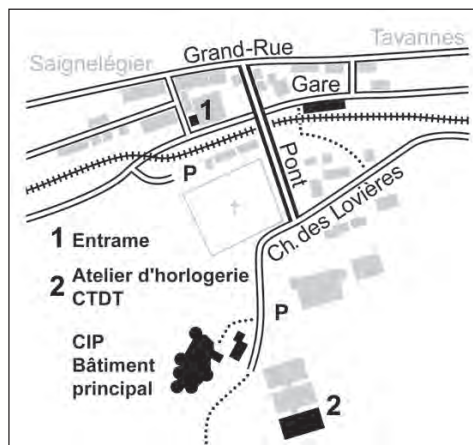
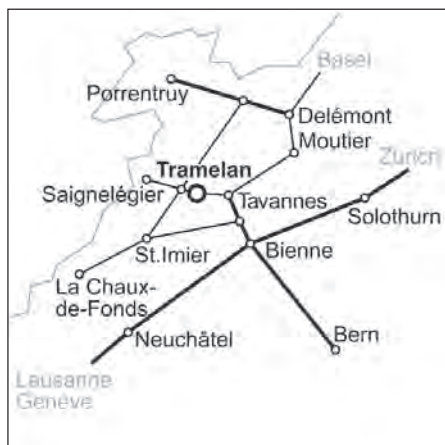
Für die Fachtagungsteilnehmer wurden Zimmer in CIP Tramelan vorreserviert. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Präsenz in Tramelan mitzuteilen. Möchten Sie ein Zimmer während den Bergkäseolympiaden reservieren? Dann sollten Sie so bald wie möglich Kontakt aufnehmen. Zuständige Stelle:

Pour les participants au séminaire, des chambres ont été pré-réservées sur place au CIP de Tramelan. Nous vous conseillons donc de vous annoncer en précisant votre présence à Tramelan. Pour réserver une chambre pendant les Olympiades des fromages de Montagne, nous vous prions de prendre contact au plus vite avec:

Jura Tourisme, Place du 23 Juin 6, 2350 Saignelégier

Tél. +41 (0)32 420 47 70, Fax +41 (0)32 420 47 80, e-mail: info@juratourisme.ch, www.juratourisme.ch

Tagungsort / Localisation du séminaire



Tagungskosten / Prix du séminaire

1. Tag CHF 150.- / 1^{re} journée CHF 150.-
2. Tag CHF 100.- / 2^e journée CHF 100.-
2 Tage CHF 230.- / 2 jours CHF 230.-
Preise exkl. MwSt., inkl. Stehlunch 1. Tag
TVA en sus, lunch 1^{er} jour inclus

Caseus Montanus, c/o Fromarte
Schwarztorstrasse 26, Postfach
CH-3001 Bern, www.caseusmontanus.ch



Herzlich willkommen an der Olympiade der Bergkäse 2009

Bienvenue aux Olympiades des fromages de Montagne 2009

Käse repräsentiert die Schweiz – und die schweizerische Milchwirtschaft! Ich bin stolz, dass die Olympiade der Bergkäse 2009 erneut bei uns stattfindet. Saignelégier – Tramelan – Bellelay ist die Heimat einer unserer Käsespezialitäten, des Tête de Moine. Diese Region ist für die Qualität ihrer Käse weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Die Käse aus unseren Bergen stossen auf breiten Zuspruch. Sie werden in einer einzigartigen Umgebung hergestellt. Das spezielle Futter der Tiere, die Umwelteinflüsse, aber auch die überlieferten Verarbeitungsweisen und die grossen Fähigkeiten der Bergbauern und Käser führen zu hervorragenden Produkten.

Diese Olympiade ist für uns wichtig. Im Wettbewerb kann die Schweiz ihre vielfältigen Erzeugnisse präsentieren und einem breiten Publikum näherbringen. Wir können im internationalen Vergleich dank hochwertiger und innovativer Produkte vorne mithalten.

Die Olympiade der Bergkäse trägt viel zur Förderung einer nachhaltigen Entwicklung der Berggebiete im In- und Ausland, zur besseren Marktpräsenz und zur Stärkung des Selbstvertrauens der unter schwierigen Bedingungen arbeitenden Bergbevölkerung bei. Ich freue mich auf einen internationalen Käsewettbewerb im olympischen Geist und heisse Sie herzlich willkommen an der Olympiade der Bergkäse 2009 in der Schweiz!

*Bundesrätin Doris Leuthard
Vorsteherin des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements (EVD)*

Le fromage symbolise la Suisse et l'économie laitière suisse. Je suis fière que la Suisse organise à nouveau, en 2009, les Olympiades des fromages de Montagne. Les communes de Saignelégier – Tramelan – Bellelay sont la patrie de l'une de nos spécialités, la Tête de Moine. Cette région est réputée pour la qualité de ses fromages, bien au-delà des frontières du pays.

Les fromages issus de nos montagnes sont bien accueillis. Chacun d'eux est produit dans une région unique en son genre. L'alimentation spéciale des animaux, les influences environnementales, mais aussi la tradition et le savoir-faire ancestraux des paysans de montagne et des fromagers, tous ces éléments font de nos fromages de montagne des produits exceptionnels.

Ces Olympiades sont très importantes pour notre pays. Lors de ce concours, la Suisse a l'occasion de présenter sa palette de produits caractéristiques à un très large public. Nos produits innovants et de très grande qualité nous placent parmi les meilleurs, en comparaison internationale.

Les Olympiades des fromages de Montagne contribuent pour beaucoup à promouvoir le développement durable des régions de montagne en Suisse et à l'étranger, à consolider la présence de nos produits sur les marchés et à renforcer la confiance de la population montagnarde qui travaille dans des conditions difficiles. Je suis heureuse que ce concours international se déroule dans l'esprit olympique et vous souhaite la bienvenue aux Olympiades des fromages de Montagne 2009 en Suisse!

*Doris Leuthard, Conseillère fédérale et
cheffe du Département fédéral
de l'économie DFE*



Olympiade: ein vielseitiges Programm

Ort	Donnerstag, 22. 10.	Freitag, 23. 10.	Samstag, 24. 10.	Sonntag, 25. 10.
Saignelégier		<ul style="list-style-type: none"> - 14h00–20h00 Gedeckter internationaler Bergkäse- und Regionalprodukte-Markt mit mehr als 60 Ausstellern aus aller Welt - 16h00 Eröffnungsfeier - Traditionelle Käseherstellung und Käserei-besichtigungen - Musikprogramm, Animationen, Aktivitäten für Kinder - Geheiztes Restaurant mit Regionalprodukten - 19h00 Riesen-Bergkäsefondue (Reservation erforderlich) - 20h00 Folkloristischer Abend und Konzert 	<ul style="list-style-type: none"> - 14h00–20h00 Internationaler Bergkäsemarkt - Ab 10h00 Schweizerisches grösstes Bergkäsebuffet (Reservation erforderlich) - Exkursionen auf Voranmeldung - Traditionelle Käseherstellung und Käserei-besichtigungen - Musikprogramm, Animationen, Aktivitäten für Kinder - Geheiztes Restaurant mit Regionalprodukten - 20h00 Folkloristischer Abend - Olympische Disco und Bar 	<ul style="list-style-type: none"> - 9h00–18h00 Internationaler Bergkäsemarkt - 11h00 Preisverleihung der Olympiade der Bergkäse - 13h30 Grosser Festumzug - Traditionelle Käseherstellung und Käserei-besichtigungen - Musikprogramm, Animationen, Aktivitäten für Kinder - Geheiztes Restaurant mit Regionalprodukten - 18h00 Abschlussfeier
Tramelan	- 11h00–17h30 Fachtagung (auf Voranmeldung)	- Ab 9h00–13h00 Fachtagung 2. Teil und Podiumsdiskussion		
Bellelay		<ul style="list-style-type: none"> - Ab 11h30 Käsebewertung der Olympiade mit Zusehmöglichkeiten für das Publikum - 13h30 Einweihung des Käse- und Tête de Moine-Museums - Geführte Besichtigung der Bellelay-Abtei und des Museums - Traditionelle Tête de Moine-Herstellung 	<ul style="list-style-type: none"> - Besuch des Tête de Moine-Museums und der Bellelay-Abtei - Traditionelle Tête de Moine-Herstellung - Theater: Bellelay im Lauf der Jahrhunderte - 19h00 Jurassischer Gala-Abend (auf Voranmeldung) 	<ul style="list-style-type: none"> - Besuch des Tête de Moine-Museums und der Bellelay-Abtei - Traditionelle Tête de Moine-Herstellung - Theater: Bellelay im Lauf der Jahrhunderte - 18h00 Ende der Veranstaltung

SBB-RailAway-Angebot, Pendelbus zwischen den Ortschaften, sämtliche Aktivitäten gedeckt. Freier Eintritt zu den Veranstaltungszonen. Programmänderungen vorbehalten.



Olympiades: un programme très varié

Lieu	Jeu di 22. 10.	Ven dre di 23. 10.	Sa m edi 24. 10.	Dim an che 25. 10.
Saignelégier		<ul style="list-style-type: none"> - 14h00–20h00 Marché international couvert des fromages de montagne du monde et produits du terroir avec plus de 60 exposants - 16h00 Cérémonie d'ouverture - Fabrication de fromage à l'ancienne - Animation, activités pour les enfants - Restaurant chauffé avec produits régionaux - 19h00 Fondue géante (sur réservation) - 20h00 Soirée folklorique et concert 	<ul style="list-style-type: none"> - 9h00–20h00 Marché des fromages de montagne - Dès 10h00 Grand buffet de fromages de montagne sur réservation - Excursions sur inscription au départ de Saignelégier - Fabrication de fromage à l'ancienne et visites de fromagerie - Animation, activités pour les enfants - Restaurant chauffé avec produits régionaux - 20h00 Soirée folklorique - Disco et bar 	<ul style="list-style-type: none"> - 9h00–18h00 Marché des fromages de montagne - 11h00 Remise des médailles aux lauréats des Olympiades des fromages de montagne - 13h30 Grand cortège folklorique - Fabrication de fromage à l'ancienne et visites de fromagerie - Animation, activités pour les enfants - Restaurant chauffé avec produits régionaux - 18h00 Cérémonie de clôture
Tramelan	- 11h00–17h30 séminaire sur inscription	- 9h00–13h00 suite du séminaire et table ronde		
Bellelay		<ul style="list-style-type: none"> - Dès 11h30 Evaluation des fromages dans l'Abbaye, ouverte au public - 13h30 Inauguration du Musée du fromage et de la Tête de Moine - Fabrication de Tête de Moine à l'ancienne - Visites de l'abbatiale et du musée 	<ul style="list-style-type: none"> - Fabrication de fromage à l'ancienne - Visite de l'abbatiale et du musée de la Tête de Moine - Théâtre: Bellelay et son fromage au cours des siècles - 19h00 Soirée de gala jurassienne, sur inscription 	<ul style="list-style-type: none"> - Fabrication de Tête de Moine à l'ancienne - Visite de l'abbatiale et du musée de la Tête de Moine - Théâtre: Bellelay et son fromage au cours des siècles - 18h00 Fin de la manifestation

Entrée libre aux sites de la manifestation, offre RailAway CFF, bus navette entre les sites, ensemble des zones d'activités abritées. Programme sous réserve de modification.



Die Tagung – Land und Produkt: das Beispiel Bergkäse Le séminaire – Pays et produit: l'exemple des fromages de montagne

Wie sehen die Konsumenten, die regionalen und nationalen politischen Verantwortlichen und die Promotoren der Regionen den Bergkäse? Am ersten Nachmittag der Tagung wird es darum gehen, welchen Wert die Konsumenten dem Bergkäse beimessen und wie dieser wissenschaftlich beschrieben wird. Hinzu kommt die Rolle, die die Staaten dem Bergkäse zuweisen und die sich in den rechtlichen Vorschriften widerspiegelt. Die Beziehung zwischen Land und Produkt kann auch auf rein regionaler Ebene bestehen; ein Beispiel hierfür sind die Naturparks und ihre nachhaltigen Entwicklungsziele. Wirbt die Region für das Produkt oder ist das Produkt Botschafter der Region?

Am Freitagmorgen werden zwei Referenten dieses Thema aufgreifen und Konzepte von Nationalparks in Österreich und der nahegelegenen Region Chasseral vorstellen. Im Anschluss an diese Präsentation bietet ein von Bundesrätin Doris Leuthard eingeleiteter runder Tisch den Teilnehmern die Gelegenheit, sich zur Rolle bzw. zu den Rollen der Bergregionen und insbesondere zu den Erwartungen der Bevölkerungen, die sich in diesen Landstrichen begegnen, auszutauschen.

Comment un fromage de montagne est-il considéré par les consommateurs, par les responsables politiques régionaux ou nationaux, par les promoteurs des régions? La première après-midi du séminaire sera consacrée à la valeur des fromages de montagne telle qu'elle est perçue par le consommateur et telle qu'elle est décrite par le scientifique. A ces notions s'ajoute encore le rôle que leur attribuent les états, rôle qui se traduit en normes juridiques. Ce lien entre pays et produit peut aussi s'exercer sur le plan régional, les parcs naturels et leurs objectifs de développement durable en sont de bons exemples. La région fait-elle la promotion du produit ou le produit est-il l'ambassadeur de la région?

Le vendredi matin, les deux exposés reviendront d'ailleurs sur ce sujet en présentant les concepts des parcs régionaux en Autriche et dans la région voisine du Chasseral. Cette présentation débouchera tout naturellement sur une table ronde introduite par la conseillère fédérale Doris Leuthard. Les participants s'exprimeront sur le rôle ou les rôles des régions de montagne et surtout sur les attentes des populations qui se rencontrent dans ces contrées.

Programm der Fachtagung, Donnerstag, 22. 10. 2009

Programme du séminaire, jeudi 22. 10. 2009

Thema/Thème	ReferentIn, Organisation Conférencier, organisation	Zeit/horaire
Empfang , Stehlunch Bergprodukte Accueil , apéritif dînatoire produits de montagne		11.00–12.30
Tagungsleiterin/Présidence	<i>Dr. Dominique Barjolle, directrice AGRIDEA</i>	
Eröffnung der Tagung	André Nietlisbach, Generalsekretär der Volkswirtschafts- direktion des Kantons Bern	12.30–13.00
Quelles attentes des consommateurs vis-à-vis des produits de montagne? Eléments de réponses du projet de recherche EuroMARC	<i>Marie Guitton, responsable de projet Euromontana</i>	13.00–13.30
Berg- und Talfahrt Image von Bergkäse: Mehr Schein als Sein?	Sara Stalder, Geschäftsleiterin Stiftung für Konsumentenschutz SKS	13.30–14.00
Fragen und Diskussion <i>Questions et discussion</i>		14.00–14.15
Der wahre Wert von Schweizer Käse	Ueli Bütikofer, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP	14.15–14.45
Evolution du cadre légal des AOC dans l'UE	<i>Marion Zalay, directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)</i>	14.45–15.15
Fragen und Diskussion <i>Questions et discussion</i>		15.15–15.30
Pause		15.30–16.00
Wie fordert die öffentliche Hand die Vermarktung hochwertiger Berprodukte?	Jacques Chavaz, Vize-Direktor des Bundesamts für Landwirtschaft	16.00–16.30
Labelliser les produits et services des parcs d'importance nationale, une valorisation des démarches de développement durable	<i>Peter Damary, Chef du secteur Filières et indications géographiques, AGRIDEA</i>	16.30–17.00
Diskussion und Fragen zur «äusseren Wertigkeit» / <i>Discussion et questions sur la valeur extérieure</i>		17.00–17.30
Abschluss / <i>Clôture</i>	<i>Dr. Dominique Barjolle, directrice AGRIDEA</i>	17.30

Simultanübersetzung Deutsch-Französisch / *Traduction simultanée assurée en français-allemand*

Programm der Fachtagung, Freitag, 23. 10. 2009

Programme du séminaire, vendredi 23. 10. 2009

Thema/ <i>Thème</i>	ReferentIn, Organisation <i>Conférencier, organisation</i>	Zeit/ <i>horaire</i>
Tagungsleiterin/Présidence	<i>Dr. Dominique Barjolle, directrice AGRIDEA</i>	
Ouverture de la journée	<i>Bernard Beuret, chef du service de l'économie rurale du Canton du Jura</i>	09.00–09.15
Zusammenfassung der Fachtagung vom 22. 10. 2009 Résumé de la journée du 22. 10. 2009	<i>Dr. Dominique Barjolle, directrice AGRIDEA</i>	09.15–09.30
Die Naturpärke als Motoren der Regional- entwicklung der Berggebiete	Franz Handler, Geschäftsführer Verband der Naturpärke Österreichs	09.30–10.00
Parc régional Chasseral: une chance pour valoriser le patrimoine	<i>Fabian Vogelsberger, directeur Parc régional Chasseral</i>	10.00–10.30
Pause		10.30–11.00
Podiumsdiskussion/Table ronde	Leitung: Thomas Egger, Direktor SAB	
«Berggebiete – Wertschöpfung für die Land- wirtschaft, Erholung für die Gesellschaft» «Les régions de montagne, zone de plus-va- lue pour l'agriculture, espace de détente pour la population»	Einführung durch Frau Bundesrätin Doris Leuthard Teilnehmer: <ul style="list-style-type: none"> • Manfred Bötsch, Direktor BLW • André Marcon, Präsident Euromontana • Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus • Hansjörg Hassler, Nationalrat • Isidor Baumann, Regierungsrat Kanton Uri • J.-Ch. Arnaud, vice-président Caseus Montanus • Gerard Beneyton, président Caseus Montanus 	11.00–13.00
Pause		13.00–15.00
Eröffnung Olympiade der Bergkäse in Saignelégier Ouverture des Olympiades des fromages de Montagne à Saignelégier	Frau Bundesrätin Doris Leuthard	16.00

Simultanübersetzung Deutsch-Französisch / *Traduction simultanée assurée en français-allemand*

Referentinnen und Referenten

Nos conférencières et conférenciers



Dr. Dominique Barjolle
Direktorin Agridea, Lausanne
Directrice Agridea, Lausanne



Ueli Bütikofer
Programmleiter NutriScope,
Forschungsanstalt Agroscope
Liebefeld-Posieux
*Chef du programme NutriScope,
Station de recherche Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP*



André Nietlisbach
Generalsekretär der Volkswirt-
schaftsleitung des Kantons Bern
*Secrétaire général, Direction de
l'économie publique du canton
de Berne*



Peter Damary
Leiter Abteilung Wertschöpfungsket-
ten und geografische Herkunfts-
angaben, Agridea. Lausanne
*Peter Damary, Chef du secteur
Filières et indications géogra-
phiques, Agridea, Lausanne*



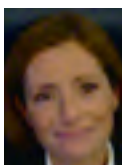
Marie Guitton
Projektleiterin Euromontana,
Brüssel
*Chef de projet Euromontana,
Bruxelles*



Franz Handler
Geschäftsführer Verband der Natur-
pärke Österreich, Graz
*Gérant de l'Association des parcs
naturels d'Autriche, Graz*



Fabian Vogelsberger
Geschäftsführer Verein Parc
régional Chasseral, St-Imier
*Directeur de l'association Parc
régional Chasseral, St-Imier*



Marion Zalay
Direktorin Nationalinstitut für
Ursprung und Qualität, Paris
*Directrice de l'Institut national de
l'origine et de la
qualité (INAO), Paris*



Sara Stalder
Geschäftsleiterin Stiftung für Konsu-
mentenschutz SKS, Bern
*Directrice de la Fondation pour la
protection des consommateurs SKS,
Berne*



Thomas Egger
Direktor Schweizerische Arbeitsge-
meinschaft für die Berggebiete, Bern
*Directeur Groupement suisse pour
les régions de montagne, Berne*



Jürg Schmid

Direktor Schweiz Tourismus, Zürich
Directeur Suisse Tourisme, Zurich



Manfred Bötsch

Director des Bundesamts für Landwirtschaft, Bern
Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, Berne



Hansjörg Hassler

Nationalrat, Präsident Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband, Donat
Conseiller national, Président Société suisse d'économie alpestre, Donat



Jacques Chavaz

Stellvertretender Director des Bundesamts für Landwirtschaft, leitet Märkte und Internationales, Bern
Directeur suppléant de l'Office fédéral de l'agriculture, responsable des marchés et de l'international, Berne



André Marcon

Präsident Euromontana
Président d'Euromontana



Bernard Beuret

Leiter ländliches Amt des Kantons Jura
Chef du service de l'économie rurale du Canton du Jura



Jean-Charles Arnaud

Vize-präsident Caseus Montanus
Vice-président de Caseus Montanus



Gerard Beneyton

Präsident Caseus Montanus
Président de Caseus Montanus



Isidor Baumann

Landammann, Volkswirtschafts-direktor des Kantons Uri
Président du Conseil exécutif, Directeur de l'économie publique du Canton d'Uri

Ausflüge / Excursions 24. 10. 09

Ausflug A

Wir besichtigen die Käserei Furrer in Les Reussilles. Herstellung von Gruyère AOC, auch Bio-Gruyère, sowie von Spezialitäten für den Laden. 4,5 Millionen Kilo Milch. System zur Konzentration der Molke.

Anschliessend erfolgt ein Besuch des Musée Longines in Saint-Imier. Das Museum zeigt die Geschichte der Firma Longines im Rahmen einer Präsentation von Uhren, Navigationsinstrumenten, Werkzeugen usw.

Abfahrt von Saignelégier um 8.30 Uhr

Rückkehr gegen 14 Uhr

Max. 30 Teilnehmer, Kosten: CHF 30.–

Ausflug B

Wir besichtigen die Käserei Spielhofer in Saint-Imier. Herstellung von Tête de Moine AOC, Gruyère AOC sowie von zahlreichen Käsespezialitäten wie dem Mont-Soleil und von Bergbutter. 6,6 Millionen Kilo Milch. Verkauf der Käse. Im Anschluss daran besuchen wir das Sonnenkraftwerk von Mont-Soleil sowie die Windkraftanlagen auf dem Mont Crosin. Im Rahmen einer ausführlichen Besichtigung erfahren wir mehr über die Bedeutung der erneuerbaren Energien für die Berner Kraftwerke und die Region. Die Besichtigung umfasst eine Kutschenfahrt sowie einen 25-minütigen Fussweg.

Abfahrt von Saignelégier um 8.30 Uhr

Rückkehr gegen 15 Uhr

Max. 60 Teilnehmer, Kosten: CHF 50.–

Ausflug C

Wir besichtigen die Käserei Amstutz in Fornet-Dessous. Herstellung von Tête de Moine AOC, Gruyère AOC sowie von Spezialitäten wie dem Moron (BIO-Knospe). 6,5 Millionen Kilo Milch.

Anschliessend begeben wir uns auf einen anderthalbstündigen Spaziergang durch die hübsche mittelalterliche Ortschaft Saint-Ursanne.

Abfahrt von Saignelégier um 8.30 Uhr

Rückkehr gegen 13 Uhr

Max. 40 Teilnehmer, Kosten: CHF 30.–

Achtung: Anzahl Plätze begrenzt

Excursion A

Nous allons visiter la fromagerie Furrer aux Reussilles. Fabrication de Gruyère AOC, également bio et de spécialités pour le magasin. 4,5 millions de kilos de lait. Système de concentration du petit-lait.

A la suite nous partons pour le musée Longines à St-Imier. Ce musée retrace l'histoire de la compagnie par une présentation de montres, d'instruments de navigation, d'outillage, etc.

Départ de Saignelégier à 8h30

Retour vers 14 heures

Max. 30 participants, prix: Fr. 30.–

Excursion B

Nous allons visiter la fromagerie Spielhofer à St-Imier. Fabrication de Tête de Moine AOC, de Gruyère AOC, de nombreuses spécialités fromagères comme le Mont-Soleil et de beurre de montagne.

6,6 millions de kilos de lait. Commercialisation des fromages. A la suite nous rejoignons le parc solaire de Mont-Soleil, puis le parc éolien de Mont-Crosin. Une visite détaillée nous permettra de mieux connaître les enjeux des énergies renouvelables pour les forces motrices bernoises et la région. Inclus déplacement en chars attelés, lunch et 25 minutes de marche.

Départ de Saignelégier à 8h30

Retour vers 15 heures

Max. 60 participants, prix: Fr. 50.–

Excursion C

Nous allons visiter la fromagerie Amstutz à Fornet-Dessous. Fabrication de Tête de Moine AOC, de Gruyère AOC, de spécialités comme le Moron (label bourgeon). 6,5 millions de kilos de lait.

Ensuite nous nous rendons à St-Ursanne, jolie bourgade médiévale pour une visite à pied d'une heure et demi.

Départ de Saignelégier à 8h30

Retour vers 13 heures,

Max. 40 participants, prix: Fr. 30.–

Attention, nombre de places limité



Anmeldeformular

- Fachtagung, Donnerstag,
22. Oktober 2009, 11.00 Uhr–17.30 Uhr
- Fachtagung mit Podiumsdiskussion,
Freitag, 23. Oktober 2009,
09.00 Uhr–13.00 Uhr

Tagungskosten:

- 1. Tag CHF 150.–
 - 2. Tag CHF 100.–
 - 2 Tage CHF 230.–
- Preise exkl. MwSt., inkl. Stehlunch 1. Tag

Ausflüge Samstag, 24. Oktober

- A** Les Reussilles–Longines, Fr. 30.–
- B** St-Imier – erneuerbare Energien, Fr. 50.–

Name, Vorname
nom, prénom

Firma, Institution
entreprise, institution

Funktion
fonction

Adresse
adresse

PLZ, Ort, Land
NPA, lieu, pays

E-Mail, Tel.
e-mail, tél.

Ort, Datum, Unterschrift
lieu, date, signature

- Ich komme mit / Je viens en Privatauto / *voiture*
 öffentliche Verkehrsmittel / *transports publics*

Formule d'inscription

- Séminaire, jeudi 22 octobre 2009,*
11h00–17h30
- Séminaire avec table ronde,*
vendredi 23 octobre 2009, 09h00–13h00

Prix:

- 1^{re} journée* CHF 150.–
 - 2^e journée* CHF 100.–
 - Les 2 journées* CHF 230.–
- TVA en sus; collation le 1^{er} jour incluse*

Excursions, samedi 24 octobre

- A** *Les Reussilles–Longines, Fr. 30.–*
- B** *St-Imier – énergies renouvelables, Fr. 50.–*
- C** *Fornet-Dessous–St-Ursanne, Fr. 30.–*

Bitte
frankieren
Affranchir
svp

Caseus Montanus
c/o FROMARTE
Schwarztorstrasse 26
Postfach
CH-3001 Bern

Patronat / Patronage



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Organisatoren / Organisations



Partner / Partenaires



Kanton Bern
Canton de Berne



Goldspensoren / Sponsors or



Esst Schweizer Käse.

www.switzerland-cheese.ch



Silberspensoren / Sponsors argent

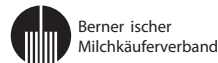


Fonds de loterie
Canton de Berne



MILKA KÄSE AG BURGDORF
MILKA FROMAGE SA BURGDORF
MILKA FORMAGGIO SA BURGDORF
MILKA CHEESE CO. INC. BURGDORF

Bronzespensoren / Sponsors bronze



Logistikpartner / Partenaire logistique



Medienpartner / Partenaires média



Gönner / Donateurs



Direction des
institutions de
l'agriculture et des
forêts Fribourg

