



Guilde Internationale des Fromagers



*Freiheit - Gleichheit - Gesundheit
Die größten Geschenke
der Welt*

*Freedom - Equality - Health
The biggest gift
around the world*

Auf der ganzen Welt - Grenzenlos,
ist unser Leben auf den Kopf gestellt,
gefährdet und, dabei auch die menschlichen
Werte, die sie prägen
Lassen Sie uns auf bessere Zeiten hoffen.
Der gesamte Vorstand der Guilde
Ist mit Ihnen in brüderlicher Freundschaft
verbunden.

All over the World, without borders,
our life is disrupted, endangered and,
consequently, the human values that
compose it. Let's hope for better days. The
Provostship joins me in this outpouring of
fraternal friendship.

Roland Barthélemy



>> Käse Einzelhändler in Frankreich Corona, das Zeugnis von 3 Guilde-Mitgliedern



Annick Polèse mit Tochter Marina, die die Nachfolge 2018 übernommen hat.

Annick Polèse
(Garde & Juré - Lyon)

"Die Kunden kommen zu uns zurück"

Menschen kamen während der Corona-Tortur zu uns zurück", stellt mit Befriedigung fest. Annick Polèse, Käsehersteller in Lyon (L'Art de Choix, im 7. Bezirk) und Präsident der Union des Fromagers d'Auvergne-Rhône-Alpes. "Wir haben noch nie eine Phase des Niedergangs erlebt", sagt sie. Ihr Geschäft beendete das Jahr 2020 mit einer Umsatzsteigerung von rund 20%.

Suche nach Geselligkeit

"Unsere Arbeit läuft gut, weil die Leute zu den Grundlagen zurückkehren: Käse ist ein sehr leicht zu verzehrendes Lebensmittel. Die Menschen vertrauen uns noch mehr. Die Ernährung der Bevölkerung mit den Grundprodukten Käse, Milch und Eiern ist unsere Daseinsberechtigung. ""

„Der Trend ist für die meisten meiner Kollegen der gleiche“, fährt sie fort. Kunden sind auf Raclettes und Fondues noch besser positioniert als sonst. Diese Gerichte können in einer freundlichen Atmosphäre zusammen gegessen werden und sind einfach zuzubereiten, ohne sich Sorgen machen zu müssen. " Die Käserei bemerkt auch, dass sie viele neue Kunden gewonnen hat. „Leute, die in Supermärkte gingen, die es nicht wagten, einen Käsegeschäft zu betreten, die endlich die Tür aufstießen und sehr zufrieden damit sind. Wir fühlen uns auch ein Plus. . .

„Leute, die nur in Supermärkte gegangen sind, die es nicht gewagt, einen Käsefachgeschäft zu betreten, haben endlich auch den Weg zu uns gefunden. Darüber bin ich sehr glücklich.“

. . . Große Geduld des Kunden, die er vorher nicht hatte, als er in der Schlange stehen musste, gibt es einen sehr positiven allgemeinen Goodwill. ""

Annick Polèse stellt fest, dass der 2. Lockdown einfacher zu handhaben war. „Im Frühjahr waren die Käsemacher auf dem Messegelände stärker betroffen, konnten aber reagieren. Viele haben beschlossen, eine kleine Ecke, eine Garage, einzurichten, um einen festen Platz zu haben. Alle haben gearbeitet, wir haben keine Lieferschwierigkeiten gespürt. In der Welt des Käses kann man sich nicht beschweren“, sagt sie. In Bezug auf die Berufsausbildung stellt sie fest, dass alle Praktika, die von Schulen angeboten werden, mit dem FFF verbunden sind. Die Region wurde beibehalten. "Die Föderation war offen, alle Schulungen fanden per Videokonferenz statt, eine Innovation, die fortgesetzt wird. Auf CQP-Ebene waren die Schulungsmeister mit den Stundenplänen der Auszubildenden sehr verständlich, wir hatten kein Problem", freut sich der Käsemacherin, die auch Trainerin ist.

Nicolas Got
(Maître Fromager - Toulon)
"Solidarität und Hartnäckigkeit"

"Wir arbeiten alle besser in unserer Region": Nicolas Got, Milch und Käsehersteller in Toulon und Präsident der Union des Fromagers Paca, lächle. "Unsere Kollegen haben nicht unter der Krise gelitten, haben sogar einen Anstieg verzeichnet. Speziell, Raclette-Verkäufe sind explodiert seit dem Herbst." Die Föderation hat 60 Mitglieder in der Region. "Diese sind meisten jungen Käsemacher, die weniger als zehn Jahre im Beruf sind, mit viel Liebe für den Beruf und der Wunsch, eine ausgezeichnete Arbeit. zu leisten. Mit der Schließung der Restaurants, haben sich die Gewohnheiten verändert, die Leute wollen das nun zu Hause genießen. Wir verkaufte viel mehr Käseplatten und Boxen für 2 - 3 Personen. Vorher war dies in der Ferienzeit, jetzt auch an Wochentagen. Die Leute wollen nicht auf den Käsegenuß verzichten», Bemerkt der Käsemacher.



Nicolas Got fehlt jetzt in seiner Käseerei. "Ich habe 5 Mitarbeiter, 220 Käsesorten im Laufe des Jahres im Angebot auch mit eigenen Zubereitungen die größer geworden sind. Auch aus diesem Grund ist alles räumlich sehr eng geworden. Wir fühlen uns wie in einem U-Boot. Mein Projekt Zukunft ist ein zweiter Punkt.

„Wir haben verkauft viele weitere Tablettis oder Formeln für 2 oder 3 Menschen. Leute haben Muß Spaß haben.“

der Verkauf von Produkten und Kreationen für die Restaurants und Hotels. Dafür benötigen wir einen Keller und ein Laboratorium.“ Auf der sozialen Seite bemerkt Nicolas das die Molkereien und Käsehersteller immer Bereit stehen um in Krisenzeiten zu helfen. "Wir haben z.B. teilgenommen an einer Hilfeaktion für die Katastrophenopfer der Überschwemmungen im Gebiet der Alpes-Maritimes, Opfer eines dramatisches Klimaereignis, im Zusammenhang mit Sturm Alex. Die Föderation folgte uns und half. Es ist sehr motivierend, eine solche Solidarität in diesen schwierigen Zeiten zu finden“ sagt Er.



Nicolas Got mit seiner Wettbewerbsarbeit beim MOF 2019



Virginie Dubois beim Wettbewerb Mondial du Fromage 2019 Tours

Virginie Dubois (Maître Fromager -Arras) "Die Eroberung der Märkte"

"Ich hoffe von ganzem Herzen, dass die Pandemie schnell vergehen wird. Moralisch, ist es für niemanden gut. Es gibt eine Art Finsternis die sich beruhigt, aber wir können uns nicht über die Dynamik unseres Berufsstandes beschweren. Wir haben seit März sechs neue Mitarbeiter eingestellt. Wir haben neue Märkte erschlossen und die Kunden sind sehr dankbar für die Qualität unserer Produkte, unser Umsatz ist deutlich gestiegen ...», Erklärt Virginie Dubois, von La Finarde à Arras. Sie war übrigens 2. des Wettbewerbs „Bester Fromagers der Welt“ beim Mondial du Fromage in Tours. Neben ihrem Ehemann Jean François, ist Virginie für ca. zwanzig Mitarbeiter verantwortlich, die an rund fünfzig Märkte pro Woche, mit fünf LKWs, die vor kurzem mit neuen moderneren Modelle ersetzt wurden. "Wir sind in einer ausgezeichneten Dynamik. Aber ich hätte gerne etwas Zeit um mich weiter zu bilden.“, gibt Virginie zu, die sich wieder zum Wettbewerb Mondial de Tours 2021 registriert hat, mit dem Ziel zu gewinnen. Aber auch dem Wettbewerb MOF möchte Sie sich, wie Ihr Ehemann stellen.

"Diese Wettbewerbe zu bestreiten ist der beste Weg, sich weiterzubilden und dem Zeitgeist Rechnung zu tragen. Was hat sich für mich konkret verändert nach dem Mondial in Tours ? Ich habe dabei zu meinem Stil gefunden. Habe dadurch meine Arbeitsweise perfektioniert

„Es gibt eine Art Finsternis die sich beruhigt, aber wir können uns nicht über die Dynamik unseres Berufsstandes beschweren“

Ich entdecke andere Lebensmittel und wundervolle Dinge In Bezug auf den Geschmack.

Ich bin Geschmackssicherer geworden und kreierte Allianzen mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte ... Alle Käseplatten die ich zu Weihnachten geschaffen habe, sind das Ergebnis vom Wettbewerb des Mondial in Tours. Die Kunden wollen „die Käseplatte des Vize-Weltmeisters“, Das freut mich sehr!

AGENDA 2021

Frankreich

- ◆ 06.- 08. Juni 2021 „Mondial du Fromage“ in Tours
- ◆ 16.- 18. Oktober 2021 – JHV. und Kapitalsitzung Fort des Rousses

Deutschland

- ◆ 19.- 21. Juni 2021 – JHV. und Kapitalsitzung in Berlin

Italien

- ◆ 28.- 29. August 2021 Pilgerung zum Val Cavargna
- ◆ September 2021 – Cheese in Bra Slow Food

Spanien

- ◆ 03.- 06. November 2021 World Cheese Awards in Oviedo

