

l'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Edition spéciale

Rapport annuel 2006

de l'Interprofession
du Gruyère

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

www.gruyere.com



Sommaire

Message du Président	p. 3
Situation du marché	p. 4
Mise en place de l'AOC	p. 7
Qualité du Gruyère AOC	p. 8
Présence lors de concours	p. 10
Marketing	p. 12
Organes de l'IPG	p. 14
Comité de l'Interprofession	p. 16
Perspectives 2007	p. 17



Les personnages des photographies
sont tous des acteurs de la filière



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

Graphiques

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2006	p. 4
Production 2006	p. 5
Comparaison des ventes	p. 5
Qualité du Gruyère AOC	p. 7
Comparaison de la production	p. 11
Comparaison de l'évolution des stocks	p. 11
Part de marché en Suisse de quelques sortes de fromages	p. 13
Comparaison des exportations	p. 15
Comparaison des exportations (janvier à mars)	p. 15
Récapitulation de la répartition du potentiel de production de Gruyère AOC par fromagerie et par canton 2006	p. 16
Pourcentage de la production selon les régions	p. 17



Message du Président

L'année sous revue restera dans les mémoires comme celle où la vente de notre merveilleuse pâte a été la meilleure et sans doute la plus importante depuis la création de l'Interprofession, en 1997.

Mon message devrait donc être euphorique et dithyrambique. Et pourtant. S'il reflète l'excellente performance qualitative et quantitative de notre filière, tant en ce qui concerne le lait que le fromage, il reste plus discret lorsqu'on évoque l'esprit de notre association. Le succès empêche parfois la discussion sereine, mais finalement, les 50 délégués, réunis en assemblée générale, se sont mis d'accord pour fixer en commun les modalités de l'année 2007. J'aurais dû écrire «assemblées générales» au pluriel, puisqu'il a fallu tenir pas moins de trois séances pour aboutir. Mais mission accomplie, on y est parvenu.

L'année courante est celle de l'ouverture des frontières, dont on ne connaît pas les conséquences sur le marché helvétique, ni sur son impact pour nos exportations, alors

que nous tentons, avec nos amis français, d'obtenir la reconnaissance AOC sur le plan européen. Elle enregistre aussi la réduction des prises en charge de soutiens de la Confédération, tant sur le lait transformé en fromage que sur l'aide à l'exportation dans les pays hors Union européenne. Enfin, l'appui accordé au lait de non-ensilage a lui aussi été diminué.

Nos membres doivent donc affronter des changements considérables, tout cela dans un marché très concurrentiel en pleine bataille des prix ! C'est à croire que le consommateur n'a plus pour objectif que de payer le moins cher possible, sans se préoccuper de la qualité ou du goût du bien qu'il acquiert. Cette dérive, que nous déplorons, nuit à l'image de notre Gruyère AOC, produit de haute gamme et de grande tradition.

Mais en cette année de dixième anniversaire de notre Interprofession, nous allons poursuivre l'effort de qualité qui a contribué à la réputation de notre pâte dure en déve-

loppant nos marchés en Suisse et à l'étranger. Le premier juin - et pour toute la filière le 18 octobre - nous célébrerons notre volonté de poursuivre sur cette voie tracée par des siècles de tradition et de bienfaisance.

Pierre Dubois
Président de l'IPG

Impressum:

Editeur: Interprofession du Gruyère,
Case postale 12, CH- 1663 Gruyères,
E-mail: interprofession@gruyere.com

Tirage: 3700 exemplaires

Rédaction: Interprofession du Gruyère

Adaptation: Marie-José Auderset,
Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl,
CH- 1509 Vucherens

E-mail: microplume@bluewin.ch

Traduction: Stefan Lagger, CH-3098 Köniz

E-mail: stefan.lagger@tiscalinet.ch

Graphisme: Art-Com & Partenaires sàrl,

Rte cantonale, CH- 1077 Servion,

E-mail: info@art-com.ch

Crédits photos: Sébastien Galifier,

E-mail: sebastien@galifier.com et

Eva Lauterlein,

E-mail: eva.lauterlein@fsphoto.ch



Situation du marché du Gruyère AOC

L'année 2006 peut être qualifiée d'excellente pour le Gruyère AOC. En effet, après l'augmentation linéaire accordée en automne 2005, la bonne tenue du marché a permis de poursuivre cette démarche au printemps 2006. Il a été décidé d'augmenter temporairement la quantité à produire de 2 %. Si l'accroissement de l'automne était lié à des critères de qualité sans rapport direct avec le lait, celui du printemps était directement en fonction des volumes supplémentaires à disposition. Ainsi, chaque fromagerie a obtenu 2 % d'augmentation qui devait être produit avec du lait supplémentaire accordé par les organisations qui gèrent les producteurs sortis du contingent laitier.

La filière a pu d'emblée tester la concordance entre la gestion des laits et la gestion du quota Gruyère à produire dans un système de contingent laitier libéralisé. Cette première expérience a montré que ce mode de faire pouvait fonctionner même si l'Interprofession doit composer avec plusieurs organisations pour le rayon qui lui est dévolu. En effet, il existe dans ce cadre plusieurs OP ou OPU telles que Pro-lait, Lobag, OPU Chasseral et quelques autres.

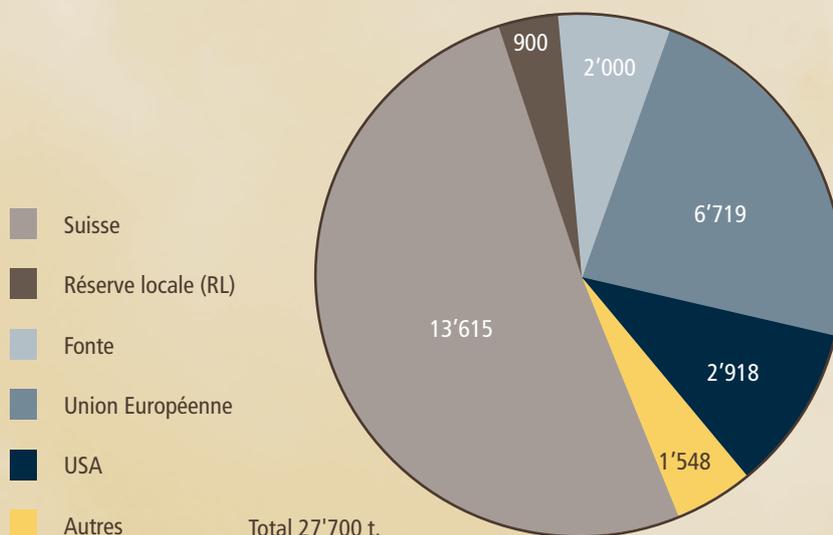
Les différentes expériences accumulées permettront sûrement d'obtenir un système optimal en 2009.

Dans le même cadre de ces augmentations, il a été décidé de régler la production au niveau des alpages afin que la quantité de lait attribuée soit en adéquation avec le potentiel de production Gruyère de cette spécialité.

Tout au long de l'année, le marché s'est bien tenu, ce qui a permis à la production de répondre aux différentes demandes. Les ventes se sont particulièrement bien déroulées à l'exportation puisque le Gruyère AOC a pour la première fois dépassé les 11'000 tonnes.

Il est clair qu'une partie de l'exportation hors Union européenne a été anticipée du fait de la baisse de la

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2006 en tonnes

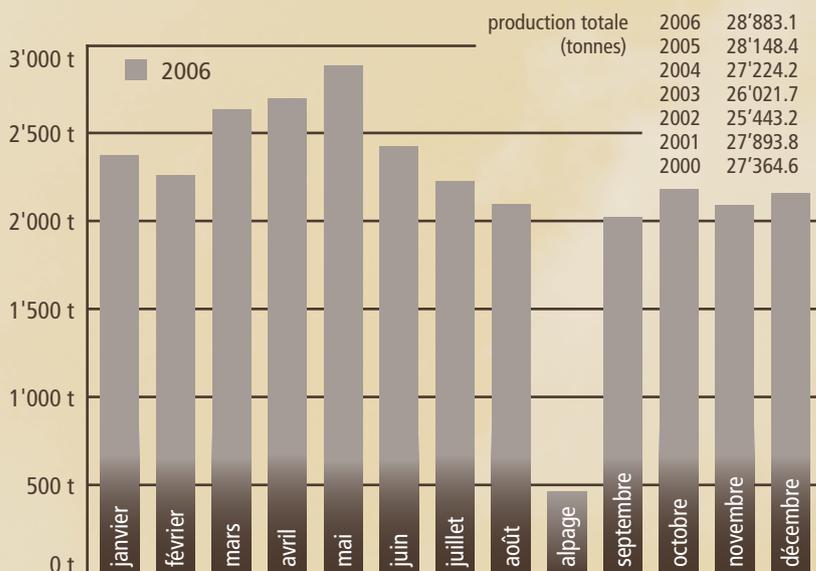




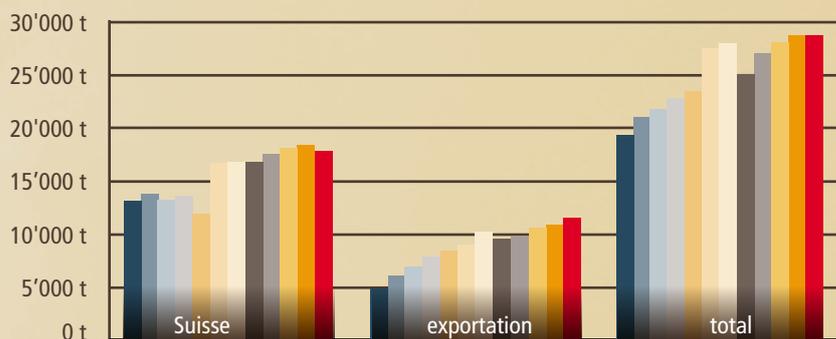
subvention de Fr. 1.-/kg à Fr. 0.40/ kg au 1er janvier 2007. Il n'en reste pas moins que les chiffres sont très encourageants. Sur le plan européen, les ventes en Allemagne sont dynamiques, tandis que celles vers la France connaissent certains problèmes. Les ventes vers l'Italie sont toujours à la traîne ; on sait pourtant que le potentiel de ce pays (et plus particulièrement de sa région Nord) pourrait sans autre permettre aux quantités exportées d'être doublées. A noter la progression intéressante du marché britannique, pays où la promotion générique pour le Gruyère AOC a recommencé. Hors Union européenne, les Etats-Unis connaissent des résultats exponentiels. De manière générale, le marché demande de la marchandise affinée, ce qui correspond à deux exigences fondamentales, soit un produit de qualité et des capacités d'encavage adéquates.

Dans ce ciel bleu, quelques nuages apparaissent sur le marché suisse puisque la quantité gagnée à l'étranger a été perdue sur le plan national. Dans la perspective de l'ouverture complète du 1er juin 2007, cette tendance doit encourager la filière à poursuivre son travail de positionnement du produit.

Production 2006



Comparaison des ventes





Dans son œuvre de coordination du marché, l'Interprofession du Gruyère devait également tenter d'apporter des réponses aux modifications des soutiens décidés par la Confédération au 1er janvier 2007. Il s'agit plus particulièrement de la baisse de la contribution au lait transformé en fromage (qui passe de 18 à 15 cts), de la baisse de la prime de non-ensilage (qui diminue de 4 à 3 cts), de la baisse de la subvention à l'exportation hors Union européenne (qui régresse de Fr. 1.-- à Fr. 0.40/kg de fromage exporté), de la baisse des soutiens à la matière grasse (qui correspond à environ 0.63 cts/kg de lait) et de l'introduction de la prime à l'UGB pour le bétail laitier (qui se monte à Fr. 200.00).

La Direction et la Présidence ont proposé plusieurs solutions pour avoir un automne plus serein sur le marché de détail. Ces tentatives n'ayant pas abouti, plusieurs séances de délégués ont été nécessaires pour trouver un compromis qui ne satisfait personne, tout en espérant que chacun pourra l'assumer. Il n'en reste pas moins que, pour un produit de la qualité du Gruyère AOC, son prix sur le marché est trop bas. Il est en tout cas inacceptable que ce fromage soit utilisé comme produit d'appel en y

appliquant des baisses permanentes, comme ce fut le cas sur le marché suisse dans le courant de l'été 2006. L'Interprofession du Gruyère a été créée il y a dix ans dans le but d'obtenir l'AOC mais surtout de donner au travers de la différenciation du produit, un revenu décent tout au long de la filière. La démarche AOC a droit à autant d'égards si ce n'est davantage que des démarches du type Max Havelaar.

Reconnaissance européenne

Les négociations avec l'Union européenne et surtout avec la France, ont connu un temps d'arrêt en 2006. En effet, les interlocuteurs d'outre Jura étaient bloqués dans des démarches internes ; ce thème n'a ainsi pas connu d'avancée concrète jusqu'à l'automne. En revanche, le dossier s'est accéléré en fin d'année puisque le décret du Gruyère AOC français a été adopté par le Comité national des producteurs laitiers (CNPL), avec pour corollaire la signature de ce texte au début du printemps 2007 par

les différents ministres de tutelle ainsi que le Premier ministre, M. de Villepin. Dès lors, il devient primordial pour la Suisse de montrer au niveau politique qu'elle tient à une reconnaissance européenne du nom «Gruyère» et plus particulièrement du nom «Gruyère Suisse» faute de quoi les partenaires français pourraient nous brûler la politesse. L'Interprofession du Gruyère attend de l'Office fédéral de l'agriculture mais surtout de la nouvelle Conseillère fédérale Doris Leuthard en charge de ce dossier une position très ferme à cet égard. Les partenaires de la filière qui ont montré leur capacité à se gérer dans un monde libéralisé attendent de leur gouvernement des conditions cadres qui les protègent des contrefaçons suisses et étrangères à l'instar d'un autre fleuron de notre économie, l'horlogerie.



Mise en place de l'AOC

Le 12 juillet 2006 a marqué la fin de la période transitoire de la mise en place du cahier des charges du Gruyère AOC.

La filière a démontré une grande volonté de mettre sur le marché non seulement un Gruyère AOC de grande qualité mais surtout correspondant en tout point aux règles en la matière et attestée par une traçabilité efficace contrôlée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC). Le dernier point encore ouvert sur ce thème était l'étiquetage. Après 5 ans de lutte avec les acteurs présents sur le front de vente, l'Interprofession est satisfaite de constater que la raison l'a emporté sur des querelles inutiles. Le logo «Le Gruyère Switzerland AOC» a pris place de manière cohérente dans les différents linéaires, en parfaite adéquation avec les campagnes publicitaires menées par cette organisation. Ce bel élan ne devrait pas être brisé par le développement de lignes de supermarchés qui tendent à segmenter l'offre en faisant croire qu'il existe du Gruyère AOC de première et seconde zone. Le Gruyère AOC dans son ensemble mérite, tant par sa qualité que par sa traçabilité obtenues par des contrôles stricts, une reconnaissance élogieuse et un prix adéquat.

L'Interprofession espère que cette systématique instaurée en Suisse trouvera la même place à l'étranger où des efforts restent encore à faire pour obtenir la même cohérence.

Afin d'améliorer la traçabilité et la lutte contre la fraude, l'Interprofession a instauré une systématique de marquage au talon des meules.

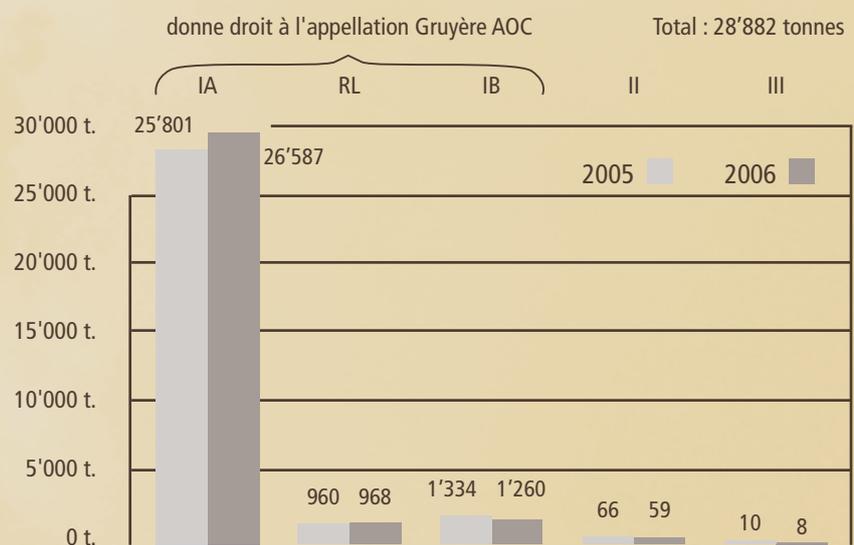
Dès le 1er mai 2007, plus de 95 % des meules portent ainsi ce signe de reconnaissance qui est une garantie de plus pour le consommateur.

Pour les dernières meules non encore marquées, il reste à régler quelques problèmes techniques qui devraient permettre à la totalité des meules d'être clairement identifiées d'ici la fin 2007.



Moule pour le marquage au talon

Qualité du Gruyère AOC, années 2005 et 2006, en tonnes





Qualité du Gruyère AOC

L'Interprofession met tout en œuvre pour assurer une qualité irréprochable du Gruyère AOC mis sur les marchés. La filière assure quotidiennement ses tâches afin que chaque consommateur soit pleinement satisfait lorsqu'il consomme du Gruyère AOC.

Les aptitudes du lait à la transformation en Gruyère AOC doivent rester intactes. Un nouveau procédé de détention du bétail, les techniques de traite, les techniques de fabrication et d'affinage ne doivent, en aucun cas, modifier la qualité, l'image, la notoriété du Gruyère AOC. Ces aspects sont d'une très grande importance pour la fabrication artisanale au lait cru, apanage du Gruyère AOC.

Les conditions climatiques de l'année 2006 ont été très changeantes avec un printemps qui a tardé à s'installer, un mois de juillet caniculaire et un mois d'août pluvieux ; autant de paramètres difficiles à concilier avec la récolte de fourrages secs pour l'affouragement hivernal du bétail laitier. Les conditions climatiques peuvent donc exercer une influence sur la qualité générale du Gruyère AOC. Cependant l'an dernier, grâce aux efforts quotidiens de la filière, ces aspects n'ont guère été domageables.

C'est ainsi qu'un peu plus de 95 % des lots taxés ont obtenu 18 points et plus, la part des productions taxées à 19 points et plus représente 51,5%. La quantité du Gruyère en qualité IB se monte à un peu plus de 4,5% pour l'année 2006. Dès lors, la fabrication qui n'atteint pas les critères pour obtenir l'appellation «Gruyère» est inférieure à 1%.

La qualité globale du Gruyère d'alpage pour l'été 2006 est légèrement en retrait par rapport à 2005. Si les alpages de la région du Jura ont obtenu une amélioration par rapport aux années précédentes, ceux des Préalpes ont connu quelques difficultés à la conservation. Il n'en reste pas moins que c'est une production de cette région qui a obtenu le seul 20 points des fabrications d'alpage. Le 93,6 % des lots ont obtenu 18 points et plus, la part des lots avec 19 points et plus est de 37 % ; en 2005, elle avait atteint 45 %. La fabrication dans les alpages est liée à des contraintes supplémentaires pas toujours faciles à maîtriser. Le redémarrage de la fabrication au printemps, le changement de fromager, les conditions générales augmentent sans contester les difficultés sur les alpages.

La commission de taxation doit maintenir une ligne claire, elle joue un

rôle primordial sur le maintien d'une qualité du Gruyère de haut niveau. A chaque taxation les points suivants sont contrôlés :

- Le nombre de meules présentées à la taxation doit faire référence à l'annonce faite par l'affineur ainsi qu'au rapport de marques de caséine.
- Les fromages déclassés en IIIème choix doivent faire l'objet d'un contrôle par l'Interprofession du Gruyère.
- Chaque meule présentée à la taxation doit être munie de la date correcte de fabrication et de la marque de caséine de l'année en cours.

Il est important de relever que tous les contrôles liés au respect du cahier des charges sont supervisés et contrôlés par notre Organisme de certification (OIC) qui atteste de la neutralité de la taxation.

Les teneurs en eau, matière grasse et sel restent l'objet d'une attention particulière. D'autant plus que, dès les productions de mai 2006, les modalités de mise en conformité avec pénalités ont pris effet contractuellement. A l'article 8 du contrat d'achat, il a été instauré des déductions. Celles-ci sont prises en compte sur la moyenne pondérée semestrielle. Elles ont pour but d'inciter



les fromagers à réagir. Sur les productions de l'été 2006, on constate une nette amélioration de la situation.

- Les lots avec une teneur en eau trop faible, soit moins de 345 gr/kg ou trop élevé, plus de 369 gr/kg, sont de 4,6 % contre 6,6 % en 2005.
- La proportion des lots hors normes au niveau de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, plus de 530 gr/kg est de 13 % contre 21,73 % en 2005.
- Les lots avec une teneur en sel de moins de 11 gr/kg et de plus de 17 gr/kg représentent environ 7%. Ce taux est semblable à l'année dernière.

Ces résultats sont très encourageants pour l'avenir.

Les analyses listéria ont donné des résultats «non détectable» sur l'ensemble des lots analysés. Ces tests sont effectués 2 fois par année dans chaque fromagerie et chaque cave d'affinage.

Début 2006, l'Interprofession du Gruyère a revu l'ensemble des analyses spécifiques. Ces analyses ont été faites par Interlabor AG à Belp et Agroscope Liebefeld Posieux, à Liebefeld. Celles-ci ont donné des résultats dans les normes et même largement en dessous des limites de tolérance requises avec la mention : «Nous apprécions le présent échantillon comme

impeccable concernant les paramètres mentionnés dans ce rapport». L'interdiction d'additifs dans la fabrication et l'élaboration du Gruyère AOC doit rester un élément inattaquable. Le cas échéant, la découverte de n'importe quelle substance a pour effet le déclassement immédiat en IIème choix de toute la marchandise incriminée.

La qualité des meules de Gruyère AOC produites a permis d'octroyer un montant pour les primes qualité pour 2006 de F. 4'684'315,-, ce qui représente 16,76 cts/kg de Gruyère AOC. L'augmentation de la quantité produite ainsi que l'excellente qualité expliquent l'augmentation du montant octroyé. Durant cette période, nous avons taxé environ 2500 lots de Gruyère AOC. 40 fromagers ont utilisé leur droit de recours, dont 22 ont obtenu gain de cause, 18 recours ont été perdus. Les fromagers ont également la possibilité de faire recours lorsque leurs productions contiennent une teneur en eau trop élevée (+ 369 gr/kg) ou une teneur en matière grasse trop faible (- 490 gr/kg). Sur 107 lots analysés hors normes concernant les critères précités, 68 ont utilisé leur droit de recours. 34 ont obtenu une analyse dans les normes exigées et, dans 34 cas, l'analyse a confirmé le résultat hors normes.

Durant l'année 2006, l'Interprofession du Gruyère a entretenu des contacts réguliers avec la Station fédérale de recherches laitières «Agroscope Liebefeld-Posieux» et avec les consultants en fromagerie. Les relations ont pour but d'aborder les différents problèmes rencontrés dans la filière, ainsi que de coordonner la recherche sur les thèmes d'actualité les plus importants. La formation continue fait également partie des objectifs de la collaboration.

Un des essais planifiés avec Agroscope Liebefeld-Posieux est «l'influence des robots de traite sur la fromageabilité du lait à Gruyère». Les essais ont débuté en septembre 2006 et doivent se poursuivre en 2007.

Dans sa tâche de certification, l'OIC a notifié plusieurs cas de non-conformités mineures et majeures. Dans les cas de non-conformités majeures, la marchandise incriminée a été déclassée en IIème choix, ceci indépendamment de la qualité. L'Interprofession du Gruyère collabore étroitement avec l'OIC. Les problèmes liés à la certification, à la mise en conformité sont abordés de façon continue. Toutes les tâches de contrôle effectuées par l'Interprofession sont largement suivies par l'OIC.



Présence du Gruyère AOC lors de concours

Le Gruyère AOC était présent au Wisconsin où la meule de Gruyère AOC de M. Franz Jungo de la fromagerie de Strauss a obtenu une médaille d'or. Cette meule a pris le chemin des Etats-Unis par l'entremise de la société von Mühlenen à Guin. A son retour des Etats-Unis, M. Jungo a reçu un bel accueil lors de la BEA à Berne.

En juin 2006, le Gruyère AOC était également présent au «World Cheese Awards» à Londres. Lors de ce concours, plusieurs Gruyère AOC ont été distingués. 3 médailles d'or et 1 d'argent ont été attribuées. Il nous plaît à relever que le prix du meilleur fromage AOC a été obtenu par M. Guy Germann de la fromagerie de Grancy.

En octobre 2006, FROMARTE organisait son traditionnel «Swiss Cheese Awards». Cette manifestation s'est déroulée à Huttwil dans l'Emmental. Le «Swiss Cheese Awards» a été décerné au Gruyère

AOC de M. Daniel Conod de la fromagerie de Champagne. Nous relevons également les performances de MM. Adrian Scheidegger de la fromagerie d'Heitenried, René Pernet de Peney-le-Jorat, Michel Grossrieder d'Orsonnens et Jean-Daniel Jäggi de Grandcour. Tous ont obtenu un diplôme du «Swiss Cheese Awards».

Lors des «Internationale Käsiade» qui se sont déroulées en Autriche en novembre 2006, le Gruyère AOC de M. Hans-Peter Wälchli de Lignièrès a obtenu une médaille d'or.

Toute la filière félicite ces fromagers pour les prix obtenus. Des félicitations qui vont également aux affineurs qui osent saisir l'opportunité de présenter le Gruyère AOC hors du cadre national.

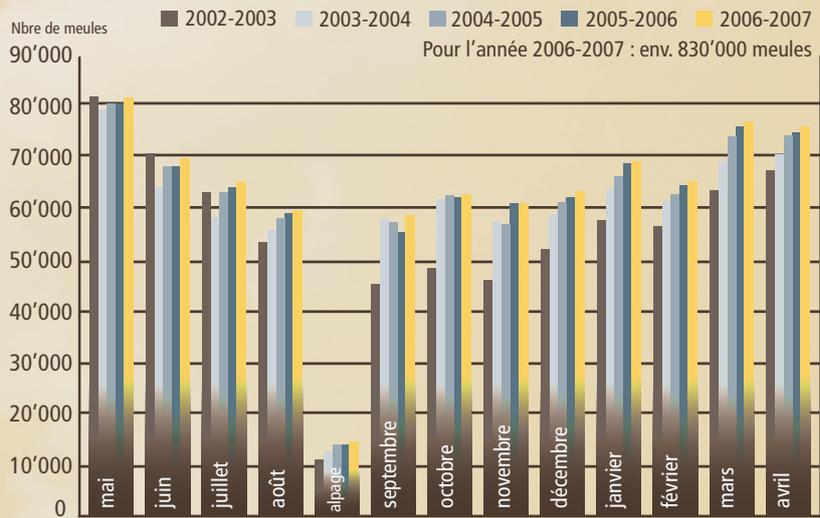
Les partenaires de la filière ont des responsabilités communes, ils doivent lors de chaque prise de position et décision, évaluer les

effets de celles-ci à long terme. Le Gruyère AOC a de belles perspectives ; c'est à toute la filière de les renforcer.

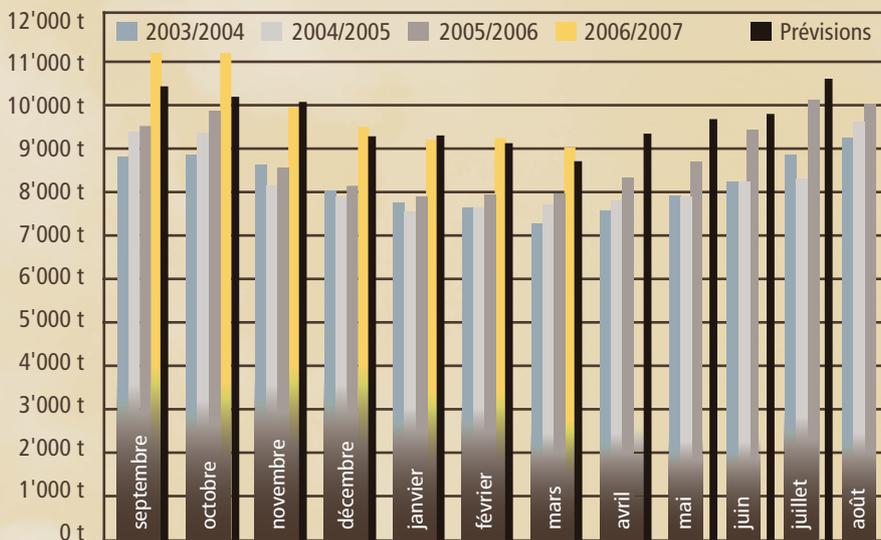
Assumer forge la fierté des acteurs ; les consommateurs nous en sont reconnaissants.



Comparaison de la production



Comparaison de l'évolution des stocks (mi-avril)





Marketing

L'accent marketing a porté sur plusieurs axes en 2006, avec comme fil conducteur la présence du produit, de la marque du Gruyère Switzerland AOC et celle de toute une filière qui élabore tous les jours ce noble produit. Ces trois aspects ont été mis en corrélation avec les messages communs de l'Association pour la promotion des AOC/IGP et de Switzerland Cheese Marketing (SCM).

Les campagnes publicitaires nationales ont porté ce message de la filière auquel s'est ajouté le spot publicitaire rappelant les dégustations en cours dans les différents magasins. Cette campagne a été poursuivie sur le terrain par des activités de sponsoring de différentes envergures. Tout au long de l'année, le Gruyère AOC était présent aux Champs Open à Leysin, aux courses de ski d'Adelboden, de St-Moritz et de Garmisch-Partenkirchen. Il a même fait une petite incursion aux Jeux Olympiques de Turin puisque ce produit a accompagné certains sportifs des jeunes campagnardes vaudoises qui ont fait le déplacement de Rougemont à Turin par différents moyens n'utilisant jamais de carburant. Ces sportifs ont été

accueillis par les représentants de SCM Italie ainsi que la délégation suisse aux J.O. à Turin.

Plus tard dans la saison, les spectateurs des courses cyclistes, Tour de Romandie, Tour de Suisse, la Juralp en VTT ainsi que la Pascal Richard ont pu découvrir et apprécier les sticks de Gruyère AOC tout au long de la route. L'athlétisme avec Athletissima, les championnats d'Europe à Göteborg, la Course Neirivue-Moléson, de même que les exploits de Urs Kolly ont été des moments propices à la découverte et à la visibilité du Gruyère AOC. La fin de l'année, même si le climat était clément, a permis de retrouver le Gruyère AOC autour de la glace, pour les coups de patin du HC Fribourg Gotéron et surtout pour vibrer aux exploits des curlers suisses devenant champions d'Europe à Bâle dans le cadre des Gruyère European Curling Championships.

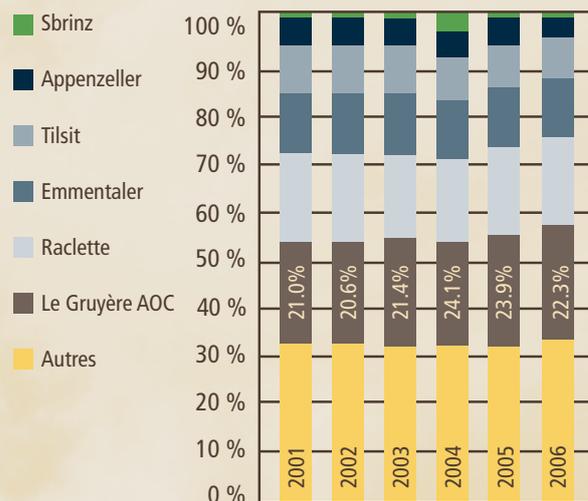
Tous ces événements ont été complétés par la présence du Gruyère AOC dans le cadre de foires et d'autres manifestations internationales. Ainsi, des stands valorisant le Gruyère AOC ont été montés à Suisseexpo, au Salon de l'agricul-

ture à Paris, à la BEA, à la foire des fromages AOC à Cambremer en Normandie, au Paléo (où les hot fondues ont connu un grand succès), au Comptoir suisse, à l'Olma, à la Züspa, au Salon suisse des goûts et terroirs ainsi qu'au marché de Noël à Liège. Ces différentes manifestations ont été ponctuées par le 25e anniversaire de la Confrérie du Gruyère, fêté en grande pompe le 25 juin à Bulle.

La justesse de ce travail a été confirmée par une étude menée en fin d'année par de l'agence M.I.S. Trend à Lausanne, qui montre un taux de notoriété du Gruyère AOC sur le territoire national proche du 100 %. Pour autant, les efforts ne doivent pas se relâcher.

Outre ces différentes activités, des actions importantes ont été menées dans différents pays européens en collaboration avec SCM : dégustations et campagnes publicitaires sur le territoire français, actions de sensibilisation des grossistes en Allemagne, campagne RP en Italie, promotions diverses tant en Belgique qu'en Espagne ainsi qu'une nouvelle campagne publicitaire reprenant les thèmes nationaux en Angleterre.

Part de marché en Suisse de quelques sortes de fromages



- 1 et 6 Salon de l'agriculture, Paris
- 2 et 7 European Curling Championships
- 3 et 5 Championnats d'Europe à Göteborg
- 4 et 8 Tour de Suisse 2006



1



2



3



4



5



6



7



8



Organes de l'Interprofession

L'année 2006 a été marquée par le renouvellement du comité de l'Interprofession. Le Président M. Pierre Dubois a été réélu par acclamations tant son sens du consensus fait l'unanimité auprès des différents acteurs de l'Interprofession. Au sein de chaque groupe, une place était à repousser. Ainsi, M. Didier Roch, producteur de lait à Ballens, fait son entrée au comité pour remplacer un pionnier de la première heure, M. Benjamin Henchoz. Il sera toujours épaulé par MM. André Aeby, Christian Schmid et René Vonlanthen. Dans le groupe des fromagers, un autre membre présent dès la naissance de l'Interprofession, M. René Kolly, a été remplacé par M. Jean-Marie Dunand, du Crêt, qui assumera sa tâche avec ses trois collègues, MM. Jean-Paul Clerc, Pierre-André Freymond et Didier Germain. Au niveau des affineurs, M. André Bulliard, représentant de Mifroma, a fait valoir ses droits à la retraite. Il a été remplacé par M. Jean-Charles Michaud de la même entreprise. Ce dernier accompagnera ses collègues Othmar Dubach, Pierre-Ivan Guyot et Othmar Raemy. Le Bureau est dorénavant composé de MM. Didier Germain, Othmar Raemy et René Vonlanthen, sous la conduite de M. Pierre Dubois. Ces changements intervenus

durant le 1er semestre n'ont pas empêché un travail soutenu qui a porté sur les différents thèmes politiques tels que PA 2011, la reconnaissance avec la France, la défense des AOC et du lait cru, la promotion du Gruyère AOC et la gestion des quantités.

Concernant PA 2011 précisément, il est heureux de constater qu'une fois de plus, les parlementaires ont confirmé leurs positions prises dans un passé récent dans les domaines touchant la politique laitière. Ainsi, la prime de fabrication fromagère et celle de non-ensilage ont passé la rampe du Conseil des Etats tout en étant confirmé en début d'année 2007 au Conseil national. Il faut toutefois rester vigilant aux votes finaux pour que tout le travail mené par les différentes organisations, telles les associations de non-ensilage, ne soit pas anéanti par de mauvais calculs politiques.

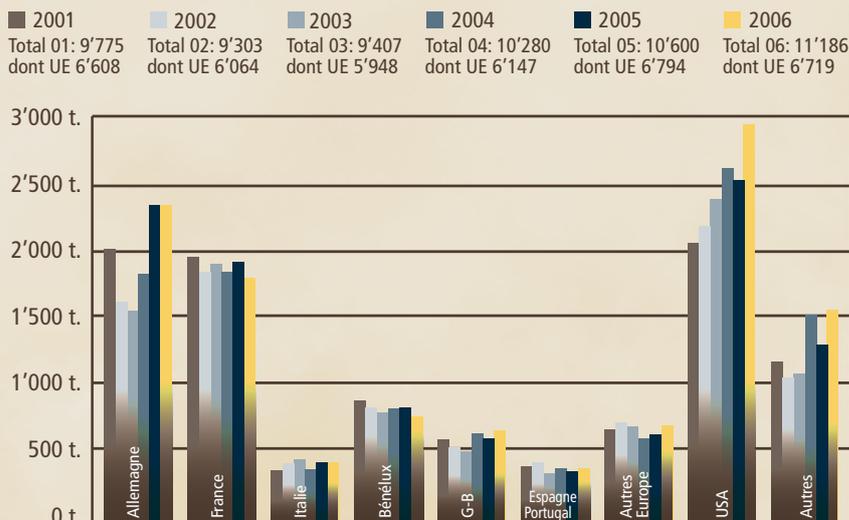
Le comité a siégé à 13 reprises, l'Assemblée des délégués a été convoquée 5 fois, dont la dernière pour essayer de définir les conditions cadre au 1er janvier 2007, ce qui fut réalisé le 9 janvier 2007. A noter qu'un dossier concernant l'utilisation du robot de traite a occupé une partie des débats en fin d'année suite à

des problèmes qualitatifs rencontrés dans une fromagerie utilisant du lait traité de cette façon. Afin d'avoir des arguments probants, une large étude a été confiée à ALP. Ses résultats seront publiés durant le 2e semestre de 2007. Sur le plan de la qualité, l'Interprofession du Gruyère a décidé de soutenir les nouvelles structures Casei, Société de consultation et de formation continue dans les domaines de la production et de la transformation laitières, et Arqha, Agence Régionale pour la Qualité et l'Hygiène Alimentaire, qui ont vu le jour suite à la disparition des SICL.

La gestion des quantités a été marquée par l'entrée en vigueur du nouveau système de libéralisation des contingents. La volonté affichée par chacun a permis d'enregistrer des premières expériences concluantes. Le règlement de gestion des quantités de Gruyère AOC à produire a été modifié afin d'essayer de trouver une solution adéquate aux dossiers de regroupements tout en donnant une réponse aux cas créés par les producteurs externes. A ce stade, il y a lieu de rappeler que, par le cahier des charges, la situation de chaque site de fabrication est réglée en regard des producteurs attirés à ce site.



Comparaison des exportations de Gruyère AOC en tonnes



Comme les années précédentes, les différentes décisions tant du comité que de l'Assemblée des délégués s'appuient sur les commissions mises en place selon les sujets. Ainsi, la commission planification s'est réunie à 6 reprises, la commission bio a eu 3 séances, de même que la commission concernant la qualité et la commission d'alpage 2. La commission marketing, dont l'une des tâches est également l'observation des marchés, a tenu 8 séances.

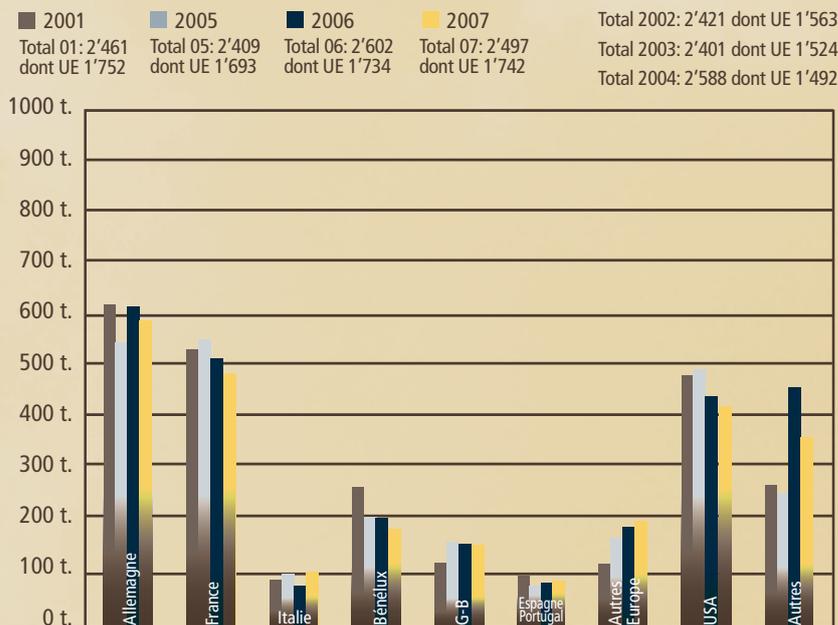
L'Interprofession du Gruyère est également présente au sein des différentes organisations nationales, tels que l'Organisation fromagère suisse (KOS), Switzerland Cheese Marketing (SCM), ainsi que l'Association suisse pour la promotion des AOC/IGP. L'Interprofession occupe également une part active aux travaux de la Confrérie du Gruyère ainsi qu'au sein des organes des fromageries de démonstration de Pringy et des Ponts-de-Martels.

L'équipe de l'Interprofession du Gruyère est toujours placée sous la direction de Philippe Bardet. Le secteur marketing a connu quelques changements puisque M. Claude Levray a été remplacé en cours d'année par M. Jean-François Biemann pour

assumer la coordination de ce secteur, soutenu par M. Philippe Gremaud et Mme Laure Rousseau qui a été engagée en fin d'année. La gestion de la qualité est placée sous la conduite de M. Jean-Louis Andrey, appuyé par M. Charly Künzi, qui assume également les contrôles en collaboration avec M. Marc Gendre, qui lui assume la lourde tâche de la

gestion des quantités. A relever que ce dernier a terminé avec succès dans le courant de l'année 2006 sa formation en gestion d'entreprise à la Haute école de gestion à Fribourg. Le secrétariat est assumé par Mmes Christine Grandjean et Sylvie Vuagniaux, Stéphanie Giller ayant la compétence de la comptabilité de l'Interprofession du Gruyère.

Comparaison des exportations de Gruyère AOC de janvier à mars en tonnes





Comité de l'Interprofession du Gruyère

Président	Pierre Dubois*	Neuchâtel
Producteurs	André Aeby Didier Roch Christian Schmid René Vonlanthen*	La Brévine Ballens Wünnewil Le Mouret
Fromagers	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain* Pierre-André Freymond	Corserey Le Crêt Les Ponts-de-Martel St.-Cierges
Affineurs	Othmar Dubach Pierre-Ivan Guyot Jean-Charles Michaud Othmar Raemy*	Emmi Käse AG, Luzern Fromco SA, Moudon Mifroma, Ursy Fromage Gruyère SA, Bulle
Invités	Jean-Pierre Huguenin Daniel Koller Olivier Isler	Avocat, Boudry PSL, Berne Fromarte, Bern

* Membres du bureau

Récapitulation de la répartition du potentiel de production de Gruyère AOC par fromagerie et par canton 2006:

Dont potentiel bio de 830'116 kg

Canton	Quantités (%)	Quantités (kg)	Fromageries (nombre)	Alpages (kg)	Alpages (nombre)
FR	50.29	14'472'544	98	166'184	29
VD	28.18	8'109'489	49	298'102	20
NE	10.11	2'909'909	17	0	0
JU	2.85	835'617	4	0	0
JuBE +al.1	5.14	1'480'214	11	19'218	3
BE	1.64	470'589	6	0	0
Autres cantons	1.74	500'029	7	0	0
TOTAL	100.00	28'778'391	192	483'504	52



Perspectives 2007

Pour l'Interprofession du Gruyère, l'année 2007 sera marquée d'une pierre blanche puisque le 2 juin 2007, cette organisation fêtera ses 10 ans. Même si cette durée peut paraître petite en regard de l'âge historique du Gruyère AOC, les organes de l'Interprofession tiennent à marquer d'une façon particulière cet événement.

L'Interprofession poursuivra en outre les tâches qui lui sont assignées par ses statuts. L'observation précise du marché sera importante afin de savoir s'il sera possible de poursuivre dans la ligne des augmentations effectuées ces dernières années. Il sera également primordial de confirmer l'application des règles de l'Appellation d'origine contrôlée. A ce titre, il y aura lieu de trouver rapidement un chemin pour que celle-ci soit reconnue au niveau européen. L'Interprofession suivra également attentivement la fin des débats du parlement fédéral sur la mise en place du projet PA 2011. Elle aura à cœur que les primes de fabrication fromagère et celles de non-ensilage ainsi que les règles permettant une meilleure reconnaissance et promotion de l'AOC soient confirmées dans les textes finaux.

L'Interprofession du Gruyère participera également à la mise en place des différents services qui tendent à remplacer les SICL, à savoir Casei et Arqha. Elle souhaite qu'une parfaite

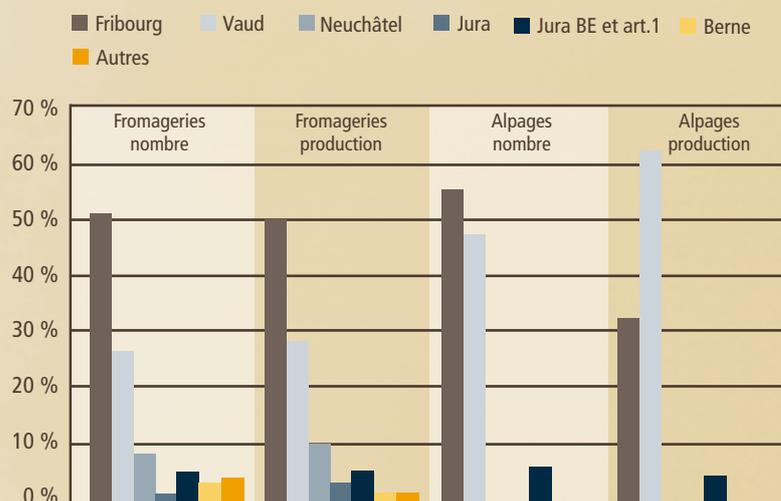
coordination existe afin de sauvegarder un centre de compétence permettant de soutenir et de garantir la qualité à l'entier de la filière du Gruyère AOC.

Dans le cadre du marketing, l'Interprofession poursuivra l'initiative tendant à faire découvrir et redécouvrir le Gruyère AOC sous toutes ses facettes que ce soit en Suisse ou sur les différents marchés étrangers. Un accent particulier sera mis pour valoriser l'authenticité et la qualité de ce produit artisanal.

Ces différentes activités ne peuvent porter leurs fruits que si toute la filière continue sa politique qualitative et quantitative adaptée à la demande du marché, basée bien entendu sur le respect du cahier des charges du Gruyère AOC.

Un soin tout spécial sera en outre porté pour maintenir la belle cohésion de la filière, gage essentiel de la réussite enregistrée pendant ces dix dernières années.

Pourcentage de la production selon les régions et le nombre de sites



Copie du communiqué de presse du 2 juin 1997 concernant la création de l'Interprofession du Gruyère

Il y a dix ans...

La Commission de la charte du Gruyère a eu pour tâche de définir une structure permettant aux professionnels du Gruyère de gérer la filière dans un contexte qui sera profondément modifié par les nouvelles données de la politique agricole 2002, soit:

- Nationalisation croissante des marchés de vente et d'approvisionnement; ouverture générale des marchés. Libéralisation des importations de produits laitiers en fonction des accords du GATT (OMC).
- Abrogation des réglementations étatiques et de force obligatoire telles que l'orientation administrative, les volumes et prix garantis, l'obligation de livraison et de prise en charge, l'intervention de l'Etat.
- Suppression de la réglementation du marché du fromage et des organisations para-étatiques que sont la Butyra et l'Union Suisse de commerce de Fromage (USF). Cette organisation n'assurera plus la prise en charge du produit et de valorisation des excédents.
- Les exportations de fromage ne seront plus subventionnées dans l'Union européenne, des possibilités réduites seront offertes pour les autres marchés.

La Commission s'est basée sur des exemples de fonctionnement de filières fromagères étrangères (Comté, Parmigiano Reggiano, Roquefort pour déterminer une structure de fonctionnement apte à assurer la pérennité du Gruyère.

La structure de gestion choisie a été celle de l'Interprofession.

Par définition, l'Interprofession est un organe, au sein duquel sont représentés de manière équilibrée

tous les acteurs de la filière, soit: les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs.

Composition de la filière Gruyère

- Production totale : 24'000 tonnes
- Producteurs de lait: 3'200
- Fromagers: 240
- Affineurs : 7

L'Interprofession constitue la personne morale capable de représenter les intérêts professionnels liés au produit.

La première tâche sera d'obtenir l'AOC pour ce noble produit qu'est le Gruyère.

Les principaux problèmes que devra résoudre l'Interprofession du Gruyère dans le nouvel ordre du marché laitier seront la maîtrise de l'offre et l'établissement de règles pour la fixation des prix (prix du lait et prix du fromage).

La maîtrise de l'offre, qualitative et quantitative, est vitale pour le positionnement du produit sur les marchés. Une production de Gruyère notoirement excédentaire par rapport aux capacités d'absorption des marchés suisses, européens et mondiaux, entraînerait une baisse du prix et une dévalorisation de l'image du produit.

Parallèlement à la gestion de l'offre, l'Interprofession devra gérer la mise en valeur des laits ne pouvant pas être transformés en Gruyère. Il s'agira de mettre en place une politique de diversification.

L'Interprofession devra fixer un prix de base unique pour tous les producteurs de lait et pour tous les fabricants.

Afin de pouvoir garantir les prix, l'Interprofession gèrera une caisse

de péréquation entre les fromageries pour assurer un prix de base du lait identique pour l'ensemble des producteurs, ainsi qu'une caisse de péréquation entre les affineurs afin de favoriser les exportations en trouvant une solution de compensation pour la valorisation des excédents et des fromages de mauvaise qualité.

L'adhésion à l'Interprofession se fera sur une base volontaire. Un de ses buts étant de répartir les risques et les avantages entre tous les membres de la filière, elle devra être suffisamment attractive pour que tous les acteurs adhérant à la filière du Gruyère soient intéressés à y participer.

L'Interprofession n'exercera pas d'activités commerciales en soi. Son but premier est de créer une plateforme de négociations permettant aux différents membres de s'accorder sur les points nécessaires à la gestion de ce produit.

L'Interprofession aura, entre autres, les tâches de défense et de promotion de l'Appellation d'Origine Contrôlée, de défendre les intérêts des professionnels concernés, d'effectuer des contrôles de qualité et de quantité, de pratiquer une politique de promotion.

En résumé, l'Interprofession devra reprendre, dans un cadre libéralisé, le rôle qu'assumait la Confédération et ses organes.

Contrairement à la situation actuelle, les décisions seront prises par les personnes directement concernées et non plus par des administrations, parfois bien loin des problèmes de la base et de ses réalités.

La réussite de l'Interprofession dépendra directement de la capacité de chacun de prendre des décisions pour le bien de la communauté et non pas en fonction d'un intérêt propre.