

ALPGOLD

Communiqué de presse

6ème Olympiades des fromages de montagne

Fromageries valaisannes couronnées de succès

Le week-end passé, les meilleurs fromages de montagne du monde ont été élus lors des Olympiades des fromages de montagne qui se sont déroulées à Saignelégier, dans le canton du Jura. De nombreuses nations ont participé à ce concours de fromages, avec en tout 631 sortes provenant de l'agriculture de montagne. Les Olympiades ainsi qu'un énorme marché de fromages ont été inaugurés par la Conseillère fédérale, Madame Doris Leuthard. Les fromageries valaisannes ont été couronnées de succès à ce concours international. L'Augstbordkäserei de Turtmann a gagné la médaille d'or dans la catégorie « Raclette du Valais AOC ». S'agissant de la catégorie des fromages à pâte mi-dure, plusieurs fromageries valaisannes membres d'ALPGOLD ont reçu un diplôme.

Lors de ces 6ème Olympiades des fromages de montagne qui se sont déroulées du 22 au 25 octobre 2009 à Saignelégier, dans le canton du Jura, les meilleurs fromages ont été récompensés par un jury international composé de 100 personnes. Il y avait également un grand marché aux fromages. 40'000 visiteurs ont participé à cette manifestation. Le nombre élevé de visiteurs aux Olympiades ainsi qu'au marché aux fromages démontre bien l'importance de la qualité de la production de fromage de montagne de nos jours.

Lors de la remise solennelle de la médaille qui a eu lieu au centre du village olympique de Saignelégier, les fromagers, dont certains sont venus de loin, ont reçu avec fierté leurs distinctions. Malgré l'importante concurrence internationale, de nombreuses fromageries valaisannes ont prouvé qu'elles répondent aux hautes exigences de qualité et, ainsi, ont obtenu d'excellents résultats. L'Augstbordkäserei de Turtmann, présidée par M. Marcel Amman, a obtenu la médaille d'or dans la catégorie « Raclette du Valais AOC ». Le maître fromager responsable de la production, M. Herbert Brügger, prouve encore une fois avec ce succès que la production du fromage à raclette au lait cru du Valais est accomplie de façon soignée et qualitative.

Dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure dans laquelle plus de 180 sortes étaient représentées, les fromageries suivantes ont reçu chacune un diplôme : la fromagerie d'Étiez avec la Tomme St-Bernard, la fromagerie de Simplon-Dorf avec la Tomme Stockalper et la fromagerie Augstbordkäserei Turtmann avec les Tommes Tourbillon BIO et Tourbillon. Compte tenu de l'importante concurrence, il s'agit d'un réel succès. Toutes les tommes couronnées sont produites au lait cru.

Pour les responsables des fromageries valaisannes mentionnées ci-dessus, ainsi que les maîtres fromagers qui ont été honorés, ces distinctions sont la preuve que ces fromageries tiennent le coup dans le domaine de la production de qualité au niveau international, mais elles témoignent également d'un travail soigneux et d'une gestion sévère de la qualité. N'oublions pas de mentionner les producteurs dont le lait a été transformé dans les fromageries en question et qui ont ainsi contribué de manière essentielle à la réussite. En effet, c'est uniquement avec un lait irréprochable que peut être fabriqué un fromage au lait cru d'excellente qualité.