



VOLLER PERSÖNLICHKEIT • UNE FORTE PERSONNALITÉ

## La croûte fleurie du Camembert et du Brie se mange-t-elle avec le fromage?

La croûte fleurie blanche du Brie et du Camembert ne présente aucun risque pour la santé et peut donc être consommée sans inquiétude.

La croûte fleurie blanche recouvrant le Camembert et le Brie s'obtient par ensemencement de moisissures *penicillium candidum* ou autre « dérivé ». Toutefois, celles-ci ne produisent pas de pénicilline, elles favorisent la digestion et ne sont en aucun cas novices pour la santé, même si vous consommez beaucoup de fromages.

## Quels sont les produits BAER sans lactose?

- Yasoya Nature
- Tourné
- Bio Burger nature
- Bio Burger broccoli

## Quel type de présure utilisez-vous pour la fabrication de fromages BAER?

D'une façon générale, BAER n'utilise que de la présure d'origine animale.

## Les produits BAER peuvent-ils être congelés?

D'une façon générale, il ne faudrait jamais congeler les fromages à pâte molle et fondus.

Les produits traiteur (sauf Yasoya Gastro) peuvent être conservés pendant 3 mois à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation ! Décongeler le produit en douceur avant la préparation.

## Qu'entendez-vous par « produits traiteur »?

Dans le domaine alimentaire, le terme anglais « convenience » désigne des aliments prêts à servir, une catégorie qui recouvre des produits aussi divers que les plats cuisinés et le jambon en tranches. On les appelle également des produits traiteur. Leur point commun est de faciliter la cuisson ou la préparation et, ainsi, de faire gagner du temps.

BAER propose une gamme étendue de produits simples et rapides à préparer – et absolument délicieux ! Il s'agit des produits YASOYA, à base de soja, de différents hamburgers végétariens ou des nombreuses spécialités PANADA et FROMELLA.

## Qui est le personnage illustre sur le logo de BAER?

Lorsque BAER débuta la production en 1922, les fromages à pâte molle étaient pratiquement inconnus en Suisse centrale. C'est pourquoi l'emballage du Camembert BAER fut orné d'un portrait de Louis XVI, dauphin de France. Celui que nous appelons « connaisseur » devait donner une touche française à un produit encore trop peu connu chez nous.

Les temps ont bien changé, le Connaisseur est resté. Grâce à la notoriété du Connaisseur, l'emblème fut intégré au logo et depuis, il est très étroitement associé à BAER.



VOLLER PERSÖNLICHKEIT • UNE FORTE PERSONNALITÉ

## **La marque BAER sera-t-elle maintenue suite au rachat de l'entreprise par Lactalis ?**

Oui. BAER est une marque forte et connue. Elle restera ancrée en tant que marque suisse. Le fromage BAER est toujours produit à Küssnacht am Rigi avec du lait suisse.

## **Les exportations augmenteront-elles ?**

Oui. Lactalis peut développer les quantités de production pour l'exportation. A l'avenir, le véritable fromage suisse BAER procurera également de grands moments de plaisir à l'étranger.

## **Quelle est l'attitude de BAER face à la technologie génique?**

BAER s'engage en faveur de produits alimentaires sans recours au génie génétique. L'entreprise est opposée à l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'agriculture et la production de produits alimentaires pour les raisons suivantes :

- la liberté de choix du consommateur doit être assurée ;
- les risques sanitaires et écologiques ne sont pas encore suffisamment précisés ;
- assurer durablement la fertilité des sols par la diversité des espèces et une agriculture biologique est plus important pour garantir la sécurité alimentaire mondiale que de forcer à court terme des monocultures par la technologie génique ;
- la concentration élevée du pouvoir technique et commercial entre les mains de quelques grands groupes qui produisent des semences crée des dépendances dangereuses dans l'agriculture.

## **A quelles fins le Fonds BAER est-il destiné ?**

BAER reverse 1 centime par produit vendu au Fonds en faveur d'une agriculture sans génie génétique.

Ce fonds soutient des projets spécifiques qui s'engagent pour une production sans OGM. En 2007/08, BAER a déjà investi CHF 65 000 dans les trois projets suivants :

- « Produire des semences sans OGM » (maïs doux de la Fondation Fintan, Rheinau)
- « Action Semer l'avenir » (des exploitations agricoles invitent les gens à semer ensemble des graines sans OGM)
- « Groupe suisse de travail sur le génie génétique SAG »

## **Organisez-vous des visites d'entreprise ?**

Pour des raisons d'hygiène et d'organisation, la production de BAER n'est malheureusement pas accessible au public.

Les personnes intéressées sont invitées à visiter la fromagerie de démonstration Schwyzerland à Seewen, où elles auront même la possibilité de fabriquer elles-mêmes un fromage sous les instructions expertes de professionnels (réservation obligatoire).

Schaukäserei Schwyzerland, Milchstrasse, 6423 Seewen, téléphone 041 819 82 82, [www.milchstrasse.ch](http://www.milchstrasse.ch)

## **Avez-vous d'autres questions?**

Notre service des consommateurs se réjouit de vous répondre. N'hésitez pas à nous appeler. Numéro gratuit: 0800 801 006.