

## Prendre du temps

*La production de fromage est depuis longtemps une méthode connue pour conserver le lait. L'utilisation de méthodes de fabrication diverses et l'emploi de cultures de maturité différentes permettent une diversité de sortes presque illimitée. Le respect et le soin en production que chaque fromager apporte son produit, fait chaque fromage unique et donne un caractère indépendant et un goût extraordinaire au fromage.*

*Aussi le beurre est sujet à la compétition. A cause de une plus grande popularité des fromages comme fromage fraise, brousse, fontainebleau, fromage blancé, préparations à base de produits laitiers, et d'autres il y on a invité spéciale à la compétition.*

*Le jury international prime avec des médailles les meilleurs fromages de tous les produits envoyés. En plus de l'accord de prime des spécialités de fromage nous invitons aussi à la compétition spéciale de fromage nouveau et innovatrice.*

L'association des spécialistes de laiterie et fromagerie, une réunion d'experts de fromage autrichiens et européens, organise du 10<sup>ième</sup> au 12<sup>ième</sup> novembre 2016 à Hopfgarten au Brixental/Tyrol la 13<sup>ième</sup> compétition internationale de fromage (Käsiade). La « Käsiade » est un concours entre des spécialistes de fromagerie et laiterie internationaux, qui font juger leurs fromages par un jury international. Une grande importance est surtout accordée à la saveur et à la texture des produits.

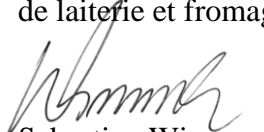
Le classement des groupes se fait selon la méthode de production mais aussi selon des nuances régionales et des différents degrés de maturité. Les vainqueurs de chaque groupe vont être primés avec des médailles en or, argent et bronze.

Le vainqueur total de la 13<sup>ième</sup> compétition internationale de fromage (Käsiade) sera primé avec le „peak of quality“ – un prix d'honneur de l'organisation « Agrarmarketing Tirol ».

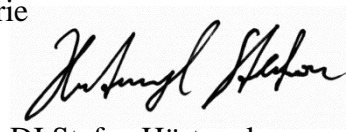
*Nous serions enchantés de  
vous souhaiter la bienvenue  
à la 13<sup>ième</sup> compétition internationale de fromage  
et de vous souhaiter également*

# „Bonne chance“

Pour l'association des spécialistes  
de laiterie et fromagerie



Sebastian Wimmer  
Le Président



DI Stefan Hörtnagl  
Le Gérant

13<sup>ième</sup> internationale  
**KÄSIADE**

- compétition internationale du beurre -  
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -

## Qui sommes nous ?

*L'association des spécialistes de laiterie et fromagerie a son siège au Tyrol. A part des spécialistes nationaux surtout beaucoup d'experts de lait et de fromage des pays alpins mais aussi de toute l'Europe appartiennent à cette association.*

Pour plus que 650 membres vont organiser des activités variées depuis plus que 50 ans. L'association des spécialistes de laiterie et fromagerie s'emploie toujours pour leurs intérêts et veut mettre en vue leurs productions et intérêts par des manifestations comme par exemple cette compétition de fromage.

### **Les activités:**

- Education et formation permanente en coopération avec la *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft* à Rotholz et les organisations de l'agence d'aliments autrichienne.
- Organisation des excursions d'enseignement en Autriche et à l'étranger
- Organisation et maintenance des contacts entre des spécialistes de laiterie et fromagerie et des organisations approximatives.
- Fondation et soins de la chapelle de laiterie à la *Kraftalm* près d'*Itter*
- Formation permanente et information par le journal "Der Käse- und Molkereifachmann"
- Réunions amicales, excursions etc.
- Organisation de la compétition internationale de fromage - Käsiade entre 1992 et 2014

### **Le Président:**

*Sebastian Wimmer*  
Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Autriche

### **Le Gérant:**

*DI Stefan Hörtnagl*  
Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Autriche

Tel: 0043 (0)59292 1810

Fax: 0043 (0)59292 1899

Email: [kaesiade@lk-tirol.at](mailto:kaesiade@lk-tirol.at)



13<sup>ème</sup> internationale  
**KÄSIADADE**

- compétition internationale du beurre -  
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -

## Programme

**Jeudi, 10<sup>ième</sup> novembre 2016**

### *Nous primons les meilleures qualités du fromage*

9:00 heures Classification des fromages par le jury

**Vendredi, 11<sup>ième</sup> novembre 2016**

### *... nous les présentons au public*

10:00 –15:00 heures Visite pour les écoles (Salvena)

18:00 heures «U1 Draussen»- émission radiophonique en direct d’Gasthof Traube Hopfgarten

20:00 heures Fromage & Vin - Présentation du fromage et dégustation du vin à la Salvena pour médias, gastronomie et consommateurs avec ambiance musicale.

Entrée vin et fromage inclus:

EUR 15,00

**Samedi, 12<sup>ième</sup> novembre 2016**

### *...et nous félicitons les participants*

18:30 heures Accueil des hôtes d’honneur avec la *Bundesmusikkapelle* et la *Schützenkompanie* Hopfgarten à la place du marché

20:00 heures Attribution des diplômes et médailles ainsi que du „Peak of quality“ au vainqueur total de la 13<sup>ième</sup> compétition internationale de fromage (Käsiade) à la Salvena

*Nous sommes enchantés de*

*Votre participation*

13<sup>ième</sup> internationale

**KÄSIADE**

- compétition internationale du beurre -  
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d’un paysan -

# Conditions de concours

## 1. Organisateur:

Association des spécialistes de laiterie et fromagerie, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Autriche

## 2. Conditions de concours:

Autorisés sont seulement fromages de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de buffle sans addition d'aromatisants. Autorisés sont aussi fromages avec des épices, herbes ou suppléments de fruit. Ne pas autorisés sont des fromages fondus ainsi que succédanés de fromage et imitations de fromage. Autorisés sont seulement beurre de baratte, avec, et sans salé, beurre aux fines herbes, crème beurre acidulé

## 3. Classement:

On distingue entre les 8 classes suivantes de fromage:

1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique p.e. Emmental, Maasdamer
2. Fromage à pâte dure sans fermentation acide propionique p.e. Bergkäse, Gruyère, Parmesan, Cheddar
3. Fromage à pâte demi-dure sans frottement de la croûte p.e. Edamer, Gouda
4. Fromage à pâte demi-dure avec frottement de la croûte mais sans moisissure p.e. Tilsiter, Raclette
5. Fromage affiné au moyen de moisissure (p.e. blanc, vert et bleu)
6. Fromage à pâte molle avec frottement p.e. Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Fromage frais et préparations de fromage frais p.e. Hüttenkäse, Mozzarella, Brimsen
8. Autres fromages p.e. Fromage de brebis, de

chèvre, Fromage de caillé lactique

On distingue entre les 4 classes suivantes du beurre:

1. Beurre de crème douce
2. Beurre de crème acidifiée
3. préparations à base de Beurre
4. autre Beurre

## 4. Taxation:

Le plus important est la saveur, le goût et la texture. Du maximum 20 points il y a 10 pour juger la saveur, 6 pour la texture, 2 pour l'extérieur et 2 pour l'intérieur. Les fromages anonymes vont être évalués par un jury de 3 personnes.

## 5. Inscription:

L'inscription doit être fait avec le formulaire ci-joint jusqu'au plus tard vendredi 21 octobre 2016 à la *Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft*, Rotholz 50 a, 6200 Jenbach, Autriche. (Tel: +43 (0)5244 62262, Fax: +43 (0)5244 64731-23). Il est nécessaire d'ajouter une copie du versement du prix de contribution, une étiquette de vente et un certificat de matière sèche et matière grasse. Une courte spécification de produit est obligatoire au formulaire d'inscription. Elle aide le jury à évaluer.

## 6. Frais de participation:

Le prix de contribution doit être transféré sans frais à l'organisateur au numéro du compte bancaire (IBAN AT 97363580000684647) à la Raiffeisenbank Wörgl à 6300 Wörgl, Autriche, SWIFT: RZTI AT 22358.

## 7. Fromages et beurre de production commerciale:

Le prix de contribution par

pièce d'échantillon de fromage envoyée est EUR 100,00 et le prix de contribution par pièce d'échantillon de beurre envoyée est EUR 50,00.

La quantité minimum d'envoi par échantillon inscrite est 8 kg en emballage original de fromage et 2 kg en emballage original de beurre. On a besoin de cette quantité pour la taxation.

Des pièces de fromage avec un poids à moins de 8 kg ne doivent pas avoir une sonde ou une surface de coupe. Des pièces de fromage avec un poids plus de 8 kg ne doivent pas avoir une surface de coupe et une sonde au maximum. Il n'y a pas de restitution des frais pour les échantillons de fromage envoyées.

Dans les classes 1 à 2 la quantité plus de 8 kg vient acheter par l'organisateur au prix habituel. Le virement se fait sur votre compte indiqué à l'inscription.

## 8. Fromage et beurre de production à la manière d'un paysan:

Le prix de contribution par pièce d'échantillon de fromage et de beurre fait EUR 50,00.

La quantité d'envoi par échantillon est au moins 4 kg en emballage original sans restitution des frais. 2 kg en emballage original de beurre a besoin de cette quantité pour la taxation. A part de cela les mêmes règles sont valables.

## 9. Livraison:

La livraison doit être faite de mercredi, 24. Octobre à vendredi, 04. Novembre 2016, durant des heures d'ouverture à la *Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft* Rotholz. Les fromages doivent être envoyés dans des réservoirs froids et en emballage convenable. Le participant est responsable pour les coûts, le risque et des altérations des qualité jusqu'à l'arrivée chez l'organisateur.

## 10. Livraison des fromages des pays hors de la CE:

Fromage et beurre des pays hors de l'Union Européenne doit être importé officiellement. Le participant doit payer les frais d'importation. L'organisateur ne prend pas des responsabilités vers l'administration de finance et des autorités douanières. Les fromages des pays hors de l'Union Européenne doivent correspondre à la Législation alimentaire de l'Union Européenne. Il faut le prouver avec un certificat vétérinaire.

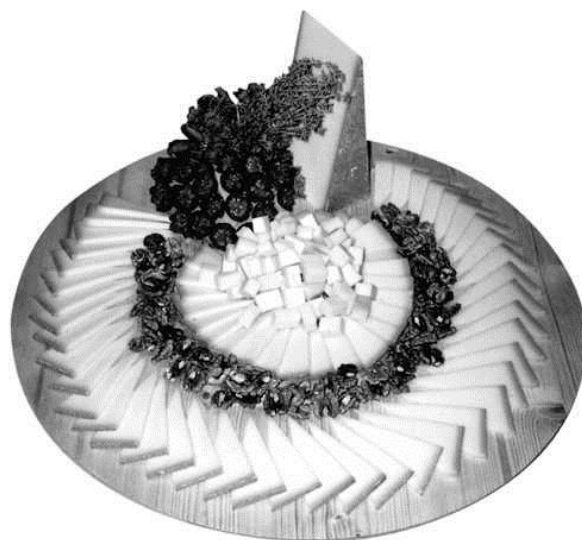
13<sup>ème</sup> internationale

# KÄSIADA

- compétition internationale du beurre -  
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -

## Fin & savoureux

*La « Käsiade » est depuis 20 ans un lieu de rencontre des spécialistes de fromage et de la culture de fromage. Beaucoup de producteurs de fromage et de gourmets suivent l'invitation de goûter des fromages et également le vin et la bière à la « Käsiade ». C'était toujours aussi une place des contacts directes entre les fromageries et la gastronomie ainsi que le commerce. La 11<sup>ème</sup> compétition internationale de fromage (Käsiade) offre de nouveau l'occasion d'approfondir le goût et les contacts.*



*Beaufort, Bergkäse, Ziegenkäse, Emmentaler, Mont Vully, Appenzeller Surchoix, Bernerkäse, Bettwieser Schlosskäse, Vacherin Mont d'Or, Cambozola, Val Verde, Gruyere, Sbrinz, Babichon, Crontour, Almkäse, Sennkäse, Steinkaserer, Almweichkäse, Romadur, Tilsiter Switzerland, Rigattiono, Grana Padano, Feinspitz, Bio Magdalenenkäse, Ginzlinger Bergkäse, Samerkas, Lorainer, Räucherkäse, Weinkäse, Mostkäse, Rona Käsle, Steirischer Selch Kas, Dorfheiliger, St. Libère, Bruyere Duo, Jean-Louis Creme, Schatzeli, Camembert de Luxe, Fleur du Lémann, Winzerkäse, Gummer Hobelkäse, Flühlikäse, Le Sapin d'Or, Urwängi, Bloderkäs, Maasdamer, Gouda, Korbkäse, Nikolaus, Vrchar, Parenica, Eidamska Tehla, Mozzarella, Minikoliba, Parenica Udena, Zvolensky, ...*

13<sup>ème</sup> internationale

# KÄSIADE

- compétition internationale du beurre -  
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -

## Le Tyrol – en résumé

*Le Tyrol est beau – cette affirmation est connue en tout lieu . Au Tyrol c'est aussi facile de s'orienter: Soit il faut monter, soit remonter la vallée, et si on s'est quand même perdu il faut seulement remonter la montagne ou suivre une petite rivière – en évitant des gorges et falaises – pour se retrouver au tour des gens, disant près d'un auberge.*



Avant qu'il a obtenu le nom „Le Tyrol“ il était nommé le pays à la montagne. Comme „Pays des cols“ il se trouve entre l'Allemagne et l'Italie. Cette situation à une douane européenne – au col de Brenner, le plus bas col des Alpes – a bien eu d'influence à son histoire. Ce n'était pas par hasard que l'homme de « Hauslabjoch », nommé „ÖTZI“, a été trouvé à un col.



La grosse composition du pays est simple et claire. A l'est – où le dialecte ressemble à celui de Salzbourg ou de la Bavière – la fleuve Inn et sa vallée deviennent de plus en plus large. La montagne de ski ou de la randonnée ou les falaises du Wilder Kaiser créent un panorama superbe. La commune Hopfgarten i. Brixental se trouve à l'entrée mais aussi au coeur des Alpes de Kitzbühel. C'est là où en novembre tout ce tourne autour de fromage de tous les pays.



Le Tyrol possède une tradition longue en ce qui concerne la fabrication de fromage. Depuis des générations on fabrique des fromages à pâte dure et demi-dure ainsi que le „Tiroler Graukäse“ aux laiteries, fromageries et aux alpages tyroliens. Des mémoires de l'année 1544 de l'alpage „Holzalm“ à Hopfgarten font preuve de cette tradition. Mais également dans les vallées la laiterie joue un rôle très important.

*C'est une coutume tyrolienne de souhaiter la bienvenue avec un verre de „Selberbrennten“ – de l'eau de vie des pommes et des boires fait à la maison – et un sourire cordial. Profitez de la « Käsiade » pour faire également connaissance du pays et du peuple!*

*Il y a beaucoup à découvrir  
entre la Montagne  
et la vallée!*

### Reservation des chambres:

**Ferienregion Hohe Salve, Hopfgarten i. B.**

Tél: +43 (0)57507 7100

Fax: +43 (0)57507 7120

e-mail: hopfgarten@hohe-salve.com

Internet: www.hohe-salve.com

13<sup>ème</sup> internationale

**KÄSIADA**

- compétition internationale du beurre -  
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -