



Communiqué de presse

C'est la fête du fromage de montagne!

Olympiades des fromages de montagne au Jura

Bellelay, le 23 octobre 2009 – Aujourd'hui, 100 jurés venus des quatre coins du monde se sont retrouvés dans l'abbatiale de Bellelay pour désigner les meilleurs fromages de montagne des différentes catégories, parmi les 605 concurrents inscrits aux concours. Les noms des fromagers qui ont décroché les 61 médailles seront publiés dimanche, à Saignelégier. Outre les fabricants de fromages des pays alpins, des professionnels du Japon, du Mexique et du Canada participent également aux joutes dans l'espoir de remporter le titre du meilleur fromage de montagne du monde.

La conseillère fédérale Doris Leuthard, qui a rendu visite à ce grand concours dans l'abbatiale de Bellelay pour observer le travail des examinateurs, n'a pas caché son admiration pour ces derniers. Elle a procédé ensuite à l'inauguration du Musée de la Tête de Moine et à l'ouverture du marché du fromage à Saignelégier, conjointement avec MM. Michel Probst et Andreas Rickenbacher, représentants des gouvernements des cantons du Jura et de Berne.

Cette fin de semaine, le Jura vit « au rythme des fromages de montagne », mis brillamment en scène dans la région. L'ouverture solennelle du village olympique, avec 70 exposants, a permis aux premiers hôtes de se faire une idée de la diversité et de la saveur des fromages de montagne. 40'000 visiteuses et visiteurs sont attendus jusqu'à dimanche soir à la fête à Bellelay et Saignelégier.

Touchant fromage!

Dix jours avant les concours, déjà, les organisateurs ont constaté une fois de plus l'importance de cette manifestation pour les fromagers. Une participante domiciliée dans la région d'Ancona a en effet tenu à apporter personnellement « son » fromage à Saint-Imier. Lors de son message de bienvenue, le directeur de FROMARTE et président du comité d'organisation a raconté un épisode particulièrement touchant, qui illustre bien l'importance des Olympiades des fromages de montagne: *« Comment vous expliquer mieux la portée des Olympiades des fromages de montagne qu'en vous racontant l'histoire de cette vieille dame – imaginez-vous une bonne maman italienne – qui fait dix heures de train pour apporter elle-même ses échantillons de fromage, afin d'être certaine qu'ils arrivent à bon port, puis en fait immédiatement dix autres pour rentrer à la maison où les attendent ses fils et le travail? Nous nous réjouissons de sa présence parmi nous demain soir, dans le Jura, et nous ne manquerons pas l'occasion de l'embrasser! »*

Le fromage de montagne sous la loupe

Les 605 fromages de montagne inscrits dans 15 catégories et 16 sous-catégories avec appellation d'origine contrôlée ont été examinés et évalués par 20 groupes d'examineurs comptant au maximum six jurés. Les jurés suisses et étrangers sont des personnes issues des milieux de l'économie laitière et fromagère, du commerce, de la gastronomie et de la protection des consommateurs et/ou des médias; ils ont fait l'appréciation des fromages participant aux concours conformément au règlement, c'est-à-dire sur la base de l'aspect, du goût et de la consistance de la pâte. Une bonne moitié des fromagers qui ont participé aux



concours provenaient de Suisse, notamment parce que ces 6^{es} Olympiades des fromages de montagne se déroulent en Suisse, pour la deuxième fois dans l'histoire de cette manifestation. L'Italie, la France, l'Allemagne et l'Autriche sont présentes chacune avec quelque 50 échantillons, tandis que le Canada, le Mexique, le Japon, le Portugal et l'Espagne sont représentés par moins de 10 échantillons par pays.

D'autres spécialistes des fromages pourront se réjouir de la soirée de demain, samedi, lorsqu'ils prendront possession des premiers diplômes de « Sommelier Maître Fromager » remis aux personnes qui ont suivi avec succès cette formation mise en place par FROMARTE.

L'avis des spécialistes

Ce matin déjà, Manfred Bötsch, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, et Peter Schmid, directeur de Suisse Tourisme, se sont entretenus à la table ronde avec des invités au sujet des attentes des consommatrices et consommateurs à l'égard des produits régionaux.

Peter Schmid s'est exprimé au sujet de la croissance qu'apporte le tourisme aux régions de montagne. La collaboration entre le tourisme et l'agriculture constitue un développement supplémentaire et permet de sauvegarder de nombreux emplois. Il déclare à ce sujet : « *Je suis heureux de pouvoir présenter les chances que peut offrir le tourisme aux régions de montagne.* »

De son côté, Manfred Bötsch a fait l'éloge de l'esprit olympique qui règne parmi les meilleurs fromages de montagne et d'alpage, et il a rappelé l'importance du savoir-faire des fromagers : « *Les Olympiades des fromages de montagne sont les meilleurs ambassadeurs de l'économie laitière suisse.* »

Les spécialistes ont déjà débattu jeudi de la question de la plus-value qu'offrent les régions de montagne à l'agriculture et à la société. Le séminaire de deux jours avec table ronde, à laquelle ont participé des représentants de l'agriculture et du tourisme, a eu lieu à Tramelan comme préliminaires aux Olympiades des fromages de montagne.

Une fête pour tous – pour les passionnés de fromage et ceux qui le deviennent !

Les visiteuses et visiteurs peuvent se convaincre de la diversité et de la saveur des fromages de montagne dans le marché couvert, avec des délicatesses de la région, du reste de la Suisse et de l'étranger proposées dans 70 chalets, ainsi qu'au plus grand buffet de fromages de montagne de Suisse, ou encore en dégustant la fondue géante au fromage de montagne, préparée pour 1'000 personnes. Pour les gens à la recherche de calme, le programme prévoit aussi un concert d'orgue dans l'abbatiale de Bellelay ou une tranquille promenade en char attelé avec fondue à Bellelay.

Pendant toute la semaine, de nombreuses manifestations attrayantes et informatives consacrées à l'artisanat, aux us et coutumes et à l'histoire sont organisées pour les visiteurs de tous âges. Le Musée de la Tête de Moine et la pièce de théâtre jouée à plusieurs reprises permettent de se plonger dans le passé des moines et de leur fromage, la Tête de Moine. La manière dont on fabriquait, à l'époque, ce fromage plus ancien que la Confédération suisse peut être observée tous les jours au marché de Saignelégier. Il est aussi possible de voir sur place la production du Gruyère et du Parmiggiano et, ainsi, de se faire une idée concrète de la masse de travail manuel que recèle une pièce de fromage. D'autres aspects de la région du Jura sont également présents sous la forme de sculptures en bois faites à la tronçonneuse et de quadriges.

Pour les enfants aussi, le temps passera vite aux Olympiades des fromages de montagne puisqu'ils peuvent y fabriquer eux-mêmes du fromage, faire un tour à poney ou à cheval, bricoler, se grimer et participer à un concours de tracteurs. A Saignelégier, il sera possible de rouler les pièces de fromage, de traire les vaches, de s'essayer à la tyrolienne et de se réjouir au cirque du fromage.



De plus, la plus grande centrale solaire et éolienne de Suisse, sur les hauts de St-Imier, pourra être visitée pendant tout le week-end des Olympiades des fromages de montagne. Le Musée Longines et la fromagerie Spielhofer, à St-Imier, proposent également des visites guidées gratuites.

Infrastructure confortable et déplacements

La fête a lieu dans tous les cas, même si la pluie s'y mettait! Pour toutes les activités, les places et les stands sont couverts sur les deux sites. Des courses spéciales des CFF et un service de navettes des Chemins de Fer du Jura garantissent l'approche sans problème de Saignelégier et la liaison avec Bellelay et retour. L'accès à tous les emplacements des manifestations est gratuit.

Indications à l'attention des rédactions et inscription aux 6^e Olympiades des fromages de montagne

Les journalistes intéressés peuvent visiter les 6^e Olympiades des fromages de montagne.

Vous trouverez des informations supplémentaires sous la forme de textes et d'illustrations sur le site Internet <http://www.caseusmontanus.ch/2009/fr/media/>.

Nous nous réjouissons de vos publications et restons volontiers à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.

Pour les questions concernant la manifestation:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Olivier Isler
Schwarztorstrasse 26, CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 390 33 33
Fax +41 (0)31 390 33 35
olivier.isler@fromarte.ch

Pour les accréditations et les questions techniques et concernant les médias:

CASEUS MONTANUS
c/o FROMARTE
Martina Schelker

Tél. +41 (0)79 446 33 26
Fax +41 (0)26 670 64 61
mschelker@bluewin.ch

Pour les questions concernant Jura Tourisme

Place du 23 juin 6
CH-2350 Saignelégier

Tél. +41 (0)32 420 47 70
info@juratourisme.ch

Pour les questions concernant Jura bernois Tourisme:

Avenue de la Gare 9
2740 Moutier

Tél. +41 (0)32 494 53 43
info@jurabernoistourisme.ch