

ESPAGNE

Faits marquants

2^{ème} semestre 2009

- Newsletters saisonnières en septembre et en décembre
- Participation, avec des journalistes, aux 6^{ème} Olympiades des fromages de montagne, du 23 au 25 octobre dans le Jura
- 2000 actions de vente
- Campagne télévisée en Catalogne et à Madrid pour Le Gruyère AOC
- 200 affiches publicitaires pour Le Gruyère AOC à Barcelone et à Madrid
- «World Cheese Award» à Las Palmas, Gran Canaria
- «Course de la Mercé» avec Le Gruyère AOC à Barcelone
- Programme «Cocina con Bruno» consacré au fromage suisse sur la chaîne nationale «La Sexta»
- Pique-nique avec 500 personnes au Marquès Barcelona
- Dégustation au stand «Club Suisse» à l'occasion du «Festival International de Javea» à Alicante (30000 visiteurs)
- Fête des supermarchés «Sorli» à Barcelone (10000 visiteurs)
- Participation de la Suisse comme hôte d'honneur au festival «EBRE TERRA DEL VENT», avec dégustation de fondue et de fromage suisse, du 10 au 13 septembre
- Participation au salon «Lo Mejor de la Gastronomía» à Alicante
- Collaboration avec le consulat de Suisse et avec Suisse Tourisme à Barcelone pour différentes activités et dégustations

1^{er} semestre 2010

- Collaboration avec Suisse Tourisme pour des dégustations au salon «FITUR» à Madrid
- Participation au salon «Alimentaria» à Barcelone
- 2000 actions de vente
- Campagne télévisée et d'affichage pour Le Gruyère AOC en Catalogne
- Voyage de presse Le Gruyère AOC et Tête de Moine AOC
- Newsletters saisonnières en mars et en juin
- Envoi de prospectus à 10000 points de vente
- Fête des supermarchés «Sorli» à Barcelone
- Collaboration avec le consulat de Suisse à Barcelone

Championnats d'athlétisme avec Le Gruyère AOC

Le Gruyère AOC est le sponsor officiel des championnats d'Europe d'athlétisme léger, qui se déroulent chaque année dans différentes villes européennes. En juin 2009, c'est dans le Stadion «Municipal Dr. Magalhães Pessoa» à Leiria (Portugal) qu'a été couronné le champion d'Europe d'athlétisme léger. Pendant les joutes, les hôtes avaient la possibilité de déguster Le Gruyère AOC à des stands conçus. Un grand nombre de visiteurs ont saisi cette occasion et ont découvert Le Gruyère AOC réserve et Le Gruyère AOC classique. Le Gruyère AOC de tous les niveaux de maturation a également été servi pour la dégustation aux emplacements idéaux des loges VIP et de l'espace média. Au total, 170 kg de fromage ont été dégustés. Les amateurs de sport, qui attachent une grande importance à une alimentation saine, font preuve d'une grande ouverture envers un produit aussi naturel et sain que Le Gruyère AOC. Les petits participants n'avaient

pas non plus été oubliés; ils ont rapporté à la maison toute une série de souvenirs tels que des bandes fluorescentes, des crayons, des vaches en peluche, etc.



La loge VIP

Le Gruyère AOC sera de nouveau présent comme sponsor aux prochains championnats d'Europe d'athlétisme léger. Ils s'appelleront «SPAR European Team Championship» et se dérouleront du 26 juillet au 1^{er} août 2010 à Barcelone, dans le stade olympique de Montjuïc.

«Pique-nique de Marquès»

Une mesure très originale et réussie a été réalisée conjointement avec la marque de bière espagnole «Moritz»: cinq soirs, des pique-niques ont été organisés à des endroits connus dans Barcelone, avec la possibilité d'y déguster l'Emmentaler AOC et Le Gruyère AOC. A chaque fois, des cuisiniers réputés en Espagne et en Catalogne étaient présents sur place.

Les 100 places de pique-nique à disposition ont toujours été intégralement occupées. On y trouvait des personnes de tous âges, et tout le monde a été enthousiasmé aussi bien par la manifestation elle-même que par les deux fromages suisses Emmentaler AOC et Le Gruyère AOC. Le fromage suisse a ainsi pu être présenté aux visiteurs dans cette ambiance agréable.



SWITZERLAND CHEESE MARKETING AG
Brunnmattstrasse 21, Case postale 8211, CH-3001 Berne
Téléphone +41 (0)31 385 26 26, Fax +41 (0)31 385 26 27
E-mail info@switzerland-cheese.com
Internet www.switzerland-cheese.ch

Switzerland
Cheese
MARKETING AG

SWITZERLAND CHEESE MARKETING AG



NOV. 2009

SCM-NEWS



ACTUEL

Voyage de presse aux 6^{ème} Olympiades des fromages de montagne à Saignelégier

NOUVELLES DES DIFFERENTS PAYS

Championnats d'Europe d'athlétisme avec Le Gruyère AOC

Agenda

National

- 23.04.–02.05.10 **LUGA**
Foire pour le grand public
Lucerne, www.luga.ch
- 30.04.–09.05.10 **BEA/Cheval**
Foire pour le grand public
Berne, www.beapferd.ch
- 17.–26.09.10 **Comptoir Suisse**
Foire pour le grand public
Lausanne, www.comptoir.ch
- 24.09.–03.10.10 **Züspa**
Foire pour le grand public
Zurich, www.zuspa.ch
- 07.–17.10.10 **OLMA**
Foire pour le grand public
Saint-Gall, www.olma.ch
- 28.10.–01.11.10 **Salon Suisse des Goûts et Terroirs**
Foire gastronomique, Bulle
www.gouts-et-terroirs.ch

International

- 22.–26.03.10 **Alimentaria**
Salon de l'agroalimentaire
Lisbonne (Portugal)
www.alimentaria-lisboa.com
- 10.–13.05.10 **CIBUS**
Parma (Italie)
- 12.–15.09.10 **InterMopro**
Dusseldorf (Allemagne)
www.intermopro.de
- 17.–21.10.10 **SIAL**
Parc des expo. Villepinte
Paris (France)
www.sial.fr

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Nous avons derrière nous des mois turbulents. La discussion au sujet du prix équitable du lait a démarré à la suite de la libéralisation du marché laitier. La branche fromagère est aussi impliquée dans cette discussion. L'évolution réjouissante des exportations nous met en confiance et nous incite à poursuivre notre action dans les différents pays. Nous déployons toute une série d'activités et regroupons nos forces pour que les consommatrices et consommateurs ainsi que le commerce connaissent mieux le fromage suisse. L'objectif de toutes nos activités est et reste l'augmentation de la notoriété du fromage suisse, et donc l'augmentation des ventes.

A partir de 2010, nous allons également intensifier nos activités en Suisse, afin que les Suissesses et les Suisses aussi soient plus conscients de la diversité qu'offre le fromage de notre pays, et nous combattons par ce biais la pression croissante des importations, c'est pourquoi nous préparons maintenant une campagne publicitaire en Suisse. Un premier pas de l'intensification des activités en Suisse a été fait avec la publication de la carte du paysage des fromages suisses, que nous avons réalisée conjointement avec Hallwag et présentée dans le cadre des Olympiades des fromages de montagne. Les personnes intéressées trouveront sur cette carte une masse d'informations en rapport avec le fromage suisse.

Une autre activité que nous vous présentons dans cette News SCM est la manifestation du 10 juin 2009, à Thoune, avec le chat bleu «Cocolino» qui attire l'attention des enfants sur la nécessité de prendre conscience de la manière de s'alimenter et leur inculque le plaisir à la cuisine et à la dégustation.

Nous vous présentons également les nouvelles campagnes publicitaires d'Emmentaler AOC et d'Appenzeller® en Allemagne,

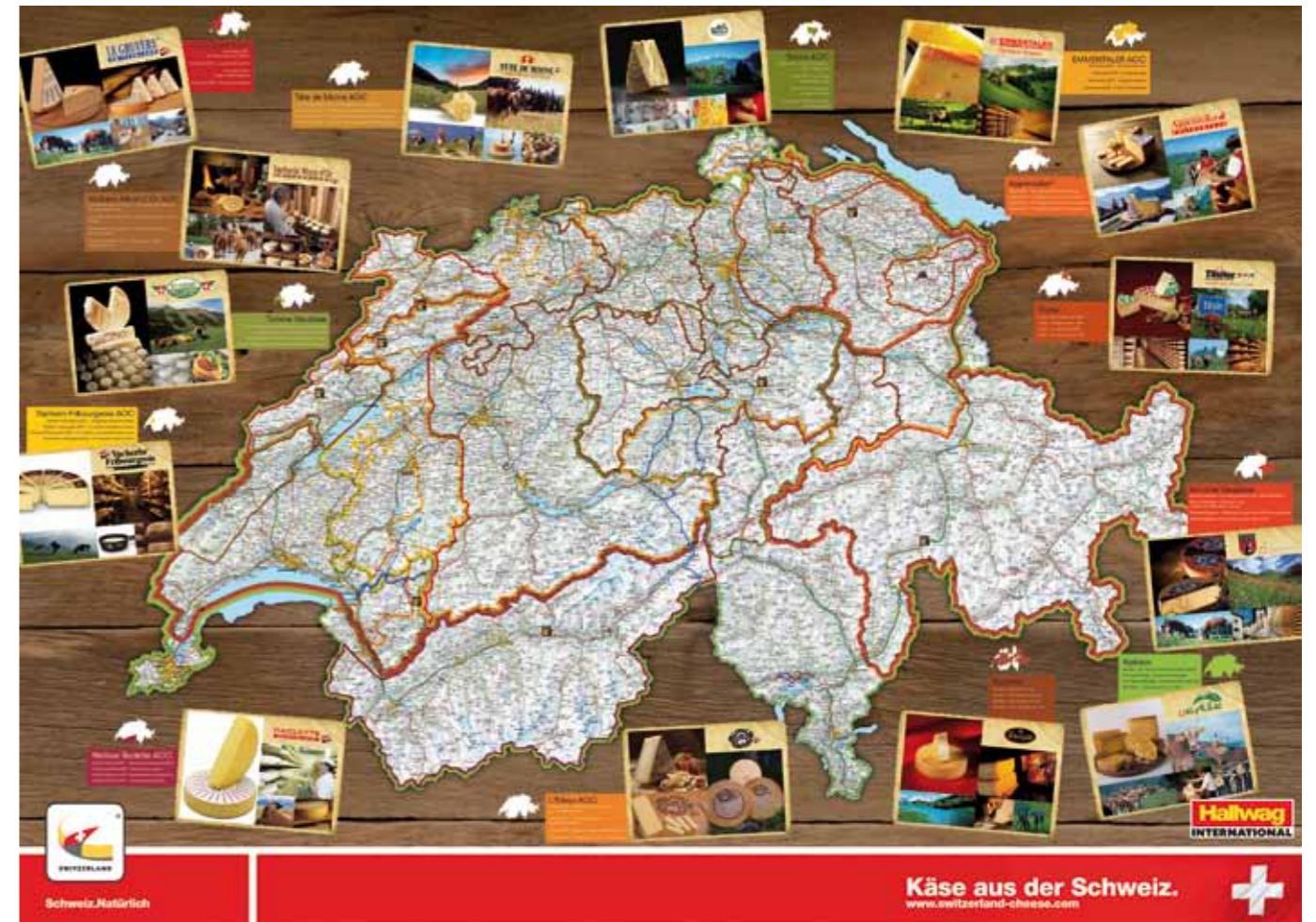
la «Swiss Cheese Lounge» qui poursuit ses activités à Milan, et bien d'autres travaux.

Je vous souhaite bien du plaisir à la lecture!



David Escher, CEO SCM

Une nouveauté attrayante: La carte «paysage des fromages suisses»



Avec plus de 450 sortes, la Suisse est un pays du fromage. De là est venue l'idée d'élaborer une carte sur laquelle figurent les principales informations relatives au fromage suisse. C'est ainsi que SCM a créé une carte intitulée «paysage des fromages suisses», conjointement avec Hallwag, le spécialiste suisse de la cartographie. Sur cette carte, les amateurs de fromage trouvent l'indication des régions de production des principales spécialités fromagères, la description de ce qui fait les spécificités des fromages, ainsi que la manière de fabriquer le fromage. On y trouve également les réponses aux questions les plus fréquentes au sujet des différentes sortes, comme la différence entre le fromage d'alpage et le fromage de montagne, à quoi l'on reconnaît un véritable Le Gruyère AOC, d'où viennent les trous de l'Emmentaler AOC, etc. Comme il n'a pas été possible de concevoir une carte sur laquelle figure l'ensemble des

450 sortes, le consommateur est renvoyé à l'outil de recherche disponible sur notre site Internet www.switzerland-cheese.ch. Cette carte a été présentée au public à l'occasion des Olympiades des fromages de montagne, en présence de la Conseillère fédérale Doris Leuthard. Depuis, cette carte en quatre langues (allemand, français, italien, anglais) est distribuée par Hallwag et via notre site Internet; elle coûte CHF 19.80. Les exploitations intéressées à distribuer cette carte peuvent en commander à l'e-mail media@switzerland-cheese.com au prix de revient de CHF 10.–.

Dans les dernières SCM-News, nous avons présenté notre fromagerie domestique. Merci beaucoup pour tous vos échos positifs! Nous avons constaté que des magasins de fromage sont intéressés à vendre cette fromagerie domestique, c'est pourquoi nous l'offrons également sur

notre site web, dans la boutique, au prix de revient (media@switzerland-cheese.com).



Impressum

Editeur: Switzerland Cheese Marketing AG, Berne

Texte, rédaction et illustrations: Manuela Sonderegger, Switzerland Cheese Marketing AG, Berne

Concept et graphisme: Stoll, Traber und Partner AG, Berne

Impression: Vögeli Druckzentrum AG, Langnau

Aux Olympiades des fromages de montagne avec des journalistes

C'était la sixième fois, déjà, que des fromages de montagne provenant de plusieurs nations s'affrontaient lors des Olympiades des fromages de montagne pour tenter de décrocher la médaille d'or. Cette année, les joutes se sont déroulées dans le Jura, patrie de la Tête de Moine AOC. SCM a saisi cette occasion pour inviter des journalistes provenant de nos principaux marchés pour leur présenter de plus près le fromage de montagne – spécialement le fromage suisse.

Le programme comportait également la découverte de la région, la visite d'une fromagerie de Tête de Moine AOC et la participation aux travaux du jury des Olympiades des fromages de montagne. Le matin, la procédure a été brièvement expliquée aux journalistes, généralement spécialisés dans le secteur de la gastronomie, puis ils ont été répartis aux différentes tables des concours dans la digne abbatale de Bellelay. Chaque groupe de jurés comportait un journaliste. Ensuite, les fromages ont été dégustés, et leur saveur et leur aspect ont été évalués et discutés en groupe. Il aura fallu plus de trois heures de travail au jury pour désigner les vainqueurs de chaque catégorie après avoir longuement apprécié et débattu.

Dans la tribune des spectateurs, un invité de marque a pu observer la précision du travail du jury: il s'agissait de Mme Doris Leuthard, la Conseillère fédérale qui avait aussi endossé le patronage des Olympiades des fromages de montagne. L'après-midi, la Conseillère fédérale a pris le temps d'inaugurer le nouveau musée du fromage et la fromagerie de démonstration de Bellelay et, en même temps, de baptiser la carte du paysage des fromages suisses.

Recherche de fromage sur switzerland-cheese.ch

Pour permettre au plus grand nombre possible de visiteurs et de visiteurs de notre site Internet de découvrir la diversité du monde du fromage, nous avons installé un outil de recherche de fromages. Actuellement, plus de 400 sortes de fromages suisses y sont décrites, illus-



«Mukka Emma» avec le feu olympic



Le jugement dans l'Abbey de Bellelay

trations à l'appui. Nous vous saurions gré de nous informer au fur et à mesure sur les nouveaux fromages, avec des textes et des illustrations, afin que cette importante source d'informations soit toujours à jour. Merci d'avance pour vos envois à info@switzerland-cheese.com!

Outre l'abbatale de Bellelay, berceau de la Tête de Moine AOC, les journalistes ont visité une fromagerie de Tête de Moine AOC, la bourgade médiévale de St-Ursanne, le Mont Soleil et l'immense marché du fromage à Saignelégier. Dans ce marché du fromage, une vaste palette de fromages de montagne d'Europe et d'autres régions du monde était offerte dans quelque 60 chalets où les visiteuses et visiteurs pouvaient les déguster et les acheter.

Peu avant l'achèvement du voyage, les invités ont pris part au dîner de gala dans le cadre exceptionnel de l'abbatale de Bellelay. Durant cette même soirée a eu lieu la remise des premiers diplômes de Sommeliers maîtres fromagers. La remise des médailles pour les différentes catégories de fromages de montagne ne s'est toutefois déroulée que le lendemain. Finalement, les journalistes ont encore assisté à la cérémonie de remise des médailles, à Saignelégier, avant de prendre le chemin du retour dans leurs pays.

La participation au travail du jury et l'ensemble du voyage aura permis aux représentantes et représentants de la presse de se faire une idée très concrète du travail traditionnel des artisans et de la diversité fascinante du fromage suisse – une tradition et une diversité dont nous pouvons être très fiers.

«Cheese Festival» pour enfants à la fromagerie de démonstration de l'Emmental

Avec le soutien des quatre fromageries de démonstration à Affoltern i.E., Stein (AR), Pringy-Gruyères et Engelberg, nous offrons aux consommateurs la possibilité de voir ce qui se passe dans la chaudière. Les fromageries de démonstration n'attirent toutefois pas les visiteurs qu'avec la production de fromage; elles organisent de nombreuses autres manifestations tout au long de l'année.

La fromagerie de démonstration de l'Emmental, par exemple, a invité le 20 septembre les enfants à un «Cheese Festival». Beaucoup de rires enfantins, des parents heureux, le beau temps et des animaux épuisés – tel a été le bilan de ce «Cheese Festival» des enfants qui a attiré plus de 2500 personnes.

Toute la journée, les attractions ont été nombreuses. Le chemin de fer pour enfants du «Gurtenpark» était à disposition, tout comme un jardin zoologique d'ani-



Lutter pour petits et grands



Visite de l'Italie: «Mukka Emma»

maux domestiques avec de jeunes bovins bernois, des chèvres naines, des veaux, des moutons et des ânes. Les enfants pouvaient aussi tester leurs talents de luteur ou observer la fabrication du fromage comme le faisaient nos aïeux, dans un local aux parois noircies par la fumée. Les promenades à dos de poney ont été une autre offre du programme particulièrement appréciée par les enfants. Mais les estomacs non plus n'avaient pas été oubliés: grâce au beau temps, les shake au lait et

les grillades pouvaient être savourés en plein air.



Evènements aux fromageries de démonstration

Emmentaler Schaukäseerei Affoltern im Emmental

Tél. +41 (0)34 435 16 11

www.showdairy.ch

Heures d'ouverture:

Tous les jours, 8h30–18h30

06.12.2009 (14h00–16h00)

«Dr Samichlous chunnt» (Saint-Nicolas sur place)

06.12.2009 (14h00–16h00)

Concert de l'orchestre d'accordéons de Thoune

12.12.2009 (13h00–16h00)

Concert de l'orchestre de musiques à bouche «Solothurn» et «Chürzörgeler»

13.12.2009 (14h00–16h00)

Concert de l'orchestre d'accordéons «Blau-Weiss Studen»

18.12.2009 (14h00–17h00)

Jass et fromage au restaurant Löwen
Prix: CHF 20.–, y compris la collation

Appenzeller Schaukäseerei Stein (AR)

Tél. +41 (0)71 368 50 70

www.schaukaeserei.ch

Heures d'ouverture:

Ouverte tous les jours

D'avril à octobre: 8h30–18h30

De novembre à mars: 8h30–17h30

20.–22.11.2009

Exposition artisanale à Stein

28.11.2009

Marché de Noël

02.12.2009 (14h00)

Les enfants cuisent des «Grittibänzen»

11.12.2009 (19h00)

A la découverte du monde avec la fondue

31.12.2009 (19h00)

Fête de fin d'année avec accompagnement musical de l'«Echo vom Saum»

La Maison du Gruyère Pringy-Gruyères

Tél. +41 (0)26 921 84 00

www.lamaisondugruyere.ch

Heures d'ouverture:

Exposition tous les jours 9h00–19h00

(jusqu'à 18h00 d'octobre à mai)

La fromagerie de démonstration «La Maison du Gruyère» fête cette année son 40^{ème} anniversaire.

14.11.–8.12.2009

Exposition de peinture de Fernand Jaquet

28.11.2009

Journée des Fanfares de Gruyères et de l'Intyamon avec «L'Echo du Vanil Noir» de Grandvillard, «L'Appel du Manoir» de Gruyères, la «Société de musique de La Tour-de-Trême» et bien d'autres encore.

26.12.2009

Noël à la fromagerie de démonstration avec fabrication de bougies, contes de Noël par Odile Hayoz et exposition de la société d'apiculture de la Gruyère

Autre fromagerie de démonstration pour Le Gruyère AOC:

2316 Les Ponts-de-Martel (NE)

Tél. +41 (0)32 937 16 66

www.fromagerie-les-martel.ch

Schaukäseerei Kloster Engelberg

Tél. +41 (0)41 638 08 88

www.schaukaeserei-engelberg.ch

Heures d'ouverture:

Tous les jours, 9h00–18h30

Les dimanches, les jours fériés et pendant la basse saison: 9h00–17h00

Il n'est jamais trop tôt pour commencer!

Conjointement avec la mascotte «Cocolino» du célèbre cuisinier «Chrüter Oski», SCM et les Jeunes Restaurateurs Suisse ont invité le 10 juin 2009 des enfants de la région de Thounne à fabriquer eux-mêmes du fromage avec le fromager Wendelin Riesen, puis à mettre en valeur le fromage avec les célèbres Jeunes Restaurateurs Suisse Urs Wandeler (hôtel Schönbühl,

Hiltorfingen) et Rolf Fuchs (restaurant Panoroma, Hartlisberg Steffisburg).

Arrivés à 15 heures, les enfants ont découvert sur place comment le précieux lait de non-ensilage est transformé en fromage sain. Ensuite, les maîtres-queux leur ont expliqué des manières de l'apprêter aisément pour en faire des délices culinaires.

Finalement, les enfants ont encore reçu un diplôme de fromager de «Cocolino». Mais laissons parler les images ...



Faits marquants

2^{ème} semestre 2009

- Campagne télévisée de l'Emmentaler AOC sur les principales chaînes nationales en automne. Parallèlement: campagne de presse
- En septembre, lancement du projet «& Fun fun». Dans la région de Milan, la vache «Mukka Emma» se présente dans une pièce de théâtre à différents emplacements et se rend aussi chez les enfants qui fêtent leur anniversaire
- En septembre, lancement d'une campagne de sensibilisation à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée des enfants, avec l'Emmentaler AOC. Lors de la conférence de presse du 17 septembre, présentation d'un petit ouvrage consacré aux avantages du fromage suisse pour l'alimentation des adultes et des enfants en bas âge. Ce livre a été réalisé en collaboration avec Evelina Flachi, une spécialiste italienne, reconnue de l'alimentation
- Sponsoring du concours «Meilleur bouvier bernois» avec des dégustations de fromages pour les visiteurs
- Parution de trois nouveaux livres consacrés aux aventures de «Mukka Emma». SCM Italie en soutient le lancement au moyen d'un concours et par la présence de mascottes de «Mukka Emma» lors des différentes manifestations
- Sponsoring de Le Gruyère AOC et de Sbrinz AOC lors du «Race of Hope», une grande manifestation sportive qui se déroule en novembre dans les rues de Milan. Le fromage suisse sera présent avec un stand de dégustation
- Poursuite des dégustations de Tête de Moine AOC aux points de vente
- Différentes actions dans des supermarchés

1^{er} semestre 2010

- Lancement du nouveau spot télévisé de l'Emmentaler AOC. Diffusion sur toutes les grandes chaînes en mars
- En mai, participation au salon «Cibus», du 10 au 13 mai à Parme
- Campagne pour l'Emmentaler AOC
- Sous l'égide de SCM Italie, tournoi de golf avec décoration en rouge-blanc des bâtiments et des emplacements de jeu. Les partenaires sont Ricola, Victorinox, Suisse Tourisme et la «Swiss Chamber of Commerce» en Italie

«Swiss Cheese Lounge»

Après le succès du «Swiss Cheese Lounge» à Paris l'année passée, SCM Italie a décidé de réaliser aussi ce projet. Par conséquent, un bar du cœur de la ville de Milan sera décoré avec les éléments caractéristiques de la Suisse du 28 octobre au 28 novembre 2009. Un tapis à l'aspect d'herbe sera posé et le local sera agrémenté d'images de vaches et de prairies de montagne, tandis que des drapeaux suisses seront accrochés et que le fond sonore sera de la musique suisse. Le personnel sera aisément reconnaissable aux T-Shirts avec la traditionnelle croix blanche.

Le fromage suisse n'occupera cependant pas le bar que sur le plan optique: le concept culinaire préparé permettra aux Milanais et Milanais de découvrir le fromage suisse sous différentes formes. Ce seront, par exemple, des menus pour le repas

«Cheese 2009» à Bra

Comme chaque année, SCM Italie a participé en 2009 au salon «Cheese 2009» à Bra, qui est la plus grande présentation de fromage en Italie. Pendant quatre jours, le fromage était omniprésent dans les rues de la bourgade piémontaise de Bra. Le marché du fromage offrait aux amateurs de fromages tout ce qu'ils pouvaient désirer.

Au stand de SCM Italie, l'assortiment de fromages suisses était présenté à différents stades de maturation, et nos collaboratrices et collaborateurs étaient à disposition des visiteuses et visiteurs. Les questions ont notamment porté sur l'origine et le mode de fabrication du fromage suisse ainsi que sur d'autres aspects en rapport avec le fromage, et il était aussi possible de le déguster. Le fromage était vendu dans un autre stand et, chez Le Gruyère AOC, les spectateurs pouvaient même assister deux fois par jour à la fabrication du fromage.

de midi ou du soir, ainsi que des assiettes de fromage composées directement à partir du chariot. Le week-end, les «Happy Hours» seront l'occasion de faire une expérience différente du fromage suisse; il en ira de même le dimanche avec un brunch. Le soir, un programme-cadre supplémentaire sera proposé aux visiteurs. Il s'agira, par exemple, de séminaires consacrés à l'alimentation et aux allergies aux denrées alimentaires, ainsi que de plusieurs cours de cuisine donnés par un cuisinier milanais de renom qui présentera des possibilités d'utiliser les fromages suisses. La préparation correcte de la fondue et de la raclette sera également démontrée et, en même temps, les hôtes apprendront quel vin suisse boire avec quel fromage suisse, etc. Les fromages et des accessoires, comme les caquelons, etc. seront vendus pendant tout le mois.



Stand SCM à la foire «Cheese 2009» à Bra



Vitrine avec des sortes de fromage suisses

Plein gaz à la télévision

Du début octobre à la mi-décembre, plus de 300 millions de téléspectatrices et téléspectateurs des principales chaînes allemandes voient les nouveaux spots publicitaires des deux fromages suisses les plus vendus sur ce marché, à savoir l'Appenzeller® et l'Emmentaler AOC. Parallèlement, SCM Allemagne organise des actions promotionnelles afin d'obtenir un effet optimal sur le plan des ventes.

Après trois ans d'absence de la télévision, l'Appenzeller® table de nouveau sur l'acteur Uwe Ochsenknecht, très appré-



Uwe Ochsenknecht en Appenzell, à la recherche du secret du mélange d'herbes



Spot télévisé pour l'Emmentaler: tout doit être parfait pour qu'un fromage devienne un Emmentaler suisse AOC

Nouvelles actions promotionnelles d'automne

De septembre à décembre 2009, SCM Allemagne réalise dans 10 000 rayons de fromagerie une campagne d'information dont le message est: «Le fromage suisse: sans agents de conservation, sans additifs, sans lactose!». Pour que ce message à la teneur matérielle éveille également des émotions, il est placé sur un fond rouge en forme de croix suisse, conçu en harmonie avec le Claim «Suisse. Naturellement» de SCM. Les 10 000 paquets promotionnels portent également systématiquement le message «sans ...». Des articles et des annonces paraissent dans la presse spécialisée comme mesure d'accompagnement.

cié, qui part à la recherche du secret du mélange d'herbes utilisé pour la saumure, faisant ainsi passer un message charmant et amusant au sujet du secret du goût aromatique de l'Appenzeller®.

Dans son spot télévisé, l'Emmentaler AOC met en lumière la nature, l'élevage du bétail, la qualité du lait, la fabrication, la tradition et le contrôle de la qualité. Le message fondamental du spot est identique à celui utilisé en Suisse, avec toutefois des détails comme l'utilisation du «bon allemand parlé par des Suisses».

Le message-clé et le signe de marque de SCM ainsi que la croix suisse sont utilisés dans les deux spots, comme pour l'ensemble de la présentation et du matériel publicitaire aux points de vente, l'objectif étant d'en accroître la notoriété chez les consommateurs allemands.

Faits marquants

2^{ème} semestre 2009

- Actions promotionnelles nationales aux rayons de fromagerie pour l'Appenzeller®, l'AlpenTilsiter et l'assortiment, avec plus de 30 000 paquets pour les points de vente, entre septembre et décembre
- Participation à quatre «salons des gourmets», à Cologne, Hambourg, Stuttgart et Munich, avec dégustation et vente de l'ensemble de l'assortiment
- «ANUGA», le plus grand salon mondial des denrées alimentaires, du 10 au 14 octobre à Cologne
- Participation aux Olympiades des fromages de montagne, du 23 au 25 octobre à Saignelégier
- Plus de 400 journées de dégustation dans les principaux supermarchés d'Allemagne pour l'assortiment, l'Appenzeller® et Le Gruyère AOC
- Promotion pour Tête de Moine AOC, septembre et octobre
- Lancement de la nouvelle campagne publicitaire TV pour Appenzeller®
- Lancement de la nouvelle campagne publicitaire TV pour Emmentaler AOC
- Campagne dans des publications professionnelles pour la nouvelle campagne Emmentaler AOC

1^{er} semestre 2010

- Publicité pour l'Appenzeller® et l'Emmentaler AOC à la télévision allemande
- Différentes actions promotionnelles pour: Le Gruyère AOC, AlpenTilsiter, Appenzeller® MILD-WÜRZIG, Appenzeller® KRÄFTIG-WÜRZIG, Emmentaler AOC, Tête de Moine AOC
- Dégustations de Le Gruyère AOC, Appenzeller®, Emmentaler AOC, Sbrinz AOC et de l'assortiment lors de plus de 500 jours
- Super-présentation lors de la «Semaine verte internationale» pour l'ensemble de l'assortiment, du 15 au 24 janvier à Berlin
- «Salon des gourmets», en mars à Dresde
- Coopérations exclusives avec des rédactions de la presse des consommateurs
- Parallèlement aux actions promotionnelles, plus de 300 000 consommatrices et consommateurs reçoivent la Newsletter de SCM consacrée aux sortes correspondantes de fromages
- A partir de janvier, réaménagement du site Internet pour le rendre plus attrayant pour les consommateurs et le commerce

Faits marquants

2^{ème} semestre 2009

- Poursuite de la campagne publicitaire en presse grand public dans une sélection de 15 titres sur la gamme, et spécifiques sur l'Appenzeller® et Le Gruyère AOC
- Campagne publicitaire en TV du Gruyère AOC: fin novembre/décembre sur TF1, M6 et la TNT
- De nombreuses actions de dégustation (Gamme, Le Gruyère AOC, la Fondue Moitié-Moitié, Tête de Moine AOC, Sbrinz AOC etc.) en points de vente
- La mise en place de nouveaux dispositifs de promotion au stand coupe: le «Swiss'Express», le «Rével'Suisse», le «Secret d'Appenzeller» et «Visitez La Gruyère»
- Des actions massives de dépose de PLV et de «Winner Per Store» (Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC et l'Appenzeller®), avec plus de 2000 points de vente ciblés
- Envoi de «Passionnément Suisse» à 3500 détaillants-fromagers, spécial «Emmentaler AOC»
- 2^{ème} édition du «Salon Culinaire suisse», le «Bar à fromages de Suisse», du 7 au 15 novembre à Paris, avec de nombreux ateliers de dégustation mis en place
- La présence des fromages de Suisse au salon «Saveurs», du 4 au 7 décembre à Paris, avec un stand de dégustation-vente
- Communiqué de presse sur une sélection de recettes exclusives
- Voyage de presse pour les Olympiades des fromages de montagne

1^{er} semestre 2010

- Campagne publicitaire pour Le Gruyère AOC en TV sur TF1 et M6 et la TNT
- 1000 actions de promotion en points de vente sur les différentes sortes de fromages de Suisse
- Des animations spécifiques sur Le Gruyère AOC, et la Fondue Moitié-Moitié
- Des animations spécifiques en points de vente sur la Tête de Moine AOC
- Envoi de la lettre d'informations «Passionnément Suisse»
- Espace suisse et l'incontournable Pinte à Fondue au «SIA» à Paris, du 27 février au 7 mars
- Présence des fromages de Suisse au «Salon de la Nature et des Randonnées», du 26 au 28 mars à Paris
- Présence des fromages de Suisse AOC avec un stand de dégustation-vente aux «Rencontres AOC de Cambremer», les 1 et 2 mai en Normandie

Le nouveau site www.fromagesdesuisse.com: un site en perpétuel mouvement



Cette année, le site internet a poursuivi son évolution, souhaitant apporter aux internautes une meilleure ergonomie avec une navigation simplifiée, ainsi qu'un univers graphique plus moderne et attractif, à l'image des fromages de Suisse aujourd'hui. L'objectif est de mettre à disposition des internautes un site vivant et offrant en permanence un contenu informatif et plus enrichissant.

Et désormais, le site fromagesdesuisse.com ouvre sur une toute nouvelle Homepage beaucoup plus conviviale, dynamique et colorée, et mettant fortement en avant l'actualité des fromages de Suisse au fil des mois.

Une nouvelle rubrique «Actualités» mise à jour en permanence a été intégrée, et met en exergue toutes les activités de SCM France: communication, promotions, jeux-concours, présence lors de foires et salons, événements grand public...D'autre part, plus de 100 recettes sont désormais proposées par fromage et par saison.

Une rubrique «Où acheter?» permet de connaître où sont référencées les différentes sortes de fromages de Suisse, ainsi que les animations-dégustations en points de vente à venir.

«L'Espace Pro.» offre la possibilité aux professionnels de la distribution d'avoir accès à des informations exclusives et de commander directement en ligne le matériel de promotion mis à disposition.

Et de nouvelles optimisations sont prévues en 2010: La rubrique «Recettes» dispose d'un moteur de recherche par mot-clé (type de recette, ingrédient...). La partie présentant les différentes sortes de fromages sera également repensée pour plus de clarté.

En complément de ce site, l'e-newsletter intitulée «Saveurs de Suisse» est envoyée chaque début de mois à près de 50000 abonnés. Et celle-ci a également été profondément remaniée et enrichie de nouvelles rubriques, afin d'être toujours plus attractive et informative. On y retrouve le fromage et sa recette du mois, le produit de saison, et bien sûr toute l'actualité des fromages de Suisse. Chaque mois, un fromager de renom est mis à l'honneur, présente son parcours professionnel et nous fait partager sa passion pour les fromages de Suisse.

Et nouveauté à venir en 2010: Chaque mois, un canton sera mis à l'honneur, avec son terroir, ses traditions et bien évidemment la découverte de son fromage fabriqué par des maîtres-fromagers passionnés. A suivre ...



Accord parfait vins et fromages

Les Belges ont tendance à consommer de moins en moins de bière au profit du vin. En vingt ans, la consommation de vin n'a cessé d'augmenter. Pas étonnant que les bars à vin se soient multipliés et qu'ils aient conquis un grand nombre de Belges.



«Happy Swiss Hours» dans les restaurants

L'occasion l'été dernier pour SCM Benelux d'associer les fromages suisses avec le vin lors d'un événement de quatre semaines appelé «HAPPY SWISS HOURS» dans des bars à vin. Une présence dans plusieurs grandes villes: Bruxelles, Liège, Malines, Gand et Louvain. Une dégustation aux accents suisses avec des fromages de gastronomes: de Le Gruyère AOC et de l'Appenzeller®. Tous les clients des bars à vin ont pu découvrir ou redécouvrir ces deux fromages. Du matériel de promotion expliquait l'action sur place.

L'opération a été soutenue par des renforts promotionnels complémentaires. Comme le partenariat avec un site spécialisé en agenda culturel et gastronomique, un relais via un site social de contacts, un envoi de newsletters via l'e-mailing et un concours.

Un beau succès avec cet accord parfait vins et les fromages de Suisse.

Cuisine créative aux Pays-Bas

Les Pays-Bas est une région d'Europe qui possède une vaste mixité culturelle. Grâce à son intéressant passé de commerce et ses grands voyageurs, ce pays a développé une grande ouverture vers le monde. Le pays est aussi riche de produits du terroir, comme la bière et le fromage. Le Néerlandais aime manger simple mais bon. Ainsi il privilégie souvent des sandwiches dans toutes leurs variations.

Pour la première fois, une conférence de presse avec un déjeuner avait été organisée autour des fromages de Suisse dans un restaurant réputé de Rotterdam. Le talentueux chef, Erik van Loo du restaurant Parkheuvel, a pu montrer tout son talent et sa passion pour les produits authentiques et naturels autour d'un menu. Pour commencer, une assiette de bouchées gourmandes, comme un tartare de veau et ge-

lée d'os à moelle à la Tête de Moine AOC. Betty Koster, la spécialiste incontournable en matière de fromages en Hollande a pu aussi partager son savoir.

Le concept «Swiss&Cook» développé par SCM Benelux permet de partager avec des journalistes des moments privilégiés. Quand la cuisine créative est au rendez-vous avec les fromages de Suisse!



Une création culinaire de Erik van Loo

Faits marquants

2^{ème} semestre 2009

- Promotion nationale de l'assortiment dans la grande distribution et la distribution spécialisée
- Développement de la promotion des fromages de Suisse dans la distribution aux Pays-Bas et au Grand Duché du Luxembourg
- Campagne de plurimedia de communication pour Le Gruyère AOC
- Campagne de presse pour l'Emmentaler AOC suivant nouveaux visuels
- Action spéciale dans la distribution pour le Sbrinz AOC
- Animations spécifiques pour la Tête de Moine AOC
- Nouvelles brochures de présentation des fromages de Suisse
- Développement d'opérations autour de la Fondue Moitié-Moitié
- Présence du stand de dégustations des «Petits Plaisirs Suisses», nouvelles recettes
- Exposition photos des fromages de Suisse en décembre (animations et vente)
- Concours Internet consommateurs pour l'Appenzeller®
- Marché de Noël à Liège (chalet-restaurant du Gruyère AOC, vente et dégustation)
- Développement du site internet (Belgique et Pays-Bas)
- Voyage de presse (Olympiades des fromages de montagne) avec la Tête de Moine AOC
- Opération de presse pour Tomme Vaudoise
- Opération de presse pour Sbrinz AOC
- Opération de presse pour Le Gruyère AOC

1^{er} semestre 2010

- Promotion nationale de l'assortiment avec des animations-dégustations dans la grande distribution: stand fromages de Suisse avec animateur
- Développement spécifique d'opérations dans la distribution pour Sbrinz AOC
- Promotion des fromages de Suisse dans la grande distribution aux Pays-Bas et au Grand Duché du Luxembourg
- Développement du site internet belge: proximité, convivialité et interactivité
- Présence du stand des «Petits Plaisirs Suisses» lors d'événements sélectifs et sélectionnés
- Evénements au printemps/été: association à plusieurs bars à vin/restaurants pour des accords vins/fromages
- Mise en place d'opérations de relations publiques aux Pays-Bas