

# 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*

