

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.

Tous les participants à la 10^{ème} compétition internationale de fromage (Käsiade) sont déjà heureux de pouvoir goûter les délicatesses des caves de fromage nationales et internationales. Le jury international prime avec des médailles les meilleurs fromages de tous les produits envoyés. Tous les amateurs de fromage internationaux sont heureux de la diversité et du raffinement des délicatesses de fromage. En plus de l'accord de prime des spécialités de fromage nous invitons aussi à la compétition spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan.

L'association des spécialistes de laiterie et fromagerie, une réunion d'experts de fromage autrichiens et européens, organise du 11^{ème} au 13^{ème} novembre 2010 à Hopfgarten au Brixental/Tyrol la 10^{ème} 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.

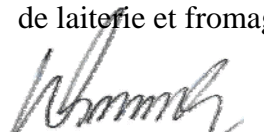
Le classement des groupes se fait selon la méthode de production mais aussi selon des nuances régionales et des différents degrés de maturité. Les vainqueurs de chaque groupe vont être primés avec des médailles en or, argent et bronze.

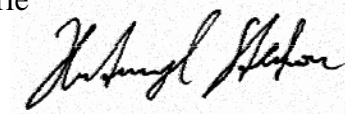
Le vainqueur total de la 10^{ème} compétition internationale de fromage (Käsiade) sera primé avec le „peak of quality“ – un prix d'honneur de l'organisation « Agrarmarketing Tirol ».

Nous serions enchantés de vous souhaiter la bienvenue à la 10^{ème} 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

10^{ème} internationale Jubilé
KÄSIADE

- 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 Käserei- und Molkereifachmann"
- Réunions amicales, excursions etc.
- Organisation de la compétition internationale de fromage - Käsiade 1992, 1994, 1996, 1998, 2000, 2002, 2004, 2006, 2008 et 2010

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



10^{ème} internationale Jubilé
KÄSIADE

- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -

Programme

Jeudi, 11 novembre 2010

Nous primons les meilleures qualités du fromage

9:00 heures Classification des fromages par le jury

Vendredi, 12 novembre 2010

... nous les présentons au public

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

18:00 heures «Mit Musik ins Wochenende»- émission en direct d'ORF Tyrol

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

Musique: «Angather Blechschaden», Entrée vin et fromage inclus:
EUR 15,00

Samedi, 13 novembre 2010

...et nous félicitons les participants

18:00 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 10^{ième} compétition internationale de fromage (Käsiade) à la Salvena

Bal de la laiterie
Entrée: EUR 10,00

*Nous sommes enchantés de
Votre participation*

10^{ième} internationale Jubilé

KÄSIADE

- 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. But:

L'Autriche se trouve au centre d'Europe et possède une grande tradition en ce qui concerne la fabrication de fromage. La „Käsiade“ avec une récompense spéciale des fromages produit à la manière d'un paysan est un concours entre des spécialistes de l'Europe et aussi des pays hors d'Europe.

3. 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.

4. Classement:

On distingue entre les 8 classes suivantes:

1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique p.e. Emental, 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

5. 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 .

6. Inscription:

L'inscription doit être fait avec le formulaire ci-joint jusqu'au plus tard jeudi le 21 octobre 2010 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.

7. Frais de participation:

Le prix de contribution doit être transféré sans frais à l'organisateur au numéro du

compte bancaire 684.647 (IBAN AT 97363580000684647) à la Raiffeisenbank Wörgl à 6300 Wörgl, Autriche, code bancaire 36358, Code SWIFT: RZTI AT 22358.

8. Fromages de production commerciale:

Le prix de contribution par pièce d'échantillon de fromage envoyée est EUR 100,00.

La quantité minimum d'envoi par échantillon inscrite est 8 kg en emballage original. 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.

9. Fromage de production à la manière d'un paysan:

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

La quantité d'envoi par échantillon est au moins 4 kg en emballage original sans restitution des frais. A part de cela les mêmes règles sont

valables.

10. Livraison:

La livraison doit être faite jusqu'au jeudi 5 novembre 2010, 10.00 heures 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.

11. Livraison des fromages des pays hors de la CE:

Fromage 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.

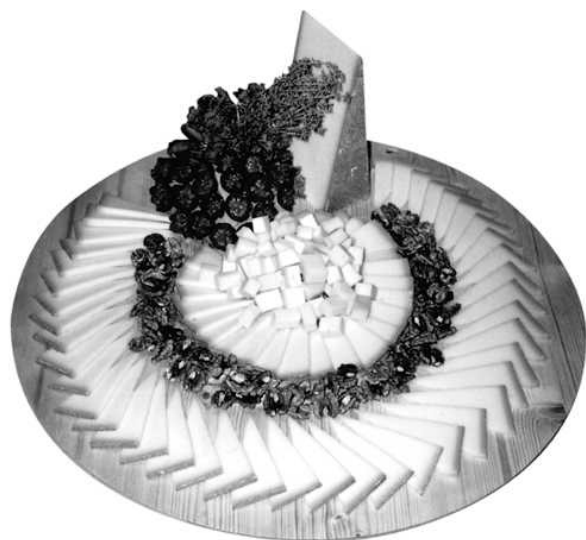
10^{ème} internationale Jubilé

KÄSIADA

- 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 10^{ième} 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, Dolce-Grana, 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, ...

10^{ième} internationale Jubilé

KÄSIADE

- 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)5335 2322

Fax: +43 (0)5335 2630

e-mail: info@hopfgarten.tirol.at

Internet: www.tiscover.com/hopfgarten-tirol

10^{ème} internationale Jubilé
KÄSIADA

- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -

Inscription

10^{ème} internationale
KÄSIADA
récompense spéciale de fromage produit à la
manière d'un paysan -

du 11 au 13 novembre 2010 Salvena Hopfgarten i. B./Tyrol
Association internationale des spécialistes de laiterie et fromagerie

✎ Entreprise		✎ Participation comme
		<input type="checkbox"/> producteur industriel <input type="checkbox"/> producteur paysan
✎ Boîte postale	✎ Adresse	✎ Téléphone
✎ Code postale	✎ Lieu	✎ Fax
✎ Pays	✎ Personne de contact (+ numéro direct)	✎ e-mail

✎ Compte bancaire pour revirement (pour fromages groupe 1-2)		
✎ Code S.W.I.F.T BIC	✎ Compte nommé à	✎ Numéro IBAN

✎ **Prix de contribution:**

Vous êtes prié de transférer le prix de contribution de 100 EUR (50 EUR pour fromage produit à la manière d'un paysan) sans frais au *Verband der Käserei- und Molkereifachleute* au **numéro de compte 684.647** à la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Autriche **code bancaire 36.358. (IBAN AT 97363580000684647)**. Utilisez s'il vous plaît **swift code RZTI AT 22358** pour virement international. Le paiement d'avance est obligatoire pour pouvoir participer au concours.

✎ **Livraison:**

La livraison doit être fait à la *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft*, 6200 Jenbach, Autriche **jusqu'au jeudi, 05 novembre 2010, 10 :00 h**. Les fromages doivent être envoyés dans des réservoirs froids pour éviter des dégâts et des mutations. Chaque participant est responsable pour les coûts, le risque et des altérations de qualité jusqu'à l'arrivée chez l'organisateur. **Il est absolument nécessaire de joindre au fromage une étiquette de vente ou un certificat avec l'indication de matière sèche et matière grasse.**

Pour les informations sur l'exportation du fromage et des droits de douane veuillez contacter :

Entreprise:	Schenker & Co AG	Contact:	Mr. Huber Christoph
Code postal:	A-6330 Kufstein	Adresse:	Gewerbepark Süd 8
Téléphone:	+43 (0)57686 256900	Fax:	+43 (0)57686 256909

✎ Date	✎ Signature

S'il vous plaît faites votre inscription via fax jusqu'au 21 octobre 2010 à la *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft* à Rotholz: +43 (0)5244 64731-23

<input type="checkbox"/> Entreprise participante	<input type="checkbox"/> Entreprise de production
<input type="checkbox"/> Personne de contact (tél.)	<input type="checkbox"/> Personne de contact (tél.)
	BIC-Code:
	Numéro IBAN :

<input type="checkbox"/> Sorte de fromage	<input type="checkbox"/> Groupe
	<input type="checkbox"/> 1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique <input type="checkbox"/> 2. Fromage à pâte dure sans fermentation acide propionique <input type="checkbox"/> 3. Fromage à pâte demi-dure sans frottement de la croûte <input type="checkbox"/> 4. Fromage à pâte demi-dure avec frottement de la croûte <input type="checkbox"/> 5. Fromage affiné au moyen de moisissure (blanc, vert ou bleu) <input type="checkbox"/> 6. Fromage à pâte molle avec frottement <input type="checkbox"/> 7. Fromage frais et préparations de fromage frais <input type="checkbox"/> 8. Autres sortes de fromage
<input type="checkbox"/> Dénomination de fromage	

<input type="checkbox"/> Classe de lait	<input type="checkbox"/> Chauffage	<input type="checkbox"/> Forme	<input type="checkbox"/> Poids	<input type="checkbox"/> Matière sèche
<input type="checkbox"/> lait de vache <input type="checkbox"/> lait de chèvre <input type="checkbox"/> lait de brébis <input type="checkbox"/> lait de buffle	<input type="checkbox"/> lait cru <input type="checkbox"/> thermisation <input type="checkbox"/> pasteurisation <input type="checkbox"/> ...	<input type="checkbox"/> meule <input type="checkbox"/> block <input type="checkbox"/> barre <input type="checkbox"/> rouleau <input type="checkbox"/> tasse <input type="checkbox"/> ...	_____ pièce á _____ kg _____ kg poids total	
				<input type="checkbox"/> Matière grasse
				%
				%

<input type="checkbox"/> Description de produit
<p>Goût:</p> <p>Texture:</p> <p>L'intérieur:</p> <p>L'extérieur:</p> <p>Suppléments:</p> <p>Particularités technologiques:</p>

S'il vous plaît faites votre inscription via fax jusqu'au 21 octobre 2010 à la *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft* à Rotholz: +43 (0) 5244 64731-23