

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



Un fromage de tradition

www.gruyere.com
www.switzerland-cheese.com





La qualité constante

Du Gruyère AOC doux, mi-salé, salé ou surchoix: tant que vous voulez! Mais comment fabrique-t-on la plus célèbre des spécialités suisses, et qu'est-ce qui lui donne son goût inimitable?

Pour le savoir, visitons ensemble l'une des fromageries qui produisent les fameuses meules, dont la recette ancestrale a traversé les siècles.

Il est 8h20. Dans deux cuves, dix ou douze futures meules de Gruyère AOC sont en devenir. Des milliers de litres de lait – douze litres pour un kilo de fromage – proviennent de la traite du matin même ou de celle du soir précédent, lait qui a reposé toute la nuit à une température comprise entre 15° et 18°. Le lait est amené par les producteurs, et chaque livraison est rigoureusement contrôlée et analysée. Le lait ne subit aucun traitement thermique jusqu'à sa transformation en

fromage, cela garantit le maintien de la flore qui donne au Gruyère AOC son goût typique.

Historique

Fabriqué depuis l'an 1115 au moins dans les alentours de la petite ville de Gruyères, il est aujourd'hui encore produit dans les fromageries villageoises de Suisse romande selon la recette ancestrale et traditionnelle.

Son terroir d'origine, reconnu par l'Appellation d'Origine Contrôlée, se compose des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et quelques communes du canton de Berne. Une région où les traditions et les coutumes sont toujours perpétuées.

C'est en 1602 que le fromage se voit attribuer pour la 1ère fois le nom de Gruyère. Et c'est en 2001 que ce dernier obtient son Appellation d'Origine Contrôlée, gage de qualité et de traçabilité.



- *Un soin particulier est accordé à la traite pour que le lait conserve sa qualité irréprochable.*
- *Les vaches qui donnent le lait destiné à la fabrication du Gruyère AOC sont nourries avec des fourrages naturels. En été, l'affouragement provient essentiellement des herbages; en hiver, il est basé sur du foin et du regain. L'ajout de produits chimiques ainsi que l'affouragement par ensilage sont interdits, car ils empêcheraient la maturation du fromage et le détérioreraient.*
- *Deux fois par jour, le lait est amené à la fromagerie par les producteurs. Après pesage, le lait est versé dans la cuve en cuivre.*



L'oeil du fromager

Le fromager ajoute les cultures d'exploitation qui vont maturer le lait. Il s'agit de ferments lactiques à base de petit-lait, cultivés dans la fromagerie. Une fois la maturation atteinte, le fromager déverse la présure de cailllette. C'est un ingrédient absolument naturel, qui provient de l'estomac des jeunes veaux nourris au lait. Elle contient les enzymes qui vont provoquer la coagulation du lait, visible au bout de 35 à 40 minutes. À ce moment, en 3 à 4 minutes, le contenu de la cuve change totalement d'apparence. Une odeur chaude se répand alors dans la fromagerie.

L'œil du fromager est essentiel pour démarquer le processus au bon moment. Le lait additionné des cultures d'exploitation est une matière vivante; une minute de plus ou de moins peut donc être déterminante pour la qualité du Gruyère AOC au moment de la vente.

Sitôt que la masse de lait prend une apparence ferme, le fromager fait tourner trois grands couteaux (les tranche-caillé), qui vont lentement brasser le caillé contenu dans la cuve pour que la matière coagulée se sépare en grains (de la taille de grains de blé).

Cette opération de brassage sans chauffage – nommée «découpage du caillé» ou «décaillage» – va durer environ sept minutes. Le doigté du fromager est primordial et un silence de création artistique règne alentours.

Progressivement, la masse de grains et de petit-lait est chauffée aux environs de 56° à 57°. Après 40 à 45 minutes de chauffage, un dernier contrôle de la texture et la sortie du fromage peut commencer.



- *Le fromager ajoute les cultures d'exploitation et la présure naturelle. A tout moment, il contrôle la qualité du lait.*



- *Après le chauffage, il contrôle l'essuyage du grain.*



- *La main du fromager détermine le moment précis du décaillage, étape importante dans le processus de fabrication.*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine



Tôles utilisées pour le marquage au talon.

Le rythme s'accélère

Des tuyaux rutilants amènent le caillé dans des moules en inox coiffés de hausses en plastique. Le silence de tout à l'heure est rompu par la pompe à caillé. Près de la fenêtre, dix moules sont alignés sur deux rangs. Au-dessous d'eux, un grand bac reçoit le petit-lait qui s'écoule des moules en projetant de la vapeur: il servira à l'affouragement des porcs.

Le rythme des opérations s'accélère tandis que le caillé se tasse dans les moules. Le fromager a dévissé les tuyaux d'arrivée. Il a enlevé les hausses devenues inutiles, s'empare des marques d'identification de la pièce et les pose à la surface de la masse blanchâtre où les grains se distinguent encore. Un pressage de quelques secondes et l'empreinte du moule apparaît: ça y est, on reconnaît déjà la forme et la texture de l'extérieur d'une meule de Gruyère AOC.

Le fromager saisit chaque moule, qu'il empile l'un après l'autre et à toute vitesse sur

la presse, avant d'installer d'autres moules propres pour l'arrivée du contenu de la cuve suivante, où le brassage final s'achève.

Après quelques minutes et un autre va-et-vient précis autour des moules, les dix ou douze meules quotidiennes de Gruyère AOC seront sous presse. Il est 9h30. D'ici midi, progressivement, elles passeront d'une pression de 300 à 900 kg.

Chaque pièce est systématiquement identifiée par le numéro de la meule et de la fromagerie, ceci grâce à une marque de caséine. Sur la meule figure également le jour et le mois de la fabrication. Ces marques noires sont faites avec de la caséine, la protéine du fromage. Là encore, aucun ajout de corps étranger ou artificiel.

La mention Gruyère AOC figure désormais sur le talon de chaque meule de Gruyère, moyen adéquat de lutter contre la fraude et de garantir son authenticité. Cette technique utilise des tôles marquées, qui permettent de donner un relief à la meule. Ce marquage lui donne alors son identité et sa traçabilité.



- *La masse grains et petit-lait est pompée dans les moules.*



- *Le fromager appose la marque d'identification en caséine. Chaque meule est ainsi identifiée.*



- *Les meules fraîchement démoulées sont plongées dans le bain de sel.*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine



La maturation

Après vingt heures de pressage, les pièces de Gruyère AOC séjourneront pendant vingt-quatre heures dans un bain de sel à 22% de concentration, où elles absorberont déjà la moitié du salage final. Le travail du fromager va se poursuivre jusqu'au dernier jour de l'encavage, dans une cave climatisée à 13°-15° où règne une légère odeur ammoniaquée, typique de la maturation du Gruyère AOC.

La croûte du fromage – appelée la morge – protège l'intérieur de la meule; c'est elle qui est à l'origine de cette atmosphère spécifique du Gruyère AOC. Pendant les dix premiers jours, les meules seront retournées et frottées quotidiennement avec un mélange de sel et d'eau. Ensuite, à raison de deux fois par semaine pendant trois mois, puis d'une fois par semaine jusqu'à leur vente, elles seront encore retournées et frottées, avec de l'eau légèrement salée.

Ces soins permettent d'entretenir une belle croûte saine, garante d'un fromage sain lui aussi.

La lente maturation en cave va provoquer la dégradation du complexe caséine-graisse jusqu'au stade des acides aminés facilement digestibles. De la maturation naît la transformation de la pâte en un fromage onctueux et digeste. Au bout de trois mois environ, les pièces de Gruyère AOC seront réceptionnées par une maison d'affinage, qui continuera à les soigner (il faudra encore quelques mois pour qu'elles acquièrent toute leur saveur). Parvenues à maturité, les meules seront contrôlées et taxées par une commission formée d'un spécialiste de l'Interprofession du Gruyère et d'un fromager en activité. Les caractéristiques contrôlées et taxées sont la présence ou non d'ouvertures (le Gruyère AOC n'a pas de trous), la qualité de la pâte, le goût du fromage et sa présentation extérieure (forme et conser-



vation de la morge). Un fromage devant être déclassé ne pourra pas porter le nom Gruyère.

L'affinage se poursuivra en cave et durera au minimum cinq mois, et au maximum dix huit mois.

Cinq mois pour atteindre le stade du Gruyère AOC doux (aussi appelé «Classic»); huit mois environ pour le mi-salé (le plus demandé); quelque dix mois pour le salé (aussi appelé «Réserve») et au moins douze mois pour le surchoix. Leurs qualités sont équivalentes, et le choix dépend du consommateur.

Vous trouverez également du Gruyère AOC sous la dénomination Bio ou Gruyère d'Alpage. Cette dernière spécialité est le fruit des alpages, élaboré uniquement pendant la saison estivale.

- *Petit à petit, les meules prennent une teinte jaune or: c'est l'apparition de la morge (croûte).*



- *A quatre mois et demi, les meules sont sondées pour une appréciation de leur qualité.*
- *L'affinage est l'attention apportée au fromage pendant les quelques mois précédant sa mise sur le marché. Durant cette lente maturation, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'humidité va permettre la formation de la morge qui favorise le processus de maturation.*



Qualité et recette unique

Voici un produit 100% naturel, élaboré à base de lait cru, conforme au cahier des charges AOC, enregistré par l'office fédéral de l'agriculture.

La qualité du Gruyère AOC tient donc à sa recette unique, à la qualité du lait cru et au savoir-faire des producteurs de lait, du fromager et de l'affineur.

Le lait cru provient exclusivement de vaches nourries de fourrage non ensilé et élevées naturellement. Il doit être frais du matin ou rafraîchi du soir précédent (les deux sont mélangés). Il est garanti sans stockage, même les fins de semaine. Le travail du fromager doit débiter au plus tard 18 heures après la traite.

Les seuls ajouts utilisés en fromagerie sont la présure (enzyme sécrétée par l'estomac des veaux non sevrés), les cultures spécifiques et le sel.



*Une meule de Gruyère AOC prête à prendre
le chemin de l'étalage*

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Fiche technique

- *Meule ronde, avec une croûte emmorgée brun-jaune et une pâte dure, de couleur jaune-ivoire.*
- *Goût: fruité, soutenu par une note plus ou moins salée; peut varier selon les terroirs.*
- *Maturité:
de 5 à 12 mois et plus*
- *Poids: 25 à 40 kg
Poids moyen: 35 kg
Gruyère d'alpage:
20 à 35 kg*
- *Hauteur:
9,5 à 12 centimètres*
- *Diamètre:
55 à 65 centimètres*
- *MG/ES
(matière grasse/extraît sec):
min. 49 %*
- *Teneur en eau:
max. 36,9 %*
- *Sel:
1,4 % en moyenne*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



Zone de production du Gruyère AOC



Pour le Gruyère, l'AOC est un signe de reconnaissance d'une qualité officielle réservée aux produits typiques. Il est ancré dans une région qui lui donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. L'AOC garantit l'authenticité des produits élaborés selon un savoir-faire traditionnel.

Interprofession
du



GRUYÈRE

Case Postale 12 • CH-1663 Gruyères
Tél. +41 26 921 84 10
Fax +41 26 921 84 11
www.gruyere.com
interprofession@gruyere.com

