

3^e Olympiades des fromages de montagne

Informations et programme



du 28 au 31 octobre 2004
Appenzell, Suisse



Internationales Zentrum zum Schutz und zur Werthaltung der Bergkäse
Centre International pour la Sauvegarde et la Valorisation des Fromages de Montagne
Centro Internazionale per la Salvaguardia e la Valorizzazione dei Formaggi di Montagna
Centre for the safeguarding and the Valorization of Mountain Cheese Products
Centro Internacional para la Salvaguardia y Valorización de los Quesos de Montaña
Centro International para a Salvaguarda e a Valorição dos Queijos de Montanha

Partenaire principal

MIGROS

Le programme

Un programme attrayant vous attend à Appenzell : les producteurs de fromage de Suisse et des régions de montagne d'Europe et du reste du monde pourront mettre à l'épreuve leur savoir-faire dans le cadre des concours des Swiss Cheese Awards et des Olympiades des fromages de montagne. Le séminaire consacré au développement de la production de denrées alimentaires dans les régions de montagne, de même que la table ronde qui traitera de la globalisation de l'agriculture, se caractériseront par un niveau élevé de compétence technique et politique. Pour souligner l'importance de cette manifestation et remercier de leur présence les participantes et participants venus de tous azimuts, le gouvernement suisse sera représenté par Monsieur Joseph Deiss, président de la Confédération, qui procédera à l'ouverture du marché international du fromage sur la place historique de la Landsgemeinde.

En octobre, tout tournera autour du fromage en Appenzell. Soyez donc vous aussi de la partie, car c'est vous, les participants, qui ferez de ces 3^e Olympiades des fromages de montagne une véritable fête inter-



naionale du fromage ! Nous nous réjouissons de votre inscription !

Vous trouverez la documentation complète pour l'inscription et les informations requises sous les registres correspondants dans le dossier, de même que sur le site Internet www.caseusmontanus.ch. **Le délai d'inscription est le mercredi 15 septembre 2004.**



Contact:

CASEUS MONTANUS c/o Fromarte

Schwarztorstrasse 26 · Case postale · CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 390 33 33 · Fax +41 (0)31 390 33 35

info@caseusmontanus.ch · www.caseusmontanus.ch

Jour	Date	Heures	Programme	Appenzell
Jeu.	28.10.04	10h00 – 18h00	Séminaire – «Résultats de la recherche»	Kunsthalle Ziegelhütte
Jeu.	28.10.04	14h00	Swiss Cheese Awards 2004	Aula Gringel
Ven.	29.10.04	09h00	3 ^e Olympiades des fromages de montagne	Aula Gringel
Ven.	29.10.04	09h00 – 11h15 12h15 – 14h15	Séminaire - Politique agricole future Table ronde: «Les régions de montagne, victimes de la globalisation?»	Kunsthalle Ziegelhütte
Ven.	29.10.04	15h00	Ouverture du marché international du fromage de montagne par le président de la Confédération, M. Joseph Deiss	Tente de fête et Place de la Landsgemeinde
Ven.	29.10.04	15h00 – 20h00	Marché international du fromage de montagne	Place de la Landsgemeinde
Ven.	29.10.04	19h30	Dîner de gala	Aula Gringel
Sam.	30.10.04	11h00	Remise des prix des Swiss Cheese Awards 2004	Tente de fête
Sam.	30.10.04	11h30	Remise des prix des 3 ^e Olympiades des fromages de montagne	Tente de fête
Sam.	30.10.04	09h00 – 19h00	Marché international du fromage de montagne	Place de la Landsgemeinde
Dim.	31.10.04	10h00 – 16h00	Marché international du fromage de montagne	Place de la Landsgemeinde

Mot de bienvenue de M. Joseph Deiss, président de la Confédération



Manger un morceau de fromage de montagne évoque des images agréables : vaches, chèvres et brebis sur des pâturages juteux; prairies florales riches en couleurs. Cela nous rappelle le parfum délicat du foin qui sèche sur le flanc d'une montagne. Le fromage de montagne est un ambassadeur des régions de montagne et de leur agriculture. La spécificité du fourrage, les conditions environnementales particulières ou les savoirs et compétences des paysans de montagne et des fromagers, transmis de génération en génération, s'expriment de mille façons dans les nombreux produits laitiers.

Fabriqués dans des conditions difficiles, les fromages de montagne se distinguent de plus par leurs qualités. Ils méritent donc un prix équitable. Ils ne peuvent toutefois l'atteindre que si leur renommée engendre une demande suffisante. L'Olympiade des fromages de montagne y contribue substantiellement. Elle encourage et honore les efforts actuels et futurs que les montagnards déploient afin d'être maîtres de leur existence. La production autonome de marchandises et denrées alimentaires telles que le fromage de montagne permet de réaliser une valeur ajoutée plus élevée, garantissant ainsi un fondement économique à l'agriculture de montagne.

Cependant, offrir une spécialité comme un fromage de montagne et la vendre à bon prix est plus qu'une simple opération économique. C'est aussi un élément de l'identité culturelle et une source de l'estime de soi-même. Aussi, je souhaite aux agriculteurs de montagne de jouer encore et toujours la carte de créativité. Quant à l'édition 2004 de l'Olympiade des fromages de montagne dans ce beau pays d'Appenzell, j'ai bonne espérance qu'elle sera couronnée de succès.

Joseph Deiss

Président de la Confédération



Bienvenue en Appenzell!

Le temps s'est-il arrêté ici ? Le pays d'Appenzell est-il véritablement de ce monde ? Ces questions viennent à l'esprit lorsqu'on traverse ces doux paysages de collines entre le Lac de Constance et le puissant massif de l'Alpstein avec le fier Säntis. Des fermes dans des écrins de vertes collines, des villages pittoresques, des troupeaux de bétail qui cheminent tranquillement sur la route et des visages souriants... L'Appenzell, un monde à part. Peut-être le temps s'y écoule-t-il tout simplement un peu plus lentement qu'ailleurs !

L'hôte peut aussi participer à la vie de l'Appenzell, dont une bonne part est dictée par le rythme des saisons et par les phases de la Lune. Le visiteur est invité à faire l'expérience des traditions ancestrales qui sont encore vécues naturellement ici.

Randonnées et superbes belvédères

1200 km de chemins de randonnées jalonnés attendent le marcheur en Appenzell. Les possibilités vont des excursions dans les Préalpes, par exemple dans les collines de l'Appenzeller Vorderland d'où la vue est superbe sur le Lac de Constance et la vallée du Rhin, jusqu'aux chemins panoramiques et à ceux demandant d'avoir le pied sûr, à plus de 2000 mètres. Le massif de

l'Alpstein, couronné par le Säntis (2502 mètres), est la montagne maîtresse de la Suisse orientale ; elle est aussi un incroyable espace de randonnées avec ses nombreux lacs de montagne.

L'Appenzell, un pays sain

Envie d'un bain de petit-lait ? Il vous vivifiera, vous débarrassera des impuretés et sera de toute manière très sain. Il en va d'ailleurs de même de l'eau minérale curative qui jaillit de la source de Gonten, à trois kilomètres d'Appenzell, le chef-lieu des Rhodes-Intérieures. Cette eau à faible teneur de sodium contient beaucoup de fer et de minéraux importants – une véritable Fontaine de Jouvence pour le corps et l'esprit. Les cures d'air à Heiden, d'où le regard porte loin sur le Lac de Constance, ont même acquis une réputation mondiale.

Informations sur l'Appenzell :

Appenzellerland Tourismus AI
Hauptgasse 4, 9050 Appenzell
Tél. +41 (0)71'788 96 41
Fax +41 (0)71'788 96 49
www.appenzell.ch / info.ai@appenzell.ch



Souhaits de bienvenue du canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures

Les 3^e Olympiades des fromages de montagne se dérouleront du 28 au 31 octobre à Appenzell. Cette manifestation internationale se déroule sous l'égide de «Caseus Montanus International», une association d'organisations allemandes, italiennes, françaises et suisses qui se sont données pour objectif de promouvoir l'économie des régions de montagne, et notamment de préserver et de soutenir les activités en rapport avec la production du fromage.



Dans cet esprit, nous exprimons aussi notre gratitude aux organisateurs aux niveaux national et local, notamment à FROMARTE, à Appenzellerland Tourisme, à la société du Fromage d'Appenzell Sàrl et aux diverses organisations nationales et régionales de marketing qui ont apporté leur soutien aux organisateurs. Nous vous souhaitons plein succès à Appenzell!

*Au nom du Landammann
et du Conseil d'Etat
d'Appenzell Rhodes-Intérieures
Le Landammann gouvernant
Carlo Schmid-Sutter*

C'est dans le cadre de la réalisation de cet objectif que se situent les 3^e Olympiades des fromages de montagne, destinées principalement à accroître la notoriété du fromage de montagne et à développer la collaboration entre les régions rurales, au moyen d'un concours de fromages, d'un marché du fromage et d'un séminaire international consacré au thème «Développement de la production de denrées alimentaires dans les régions de montagne – Le fromage de montagne: un succès ?»

Nous sommes heureux qu'Appenzell, le chef-lieu du demi-canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures, propriétaire de la marque Fromage d'Appenzell, puisse recevoir les Olympiades des fromages de montagne. Aux participants, exposants et invités, nous souhaitons une cordiale bienvenue à Appenzell ! Nous sommes convaincus que cette manifestation a aussi une valeur symbolique puisqu'elle se déroule au moment où la discussion sur la politique régionale, et notamment sur la promotion d'une économie durable dans les régions périphériques et de montagne redémarre en Suisse. Une agriculture en harmonie avec la région – c'est-à-dire l'économie laitière chez nous – et la production artisanale performante de denrées alimentaires qui lui est associée – la production de fromage en l'occurrence – demeurent des composantes fondamentales de la sauvegarde à long terme d'une économie vivace dans les régions périphériques et les régions de montagne.



Les artisans suisses du fromage vous souhaitent une cordiale bienvenue!

«Min Vater ischt en Appenzeller, er frisst de Chäs mit samt em Täller...»
(Mon père est Appenzellois, il mange le fromage et même aussi l'assiette.)
Cet extrait d'une chanson populaire suisse exprime bien la passion des habitants de l'Appenzell pour leur fromage – le fromage d'Appenzell.



Avec ses 46 sommets de plus de 4000 mètres et entourée de voisins de l'Union Européenne, la Suisse s'étend vers le haut ! 43 % des producteurs de lait se trouvent dans des régions de montagne ; on considère d'ailleurs, en Suisse, que la montagne commence une altitude d'approximativement 1000 mètres. Conjointement avec les régions de collines qui les jouxtent, les montagnes sont le berceau de la culture suisse du fromage. Depuis des générations, 700 fromageries de village et plus de 1500 fromageries d'alpage garantissent la pérennité du savoir-faire du fromager et produisent avec fierté l'Emmentaler Switzerland original, Le Gruyère AOC, l'Appenzeller, la Tête de Moine AOC, le Vacherin Fribourgeois, le Tilsiter Switzerland et les fromages d'alpages, pour n'en mentionner que quelques-uns.

Il y a bien longtemps que les fromages naturels suisses se sont fait une place solide dans les buffets de fromage européens, et c'est pour nous un grand honneur de pouvoir vous recevoir à Appenzell, vous les fabricants de fromages et vous les amateurs de fromage, pour les 3^e Olympiades des fromages de montagne.

Les meilleurs morceaux vous attendent, que ce soit lors du concours des meilleurs fromages suisses du jeudi 28.10.04, lors des joutes internationales qui désigneront le meilleur fromage de montagne le vendredi 29.10.04, comme heureux gagnant dans le cadre de la remise des prix du samedi 30.10.04, comme membre du jury, ou comme auditeur ou intervenant lors du séminaire international. C'est grâce à vous tous qu'Appenzell va vivre une grande fête du fromage ! Nous vous en remercions dès aujourd'hui !

Nous nous réjouissons aussi d'accueillir des visiteuses et visiteurs en grand nombre sur la Place de la Landsgemeinde où se déroulera du vendredi 29.10.04 au dimanche après-midi 31.10.04 le marché international du fromage de montagne – une invitation à s'arrêter, goûter et acheter. Vous, les consommatrices et consommateurs de la région ou venus de loin, êtes la clé de l'avenir de nos producteurs de fromage. Ainsi, c'est avec vous que nous voulons cé-

lébrer ces trois jours des Olympiades des fromages de montagne !

Nous sommes très honorés que Monsieur Joseph Deiss, président de la Confédération, manifeste son attachement à la culture européenne du fromage en procédant personnellement à l'ouverture du marché international du fromage.

Chers amateurs de fromage, nous nous réjouissons de vous accueillir dans le pays d'Appenzell pour les 3^e Olympiades des fromages de montagne, et nous remercions la population et le gouvernement du canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures de nous ouvrir tout grand leurs portes !

*René Kolly, président de FROMARTE
Artisans suisses du fromage*

De l'air de la montagne au fromage de montagne

Le fromage de montagne convient parfaitement comme ambassadeur dans le cadre de la protection des territoires de montagne et de la sauvegarde de leur culture. Je juge, dès lors, d'importance fondamentale d'édicter au niveau de l'Italie et de l'Europe des lois valorisant véritablement la montagne et les activités de production qui y sont implantées ; des lois concernant une culture largement répandue qui déploie sa fascination, et donc aussi ses effets, auprès des hommes. Les Olympiades des fromages de montagne, organisées cette année pour la troisième fois, témoignent du succès d'une idée parfaitement italienne de la Coopagrival du Val d'Aoste; cette idée partie de Saint-Vincent dans le Val d'Aoste se révèle maintenant être très importante, voire nécessaire pour les consommatrices et consommateurs ainsi que pour les fabricants, et elle a commencé son tour du monde. Les Olympiades des fromages de montagne ne sont pas simplement un concours mais une vitrine qui permet de faire connaître au niveau international les produits les plus renommés et les plus célèbres, et qui enseigne à les apprécier. Elles valorisent les régions de montagne de tous les pays qui soutiennent l'exigence de mise en place d'un système clair de désignation d'un produit aussi unique qu'un fromage de montagne.

Les Olympiades des fromages de montagne sont une manifestation à but communicatif qui convainc les hommes et l'opinion publique de l'importance et de la capacité de la montagne à se concentrer sur l'essentiel et sur l'original, sur le contenu véritable de la vie. La nourriture, de haut niveau qualitatif surtout – et le fromage est l'une des denrées alimentaires les plus caractéristiques et les plus anciennes de l'alimentation humaine – caractérise bien l'essentiel et l'original. Les hommes doivent comprendre que la montagne est un bien naturel de l'ensemble de l'humanité et de toutes les communautés nationales. L'objectif n'est pas de faire venir dans la montagne le tourisme et la consommation. Il s'agit d'aller dans la montagne pour faire l'expérience personnelle de ce sentiment, de l'enchantement et de la source de force matérielle et spirituelle qu'elle représente pour la vie de la communauté. Je suis d'avis que l'association d'une initiative internationale telle que ces Olympiades à la possibilité de rencontrer des fabricants du monde entier constitue un événement extraordinaire suivi avec beaucoup d'attention. De plus, l'esprit de concurrence aiguise l'intérêt des fabricants et des associations et

promeut ainsi la protection de cette agriculture et du réseau de produits agricoles et de denrées alimentaires à l'origine du résultat

extraordinaire qu'est le fromage de montagne. Nous pouvons édicter autant de lois que nous le voudrions pour les régions de montagne et les produits caractéristiques qui en sont issus, mais si cette législation n'est pas accompagnée des connaissances et du savoir-faire requis, et si elle ne s'insère pas dans une culture largement répandue, elle ne pourra pas déployer ses effets et restera donc sans effets. C'est la raison pour laquelle des manifestations à fort effet cumulatif, comme les Olympiades des fromages de montagne, sont si importantes. Si nous parvenons à mettre en place un cadre légal adéquat et, simultanément, à émettre un signal culturel fort exerçant des effets positifs sur les ventes, cet engagement en vaudra la peine sur le plan économique et sera générateur d'une image de marque positive, avantageuse pour l'ensemble de la branche de l'agriculture et des denrées alimentaires en Italie. Nous pourrions ainsi contrer ensemble le risque de dépeuplement de nos régions de montagne.

Gianni Alemanno, ministre de l'agriculture et de l'économie forestière, Italie

* * *

Les Olympiades des fromages de montagne, dont nous allons vivre la troisième édition, sont une preuve éclatante de l'importance des produits laitiers dans les régions rurales, et surtout en montagne. Pour «Caseus Montanus» (Association internationale pour la sauvegarde et la valorisation des fromages de montagne), les Olympiades des fromages de montagne sont une incitation supplémentaire à poursuivre la promotion de l'économie de montagne, notamment en protégeant et en valorisant les activités en rapport avec la fabrication du fromage. Simultanément, les Olympiades des fromages de montagne sont une expression de l'estime pour le travail de nos paysans de montagne qui contribuent, par leur pénible labeur, à sauvegarder la tradition et les caractéristiques de nos produits.

Gerardo Beneyton, Président de CASEUS MONTANUS



Gerardo Beneyton (à gauche) et Gianni Alemanno

Des 1^{ères} Olympiades des fromages de montagne, à Saint-Vincent dans le Val d'Aoste, Italie, en 2002...

Nous avons relevé un défi exigeant et nous avons gagné! Lorsque Coopagrival a eu l'idée d'organiser des Olympiades des fromages, même les esprits les plus positifs étaient d'avis qu'elle était destinée à disparaître au fond d'un tiroir. Mais c'est tout le contraire qui s'est passé: grâce à l'ouverture d'esprit de Giovanni Alemanno, ministre de l'agriculture et de l'économie forestière, cette idée des Olympiades des fromages de montagne est concrétisée maintenant pour la troisième fois. Et ce n'est pas tout: un nombre plus important de concurrents prennent part cette fois aux Olympiades à Appenzell, ce qui démontre clairement que cette manifestation a atteint un niveau élevé de crédibilité internationale et, surtout, qu'elle est devenue une vitrine mondiale pour la présentation de produits incomparables, irréversiblement associés à l'histoire de l'agriculture et de la montagne.



Anton Schmutz, Bernard Detrez, Gianni Alemanno, Gerardo Beneyton (de gauche à droite)

... aux 2^e Olympiades des fromages de montagne aux Rousses dans le Jura, France, en 2003 ...

Les 2^e Olympiades des fromages de montagne des Rousses 2003 auront été un formidable succès. Le village olympique inauguré par Monsieur Henri Plagnol, secrétaire d'Etat à la réforme de l'Etat, le Président du Conseil Régional de Franche-Comté et le Président du Conseil Général du Jura, Gérard Bailly, a attiré 50 000 visiteurs dans la station des Rousses. De chalet en chalet il était possible de découvrir les fromages de montagne de 15 pays dans une ambiance extraordinaire.

Le Concours des Olympiades a été lui aussi un formidable succès. Les meilleurs experts Européens ont jugé 355 échantillons différents. Au cours de la cérémonie de remise des prix, les meilleurs fromages ont été récompensés et, avec eux, la qualité de la production fromagère de montagne. La Table Ronde politique a réuni des représentants français, suisses, allemands et italiens pour un débat autour de la politique à mener sur la défense et la promotion de la Montagne. Le sénateur Pierre Jarlier, président de l'A.N.E.M. et le député François Vanson, Président de la commission montagne à l'assemblée nationale sont venus éclairer et enrichir le débat.



... pour arriver aux 3^e Olympiades des fromages de montagne, à Appenzell en 2004

Le décor change, mais la motivation – la promotion du fromage de montagne – demeure. C'est avec beaucoup d'engagement et d'enthousiasme que les Artisans suisses du fromage ont préparé avec la population et le gouvernement d'Appenzell Rhodes-Intérieures les 3^e Olympiades des fromages de montagne pour composer un généreux « plateau de fromages ». Au cœur des préoccupations, nous trouvons la collaboration internationale des producteurs de fromage de montagne, au profit d'une agriculture durable dans les régions de montagne. Le concours des fromages de montagne, le séminaire, la table ronde politique et le marché du fromage témoignent de l'activité des milieux concernés. Plus de 100 personnes venant d'Europe et du reste du monde sont prêtes à officier dans les jurys pour faire l'appréciation des meilleures fromages des régions de montagne. Plusieurs centaines de producteurs de fromage, représentant de nombreux pays, sont la preuve de la vivacité de la culture du fromage en Europe. Le marché international du fromage sur la Place de la Landsgemeinde – le centre de la vie politique dans le système de démocratie directe du canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures – est l'expression de la collaboration internationale de la Suisse avec les pays de l'Union Européenne et, plus encore, de l'objectif commun que constitue la durabilité dans les régions de montagne.

Vous trouverez la documentation pour l'inscription, les conditions de participation et le règlement des concours dans le dossier, ou directement sur le site Internet: www.caseusmontanus.ch.

A toutes les participantes et à tous les participants, nous souhaitons dès aujourd'hui plein succès !

Gerardo Beneyton, Henri Plagnol, Gérard Bailly (de gauche à droite)



4^e Swiss Cheese Awards

Les Swiss Cheese Awards appartiennent déjà à la tradition du monde suisse du fromage. Tous les producteurs de fromage suisse peuvent y participer, indépendamment de leur origine, du genre de fromage et de la couleur des vaches !

Les Swiss Cheese Awards sont une source de fierté pour tous les professionnels suisses du fromage et la récompense de ceux qui sont disposés à se mesurer à leurs concurrents dans le cadre d'un concours, qui remplissent les sévères exigences de qualité du jury et apportent ainsi la preuve du travail quotidien de haut niveau fourni dans les fromageries.

Le jury du concours, composé d'expertes et d'experts venant d'Europe et d'outre-mer qui complètent l'équipe compétente d'examineurs helvétiques, décerne les distinctions aux spécialités fromagères suisses sur mandat de FROMARTE, cette dernière veillant au professionnalisme du déroulement et au fair-play des concours.

Vous trouverez les documents nécessaires à l'inscription définitive ainsi que les conditions de participation et le règlement des concours dans le dossier; vous avez aussi la possibilité de les télécharger sur le site Internet: www.cheese-awards.ch.

Le marché international du fromage de montagne

De l'après-midi du vendredi 29 octobre, à 15h00, à la soirée du dimanche 31 octobre, à 16h00, le centre d'Appenzell sera transformé en un temple du fromage ouvert à tous les amateurs de ce produit naturel succulent.

Les visiteuses et visiteurs auront la possibilité de déguster et d'acheter des fromages de toutes les régions de montagne de Suisse et d'Europe. Toutes les personnes portant le pin du fromage de montagne pourront y accéder ; ce pin pourra être acheté partout au prix de CHF 5.-. Il s'agit donc d'une occasion que les amateurs de fromage ne doivent en aucun cas laisser passer, car le marché international du fromage de montagne est un incomparable buffet de fromages pour tous ceux qui aiment la vie, sous la devise «j'aime la vie et je vis mes envies !»



Le séminaire consacré au thème

«Développement de la production de denrées alimentaires dans les régions de montagne – Le fromage de montagne: un succès?»

Les exposés et la discussion politique portent essentiellement sur les résultats récents de la recherche et sur les répercussions de la globalisation sur l'économie des régions de montagne.

Le séminaire international est mis sur pied conjointement par L'Association européenne pour la coopération des territoires de montagne EUROMONTANA, le Groupement suisse pour les régions de montagne SAB, le Comité plénier fromage et le Centre international pour la sauvegarde et la valorisation des fromages de montagne CASEUS MONTANUS. Dans le cadre des

3^e Olympiades des fromages de montagne, des scientifiques, des politiciens, des représentants des autorités et des personnalités issues de la pratique présenteront les enseignements les plus récents concernant le développement de la production de denrées alimentaires dans les régions de montagne.

Le séminaire se déroule dans la «Kunsthalle Ziegelhütte», à 5 minutes de la gare d'Appenzell.

Jeudi 28 octobre 2004 – «Résultats récents de la recherche concernant la production de denrées alimentaires dans les régions de montagne»

09h30	Accueil des participantes et des participants
10h00 – 10h10	Accueil par le canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures, Lorenz Koller , Landeshauptmann du canton d'Appenzell Rhodes-Intérieures
10h10 – 11h00	Caractéristiques et stratégies du développement de produits de montage en Europe, résultats du projet d'Euromontana 2002–2004, Représentant d'Euromontana
11h00 – 12h00	Une Charte Européenne et un centre de ressource pour les produits de montagne de qualité, Représentant d'Euromontana
12h00 – 14h00	Repas de midi
14h00 – 14h45	Stratégies de production et de transformation du lait dans les zones de montagnes suisses, Dr. Roger Schwarzenbach , Haute école suisse d'agronomie
14h45 – 15h30	Le cahier des charges du fromage de montagne, base d'un label reconnu Jean-Charles Arnaud , vice-président de CASEUS MONTANUS
15h30 – 16h00	Pause
16h00 – 16h45	Stratégie de commercialisation des produits laitiers provenant des régions de montagne, Peter Diethelm , chef du marketing des produits laitiers de la Fédération des coopératives MIGROS
16h45 – 17h30	Le fromage, lien entre les villes d'Europa – Un projet commun de promotion des spécialités fromagères, Prof. Enrico Fasoli , docent en informatique à l'Institut pour la technique et l'industrie «G.Galilei», Crema
17h30 – 17h45	Récapitulation de la première journée
20h00	Repas du soir

Vendredi 29 octobre 2004 – «Table ronde: Les régions de montagne, victimes de la globalisation»

09h00 – 09h15	Ouverture de la deuxième journée
09h15 – 10h15	Regard sur la future politique agricole de l'Union Européenne, Ch. Rosenwirth , ing.dipl. chef de la division laitière au Ministre de l'agriculture, Vienne
10h15 – 11h15	Abolition du contingentement laitier en Suisse, Manfred Bötsch , directeur de l'office fédéral de l'agriculture, Berne
11h15 – 12h15	Collation de midi
12h15 – 14h15	Table ronde consacrée au thème: «Les régions de montagne, victimes de la globalisation?» Modération: Mariano Tschuor , journaliste. Prennent notamment part à la table ronde: Christophe Darbellay , conseiller national, Suisse, Manfred Bötsch , directeur de l'office fédéral de l'agriculture, Berne, Lorenz Koller , Landeshauptmann d'Appenzell Rhodes-Intérieures, Suisse, Augusto Rollandin , président des «Amis des régions de montagne» au Sénat de la République, Italie, Saverio Abate , directeur général de l'assurance de la qualité et des relations avec les consommatrices et les consommateurs au Ministère de l'agriculture, Rome, Frank Gaskell , président d'Euromontana, Bruxelles, deux parlementaires français provenant de régions de montagne
14h15 – 14h30	Fin du séminaire
14h30 – 15h00	Déplacement au marché international du fromage de Montagne
15h00 – 16h00	Ouverture du marché international du fromage de montagne par Monsieur Joseph Deiss , président de la Confédération et chef du Département fédéral de l'économie publique
19h30	Dîner de gala

Pour venir à Appenzell:



Pour nous trouver à Appenzell:



Contact:
CASEUS MONTANUS c/o Fromarte · Schwarztorstrasse 26
 Case postale · CH-3001 Berne
 Tél. +41 (0)31 390 33 33 · Fax +41 (0)31 390 33 35
 info@caseusmontanus.ch · www.caseusmontanus.ch

FROMARTE
 Artisans suisses du fromage

Un grand merci à nos partenaires:

