



Sept - Okt 2021

Guilde

Internationale

des Fromagers

Mondial in Tours
Ein Wiedersehen !

Der internationale Wettbewerb findet in Zusammenarbeit mit der Guilde, am 12. September statt.

XIII EDITION

CHEESE

SEPTEMBER 17—20 2021 BRA (CN)



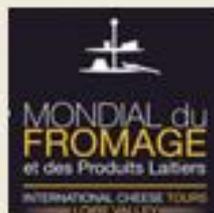
Consider the animals



>> Mondial du Fromage et des Produits laitiers

Der Countdown

Alle 2 Jahre veranstaltet, hat sich der Mondial zu einem wichtigen Ereignis für die Branche auf nationaler und internationaler Ebene entwickelt.



Der Mondial du Fromage et des Produits in Tours, die erste große Käseveranstaltung in Frankreich vor dem Hintergrund der Covid-Pandemie, bereitet sich darauf vor, Fachleute aus der Käsewelt in völliger Sicherheit zu empfangen. „Wir haben nicht das Recht, dieses Wiedersehen zu verpassen. Wir haben lange im Voraus geplant, um ein Meeting anzubieten, das wir so professionell, effizient und angenehm wie möglich anbieten können, erklärt Agnès Boileau, Verkaufsleiterin der Veranstaltung. Der Gesundheitskontext erschwerte dies, aber er ermöglichte es uns, die den Dialog mit unseren Ausstellern und Besuchern und Käufern zu pflegen und noch enger mit unseren Partnern zu kooperieren. Diese Gesundheitskrise hat uns gezwungen, den Dialog über unser Ökosystem neu zu bewerten und neue Ideen und Wege zu finden, um den Erfolg dieser Messe sicherzustellen. Ich würde sagen, die Covid-Krise war eher ein Booster als eine Bremse.“



>> BIO im Vordergrund

Zu den erwarteten Neuheiten gehört die Hervorhebung des Bio-Sektors. „Es ist vor allem ein Ort des Entdeckens, des Hervorhebers von Innovationen und neuen Trends. Bio ist ganz klar ein fundamentaler Trend, den wir mit unseren Ausstellern erkunden wollten.“

Die Begeisterung der Verbraucher und die generierten Mengen belegen dies. Es gibt auch neue Player in diesem Markt, die wir ausgemacht haben: Es war daher an der Zeit, beim Mondial dem Bio einen eigenen Raum zu widmen“, erklärt sie. Erstmals wird für die Dauer der Show eine digitale Komponente aufgebaut. „Das Digital des Mondial du Fromage ist ein großartiges Werkzeug technisch und kaufmännisch, für die wir große Ambitionen haben. Unsere Website wird sich weiterentwickeln, um den

Erwartungen unserer Kunden besser gerecht zu werden. So können wir den Kontakt zu unseren Ausstellern und Einkäufern über die Dauer der Messe hinaus pflegen. Covid hat es uns ermöglicht, diesem Anspruch schneller gerecht zu werden. Dies ist mehr als eine Schaufenster-Darstellung. Digital ermöglicht es nicht nur, seine Produkte und Dienstleistungen möglichst vollständig und modern zu präsentieren, sondern auch virtuelle Termine zu vereinbaren und Geschäfte aus der Ferne zu tätigen.

Das Team des Mondial (von Links nach Rechts): Agnès Boileau (responsable commerciale), Élodie Mazein et Valérie Pochart-Auger (service exposants), Charlotte Moule (responsable logistique), Marion Gaciot (responsable communication), Thimoteé Lahaie (responsable pôle Bio) et Géraud Laniece (directeur des opérations).



>> Käse und Milchprodukte aus der ganzen Welt

Der internationale Wettbewerb

In Zusammenarbeit mit der Guilda ist der Internationale Produktwettbewerb beim Mondial ein mit Spannung erwartetes Ereignis für alle Fachleute. „Wir haben fast 900 Produkte ausgestellt und erwarten über 100 Juroren. Wir arbeiten daran, dass alles perfekt organisiert ist, während wir den Käse und die Produzenten respektieren“, erklären Michel und Monique Lefevre, die seit der ersten Ausgabe des Mondial an der Spitze der Wettbewerbskommission stehen. Die Vorschriften wurden geändert, um den europäischen Ursprungsbezeichnungen sowie allen Technologiefamilien mehr Bedeutung zu verleihen. Auch die Art der Warenannahme ändert sich: Die Käse müssen zwischen dem 3. und 8. September bei Primever Tours eintreffen, einem

Logistikpartner, der die Produkte unter optimalen Bedingungen lagert. „Wir werden die Produkte nicht mehr wie bisher am selben Tag erhalten, um den Wettbewerb besser umsetzen zu können.“, erklärt Michel Lefevre, General-Kommissar des Wettbewerbs. Beim Käse fing es im Alter von 9 Jahren in den Halles de Paris an: „Bevor ich zur Schule ging, hat mein Vater mir Arbeit gegeben, ich habe mich um den Käse gekümmert“, gesteht er. Anschließend gründete er zwei Geschäfte in Tours, darunter eines in Les Halles, wo das Paar 23 Jahre lang blieb. Mit Roland Barthélemy, dem Präsidenten, bilden sie ein Trio, das sich der Entwicklung der Produzenten verschrieben hat.



Monique Lefevre, Roland Barthélemy und Michel Lefevre beim Mondial 2019

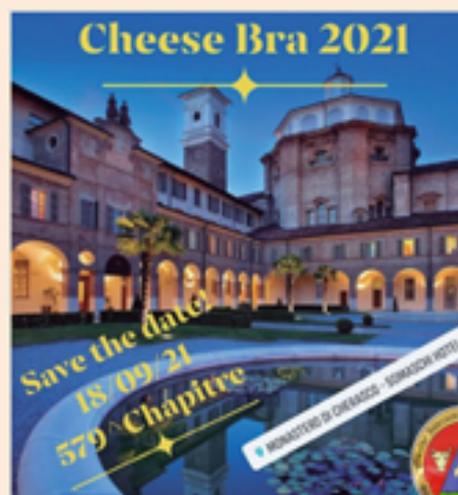
Die Guilda gibt sich die Ehre zum „Cheese“ von Slow Food

Am 18. September 2021, Dinner des Club Italien im Ambiente des Restaurants Somaschi, einem ehemaligen Kloster aus dem 18. JH in Cherasco, 5 km von Bra entfernt. „Wir sind hier, um dieses wichtige Festival zu unterstützen und alles daran zu setzen, dass es erfolgreich ist“, erklärt Armando Brussato, Präsident des Club Italy. „Betrachte Tiere“ ist das Thema von Cheese 2021 erklärt Armando Brussato.

Präsident des Club Italy. „Betrachte Tiere“ ist das Thema von Cheese 2021. Alle Räume und Aktivitäten, Ateliers du Goût auf dem Markt Stände werden diesen Punkt hervorheben.

Programm

- 19:30 Uhr: Aperitif - Happy Hour
- 20:00 Uhr: Abendessen
- 20:45 Uhr: Einführung neuer Guilda-Kollegen. Anmeldungen bis 10.09.2021 per E-Mail: segreteria@guilededesfromagers.it



Agenda

Frankreich

12. September 2021

Kapitelsitzung mit Dinner im Palais des Congrès in Tours

06. November 2021 – JHV und Internationale Kapitelsitzung

Eröffnung der Fromagerie Lizartza-Agour.

28. Februar 2022

Kapitelsitzung Salon du Fromage – Paris

21.- 23. Oktober 2022

Kapitelsitzung Cathédrale du Comté – Fort des Rousses

Italien

18. September 2021

Kapitelsitzung Cheese / Bra Slow Food

Spanien

03.- 06. November 2021

World Cheese Awards – Oviedo

USA

16. Januar 2022

San Francisco Kapitelsitzung Club New World / Fancy Food

Deutschland

18.- 20. Juni 2022 JHV und Kapitelsitzung in Berlin

Schweiz

04. September 2022

Pilgerung Saint-Uguzon Val Cavargna



Les pâtes pressées pas à pas



Neu !



Le Guide de l'affinage

(Ausgabe Franz., Englisch, Portugiesisch und Spantsch)



Les pâtes molles pas à pas

(Ausgabe Franz. Und Englisch)



Fromages au lait cru, objectif reconquête

(Ausgabe Franz. Und Englisch)

Besser verstehen - Besser Agieren

Bestellungen über : www.professionfromager.com