

Liste des médailles et diplômes – catégorie « Fromages à pâte dure à croûte emmorgée »

- 1 Le Gruyère AOC de M. Erich Hunkeler, Fromagerie de 1668 Sommentier
- 2 Le Gruyère AOC d'Alpage, de MM. Maurice et Jacques Bapst, de l'Alpage de Vacheresse-Lity
- 3 Le Gruyère AOC de M. Blaise Christen, Fromagerie de 2058 La Joux-de-Plâne

Ensuite :

Le Gruyère AOC de M. Cédric Vuille, Fromagerie de 2406 La Brévine
Le Gruyère AOC de M. Christophe Esseiva de l'alpage de Brenlaires
Le Gruyère AOC de M. Didier Germain, Fromagerie de 2316 Les Ponts de Martel
Le Gruyère AOC de M. Hanspeter Wälchli, Fromagerie de 2323 Lignièrès
Le Gruyère AOC d'Alpage de M. Jacques Murith de l'alpage de Tsermon-Provêta
Le Gruyère AOC de M. Jean-Daniel Perren, Fromagerie de 1608 Chesalles-sur-Oron
Le Gruyère AOC de M. Jean-Marie Dunand, Fromagerie de 1611 Le Crêt
Le Gruyère AOC de M. Kurt Keusen, fromagerie de 3123 Belp
Le Gruyère AOC « Bio » de M. Pierre Buchillier, Fromagerie de 1660 Les Moulins
Le Gruyère AOC de M. Pierre Reist, Fromagerie de 2518 Nods
Le Gruyère AOC d'Alpage de M. Simon Renaud, Alpage Le Cerney
Le Gruyère AOC de M. Vincent Tyrode, Fromagerie de 1454 L'Auberson
Le Gruyère AOC de M. Yvan Aeby, Fromagerie de Bühl à 1716 Oberschrot
Le Gruyère AOC d'alpage, de MM. Yvan et Pierre Brodard, de l'alpage Les Grenerêts-Carrat

