

l'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Trimesterschrift des Gruyère AOC

Les dix ans De l'Interprofession du Gruyère *10 Jahre Sortenorganisation Gruyère*



Zum Geleit

10 Jahre Sortenorganisation Gruyère: zwar ist das Jugendalter noch nicht erreicht, doch hat diese kurze Zeit schon deutliche Spuren hinterlassen. In dieser Periode konnte die produzierte Menge erhöht werden, mit einem leichten Unterbruch 2002/2003.

Es darf von der Möglichkeit geträumt werden, 30'000 Tonnen zu erreichen, auch wenn der Markt gegenwärtig erlahmt mit einer eindeutigen Bremswirkung in Frankreich und in den Vereinigten Staaten.

In diesem Umfeld und mit etwas zeitlichem Abstand kann man folgern, dass die bisher angewandte Politik, die einen dauernden Preisdruck ausgelöst hat, nicht gerechtfertigt war. Der Gruyère AOC ist wirklich ein kostbares Erzeugnis, das an der Verkaufsfrent nicht unter seinem Wert abgesetzt werden darf. Deshalb müssen die Preise unbedingt gehalten werden, um zu vermeiden, dass sich der Wegfall der Bundesbeiträge negativ auswirkt, wie dies gegenwärtig beim Verkauf ausserhalb der Europäischen Union festgestellt werden muss. Durch eine klare Positionierung unseres

Erzeugnisses können Schwankungen des Wechselkurses vermieden werden. Es besteht Grund zur Hoffnung, dass der gegenwärtige, weltweit feststellbare Trend der Preiserhöhung bei allen Milchprodukten auf die Sortenorganisationen eine wohltuende Wirkung auslösen wird.

Wie dem auch sei, müssen wir jene Arbeit in dem Sinne weiter führen, die in den letzten zehn Jahren die Stärke des Gruyère AOC ausgemacht hat, nämlich die Einhaltung des Pflichtenheftes, das in schwierigen Zeiten das eigentliche Rückgrat darstellt. Diesem Dokument kommt in Zukunft eine zunehmende Bedeutung zu, wenn es darum geht, dem Gruyère AOC auf dem Markt seinen Platz zu sichern. Unsere Sortenorganisation ist gehalten, den eingeschlagenen Weg nicht zu verlassen mit dem Ziel, dem Konsumenten eine klare Botschaft zu vermitteln. In der sich laufend ändernden Welt und insbesondere bei offenen Grenzen ist es aber unumgänglich, dass unser Erzeugnis im internationalen Austausch geschützt wird, in erster Linie auf europäischer Ebene.

Unser kürzliche Vorstoss in Brüssel im Hinblick auf die Anerkennung ist im Lichte dieser Überzeugung zu verstehen.

Wir sind uns bewusst, dass es sich nicht um eine ideale Lösung handelt, mussten wir doch den Namen mit Frankreich teilen, weil vor mehr als siebenzig Jahren einschlägige Abkommen unterschrieben und seither dreimal bestätigt wurden. Indessen darf nicht ausser Acht gelassen werden, dass dieser Vorstoss den vollen Schutz des Namens beinhaltet und damit dessen Abwertung zu einem gewöhnlichen Erzeugnis verhindert.

Um diesem Vorstoss Nachdruck zu verleihen und um zu verhindern, dass der edle Name des Gruyère hier und dort unrechtmässig gebraucht wird, ist es ausserdem notwendig, dass die zuständigen schweizerischen Behörden ihre Wachsamkeit und Effizienz verstärken. Die neuen Vorschriften der AP 2011 über die AOC müssen ihre volle Wirkung entfalten.

Dies erhoffen wir im Hinblick auf das weitere Gelingen der ganzen Sortenorganisation. Am nächsten 18. Oktober wollen wir Ihnen in Bulle alles darstellen, was von nah und fern mit dem Gruyère AOC zusammenhängt. Kommen Sie doch zahlreich dorthin.

Philippe Bardet



p.4-5

Les 10 ans
de L'IPG!



p.16-17

Gruyère AOC Bio
Présentation de 2 fromageries...



p.9

Protection
de la dénomination dans l'UE



p.20

Gruyère AOC et curling
Jeu gagnant



p.11-12

Taxation des meules
Un précieux outil pour la qualité



p.24-25

World cheese award
Singinois récompensé

Inhalt

10 Jahre Sortenorganisation Gruyère
Das Fest einer ganzen Sortenorganisation (S. 6-7)

Schutz der Bezeichnung „Gruyère“ in der EU
Eingabe eingereicht (S. 10)

Taxation der Laibe
Ein wertvolles Mittel zur Förderung der (S. 13-14)

Mitteilung (S.15)

Gruyère AOC Bio
100 % AOC, und ebenfalls Bio... (S. 18-19)

Bilanz des Sponsorings beim Curling
Der Gruyère AOC und das Curling gewinnen gemeinsam! (S. 21)

Der Gruyère AOC ist in der Öffentlichkeit ebenso bekannt wie geschätzt (S.23)

World cheese award
Der weltweit beste Gruyère AOC (S. 26-27)

Neue Mitarbeiterin
in der Geschäftsstelle (S. 28)

Wettbewerb
"Jean l'Armailli" (S. 28)

Rezepte
(S. 29-30)

Ein Blick auf den Kalender
(S. 31)



Editorial

Dix ans d'existence pour l'Interprofession du Gruyère, ce n'est pas encore l'adolescence, mais déjà le temps de subir quelques aléas de la vie. Pendant cette période, la quantité produite a augmenté tout en connaissant en 2002-2003 un petit temps d'arrêt.

La perspective d'arriver à quelque 30'000 tonnes n'est pas complètement utopique, même si actuellement le marché subit quelques soubresauts avec un tassement marqué en France et aux Etats-Unis.

Dans ce contexte et avec un peu de recul, on peut penser que la politique menée qui a continuellement fait pression sur les prix n'était pas justifiée. En effet, le Gruyère AOC est un produit de valeur qu'il n'y a pas lieu de brader sur le front de vente. C'est la raison pour laquelle il faut absolument lui garder un certain niveau pour qu'on ne subisse pas les contrecoups d'une disparition du soutien de la Confédération, comme c'est le cas actuellement hors Union Européenne. En outre, un positionnement

clair de notre produit permet d'éviter des variations de taux de change.

Néanmoins, nous pouvons espérer que le développement actuel qui tend à pousser les prix des produits laitiers à la hausse pourrait avoir un effet positif sur toutes les filières.

Quoi qu'il en soit il faudra poursuivre le travail en tenant compte de ce qui fait la force du Gruyère AOC ces dix dernières années, soit le cahier des charges qui représente une véritable colonne vertébrale permettant de tenir par mauvais temps. Ainsi, à l'avenir ce dossier aura encore plus d'importance pour garantir au Gruyère AOC sa place sur le marché. Il sera du devoir de l'IPG de tenir la ligne donnée pour offrir au consommateur un message clair. Mais dans le monde évolutif actuel et surtout avec des frontières ouvertes, il est indispensable que notre produit soit protégé au niveau international donc au niveau européen en premier lieu.

C'est dans cet esprit que s'inscrit la démarche de reconnaissance déposée der-

nièrement à Bruxelles. Ce dossier n'est pas l'idéal, puisqu'il a fallu partager le nom avec la France, du fait d'accords signés il y a plus de septante ans et confirmés à trois reprises depuis lors. Il n'en reste pas moins qu'il comporte tous les atouts pour garantir une pleine protection du nom et éviter une dégénérescence qui en ferait un produit commun.

Pour que cette démarche soit parfaite, il est encore nécessaire qu'en Suisse les organes redoublent de vigilance et d'efficacité, afin d'éviter que ce noble nom de Gruyère ne soit pas usurpé par des pâtes dures d'ici ou d'ailleurs. Les nouvelles dispositions de PA 2011 qui renforcent les AOC devraient ainsi déployer tous leurs effets.

Osant l'espérer pour le bien de toute la filière, c'est ainsi tous ces domaines qui touchent de près ou de loin au Gruyère AOC que nous voulons vous faire partager le 18 octobre prochain à Bulle, où nous vous attendons nombreux.

Philippe Bardet



Les 10 ans de la filière du Gruyère AOC

Voilà 10 ans qu'est née l'Interprofession du Gruyère, l'organe chargé de coordonner la production du Gruyère AOC et sa valorisation sur les marchés suisse et étranger.

C'est en effet le 2 juin 1997 que les statuts de l'IPG étaient acceptés lors de son assemblée constitutive. On sortait à l'époque d'un système surprotégé pour entrer dans celui de la libéralisation des marchés. La tâche était donc périlleuse et le risque de voir le Gruyère AOC perdre du terrain était bien réel. Pourtant, grâce aux efforts conjugués de tous les partenaires, grâce à l'esprit de solidarité qui a marqué ces premières années, les ventes se sont accrues de 5'000 tonnes pour approcher les 29'000 tonnes l'an dernier.

Dès ses débuts, l'IPG a œuvré pour proposer au consommateur le meilleur produit et le promouvoir auprès des consommateurs. C'est ainsi qu'elle a commencé par mettre l'accent sur le dossier AOC et que celui-ci a obtenu sa reconnaissance légale en 2001. Dans le même temps, elle a élaboré de nouveaux systèmes de gestion de la qualité et des quantités. Forte de ces trois piliers, l'IPG a pu fonder une solide politique de marketing : il ne sert en effet à rien de produire un fromage de très grande qualité si le public ne le sait pas ; il est tout autant illusoire de vouloir élargir un marché, si on ne réussit pas à atteindre un nouveau public.

C'est ainsi que le Gruyère AOC a commencé à apparaître dans des spots TV, lors de foires commerciales et à l'oc-

casion de manifestations sportives et culturelles. Cette présence rafraîchie a donné au Gruyère AOC une image dynamique qui permet de toucher une large palette de consommateurs en Suisse et à l'étranger.

Se serrer les coudes

Aujourd'hui, le Gruyère AOC occupe donc une place qui s'est raffermie par rapport à ses débuts. Mais il ne saurait être question de relâcher son attention. La complète libéralisation des marchés laisse augurer de nouveaux combats qui s'annoncent difficiles. La place du Gruyère AOC dans les achats des consommateurs n'est pas due. Elle doit se regagner chaque jour. Dans le même temps, chaque membre de la filière doit pouvoir obtenir un revenu décent de son travail. La marge de manœuvre est étroite. Dès lors, seul



Assemblée des délégués du 1er juin 07

Allocution de Pierre Dubois

Lors de l'assemblée des délégués du 1er juin, Pierre Dubois, président de l'Interprofession du Gruyère a lancé un appel pour que toutes les forces contribuent au renforcement de la filière. Voici de larges extraits de son intervention.

« Lorsqu'il y a 10 ans, je suis arrivé ici, au Château de Gruyères, je me suis demandé si j'avais bien fait d'accepter cette fonction de président d'une interprofession d'un fromage que je dénommais en patois neuchâtois Le Jura et que tout un chacun s'ingéniait à désigner sous le vocable de Gruyère. ... 10 ans ont passé et je dresse aujourd'hui un bilan de satisfaction en espérant qu'il en va de même pour vous. ... Je tiens en cette journée solennelle à vous remercier et à vous dire ma fierté d'être des vôtres. ... Il est toujours difficile de dresser des listes de noms parce que, involontairement, on en oublie ; mais mes collègues de Comité ont été de solides compagnons, comme aime à les dénommer la Confrérie. Mais il est un nom que je ne voudrais pas omettre, c'est celui de Philippe Bardet, véritable cheville ouvrière et artisan de notre bilan actuel. Philippe, certains affirment que tu as un caractère bien trempé ; c'est exact, mais j'en remercie le ciel tous les matins : sans ton exigence mêlée à une grande pondération, nous n'en serions pas là. Et puis, vous tous, vous avez tous contribué à l'avancement de nos travaux, même si je n'approuve pas toujours tous vos propos. Pourtant, ces derniers mois, j'ai ressenti des attitudes de corporatisme exprimées dans un contexte pourtant très favorable, même si on peut toujours craindre que le ciel nous tombe sur la tête. ... Bien qu'attentiste, l'analyse de notre position dans le royaume des fromages reste excellente. Mais nous sommes confrontés à un marché qui évolue et auquel nous devons nous adapter. La guerre des prix, non pas celle que vous vous êtes livrée, chers amis, mais celle qui oppose les vendeurs de notre marché contemporain, ne doit pas nous conduire à nous désunir, au contraire. Si on se met à penser que le concurrent est à l'intérieur de notre association, alors ne vaut-il pas mieux renoncer à nous rassembler ? Mais j'ai la conviction qu'à travers quelques convulsions perçues récemment vous tenez à poursuivre cette magnifique aventure débutée, ici même, il y a 10 ans. Qui aurait prédit, à cette époque, qu'on se retrouverait aujourd'hui si actifs et si bien placés ? Il ne tient qu'à vous de poursuivre cette expérience en se rappelant que la solidarité d'une chaîne se mesure à celle de chacun de ses maillons. ... A nous d'entamer cette seconde décennie tous ensemble, et unis pour le meilleur qui sera et le pire qu'on rejettera. C'est la grâce que je vous souhaite. »

un réel esprit de solidarité entre tous les maillons de la chaîne pourra permettre d'envisager les prochains défis avec une certaine confiance. Si chacun est d'accord de mettre en avant les intérêts de l'ensemble de la filière plutôt que ses intérêts propres, alors le Gruyère AOC aura une chance dans le marché libre de maintenir sa place et même de la renforcer. Le Gruyère AOC, un produit à part dans la constellation des produits marquetés du consumérisme actuel, un produit qui fleure bon le terroir, la tradition et l'esprit artisanal. Un produit harmonieux fabriqué par une filière qui vit en harmonie ; c'est le premier de nos défis à venir.

Défis de taille

Mais les autres défis de taille ne manquent pas pour ces prochaines années. Il s'agit tout d'abord d'obtenir la protection au niveau européen puis mondial de la désignation Gruyère. A ce sujet, l'IPG vient de déposer une demande formelle d'AOP auprès de la Commission européenne (voir à ce propos dans les pages suivantes le communiqué de presse de l'OFAG). L'Interprofession va poursuivre son travail auprès des parlementaires, des autori-

tés fédérales et des milieux intéressés pour que les nouvelles dispositions de la politique agricole 2011 garantissent à la filière les meilleures conditions possibles. Nous entendons encore lutter contre des normes d'hygiène rampantes qui pourraient mettre en péril l'essence même du produit. Nous voulons encourager le positionnement du Gruyère AOC pour qu'il obtienne sur le marché un prix qui garantit une rémunération équitable pour toute la filière. Enfin, nous voulons poursuivre la promotion diversifiée du Gruyère AOC en Suisse et dans les autres pays.

L'IPG est convaincue que la réussite sera au rendez-vous si, à l'instar des dix années passées, la colonne vertébrale reste le respect du cahier des charges, accompagné d'une gestion stricte des quantités, d'une qualité irréprochable ainsi que d'une promotion dynamique du Gruyère AOC. Le tout dans un esprit constructif où chaque membre de la filière, producteur, fromager, affineur fait du respect de ses partenaires une réelle priorité.



10 Jahre Sortenorganisation Gruyère

Seit 10 Jahren gibt es nun die Sortenorganisation Gruyère, die mit der Koordination der Produktion und Verwertung des Gruyère AOC im Inland und im Export beauftragt ist. Am 2. Juni 1997 wurden nämlich die Statuten der Sortenorganisation Gruyère von ihrer Gründungsdelegiertenversammlung verabschiedet. Zu jener Zeit fand der Übergang von einem zu stark geschützten System zum freien Markt statt. Es handelte sich deshalb um eine gewagte Aufgabe und das Risiko war echt, den Gruyère AOC Anteile verlieren zu sehen. Aber dank den vereinigten Anstrengungen aller Partner sowie dem Gemeinschaftsgeist der Jahre nach der Gründung konnten die Verkäufe um 5'000 Tonnen angehoben werden, um im letzten Jahre beinahe 29'000 Tonnen zu erreichen.

Von Beginn an hat die Sortenorganisation alles unternommen, um dem Konsumenten das bestmögliche Erzeugnis anzubie-

ten und um den Absatz zu fördern. Das Augenmerk galt zuerst dem Aufbau der Ursprungsbezeichnung, der 2001 die gesetzliche Anerkennung zugesprochen wurde. Gleichzeitig wurden die Grundlagen für ein neues System der Qualitäts- und Mengensteuerung gelegt. Auf diesen drei Pfeilern konnte die Sortenorganisation eine gediegene Marketingpolitik verwirklichen: es ist nämlich sinnlos, einen Käse zu produzieren, der höchsten Ansprüchen genügt, wenn ihn die Öffentlichkeit nicht zur Kenntnis nimmt. Ebenso ist es trügerisch, den Markt erweitern zu wollen, wenn nicht neue Konsumenten gewonnen werden können. Deshalb wurde im Fernsehen geworben, in Messen aufgetreten und an sportlichen und kulturellen Anlässen teilgenommen.

Mit diesem frischen Auftritt erhielt der Gruyère AOC ein dynamisches Bild, das weite Kreise von Konsumenten in der Schweiz und im Ausland anspricht.

Gefragt ist Zusammenhalt

Heute nimmt der Gruyère AOC einen Platz ein, der gegenüber dem Beginn als gestärkt gelten kann. Doch wäre es weit verfehlt, mit der Aufmerksamkeit nachzulassen. Die vollständige Liberalisierung des Käsemarktes lässt auf neue Auseinandersetzungen schliessen, deren Lösung schwierig sein wird. Es kann nicht erwartet werden, dass der Gruyère AOC bei den Einkäufen des Konsumenten einen festen Platz einnimmt. An jedem Tag muss der Kampf neu gewonnen werden. Gleichzeitig ist jedem Partner der Sortenorganisation für seine Arbeit ein annehmbares Einkommen zu sichern. Der Handlungsspielraum ist eng. Angesichts der künftigen Herausforderungen kann deshalb das so notwendige Vertrauen nur entstehen, wenn unter allen Gliedern der Kette ein Geist der Solidarität vorhanden ist. Wenn jeder damit einverstanden ist, seine eigenen Interessen hinter jene der Gesamtheit zu setzen, wird

der Gruyère AOC durchaus die Aussicht hegen können, auf dem Markt zu bestehen und sich sogar zu entwickeln. Der Gruyère AOC ist in der heutigen Konsumwelt ein besonderes Markenerzeugnis, das im Ursprungsgebiet verankert ist sowie die Tradition und den Sinn für das Handwerk hoch hält. Ein harmonisches Erzeugnis, das in einer harmonischen Sortenorganisation erarbeitet wird; dies ist die erste der kommenden Herausforderungen.

Gewaltige Herausforderungen

Aber auch andere nicht zu unterschätzende Herausforderungen werden in den nächsten Jahren nicht fehlen. Zuerst geht es darum, den Schutz der Bezeichnung Gruyère auf europäischer Ebene und sodann weltweit zu erhalten. In dieser Angelegenheit hat die Sortenorganisation vor kurzer Zeit bei der europäischen Kommission ein formelles Gesuch um eine geschützte Ursprungsbezeichnung hinterlegt (siehe dazu nachfolgend die Pressemitteilung des BLW).

Die Sortenorganisation wird ihre Arbeit bei den Parlamentariern, den Bundesbehörden und den interessierten Kreisen fortsetzen, um zu erreichen, dass die neuen Vorschriften der Agrarpolitik 2011, die der Sortenorganisation die bestmöglichen Bedingungen sichern, durchgesetzt werden. Weiter wollen wir uns gegen hygienische Normen wehren, die langsam das eigentliche Wesen des Erzeugnisses gefährden können. Besondere Aufmerksamkeit widmen wir der Positionierung des Gruyère AOC, damit er auf dem Markt zu einem Preis abgesetzt wird, der allen Partnern der Sortenorganisation ein annehmbares Einkommen sichert. Schliesslich wollen wir die mannigfaltigen Massnahmen der Verkaufsförderung des Gruyère AOC im Inland und im Export weiter führen.

Die Sortenorganisation ist davon überzeugt, dass der Erfolg nicht ausbleiben wird, wenn wie in den letzten zehn Jahren das eigentliche Rückgrat, nämlich das Pflichtenheft, gestärkt wird. Ausserdem ist die Mengensteuerung konsequent durchzusetzen, eine einwandfreie Qualität zu sichern sowie die Verkaufsförderung des Gruyère AOC dynamisch zu erhalten. Dies alles in einem konstruktiven Geist. Jedes Mitglied der Sortenorganisation, ob Milchproduzent, Käser oder Affineur, soll dem Respekt der Partner eine wirkliche Priorität einräumen.

Versammlung vom 1. Juni

Ansprache von Pierre Dubois



Einen Appell zum Zusammenschluss aller Kräfte im Hinblick auf die Stärkung der Sortenorganisation hat anlässlich der Delegiertenversammlung vom 1. Juni der Präsident der Sortenorganisation Gruyère, Pierre Dubois, erlassen. Hier ein breiter Auszug aus seinen Ausführungen.

„Als ich vor 10 Jahren hier im Schloss von Gruyères ankam, habe ich mich gefragt, ob ich gut daran täte, die Funktion als Präsident der Sortenkommission eines Käses anzunehmen, den ich in meinem Neuenburger Dialekt Le Jura nannte und dem jedermann die einheitliche Bezeichnung Gruyère geben wollte. ... Seither sind 10 Jahre vergangen und heute kann ich ein befriedigendes Zeugnis abgeben. Ich hoffe, dass auch Sie dies tun können. ... Am heutigen feierlichen Tag liegt mir sehr daran, Ihnen allen herzlich zu danken und Ihnen zu sagen, wie stolz ich bin, zu Ihnen zu gehören. ... Selbstverständlich ist es nicht einfach, eine Namensliste von Personen zu verlesen, die sich um unsere Sortenorganisation verdient gemacht haben, denn ungewollt vergisst man einige. Meine Kollegen vom Vorstand waren ausserordentlich fähige Personen. Einen Namen möchte ich indessen keinesfalls vergessen, nämlich jenen von Philippe Bardet; er ist die eigentliche treibende Kraft und der Urheber des heute Erreichten. Philippe, viele behaupten, du habest einen sehr festen Charakter. Dies trifft zu, aber eben dafür danke ich jeden Morgen dem Himmel: ohne deine anspruchsvolle Führung, die du mit grosser Besonnenheit verbindest,

wären wir heute nicht hier. Auch Sie alle haben zu unserer Arbeit einen gewichtigen Beitrag geleistet, auch wenn ich Ihre Stellungnahmen nicht immer teile. In den letzten Monaten habe ich indessen bei Ihnen eine Berufseinstellung feststellen dürfen, die ich als sehr günstig empfunden habe, auch wenn zeitweise der Eindruck entstehen mag, dass der Himmel über uns einbricht. ... Wir wollen den Tag nicht vor dem Abend loben, aber doch als Schlussfolgerung festhalten, dass unsere Lage im Reich der Käse hervorragend ist. Wir befinden uns in einem sich entwickelnden Markt, dem wir uns anzupassen haben. Der Preiskampf, nicht jener, den Sie, liebe Freunde, sich liefern, sondern jener, dem die Verkäufer auf dem aktuellen Markt ausgesetzt sind, darf in keinem Fall dazu führen, uns zu entzweien. Im Gegenteil. Wenn wir die Vorstellung in uns tragen, der Konkurrent befinde sich innerhalb unserer Organisation, wäre es dann nicht besser, den Versuch aufzugeben, uns zu einigen? Ich bin überzeugt, dass Sie trotz der kürzlich durchgemachten Erschütterungen das hier vor 10 Jahren begonnene Abenteuer weiter gestalten wollen. Wer hätte zu jener Zeit voraussagen können, dass wir uns heute wieder finden würden, so aktiv und in einer so günstigen Lage? Sie allein sind für die Fortsetzung dieser Erfahrung zuständig und es gilt zu bedenken, dass die Kette nur so stark ist wie jedes einzelne Glied. ... Es liegt an uns, dieses zweite Jahrzehnt gemeinsam zu starten, für uns das Beste zu wollen und das Schlechte zu verwerfen. Dies erhoffe ich für uns alle.“

La fête sera belle avec vous!

Wir feiern mit Ihnen ein einzigartiges Fest!

Voilà 10 ans que l'Interprofession du Gruyère défend avec vous ce produit d'excellence qu'est le Gruyère AOC. Pour fêter dignement cet anniversaire, elle vous invite

Seit nun zehn Jahren setzt sich die Sortenorganisation Gruyère mit Ihnen zugunsten des vorzüglichen Erzeugnisses Gruyère AOC ein. Um diesen Jahrestag würdig zu feiern, laden wir Sie herzlich ein auf den

le 18 octobre 2007, dès 10 heures jusqu'à 17 heures à l'espace Gruyère à Bulle, rue de Vevey 136.

18. Oktober 2007, ab 10.00 bis 17.00 Uhr, am Messestandort Espace Gruyère, in Bulle, Rue de Vevey 136.

Pour l'occasion, l'IPG vous a préparé de nombreuses surprises et vous fera découvrir différentes facettes du Gruyère AOC.

Tous vos sens seront en éveil, et l'ensemble des activités de l'IPG vous seront dévoilées.

Für diese Feier hat die Sortenorganisation zahlreiche Überraschungen vorbereitet und Sie werden mannigfaltige Blickpunkte des Gruyère AOC entdecken. Alle Ihre Sinne werden hellwach sein. Ausserdem werden sämtliche Tätigkeiten unserer Sortenorganisation dargestellt.

Si vous n'êtes pas encore inscrit, faites-le sans tarder au moyen du bulletin ci-contre. Votre inscription doit nous parvenir jusqu'au **19 septembre**, au plus tard.

*Falls Sie sich noch nicht angemeldet haben, sollten Sie dies mittels des stehenden Zettels unverzüglich tun. Ihre Anmeldung erwarten wir bis spätestens am **19. September**. Wir freuen uns sehr, Sie zu treffen.*

Toute l'équipe de l'IPG se réjouit de vous y retrouver.

(Anmeldezettel ausschliesslich den Mitgliedern der Sortenorganisation vorbehalten)

(Bulletin d'inscription réservé uniquement aux membres de la filière).

Bulletin d'inscription à retourner par fax au 026 921 84 11 ou par courrier d'ici au 19 septembre 07/ *Anmeldezettel zurückzusenden mit Fax über 026 921 84 11 oder mit Post bis spätestens am 19. September 2007:*

Interprofession du Gruyère – CP 12 – 1663 Gruyères/Pringy

OUI, nous serons présents le 18 octobre
JA, wir werden am 18. Oktober anwesend sein

NON, nous ne pourrions pas être présents le 18 octobre
NEIN, wir können leider am 18. Oktober nicht anwesend sein

Nom de famille :

Prénom :

Familiennome :

Vorname :

Nbre d'adultes (dès 12 ans) :

Nbre d'enfants (jusqu'à 12 ans) :

Zahl Erwachsene (ab 12 Jahren) :

Zahl der Kinder (bis 12 Jahren) :

Nbre total / Nbre total :

Adresse / Adresse :

Tél. / Tel :

Natel / Natel :





Communiqué de presse de l'Office fédéral de l'agriculture du 23 juillet 2007

Protection de la dénomination « Gruyère » dans l'Union européenne

La Mission suisse auprès de l'Union européenne (UE) a transmis à la Commission européenne une demande d'enregistrement du Gruyère comme appellation d'origine protégée (AOP) dans le registre communautaire des AOP et IGP. Cette demande vise à assurer une meilleure protection sur le territoire communautaire d'un des fleurons de la tradition fromagère suisse. Comme jusqu'ici, la Suisse s'engage prioritairement pour la protection réciproque de l'ensemble des AOP et IGP agricoles avec l'UE, mais le fait qu'une demande d'enregistrement en tant qu'AOP a été introduite à Bruxelles pour le Gruyère français impose une démarche complémentaire.

De longue date, des fromages similaires au Gruyère original suisse sont élaborés dans une zone limitrophe française et sous ce même nom. Le partage de la dénomination entre la Suisse et la France est codifié dans la Convention de Stresa et plusieurs accords bilatéraux concernant la pro-

tection des indications de provenance. Les filières suisses et françaises du Gruyère collaborent en vue d'une protection parallèle comme AOP depuis bientôt dix ans avec le concours des autorités nationales respectives. Celles-ci ont reconnu l'homonymie de cette dénomination, ce qui devrait permettre sa protection pour deux produits issus d'aires géographiques contiguës, mais se distinguant par leur cahier des charges.

En Suisse, le « Gruyère » bénéficie d'une AOP depuis 2001. En France, les formalités d'enregistrement en tant qu'AOP ont abouti au niveau national au printemps 2007 et le dossier a été récemment transmis à la Commission européenne en vue d'une protection au niveau communautaire. Le fait que la dénomination homonyme française soit en cours d'enregistrement au niveau communautaire imposait une démarche spécifique de la part de la Suisse.

Pour assurer un traitement coordonné des dossiers suisse et français, l'In-

terprofession du Gruyère, en collaboration avec l'OFAG, a déposé une demande individuelle en tant qu'AOP auprès de la Commission européenne. L'OFAG a précisé dans la lettre de transmission que les deux demandes étaient à traiter simultanément, mais sous réserve d'un accord de reconnaissance mutuelle global. En effet, la priorité de la Suisse reste à la négociation d'un tel accord, devant permettre une protection mutuelle de l'ensemble des AOP et des IGP avec l'UE. Les autorités françaises ont également demandé le traitement simultané des deux dossiers.

Conformément à la déclaration d'intention jointe à l'Accord agricole Suisse/UE de 1999, la Suisse dispose d'un mandat de négociation relatif à la reconnaissance mutuelle des AOP et des IGP. Des discussions exploratoires informelles sont en cours.

Dès que l'UE sera en possession d'un mandat, les parties pourront passer en phase de négociation.



Pressemitteilung des Bundesamtes für Landwirtschaft

Schutz der Bezeichnung „Gruyère“ in der Europäischen Union

Die Schweizerische Mission bei der Europäischen Union (EU) hat an die Europäische Kommission ein Gesuch um Eintragung von „Gruyère“ als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) in das gemeinschaftliche AOC/IGP-Register übermittelt. Mit dem Gesuch soll eine der wertvollsten Schweizer Käsesorten im EU-Raum besser geschützt werden. Die Schweiz setzt sich zwar weiterhin in erster Linie für den gegenseitigen Schutz von sämtlichen landwirtschaftlichen AOC und IGP mit der EU ein; das in Brüssel gestellte Gesuch um Eintragung von französischem Gruyère als AOC macht jedoch zusätzliche Schritte notwendig.

Seit langem werden ähnliche Käse wie der original Schweizer Gruyère im französischen Grenzgebiet unter demselben Namen hergestellt. Im Stresa-Abkommen und in mehreren bilateralen Abkommen über den Schutz von Herkunftsbezeichnungen ist geregelt, dass sich die Schweiz und Frankreich die Bezeichnung teilen. Die schweizerischen und französischen Branchenvertreter

arbeiten seit bald zehn Jahren zusammen, um einen parallelen Schutz von „Gruyère“ als AOC zu erwirken, dies unter Mitwirkung der jeweiligen nationalen Behörden. Diese haben die Namensgleichheit bei dieser Bezeichnung anerkannt, damit zwei Erzeugnisse geschützt werden können, die zwar aus aneinander grenzenden geografischen Gebieten stammen, aber unterschiedliche Pflichtenhefte haben.

In der Schweiz ist der „Gruyère“ seit 2001 als AOC eingetragen. In Frankreich wurden die Formalitäten zur AOC-Eintragung auf nationaler Ebene im Frühjahr 2007 abgeschlossen und das Dossier wurde kürzlich an die Europäische Kommission im Hinblick auf einen gemeinschaftlichen Schutz weitergeleitet. Das in der EU laufende Eintragungsverfahren für die gleich lautende französische Bezeichnung zwang die Schweiz zu spezifischen Schritten.

Die Sortenorganisation Interprofession du Gruyère hat in Zusammenarbeit mit dem BLW bei der Europäischen Kommission ein individuelles Gesuch

um Eintragung von „Gruyère“ als AOC eingereicht, damit die koordinierte Behandlung des schweizerischen und des französischen Dossiers sichergestellt ist. Das BLW hat im Übermittlungsschreiben festgehalten, dass beide Gesuche gleichzeitig zu behandeln sind, wenn auch unter Vorbehalt eines globalen Abkommens über die gegenseitige Anerkennung. Für die Schweiz hat nämlich die Verhandlung eines solchen Abkommens nach wie vor Priorität, das den gegenseitigen Schutz aller AOC und IGP mit der EU zum Ziel hat. Die französischen Behörden haben ebenfalls die gleichzeitige Prüfung beider Dossiers verlangt.

Gemäss der Absichtserklärung im Anhang des Agrarabkommens von 1999 zwischen der Schweiz und der EU verfügt die Schweiz in Bezug auf die gegenseitige Anerkennung der AOC und IGP über ein Verhandlungsmandat. Informelle Sondierungsgespräche sind im Gange. Sobald die EU im Besitz eines Mandats ist, können die Parteien in die Verhandlungsphase eintreten.



La taxation du Gruyère AOC

Un précieux outil pour promouvoir la qualité

Le Gruyère AOC est un produit artisanal. C'est dire que chaque meule produite a ses caractéristiques propres. C'est ce qui fait la richesse de ce fromage qui, de ce fait, échappe à la standardisation des produits industriels. Ainsi, chaque fois que le consommateur déguste un morceau de Gruyère AOC, il bénéficie de cette exceptionnelle palette de goûts. La taxation s'inscrit dans cet esprit : permettre à chaque fromager de fabriquer un fromage qui le satisfasse au mieux tout en garantissant une grande qualité de texture et de goût. L'Oiseau a suivi Jean-Louis Andrey, responsable de la taxation à l'IPG, lors de l'une de ses visites mensuelles dans les caves de l'entreprise von Mühlénen à Guin.

Accompagné d'Antoine Castella, fromager à Combremont-le-Petit, Jean-Louis Andrey arrive à 07 h 00 précises devant l'immeuble de l'affineur singinois. Roger von Mühlénen accueille les deux hommes et tous trois descendent dans les caves pour la taxation du jour. Aujourd'hui 2 juillet, ce sont les fromages produits en février qui sont taxés. Arrivé près du premier lot, Jean-Louis Andrey désigne une meule à l'un des collaborateurs de l'entreprise qui la sort du rayon. L'expert de

l'IPG l'observe quelques instants, frappe la meule à plusieurs endroits avec son petit marteau-sonde, afin de déterminer s'il n'y a pas d'ouvertures indésirables, tels des becs ou des nids. Il en extrait ensuite une carotte de quelques centimètres de long qu'il coupe en plusieurs parts. La première, côté morge, sert à reboucher le trou. La deuxième est glissée dans un tube qui sera transmis pour les analyses de teneur en matière grasse, eau et sel. La troisième est destinée à l'analyse de la pâte et à la dégustation : l'expert, le co-expert et l'affineur prennent un petit échantillon dans leurs doigts pour déterminer le moelleux de la pâte, sa fermeté et sa friabilité. Ils procèdent enfin à la dernière étape, la dégustation, afin de juger des goûts et des arômes.

Puis, sans échanger un mot, l'équipe passe à l'examen d'une nouvelle meule. Quelque 10 % des meules de chaque lot sont ainsi passées au crible de l'analyse. C'est à ce moment-là seulement que Jean-Louis Andrey et son co-expert se concertent pour attribuer la note finale. Ils se tournent ensuite vers l'affineur pour lui faire part de leurs conclusions. « En général, note Jean-Louis Andrey, nous partageons tous le même avis. Les fois où la divergence dépasse le demi-point sont rares. »

Quelques instants plus tard, un peu plus loin dans la cave, ce sera au tour d'un nouveau lot d'obtenir l'appréciation de la commission de taxation. Il y en aura 9 en tout ce matin.

Pour Roger von Mühlénen, ce moment est important : « J'accompagne toujours les taxateurs, confie-t-il. Cela me permet de me rendre compte de la production et de ce que nous avons dans nos caves du point de vue de la qualité. »

Questions - réponses

A l'issue de cette première taxation de la matinée, et avant de passer à la deuxième chez Fromalp à Vuisternens-en-Ogoz, c'est le moment de la pause-café. L'instant idéal pour poser quelques questions à Jean-Louis Andrey et à son co-expert du jour, Antoine Castella.

Pourquoi travaillez-vous en silence ?

Jean-Louis Andrey D'abord, si nous échangeons nos remarques, nous risquons de nous influencer en cours de taxation. Nous gardons nos commentaires pour le moment où nous nous



concertons. Et puis, nous serions peut-être moins efficaces lorsque nous frappons la meule afin de contrôler la présence d'ouvertures indésirables.

Comment le deuxième co-expert est-il choisi ?

Antoine Castella L'association des fromagers propose notre nom et nous sommes nommés par le comité de l'Interprofession. Nous sommes 12 fromagers co-experts. Comme il y a en principe 9 jours de taxation par mois, cela veut dire que nous exerçons ce rôle environ dix fois par an.

Êtes-vous toujours d'accord avec M. Andrey ?

Antoine Castella Si on n'est pas d'accord, on discute. On arrive toujours à trouver une solution qui soit juste par rapport au produit que nous taxons. Nous avons quatre positions que nous jugeons au demi-point. Le maximum est à cinq. Cela nous permet d'évaluer au plus juste les irrégularités et les défauts.

Jean-Louis Andrey Les vraies questions, nous les avons lorsque nous jugeons un fromage qui se trouve entre 17,5 et 18 points. Pour le fromager, la perte est importante. Mais nous devons penser au consommateur, à sa satisfaction. Et là, nous devons nous montrer particulièrement attentifs et exigeants.

N'êtes-vous pas influencé quand vous jugez la production d'un fromager qui a reçu une médaille ou un titre prestigieux ?

Jean-Louis Andrey Le Gruyère est un produit vivant. Il peut changer. Un fromager peut être champion du monde. Cela ne signifie pas que sa production sera irréprochable à tout jamais. Il peut tout à fait se retrouver avec un 17.5 points lors d'une prochaine taxation.

Antoine Castella Chacun peut avoir un problème sur une période plus ou moins courte. Les fromages que nous taxons aujourd'hui sont produits sur une période d'un mois. Le mois d'avant, le mois d'après peuvent être très différents.

Les fromagers sont-ils toujours d'accord avec votre taxation ?

Jean-Louis Andrey Dans la grande majorité des cas, il n'y a aucun problème. En cas de désaccord, il y a la possibilité de faire recours. Dans ce cas, ce sont trois experts différents (2 représentants des affineurs et un fromager) qui procèdent à l'analyse du lot. Lorsqu'il y a une différence avec notre résultat, elle excède exceptionnellement un demi-point. Ce peut être à la hausse ou à la baisse.

Antoine Castella Si je me place en tant que fromager, je constate que mes collègues et moi-même nous sommes, sur l'année, pratiquement en accord parfait avec les taxateurs. Lors d'une taxation ou d'une autre, nous pouvons de temps en temps avoir le sentiment d'être jugés un peu sévèrement, mais un autre mois, nous pouvons avoir le sentiment inverse. Pour nous, la taxation, c'est un élément essentiel qui nous oblige à chercher des solutions

rapidement lorsqu'il y a un problème et à rester performant tout au long de l'année.

Jean-Louis Andrey La taxation est ainsi un élément très important pour le travail du fromager. Les notes attribuées le confortent dans sa pratique lorsque elles lui conviennent, et l'incitent à s'améliorer lorsqu'elles ne correspondent pas.

Les points

Le cahier des charges du Gruyère AOC classifie les points de la façon suivante :

- 18 points et plus et au minimum 8,5 au goût et pâte : qualité IA (vente à la coupe ou en préemballé).
- 17,5 – 16,5 points et au minimum 4 au goût : qualité IB (vente sous forme râpée et dans les mélanges à fondue).
- 16 points et en dessous : qualité II, voire qualité III. Ceux-ci n'ont plus le droit à l'appellation Gruyère. Le deuxième choix est destiné à la fonte ; le troisième choix est détruit ou affouragé.

A partir de 18,5 points, le fromager reçoit une prime de qualité allant de 0.17 à 0.27 francs par kilo.

En revanche, à 17,5 points, la perte est de 0,50 franc par kg, à 17 points un franc et à 16,5 point 1,5 franc.



Die Taxation des Gruyère AOC

Ein wertvolles Mittel zur Förderung der Qualität

Der Gruyère AOC ist ein handwerklich hergestelltes Erzeugnis, was bedeutet, dass jeder Laib seine besonderen Merkmale aufweist. Dies macht den Wert dieses Käses aus, welcher der Standardisierung durch eine industrielle Produktion entgeht. Jedes Mal, wenn der Konsument ein Stück Gruyère AOC degustiert, geniesst er einzigartige Geschmacksrichtungen. Die Taxation folgt diesem Geist: jedem Käser wird gestattet, einen Käse zu produzieren, der höchsten Anforderungen genügt und hinsichtlich Teigbeschaffenheit und Geschmack eine hervorragende Qualität bietet. L'Oiseau hat sich Jean-Louis Andrey, der innerhalb der Sortenorganisation Gruyère für die Taxation zuständig ist, bei einem seiner monatlichen Besuche in den Kellern der Unternehmung von Mühlenen in Düdingen angeschlossen.

In Begleitung von Antoine Castella, Käser in Combremont-le-Petit, trifft Jean-Louis Andrey Punkt 07.00 Uhr vor dem Haus der Reifefirma im Sensebezirk ein. Roger von Mühlenen empfängt die beiden Männer und zu Dritt steigen sie in den Keller hinunter, um die Taxation des Tages durchzuführen. Taxiert werden heute, am 2. Juli, die im Februar produzierten Käse. Auf Geheiss von Jean-Louis Andrey

nimmt ein Mitarbeiter der Firma einen bestimmten Laib aus dem Gestell. Der Experte der Sortenorganisation betrachtet den Käse, er schlägt ihn einige Male mit einer Sonde, die er als Hammer benützt, um festzustellen, ob er unerwünschte Öffnungen wie Picks enthält oder nestig ist. Anschliessend benützt er die Sonde und holt ein Stückchen Käse von einigen Zentimetern Länge heraus, das er in mehrere Teile aufschneidet. Mit dem ersten Teilchen, nahe beim Narben, wird die Öffnung wieder geschlossen. Das zweite kommt in einen Behälter und wird später hinsichtlich Fett-, Wasser- und Salzgehalt analysiert. Das dritte dient der Analyse des Teiges und der Degustation: der Experte, der zweite Experte und der Affineur nehmen ein kleines Muster in ihre Finger, um seine Teigbeschaffenheit, seine Festigkeit und seine Mürbheit festzustellen. Schliesslich widmen sie sich dem letzten Teil der Untersuchung, nämlich der Beurteilung des Geschmacks und des Aromas.

Ohne ein Wort zu verlieren, geht das Team anschliessend zur Prüfung eines neuen Laibes über. Erst dann beraten sich Jean-Louis Andrey und der zweite Experte, um die endgültige Note zu verleihen. Sie wenden sich dann dem Affineur zu, um ihm ihre Schlussfolgerungen bekannt zu geben. Dazu Jean-Louis Andrey: „Im Allgemeinen sind wir alle der gleichen

Ansicht. Die Fälle, in denen die Meinungen um mehr als um einen halben Punkt auseinander liegen, sind selten.“

Einige Augenblicke später wird, etwas weiter im Keller, ein neues Los der Beurteilung durch die Taxationskommission unterworfen. Am gleichen Vormittag werden es neun sein. Für Roger von Mühlenen ist dieser Moment wichtig: „Ich begleite die Taxateure immer. Dies gibt mir eine Übersicht über die Produktion und über die Qualität der Ware in unseren Kellern.“

Fragen und Antworten

Nach dieser ersten Taxation des Morgens und bevor die zweite bei Fromalp in Vuisternens-en-Ogoz in Angriff genommen wird, wird eine Kaffeepause eingeschaltet. Der Moment ist günstig, um Jean-Louis Andrey und dem zweiten Experten des Tages, Antoine Castella, einige Fragen zu stellen:

Warum arbeiten Sie, ohne dabei zu reden?

Jean-Louis Andrey Falls wir Bemerkungen austauschen, laufen wir Gefahr, uns während der Dauer der Taxation zu



beeinflussen. Unsere Kommentare heben wir für den dazu geeigneten Moment auf. Ausserdem wären wir weniger wirksam, wenn wir das Gespräch auf unerwünschte Öffnungen während der Prüfung des Käses aufnahmen.

Wie wird der zweite Experte ausgewählt?

Antoine Castella Der Verband der Käser schlägt unsere Namen vor und wir werden vom Vorstand der Sortenorganisation gewählt. Wir sind 12 Käser, die als zweite Experten auftreten. Monatlich wird an neun Tagen taxiert. Somit üben wir die Funktion jährlich etwa zehn Mal aus.

Sind Sie mit Herrn Andrey immer einig?

Antoine Castella Falls wir nicht einig sind, diskutieren wir. Es gelingt immer, eine Lösung zu finden, die dem zu taxierenden Erzeugnis gerecht wird. Wir beurteilen gemäss vier Kriterien auf einen halben Punkt genau. Die beste Note ist die Fünf. Das System ermöglicht es uns, die Unregelmässigkeiten und die Fehler gerecht einzuschätzen.

Jean-Louis Andrey Die ausschlaggebenden Fragen müssen wir beantworten, wenn wir einen Käse beurteilen, der zwischen 17,5 und 18 Punkte erreicht. Für den Käser geht es um einen empfindlichen Verlust. Und da müssen wir uns aufmerksam und unerbittlich zeigen.

Besteht nicht die Gefahr der Beeinflussung, wenn Sie die Produktion eines Käasers beurteilen, der eine Medaille oder einen herausragenden Titel erworben hat?

Jean-Louis Andrey Der Gruyère ist ein lebendiges Erzeugnis. Er kann sich verändern. Ein Käser kann Weltmeister sein. Dies bedeutet keineswegs, dass seine Produktion auf immer tadellos sein wird. Eine Note von 17,5 Punkten liegt durchaus im Bereich des Möglichen.

Antoine Castella Jeder Käser kann kurz- oder mittelfristig einem Problem begegnen. Wir taxieren heute die innerhalb eines Monats produzierten Käse. Die Ergebnisse des Vor- oder des nachfolgenden Monats können davon abweichen.

Sind die Käser mit Ihrer Taxation immer einverstanden?

Jean-Louis Andrey In der grossen Mehrheit der Fälle ergeben sich keine Probleme. Bei Uneinigkeit besteht eine Rekursmöglichkeit. In diesem Fall wird eine aus drei Experten zusammengesetzte Rekurskommission einberufen (2 Vertreter der Affineure und ein Käser), die das Los analysiert. Ergibt sich ein von unserer Beurteilung abweichendes Ergebnis, beträgt die Differenz ausnahmsweise einen halben Punkt nach oben oder nach unten.

Antoine Castella Aus der Sicht des Käasers darf ich feststellen, dass meine Kollegen und ich über ein Jahr praktisch immer mit den Taxateuren einig waren. Während der einen oder andern Taxation können wir von Zeit zu Zeit den Eindruck haben, etwas streng beurteilt worden zu sein, aber in einem andern Monat kann der entgegen gesetzte Eindruck entstehen. Für uns ist die Taxation ein wesentlicher Vorgang, der uns verpflichtet, möglichst rasch Lösungen zu finden, wenn ein Problem auftritt, und

um über das ganze Jahr hinweg leistungsfähig zu sein.

Jean-Louis Andrey Die Taxation ist für die Arbeit des Käasers ausserordentlich wichtig. Die zugeteilten Noten ermutigen ihn in seinem Alltag, wenn sie seinen Vorstellungen entsprechen, oder sie regen ihn an, Verbesserungen vorzunehmen, wenn sie tiefer ausgefallen sind.

Die Punkte

Das Pflichtenheft des Gruyère AOC klassifiziert die Punkte folgendermassen:

- 18 Punkte und mehr sowie mindestens 8,5 für Geschmack und Teig: Qualität IA (Verkauf als Schnittkäse und Vorverpackung).
- 17,5 – 16,5 Punkte sowie mindestens 4 für Geschmack: Qualität IB (eignet sich für Fondue-mischungen oder Reibkäse)
- 16 Punkte und weniger: Qualität II, sogar Qualität III. Dürfen nicht mit der Bezeichnung Gruyère versehen werden. Die zweite Qualität wird als Schmelzkäse verwendet, die dritte Qualität dient der Schweinefütterung oder wird verbrannt.

Ab 18,5 Punkte erhält der Käser eine Qualitätsprämie von 0,17 bis 0,27 Franken je Kilogramm.

Hingegen beträgt der Verlust bei 17,5 Punkten 0,50 Franken je Kilogramm, bei 17 Punkten 1,00 Franken und bei 16,5 Punkten 1,50 Franken.

Litiere issue du séparateur de lisier: interdite

Lors de sa dernière séance, le comité de l'Interprofession du Gruyère a analysé attentivement un nouveau mode de préparation du lisier pour les exploitations agricoles. Cette installation plus communément appelée séparateur de purin pose certaines interrogations à la filière du Gruyère. Le mode d'utilisation de ce procédé consiste à séparer la partie liquide de la partie solide du purin. Cette façon de faire concentre différents organismes et autres bactéries qui pourraient avoir une influence négative sur la qualité du lait produit par les vaches tenues sur une litière obtenue par ce processus.

Pour la filière du Gruyère, outre les différents organismes qui touchent tous les secteurs, c'est bien

la bactérie butyrique qui est la plus dangereuse. En effet, celle-ci résiste à bon nombre de traitements et ne peut être valablement éliminée que par un chauffage dépassant les 130°. Hors dans tout le procédé nous n'atteignons jamais ces températures. Nous rappelons que cette bactérie est réactivée en cas de conditions propices qui sont entre autre la présence d'humidité.

Pour cette raison, le comité de l'Interprofession du Gruyère a décidé que ce processus de séparateur de purin et surtout le substrat qui en résulte ne pouvait pas être utilisé dans la filière du Gruyère en tant que litière. Par contre, ce système peut être envisagé pour permettre de diminuer les coûts concernant les fosses à pu-

rin pour autant que le substrat soit utilisé comme fumure uniquement. Si la réflexion est basée avant tout sur des problèmes liés à la qualité du produit fini, Le Gruyère AOC, l'analyse de ce dossier a aussi porté sur l'image véhiculée par un tel système. En effet, il est difficilement concevable pour un produit haut de gamme qu'il soit obtenu par du lait provenant de vaches tenues sur une litière composée de leurs propres excréments même si le processus stabilise cette matière.

Le comité est ainsi convaincu que cette décision maintiendra l'image du Gruyère AOC et surtout renforcera sa qualité, facteur indispensable à son bon positionnement sur le marché.

Streu, die von der Einrichtung stammt, welche die Gülle trennt, ist verboten.

Anlässlich seiner letzten Sitzung hat der Vorstand der Sortenorganisation ein neues Verfahren zur Zubereitung der Gülle geprüft. Die dazu gehörige Einrichtung wird in den landwirtschaftlichen Betrieben langsam eingesetzt. Diese Einrichtung dient der Aufteilung der Gülle und sie gibt der Sortenorganisation Gruyère gewisse Probleme auf. Diese Verwendungsart geht darauf hinaus, die flüssigen Bestandteile der Gülle von den festen Bestandteilen zu trennen. Dieses Vorgehen bewirkt eine Konzentration von verschiedenen Organismen und anderer Bakterien, die negative Folgen auf die Qualität jener Milch zeitigen könnte, die von Kühen stammt, die auf Streu gehalten werden, die auf der Grundlage dieses Verfahrens gewonnen wird.

Aus der Sicht der Sortenorganisation Gruyère ist, neben den verschiedenen Organismen, von

denen alle Bereiche betroffen sind, vor allem die Buttersäurebakterie gefährlich. Diese letztere widersetzt sich weitgehend der Behandlung und kann nur durch eine Erhitzung auf über 130 Grad einigermaßen sicher beseitigt werden. In unserem Produktionsverfahren erreichen wir aber diese Temperatur nie. Wir erinnern daran, dass diese Bakterie im Falle von günstigen Bedingungen reaktiviert wird, so bei Vorhandensein von Feuchtigkeit.

Aus diesem Grund hat der Vorstand der Sortenorganisation Gruyère beschlossen, dass dieses Verfahren der Trennung der Bestandteile der Gülle und insbesondere das Substrat, das sich in Form von Streu ergibt, innerhalb der Sortenorganisation Gruyère nicht eingesetzt werden darf. Dieses System kann hingegen angewendet werden, um die Kosten der Güllegruben herabzu-

setzen, allerdings unter der Voraussetzung, dass das erwähnte Substrat lediglich zur Düngung verwendet wird.

Auch wenn unsere Überlegungen vor allem zugunsten unseres Fertigerzeugnisses, dem Gruyère AOC, angestellt werden, wurde unsere Analyse auch im Hinblick auf das Image vorgenommen, das mit einem derartigen System einhergeht. Es ist nämlich für ein Spitzenerzeugnis kaum denkbar, dass es von Milch der Kühe gewonnen wird, die auf Streu des eigenen Kotes gehalten werden, auch wenn das Verfahren diesen Kot stabilisiert.

Der Vorstand ist deshalb davon überzeugt, dass dank diesem Beschluss das Image des Gruyère AOC erhalten werden kann. Ausserdem kann dadurch die Qualität erhöht werden. Dies ist für die Positionierung des Käses auf dem Markt unerlässlich.



100% AOC et également bio...

Le Gruyère AOC bio répond à une demande en nette progression

Une douzaine de fromageries fabriquent du Gruyère AOC bio. Cela signifie qu'au delà du cahier des charges du Gruyère AOC qu'elles sont tenues de respecter en priorité, elles doivent également observer les règles prescrites pour obtenir la dénomination « bio ». La plupart de ces fromageries transforment et vendent autant des produits bio que des produits conventionnels. Seules celle de Morlon et celle des Moulins produisent et proposent uniquement des produits bio. Toutes travaillent en étroite collaboration avec les producteurs de lait bio de leur région. Cette orientation bio permet à ces producteurs et à ces fromagers de bénéficier de suppléments de prix pour le lait et pour le fromage.

L'origine du Gruyère AOC bio remonte à une dizaine d'années. En 1997, suite à une demande de la Coop, deux fromageries, l'une à Wiler vor Holz en Singine et l'autre aux Reussilles dans Jura bernois, se sont organisées pour produire du Gruyère AOC avec le label Bourgeon, garant de la production biologique. L'affectation bio était relativement modeste par rapport au reste de la production. Les deux fromagers fabriquaient 100 tonnes de Gruyère AOC bio. Au fil des ans, d'autres fromageries leur ont emboîté le pas. Actuellement, 800 tonnes de Gruyère AOC produites selon le cahier des charges de la filière sont en outre estampillées du

label Bourgeon.

Des producteurs de lait franchissent le pas

A l'origine, Hans-Peter Furrer des Reussilles, a accepté de se lancer dans l'aventure, car il y avait dans son village et dans la région avoisinante des agriculteurs bio et d'autres intéressés à le devenir. Les deux premières années, il a produit, en plus du Gruyère AOC conventionnel, du Gruyère AOC avec le label « bio en conversion ». En effet, les producteurs bio doivent respecter le cahier des charges de Bio Suisse durant au moins deux ans, avant d'être reconnus comme exploitation Bourgeon à part entière. De son côté, le fromager a dû organiser ses installations. En effet, pour obtenir le label, il doit garantir une distinction claire entre la qualité bio et non bio, depuis la réception du lait jusqu'à la vente du fromage. C'est ainsi qu'il a dû prévoir la séparation de la réception du lait. Il dispose aussi de deux cuves de fabrication, une grande pour le lait conventionnel et une plus petite pour le lait livré par les agriculteurs bio. Dans les caves, il a désormais un compartiment à part pour les meules bio.

Opportunité et conviction

A la fromagerie de Morlon, Jean-Jacques Clément ne fabrique plus que du fromage bio depuis 2003. Ceci grâce à un agriculteur qui a réussi à convaincre la société de laiterie de se convertir. Seuls deux agricul-

teurs ont refusé la proposition ; ils livrent désormais leur production à une laiterie proche. Jean-Jacques Clément a considéré cette possibilité de conversion comme une opportunité pour augmenter la quantité de lait. Il l'a aussi fait par conviction personnelle. Il est persuadé de la nécessité d'agir pour protéger l'environnement. Et il a ainsi le sentiment de pouvoir y participer concrètement au quotidien.

Exigences pour la certification de Bio Suisse

Comme Jean-Jacques Clément produit uniquement du bio, il n'a pas eu à adapter ses installations, ni à changer les ingrédients nécessaires à la fabrication du fromage : la présure qu'il utilisait était reconnue ; quant aux cultures, elles sont élaborées comme le prescrit le cahier des charges du Gruyère AOC à partir du petit-lait. Il n'était donc pas difficile pour lui d'obtenir une certification de Bio Suisse.

En revanche, pour les producteurs de lait, les exigences ont été plus difficiles à mettre en pratique. Ils ont dû trouver différentes solutions pour arriver à respecter un cahier des charges exigeant. En fait, ils ont dû changer leur mode de fonctionnement. Ils y sont parvenus dans les temps.

Prime supplémentaire

La prime supplémentaire pour le bio s'élève à fr. 2.- par kg de Gruyère AOC. Aux Reussilles, la totalité de la prime est ver-



Hans-Peter Furrer et un de ces employés

sée aux agriculteurs, à conditions que le fromage obtienne 18 points au moins lors de la taxation. « Cette manière de faire motive les agriculteurs à produire du bon lait, explique Hans-Peter Furrer. En dix ans, à part une ou deux fois, au début, nous avons toujours pu verser la prime bio ».

A Morlon, le fromager verse au producteur 12 ct par litre de lait, quelle que soit sa qualité. Le reste sert à payer les contrôles, les droits de licence, la perte occasionnée par les fromages qui n'atteignent pas 18 points. « L'année passée, durant 4 mois, la qualité de mes fromages avait diminué. J'ai perdu fr. 2.- par kg de fromage ».



Fromages bio et autres spécialistes bio

Produire tout à la fois des fromages biologiques et des fromages conventionnels, comme cela se fait aux Reussilles, provoque un surcroît de travail. En revanche, fabriquer uniquement du fromage bio, com-

me à Morlon, n'augmente pas le volume de travail. « Ce qui est plus compliqué en revanche, précise Jean-Jacques Clément, c'est toutes les spécialités bio que je fais à côté du fromage. Pour les yoghourts bio par exemple, je dois incorporer uniquement des produits bio, que ce soit le sucre, la masse, la poudre de lait, les cultures ». Comme en témoignent aussi les deux fromagers, il y a sans doute davantage de « paperasse ». Enfin, en plus des contrôles de la filière du Gruyère AOC, les producteurs de lait bio et les fromagers sont contrôlés au moins une fois par année par Bio.inspecta. Cet organisme indépendant s'assure du respect des directives et du cahier des charges de Bio Suisse.

Bilan réjouissant

Hans-Peter Furrer, qui produit du fromage bio depuis 10 ans, tire un bilan positif. « Une entreprise doit se développer, s'agrandir. Elle ne doit pas stagner. Grâce au bio, j'ai davantage de lait. Je suis donc satisfait de l'orientation que j'ai prise ».

Jean-Jacques Clément est résolument positif. Il est convaincu que sans le passage au bio, il aurait dû s'arrêter. Il a pu augmenter la quantité de lait d'un quart. Il est passé de 800'000 litres à 1,2 million. Ces 400 mille litres supplémentaires ont sauvé la laiterie.

Commercialisation du Gruyère AOC bio

La plus grande partie du Gruyère AOC bio est commercialisée par Emmi : 600'000 à 650'000 tonnes sur les 800'000 tonnes. L'ensemble de la production est vendu essentiellement sur le marché suisse, principalement par Coop et, dans une moindre mesure, par Migros. Elle ne suffit toute-

fois pas à répondre à la totalité de la demande. Raison pour laquelle le Gruyère AOC bio est vendu relativement jeune. Il n'a donc pas le temps de dévoiler toutes les subtilités de goûts qui se développent, lorsque l'affinage est prolongé. Un désavantage pour un fromage vendu plus cher que le Gruyère AOC conventionnel.

Il y a donc une demande pour du Gruyère AOC bio plus affiné, notamment de la part de la Coop, mais aussi de la part de nos voisins allemands. Cette demande ne pourra être satisfaite qu'en augmentant la production de bio. Une évolution qui est discutée et analysée actuellement par la commission bio de l'Interprofession du Gruyère. Mais pour produire davantage, il ne suffit pas d'augmenter les quotas, encore faut-il que des producteurs de lait soient prêts à convertir leur exploitation en bio, ce qui n'est pas toujours évident.



Pour Pierre-Ivan Guyot, directeur de Fromco, filiale du groupe Emmi, le Gruyère AOC bio restera toutefois un marché de niche. « Le Gruyère AOC conventionnel est déjà en lui-même un produit de très haute valeur. Le bio peut constituer un plus pour certains consommateurs, mais il n'apporte pas un plus fondamental. Le cahier des charges du Gruyère AOC impose de telles contraintes que la qualité du conventionnel est déjà très élevée. »



100 % AOC, und ebenfalls Bio... die Nachfrage nach Gruyère AOC Bio nimmt zu

Etwa ein Dutzend Käsereien produzieren Gruyère AOC Bio. Die Folge für sie ist, dass sie nicht nur in erster Priorität das Pflichtenheft des Gruyère AOC einzuhalten haben, sondern auch den Vorschriften zur Erreichung des Kennzeichens „Bio“ genügen müssen. Die meisten dieser Käsereien verarbeiten und verkaufen ebenso viele Bio- wie auch konventionelle Erzeugnisse. Lediglich die Käsereien Morlon und Les Moulins bieten ausschliesslich Bio-Erzeugnisse an. Alle suchen die enge Zusammenarbeit mit den Bio-Milchproduzenten ihrer Region. Diese Ausrichtung auf Bio ermöglicht diesen Milchproduzenten und Käsern, in den Genuss der Preiszuschläge für die Milch und den Käse zu gelangen.

Den Gruyère AOC Bio gibt es seit zehn Jahren. Auf Anfrage der Coop richteten sich 1997 zwei Käsereien ein, um Gruyère AOC mit dem Label Knospe zu produzieren, die eine in Wiler vor Holz im Sensebezirk und die andere in Les Reussilles im Berner Jura. Die Knospe bürgt für biologische Produktion. Ihre Bio-Produktion nahm sich im Verhältnis zum übrigen Ausstoss eher bescheiden aus. Die beiden Käser produzierten 100 Tonnen Gruyère AOC Bio. Im Laufe der Jahre folgten andere Käsereien diesem Beispiel. Gegenwärtig werden 800 Tonnen Gruyère AOC, die gemäss den Vorschriften des Pflichtenheftes der Sortenorganisation

produziert werden, mit dem Label Knospe versehen.

Milchproduzenten ringen sich durch. Zu Beginn wagte Hans-Peter Furrer von Les Reussilles das Abenteuer, denn in seinem Dorf und in der Nachbarschaft gab es Bio-Bauern und solche, die es werden wollten. In den beiden ersten Jahren produzierte er zusätzlich zum konventionellen Gruyère AOC Käse mit dem Label „Bio in Umstellung“. Die Bio-Bauern müssen nämlich während mindestens zwei Jahren das Pflichtenheft der Bio Suisse einhalten, bevor sie als vollwertige Knospenbetriebe anerkannt werden. Der Käser seinerseits musste seine Einrichtungen anpassen. Um das Label zu erhalten, muss er nämlich eine klare Unterscheidung zwischen der Bio-Qualität und der anderen Qualität ausweisen, und dies von der Milchannahme bis zum Verkauf des Käses. So hat er eine Trennung der Milchannahme vorzusehen. Er verfügt auch über zwei Kessi für die Produktion, ein grosses für die konventionelle Milch und ein kleineres für die von den Bio-Bauern eingelieferte Milch. In den Kellern gibt es ein separates Abteil für die Bio-Laibe.

Zweckmässigkeit und Überzeugung

In der Käserei Morlon produziert Jean-Jacques Clément seit 2003 nur noch Bio-Käse. Dies ist einem Landwirt verdan-

ken, der seine Käsereigenossenschaft von den Vorteilen der Umstellung überzeugen konnte. Nur zwei Landwirte lehnten den Vorschlag ab; sie liefern künftig ihre Milch in eine nahe gelegene Sammelstelle. Jean-Jacques Clément hat bei dieser Umstellung erreicht, dass die Milchmenge erhöht wurde. Er hat aber auch aus persönlicher Überzeugung gehandelt. Er glaubt fest an die Notwendigkeit, die Umwelt schützen zu müssen. Dies will er durch seine täglichen Bemühungen erreichen.

Anforderungen der Bio Suisse hinsichtlich der Zertifizierung

Weil Jean-Jacques Clément ausschliesslich Bio-Käse produziert, musste er seine Einrichtungen nicht anpassen. Auch die für die Produktion notwendigen Zutaten blieben gleich: das bisherige Lab gilt als anerkannt; die Kulturen werden, wie im Pflichtenheft vorgesehen, auf der Grundlage der Molke hergestellt. Für ihn war es deshalb nicht besonders schwierig, von Bio Suisse zertifiziert zu werden.

Auf der Stufe der Milchproduzenten bereiteten die Anforderungen hingegen mehr Mühe. Es waren verschiedene Lösungen zu suchen, um die strengen Vorschriften des Pflichtenheftes durchzusetzen. Sie mussten ihre Arbeitsweise ändern. Dies gelang ihnen innerhalb der gesetzten Fristen.



Jean-Jacques Clément

Zusätzliche Prämie

Die zusätzliche Prämie für den Bio-Käse beträgt Fr. 2.- je kg Gruyère AOC.

In Les Reussilles wird die Prämie in vollem Umfang an die Milchproduzenten weiter gegeben, allerdings mit der Bedingung, dass der Käse bei der Taxation 18 Punkte erreicht. Dazu Hans-Peter Furrer: „Dieses Vorgehen motiviert die Landwirte, tadellose Milch abzuliefern. In den letzten zehn Jahren konnte die Bio-Prämie mit einer oder zwei Ausnahmen immer ausgerichtet werden.“

In Morlon richtet der Käser den Produzenten unabhängig von der Qualität 12 Rappen je kg Milch aus. Der Rest des Betrages dient dazu, die Kontrollen und die Lizenzgebühren zu bezahlen sowie den Verlust zu decken, der von Käsen herührt, die nicht 18 Punkte erreichen. „Im letzten Jahr nahm während vier Monaten die Qualität meiner Käse ab. So verlor ich Fr. 2.- je kg Käse.“

Bio-Käse und andere Bio-Spezialitäten

Gleichzeitig Bio- und konventionelle Käse zu erzeugen, wie dies in Les Reussilles geschieht, verursacht zusätzliche Arbeit. Hingegen bleibt das Arbeitsvolumen unverändert, wenn, wie in Morlon, nur Bio-Käse verlangt wird. Jean-Jacques Clément sagt dazu: „Was allerdings einen zusätzlichen Aufwand erzeugt, sind alle Bio-Spezialitäten, die ich neben dem Käse produziere. Beispielsweise den Joghurts füge ich nur Bio-Erzeugnisse bei, ob es sich nun um den Zucker, die Masse, das Milchpulver oder die Kulturen handelt.“ Beide Käser bestätigen allerdings, dass

damit mehr „Papierkrieg“ verbunden ist. Zusätzlich zu den Kontrollen der Sortenorganisation Gruyère müssen sich die Bio-Bauern und Bio-Käser mindestens einmal jährlich der Überprüfung durch bio.inspecta unterziehen. Diese unabhängige Stelle stellt sicher, dass die Vorschriften des Pflichtenheftes der Bio Suisse eingehalten werden.

Erfreuliche Bilanz

Seit 10 Jahren produziert Hans-Peter Furrer Bio-Käse. Er zieht positive Schlussfolgerungen: „Ein Betrieb muss sich entwickeln, er muss wachsen. In keinem Fall darf er still stehen. Dank der Umstellung auf Bio kann ich mehr Milch verarbeiten. Deshalb freut mich der von mir eingeschlagene Weg.“

Auch Jean-Jacques Clément ist eindeutig zufrieden. Er ist davon überzeugt, dass er ohne Bio-Produktion hätte aufgeben müssen. Er konnte die Milchmenge um einen Viertel erhöhen. Von 800'000 kg ging es auf 1,2 Millionen kg hinauf. Diese zusätzlichen 400'000 kg Milch haben die Käserei gerettet.

Vermarktung des Gruyère AOC Bio

Der grösste Teil des Gruyère AOC Bio wird durch Emmi vermarktet, d.h. 600 bis 650 Tonnen von 800 Tonnen. Die gesamte Produktion wird vor allem auf dem schweizerischen Markt verkauft, vor allem durch Coop, in einem geringeren Ausmass auch durch Migros. Sie reicht allerdings nicht aus, um allen Bedürfnissen zu genügen. Deshalb kommt der Gruyère AOC Bio relativ jung auf den Markt. Aus Zeitgründen kann er deshalb die Feinheit des sich

während seiner längeren Reifung entwickelnden Geschmacks nicht voll entfalten. Dies ist eindeutig ein Nachteil für einen Käse, dessen Preis höher ist als jener des konventionellen Gruyère AOC.

Es besteht also eine Nachfrage nach einem reiferen Gruyère AOC Bio, vor allem seitens von Coop, aber auch seitens unserer deutschen Nachbarn. Diese Nachfrage kann nur befriedigt werden durch eine zusätzliche Produktion von Bio. Diese Entwicklung bespricht und analysiert gegenwärtig die Kommission Bio der Sortenorganisation Gruyère. Es genügt indessen nicht, die Kontingente zu erhöhen; notwendig ist die Zustimmung der Milchproduzenten zur Umstellung auf Bio, was nicht leicht zu bewerkstelligen ist.



Für den Direktor der Emmi-Filiale Fromco, Pierre-Ivan Guyot, wird der Gruyère AOC Bio weiterhin ein Nischenerzeugnis bleiben. „Der konventionelle Gruyère AOC erreicht bereits von sich aus eine Spitzenqualität. Der Bio bringt dem Konsumenten wohl einen Zusatzwert, doch handelt es sich nicht um einen grundlegenden Vorteil. Das Pflichtenheft des Gruyère AOC enthält derart einschneidende Anforderungen, dass die Qualität des konventionellen Gruyère AOC bereits höchsten Ansprüchen genügt.“



Le Gruyère AOC et le curling jouent gagnants !

Le Gruyère AOC sera une nouvelle fois le sponsor principal des prochains Championnats d'Europe de Curling en 2007 et en 2008. Ils se dérouleront du 1er au 8 décembre 2007 à Füssen, en Allemagne et du 6 au 13 décembre 2008 à Örnköldsvik en Suède. En effet, l'Interprofession du Gruyère poursuit son partenariat avec la Fédération européenne de Curling. Elle est pleinement satisfaite de l'impact médiatique dont a bénéficié le Gruyère AOC, lors des précédentes éditions des Championnats.

Le curling jouit auprès du grand public d'un intérêt qui ne cesse de grandir. Dans notre pays, cette évolution est sous doute liée aux excellents résultats des équipes suisses aux Jeux olympiques, aux Championnats du monde et aux Championnats d'Europe de curling. Souvenez-vous, en décembre dernier, à Bâle, l'équipe suisse masculine de curling remportait les Championnats d'Europe, tandis que les Suissesses terminaient au troisième rang. Une aubaine pour notre pâte dure qui a ainsi été associée à des équipes motivées, dynamiques... et gagnantes.

Les télévisions friandes de curling

Le Gruyère AOC a été particulièrement bien mis en évidence auprès des spectateurs lors des retransmissions et des comptes rendus télévisés. En effet, en tant que sponsor, il était bien visible sur la surface de jeu : le logo était inscrit sur les surfaces publicitaires autour du terrain, sur les panneaux de score et sous la glace. Les très nombreux téléspectateurs n'ont pu que remarquer sa présence.



En effet, si le curling est considéré comme un sport mineur dans les journaux, il fait partie des disciplines les plus regardées à la télévision. A la TSR, les grandes retransmissions télévisées de curling attirent jusqu'à 200'000

spectateurs uniquement en Suisse romande. Les télévisions européennes enregistrent également un intérêt marqué pour ce sport nordique. Il en va de même d'Eurosport qui diffuse ses programmes dans 54 pays, de la Finlande à l'Afrique du Nord. Lors des Championnats d'Europe de curling 2006, la chaîne européenne a retransmis les épreuves durant 25 heures, dont 18 heures live. En plus de la présence visible autour et sur la glace, les retransmissions étaient présentées par Le Gruyère AOC. De plus, une dizaine de spots TV de notre produit ont également été diffusés.

Le Gruyère AOC dégusté sur place

Les spectateurs qui se sont déplacés à Bâle pour les Championnats ont pu apprécier notre fromage autour de la patinoire.

Un stand « Le Gruyère Switzerland AOC » avait été dressé sur le site pour l'occasion. Chacun a pu y goûter des carrés de Gruyère AOC ou déguster une fondue dans une ambiance festive. De quoi séduire les amateurs de fromage !



Der Gruyère AOC und das Curling gewinnen gemeinsam!

Einmal mehr wird der Gruyère AOC als Hauptsponsor der nächsten Europameisterschaften 2007 und 2008 im Curling auftreten. Sie finden statt vom 1. bis 8. Dezember 2007 in Füssen in Deutschland und vom 6. bis 13. Dezember 2008 in Örnköldsvik in Schweden. Die Sortenorganisation Gruyère setzt also ihre Partnerschaft mit dem Europäischen Curlingverband fort. Sie ist mit der medialen Wirkung zugunsten des Gruyère AOC, die anlässlich früherer Austragungen der Meisterschaften erreicht wurde, mehr als zufrieden.

Das Curling erfreut sich beim Publikum einer grossen Beliebtheit, die weiter ansteigt. In unserem Land ist diese Entwicklung ohne Zweifel auch die Folge der vorzüglichen Ergebnisse der schweizerischen Curling-Mannschaften an den Olympischen Spielen sowie an den Welt- und Europameisterschaften. Wir erinnern daran, dass im letzten Dezember in Basel das Männer-Team den europäischen Meistertitel errang, während das Frauenteam den dritten Rang belegte. Ein Glücksfall

für unsern Hartkäse, der damit mit motivierten, dynamischen und ... siegreichen Mannschaften in Verbindung gebracht wurde.

Das Curling ist beim Fernsehen sehr beliebt

Der Gruyère AOC wurde anlässlich der Übertragungen und der Berichterstattungen im Fernsehen für die Zuschauer besonders gut hervorgehoben. Der Name als Sponsor war auf der Spielfläche gut sichtbar: das Logo befand sich auf den Werbeflächen rund um den Platz, auf den Ergebnistafeln sowie unter dem Eis. Die zahlreichen Fernsehzuschauer konnten nicht umhin, seine Anwesenheit festzuhalten. Denn obwohl das Curling von den Zeitungen als zweitrangiger Sport behandelt wird, zählt es zu jenen Disziplinen, die am Fernsehen am eifrigsten verfolgt werden. Am Westschweizer Fernsehen werden anlässlich der grossen Übertragungen des Curling bis zu 200'000 Zuschauer aus diesem Gebiet gezählt. Die europäischen Fernsehanstalten bringen dieser nordischen Sportart ein ausgesprochen lebhaftes Interesse entgegen.

Das gleiche gilt für Eurosport, dessen Programme in 54 Länder übertragen werden, von Finnland bis Nordafrika. Diese europäische Fernsehstation hat anlässlich der Curling-Europameisterschaften 2006 die Wettkämpfe während 25 Stunden gesendet, davon 18 Stunden live. Zusätzlich zur sichtbaren Anwesenheit neben und auf der Eisfläche wurden die Übertragungen durch den Gruyère AOC eingeleitet. Ferner sorgten etwa zehn TV-Spots über unser Erzeugnis für Aufmerksamkeit.

Den Gruyère AOC vor Ort degustiert

Die Zuschauer, die sich für die Meisterschaften nach Basel begaben, konnten unsern Käse um die Eisbahn herum würdigen.

Bei dieser Gelegenheit wurde ein Stand „Le Gruyère Switzerland AOC“ aufgestellt. Alle konnten dort Stückchen Gruyère AOC geniessen oder in einer festlichen Stimmung ein Fondue kosten. Was braucht es mehr, um Käseliebhaber zu erfreuen!



Le Gruyère AOC

est aussi connu qu'apprécié du grand public

La quasi-totalité des Suisses connaissent le Gruyère AOC comme le révèle l'enquête de M.I.S Trend que nous avons déjà évoquée dans un numéro précédent. Lorsqu'on demande aux résidents de ce pays de citer le nom d'un fromage, 58 % répondent « Gruyère » et 27 % « Greyerzer », soit un taux de notoriété spontanée de 82 % pour notre fromage. Un taux d'autant plus réjouissant que, parallèlement, l'image du Gruyère AOC est excellente : tradition, qualité, authenticité sont les maîtres mots pour le qualifier.

Premier point positif, sur l'ensemble de la Suisse, la notoriété spontanée du Gruyère AOC dépasse celle des autres fromages helvétiques ; en Suisse romande, elle devient exceptionnelle avec un taux de 92 %. Au 2e stade de la notoriété, lorsqu'on demande aux personnes sondées si elles connaissent le Gruyère AOC, on arrive à un taux de 100 % en Suisse romande et de 97 % en Suisse allemande. Dans cette région, le nom ancien de Greyerzer reste globalement très connu ; mais il est en perte de vitesse, ce qui correspond au souhait de la filière d'abandonner ce terme au profit exclusif de « Gruyère AOC ». D'ailleurs, lorsqu'on demande aux personnes vivant en Suisse allemande si la dénomination francophone leur convient, elles sont 9 sur 10 à l'approuver.

Une palette de variétés bien large

Quand on demande aux 800 personnes interrogées par téléphone si elles connaissent des variétés de Gruyère AOC, plus de la moitié d'entre elles répondent « Le Gruyère doux ». Une sur trois parle de « corsé », une sur quatre de « salé », une sur cinq de « mi-salé », une sur sept de « surchoix » et quelques-unes de « vieux », « kaltbach » (vieilli en grotte) ou « alpage ». A l'opposé, une personne sur trois n'a pas de proposition à fournir. Il faut rappeler que cette palette de réponses ne correspond pas à la liste officielle qui retient seulement les dénominations de « doux », « mi-salé » et « salé ».

L'image du Gruyère AOC dans le public

Les Suisses connaissent donc le Gruyère AOC. Mieux, ils l'apprécient. La première preuve en est les quelque 18 millions de kilos qu'ils achètent chaque année. Dans leur quasi-totalité, ils estiment que le Gruyère AOC est un produit de tradition, de caractère et de grande qualité. Ils sont 97 % à ajouter qu'ils aiment le retrouver sur un plateau de fromage.

La connaissance du sigle AOC

La connaissance relative au sigle AOC progresse de façon notable. En 2003,

près d'une personne sur deux ne faisait pas de parallèle entre l'AOC et la qualité. Aujourd'hui 82 % des sondés répondent oui lorsqu'on leur demande si l'AOC est synonyme de qualité. La notion reste pourtant encore un peu floue au sein du public. On parle d'aire géographique, de zone de production, de produit de qualité, de savoir-faire, de fabrication artisanale, de traçabilité ou de tradition. Autant de notions correctes, mais souvent mal cernées par les personnes interrogées.

On peut noter cependant une différence entre la Suisse romande et la Suisse allemande : la notion d'AOC est logiquement plus connue chez les francophones. Ceci explique sans doute pourquoi 51 % des Romands disent attacher de l'importance à l'indication AOC lors de l'achat d'un fromage, alors que les Alémaniques sont 36 % à le faire.

Les résultats de ce sondage montrent que le Gruyère AOC est bien implanté et qu'il véhicule un taux de sympathie très élevé. Les notions de qualité et de tradition attachées à son nom sont des atouts à préserver et à développer chaque jour. Du côté de l'AOC, il reste à fournir de réels efforts pour populariser ce sigle et renforcer son image au sein du public, en Suisse allemande notamment.



Der Gruyère AOC ist in der Öffentlichkeit ebenso bekannt wie geschätzt

Beinahe alle Schweizer kennen den Gruyère AOC. Dies geht aus einer Untersuchung der Firma M.I.S Trend hervor. Davon war bereits in einer früheren Nummer die Rede. Fragt man die Bewohner dieses Landes nach dem Namen eines Käses, antworten 58 Prozent „Gruyère“ und 27 Prozent „Greyzerzer“. Der spontane Bekanntheitsgrad unseres Käses beträgt also 82 Prozent. Diese Quote ist umso erfreulicher, als der Gruyère AOC ausserdem über ein vorzügliches Image verfügt: Tradition, Qualität, Echtheit sind die geeigneten Wörter, um ihn zu bezeichnen.

Erster positiver Punkt: auf dem gesamten Gebiet der Schweiz übertrifft der Bekanntheitsgrad des Gruyère AOC jenen aller anderen inländischen Käse. In der Romandie ist er mit 92 Prozent aussergewöhnlich hoch. In einer zweiten Stufe wurden die Personen gefragt, ob sie den Gruyère AOC kennen. In der welschen Schweiz antworteten 100 Prozent mit Ja, in der deutschsprachigen Schweiz 97 Prozent. Im letzteren Teil der Schweiz bleibt der frühere Name Greyzerzer gesamthaft sehr bekannt. Doch nimmt der Bekanntheitsgrad dieser Bezeichnung ab, was dem Wunsch der Sortenorganisation entgegen kommt, die auf eine ausschliessliche Kennzeichnung Gruyère AOC hin arbeitet. Im Übrigen wurden die in der deutschsprachigen Schweiz wohnhaften Personen gefragt, ob sie mit der französischen Bezeichnung Gruyère

leben können. Neun von zehn Personen waren damit einverstanden.

Eine breite Auswahl von Arten

Fragt man in der telefonischen Umfrage die 800 Personen, ob sie Arten von Gruyère AOC kennen, antwortet mehr als die Hälfte von ihnen: „Der milde Gruyère“. Eine von drei Personen nennt den „scharfen“, eine von vier den „gesalzenen“, eine von fünf den „halb gesalzenen“, eine von sieben den „surchoix“ und einige den „alten“, den „aus Kaltbach“ (in der Grotte gereift) oder den „Alp-Gruyère“. Im Gegensatz dazu kann eine Person von drei keine Art vorschlagen. Es ist daran zu erinnern, dass in der gültigen Liste lediglich die drei Bezeichnungen „mild“, „mittelrezent“ und „rezent“ aufgeführt sind.

Das Image des Gruyère AOC in der Öffentlichkeit

Die Schweizer kennen also den Gruyère AOC. Oder besser gesagt: sie schätzen ihn. Beweis dafür sind die 18 Millionen Kilogramm, die sie jährlich davon kaufen. Beinahe alle glauben, dass der Gruyère AOC ein traditionelles Erzeugnis mit eigenem Charakter und von hoher Qualität ist. 97 Prozent geben an, dass sie ihn gerne auf einer Käseplatte sehen.

Kenntnisnahme des Kürzels AOC

Die Kenntnis betreffend das Kürzel AOC nimmt beachtlich zu. Noch 2003 machte nicht einmal eine Person von zwei eine

Parallele zwischen AOC und Qualität. Heute antworten 82 Prozent der Befragten Ja auf die Frage, ob AOC gleichbedeutend sei mit Qualität. In der Öffentlichkeit sind die Aussagen über AOC noch ein wenig verschwommen. Man spricht eher von geografischem Gebiet, von Produktionszone, von Qualitätsprodukt, von handwerklichem Können und von handwerklicher Produktion, von Rückverfolgbarkeit und von Tradition. Alle diese Aussagen sind korrekt, sie werden aber oftmals von den Gesprächspartnern schlecht umrissen. Zwischen der deutschsprachigen Schweiz und der Romandie besteht allerdings ein Unterschied: die Bezeichnung AOC ist westlich des Sensegrabens besser bekannt. Dies erklärt ohne Zweifel den Umstand, dass 51 % der Romands bei ihren Einkäufen der Bezeichnung AOC eine Bedeutung beimessen gegenüber 36 % der deutschsprachigen Schweizer.

Dieser Umfrage kann entnommen werden, dass der Gruyère AOC in der Schweiz gut eingeführt ist und dass er viel Sympathie genießt. Die Begriffe Qualität und Tradition, die seinen Namen beinhalten, sind gewichtige Vorteile, die es jeden Tag zu erhalten und zu vermehren gilt. Seitens der AOC geht es darum, wirksame Anstrengungen zu unternehmen, um den Begriff populär zu gestalten und um sein Image in der Bevölkerung zu festigen, vor allem in der deutschsprachigen Schweiz.



World cheese award 2007 Londres

Le meilleur Gruyère AOC du monde

A Niedermuhren, petit village de Singine, le fromager et les producteurs de lait sont très fiers. Leur Gruyère AOC vient de remporter à Londres le World Cheese Award de la catégorie Gruyère AOC.



Adrian Scheidegger est, comme on dit, tombé dans la chaudière, alors qu'il était tout petit. Il a toujours vu son père faire du fromage - de l'Emmentaler et un peu de Gruyère pour le magasin - si bien que lorsque le moment est venu de choisir un apprentissage, il s'est décidé pour la profession de fromager. Il est donc parti le 1er avril 1985 pour Semsales et s'est initié à la fabrication du Gruyère AOC. Un vrai dépaysement avec seulement un dimanche de congé sur trois ! En deuxième année, il est revenu plus près de chez lui, à Guin, dans ce qui était alors une des plus grandes fromageries d'Emmentaler de Suisse, puisqu'elle fabriquait 8 pièces par jour. En troisième année, Adrian Scheidegger est

rentré à la maison, il a donc travaillé avec son père à fabriquer cinq fromages par jour dans des installations conçues pour trois. Ici aussi, il était nécessaire de bien maîtriser son sujet.

Le fruit des expériences accumulées

Avec le recul, Adrian Scheidegger pense qu'il lui a été utile de voir différents systèmes de travail, tout comme son école de laiterie à Grangeneuve lui a apporté beaucoup. Celle-ci comprenait à l'époque, à côté de la théorie, le travail à la production. La collaboration avec son père, qui s'est poursuivie par la suite le week-end lorsqu'il suivait les cours de l'école de commerce et une année à l'école d'ingénieur, lui a permis de faire de nombreuses expériences. En tant que fils du patron, il avait plus de responsabilités et plus de possibilités de mettre ses idées en pratique.

Deux expériences de quelques mois à l'étranger, l'une en Slovaquie et l'autre tout à l'est de la Russie lui ont également offert des opportunités d'improviser. « Il fallait arriver à fabriquer du fromage que l'on puisse manger », précise le maître fromager et les conditions n'étaient pas propices à cet exercice.

Après avoir passé la maîtrise, Adrian Scheidegger a repris la fromagerie gérée par son père en 1999. Entre-temps, en 1993, la fromagerie de Niedermuhren avait passé de la production d'Emmenta-

ler à celle de Gruyère AOC.

Le fromager aime son métier, il aime la matière vivante qu'il travaille, cela se voit. Produire un fromage au lait cru, c'est chaque jour relever un défi puisque certains paramètres peuvent changer. Ce qui lui plaît aussi beaucoup dans son travail, c'est l'indépendance, avec les inconvénients qu'elle comporte, comme lorsque son employé, qui travaille depuis dix ans dans la fromagerie, s'est cassé la clavicule l'an dernier et a été arrêté pendant trois mois : le patron a assuré les fabrications avec son apprenti praticien en industrie laitière.

De riches contacts

La fromagerie, c'est aussi des contacts avec de nombreuses personnes d'horizons différents. Tout d'abord les producteurs qui livrent le lait matin et soir et qui sont propriétaires de la fromagerie et de toutes les installations par l'intermédiaire de la Société de laiterie. Adrian Scheidegger est très content des relations qu'il entretient avec eux : la famille vit dans un bel appartement neuf, les installations sont très bien entretenues et la société prévoit d'investir dans la modification des caves pour pouvoir y installer prochainement un robot de soin aux fromages.

Il y a ensuite les relations avec son marchand et toutes les personnes que celui-ci lui envoie. En effet, la maison von Mühlen de Guin exporte du Gruyère AOC non seulement en Grande-Bretagne, mais



Adrian Scheidegger

aussi vers de nombreux autres pays. Ce n'est donc pas rare que des journalistes, des acheteurs, des responsables de l'hygiène de chaînes de distribution visitent la fromagerie de Niedermuhren. Celle-ci a d'ailleurs été certifiée BRC en 2003 et comme elle est classée standard B, elle est contrôlée chaque année.

L'apogée à 13 ou 15 mois

Avant ses lauriers de meilleur Gruyère AOC au World Cheese Award de Londres, Adrian Scheidegger avait déjà présenté son Gruyère AOC à quelques concours. A Vérone (I) en 2002, il a obtenu la quatrième place aux Olympiades des fromages



Pourquoi ce succès ?

Le fromager et son marchand, Walo von Mühlennen, ont choisi ensemble les meules présentées. Le fromage champion a été fabriqué début février 2006, il avait donc 13 mois lors de la dégustation. Selon Adrian Scheidegger, il était là à son sommet. Walo von Mühlennen n'est pas exactement du même avis, selon l'affineur, le Gruyère de Niedermuhren peut encore s'améliorer, il atteint son apogée à l'âge de quinze mois. Il n'a pourtant pas pu choisir un Gruyère AOC fabriqué en fin d'année 2005, ceux-ci étant tous vendus. Et comment caractériser les qualités de ce produit ? « Il a le goût du terroir singinois », affirme le fromager. Il explique alors que l'altitude de 650 m et le type d'agriculture pratiqué par les paysans offrent un affouragement très diversifié aux vaches : herbe ou foin provenant de prairies naturelles, mais aussi de différents mélanges de prairies artificielles, avec un complément sous forme de betterave ou de maïs. C'est, selon le fromager, la part du succès qui est ancrée dans la nature, le terroir. L'autre part vient de l'homme. En effet, Adrian Scheidegger souligne qu'il travaille du lait d'excellente qualité, avec peu de cellules somatiques et

peu de germes indésirables. Il faut dire que ses producteurs sont très fiers et satisfaits de voir leur lait transformé en Gruyère AOC, ils s'efforcent donc par la précision de leur travail de ne rien laisser au hasard.

Urs Riedo, qui garde ses vaches dans une étable communautaire avec quatre autres collègues et est aussi président de la Société de laiterie, confirme : « Nous sommes très attentifs à la qualité de notre lait, à la santé des mamelles de nos vaches, à leur offrir une alimentation riche et variée et à respecter les règles de propreté ». A cela s'ajoute naturellement le travail consciencieux et précis du fromager qui sait régler au mieux la teneur en matière grasse et en eau de ses fromages pour leur donner un goût sain qui s'affine avec l'âge. « Un Gruyère AOC typique », affirment Adrian Scheidegger et Walo von Mühlennen, ce dernier ajoutant qu'il a une pâte fine juste ce qu'il faut, un goût pas trop salé, plutôt fruité. Sa contribution à ce chef-d'œuvre ? Il l'apporte en affinant ses fromages dans une cave relativement chaude, à 14 °C, un travail délicat à gérer, mais qui porte ses fruits !



de montagne. En 2006, il avait déjà gagné le World Cheese Award pour son Gruyère AOC dans la catégorie des plus de neuf mois. A l'automne 2006, il a aussi pris la deuxième place aux Swiss cheese awards à Huttwil. Ce printemps, c'est la consécration : gold pour son Gruyère AOC dans la catégorie des moins de 8 mois et gold aussi, puis titre de champion Gruyère AOC avec son Gruyère de 9 mois ou plus.

Fromagerie de Niedermuhren

- Les premières traces écrites de la fabrication d'Emmentaler à Niedermuhren remontent à 1924.
- La société de laiterie compte actuellement 16 producteurs qui livrent au total 1,68 million kg de lait. Le quota de Gruyère AOC s'élève à 150 t.
- Adrian et Sandra Scheidegger ont repris la fromagerie en 1999. Ils ont trois enfants : Jan (8 ans), Tim et Natacha (6 ans).



World cheese award 2007, Londres Der weltweit beste Gruyère AOC !

In Niedermuhlern, kleines Dorf im Sensebezirk, sind der Käser und die Milchproduzenten sehr stolz. Ihr Gruyère AOC hat kürzlich in London den World Cheese Award der Kategorie Gruyère AOC gewonnen.

Adrian Scheidegger ist, wie man so sagt, ins Kessi gefallen, als er noch klein war. Immer hat er seinem Vater zugesehen, wie er Käse herstellte – Emmentaler und ein wenig Gruyère für den Laden – so dass er sich für den Käserberuf entschied, als es darum ging, eine Lehre zu beginnen. Am 1. April 1985 kam er nach Semsales und liess sich dort in die Produktion von Gruyère einführen. Ein Ortswechsel, verbunden mit Heimweh, mit nur einem arbeitsfreien von drei Sonntagen! Im zweiten Lehrjahr weilte er nahe von seinem Wohnort, in Düdingen, in einer Käserei, die damals eine der grössten Käsereien für Emmentaler war, denn sie produzierte täglich 8 Laibe. Das dritte Lehrjahr verbrachte er wieder daheim und er half also seinem Vater, jeden Tag 5 Käse in Einrichtungen zu gewinnen, die eigentlich für drei angelegt waren. Auch hier lernte er seinen Beruf gut beherrschen.

Das Ergebnis angesammelter Erfahrungen

In der Rückschau empfindet Adrian Scheidegger, dass es für ihn von grossem Nutzen war, mehrere Arbeitsmethoden

kennen zu lernen, so wie auch die Molkereschule in Grangeneuve für ihn ein grosser Gewinn bedeutete. Dort wurde damals neben der Theorie ein Schwergewicht auf die praktische Arbeit gelegt. Gründliche Erfahrungen sammelte er bei der Mitarbeit mit seinem Vater, als er die Handelsschule besuchte und, während einem Jahr, die Ingenieurschule.

Zwei Auslandsaufenthalte von einigen Monaten, der eine in der Slowakei, der andere im Osten von Russland, ermöglichten es ihm, das Improvisieren zu erlernen. „Es ging darum, Käse zu produzieren, damit man sich ernähren konnte“, sagte der Käsermeister und die Voraussetzungen dafür waren alles andere als günstig.

Nach der Meisterprüfung übernahm Adrian Scheidegger 1999 von seinem Vater die Käserei. In der Zwischenzeit hatte die Käserei Niedermuhren von der Produktion von Emmentaler auf jene von Gruyère gewechselt.

Der Käser schätzt seinen Beruf, er liebt es, die lebendige Materie zu verarbeiten. Dies sieht man auf den ersten Blick. Einen Rohmilchkäse herzustellen bedeutet, jeden Tag einer Herausforderung zu begegnen, denn gewisse Parameter können ändern. Was ihm an seiner Arbeit vor allem gefällt, ist die Unabhängigkeit, auch wenn damit nicht voraussehbare

Nachteile verbunden sind. So fiel ein Mitarbeiter, der ihn seit zehn Jahren unterstützt, letztes Jahr während drei Monaten aus, weil er sich das Schlüsselbein gebrochen hatte. So musste der Meister die Produktion gemeinsam mit einem milchwirtschaftlichen Praktikanten über die Runden bringen.

Wertvolle Beziehungen

Eine Käserei ist der Ort von Kontakten mit zahlreichen Personen unterschiedlicher Herkunft. Zuerst zu erwähnen sind die Milchproduzenten, die morgens und abends ihre Milch einliefern und die, über ihre Käsereigenossenschaft, gleichzeitig die Eigentümer der Käserei und der Einrichtungen sind. Adrian Scheidegger ist sehr erfreut über die Beziehungen mit ihnen: seine Familie wohnt in einer schönen und neuen Wohnung, die Einrichtungen werden sehr gut unterhalten und die Genossenschaft sieht Investitionen in den Kellern vor mit dem Ziel, nächstens für die Pflege der Käse einen Roboter anzuschaffen.

Weiter gibt es die Beziehungen zu seiner Handelsfirma mit allen Personen, die mit ihm zusammen arbeiten. Die Firma von Mühlernen in Düdingen führt den Käse nicht nur nach Grossbritannien aus, sondern auch in viele andere Länder. Deshalb sind Besuche von Medienleuten, von Kunden und von Verantwortlichen für die Hygiene der Grossverteiler



in seiner Käserei von Niedermuhren nicht selten. Sein Betrieb wurde 2003 als BRC zertifiziert und weil er als Standard B eingetragen ist, wird er jährlich überprüft.

Höhepunkt mit 13 oder 15 Monaten Vor seinem Triumph des besten Gruyère AOC am World Cheese Award in London hatte Adrian Scheidegger seinen Gruyère AOC bereits an einigen Wettbewerben vorgestellt. In Verona /Italien erreichte er 2002 an der Olympiade der Bergkäse den vierten Rang. Bereits 2006 gewann er den World Cheese Award für seinen Gruyère AOC in der Kategorie der Käse von mehr als neun Monaten. Im gleichen Jahr belegte er am Swiss Cheese Award in Huttwil den zweiten Rang. In diesem Frühling kam die Auszeichnung: Gold für seinen Gruyère AOC in der Kategorie der Käse von weniger als 8 Monate sowie ausserdem Gold und den Titel des Siegers Gruyère AOC mit seinem Gruyère von 9 Monaten und mehr.

Wie kam es zu diesem Erfolg? Der Käser und sein Händler, Walo von Mühlenen, wählten die auszustellenden Laibe gemeinsam aus. Der Siegerkäse wurde zu Beginn von Februar 2006 produziert. Anlässlich der Degustation war er also 13 Monate alt. Gemäss Adrian Scheidegger befand er sich zu diesem Zeitpunkt auf seinem qualitativen Höhepunkt. Walo von Mühlenen teilt diese Aussage nicht ganz. Der Affineur meint, dass der Gruyère AOC von Niedermuhren noch verbessert werden kann und dass er den Höhepunkt mit 15 Monaten erreicht. Allerdings konnte er keine Laibe Gruyère anbieten, die Ende 2005 produziert worden waren, denn diese waren bereits alle verkauft. Und wie kann die Qualität

dieses Käses beschrieben werden? „Er weist den Geschmack des Sensegebietes aus“, meint der Käser. Er erklärt, dass die Höhe von 650 Metern über Meer und die Art der von Bauern ausgeübten Landwirtschaft den Kühen sehr vielseitiges Futter beschert: Gras oder Heu von natürlichen Wiesen, aber auch die verschiedenen Mischungen von künstlichen Weiden mit einem Zusatz in Form von Rüben oder von Mais. Gemäss dem Käser ist ein Teil des Erfolgs in der Natur dieses besonderen Gebietes verankert. Der andere Teil ist Sache des Menschen. Adrian Scheidegger unterstreicht, dass er eine qualitativ hoch stehende Milch mit einem geringen Anteil an somatischen Zellen und unerwünschten Keimen verarbeitet. Es darf hervorgehoben werden, dass die Milchproduzenten stolz und zufrieden sind, ihre Milch für die Verarbeitung zu Gruyère AOC liefern zu dürfen. Sie arbeiten genau und zuverlässig und überlassen nichts dem Zufall.

Urs Riedo, Präsident der Käsereigenossenschaft, der mit vier Kollegen einen Gemeinschaftsstall betreibt, bestätigt diese Aussage: „Wir legen höchsten Wert auf eine einwandfreie Qualität unserer Milch, auf die Eutergesundheit unserer Kühe, denen wir reiches und abwechslungsreiches Futter verabreichen, sowie auf die Sauberkeit.“ Hinzu kommt selbstverständlich eine gewissenhafte und genaue Arbeit des Käasers, der weiss, wie der Fett- und der Wassergehalt seiner Käse zu bestimmen sind, um ihnen einen gesunden Geschmack zu verleihen, der mit dem Alter verfeinert wird. „Das Ziel ist ein typischer Gruyère AOC“, versichern Adrian Scheidegger und Walo von Mühlenen. Letzterer ergänzt, dass dieser Käse

einen feinen Teig aufweist, genau wie es sich schickt, einen nicht zu gesalzenen Geschmack. Was trägt denn er selber zu diesem Meisterstück bei? Sein Anteil besteht darin, den Käse in einem relativ warmen Keller zu reifen, bei 14°C, eine anspruchsvolle Aufgabe, die aber reiche Früchte bringt!



Käserei Niedermuhren

- Die ersten Spuren der Produktion von Emmentaler in Niedermuhren stammen von 1924.
- Die Käsereigenossenschaft zählt gegenwärtig 16 Milchproduzenten, die jährlich gesamthaft 1,68 Millionen kg Milch liefern. Das Gruyère-Kontingent beträgt 150 Tonnen.
- Adrian und Sandra Scheidegger haben die Käserei 1999 übernommen. Sie haben drei Kinder: Jan (8 Jahre), Tim und Natacha (6 Jahre)



Nouvelle collaboratrice à l'IPG

Anita Boeuf-Monney vient de rejoindre notre équipe du secrétariat en qualité de comptable. Cette nouvelle collaboratrice travaille à 60 %, tandis que Stéphanie Giller-Molloyres a réduit son temps de travail à 40 %. Cette dernière est

l'heureuse maman d'un petit Louis, né en juillet dernier. Nous souhaitons la bienvenue à Anita Boeuf-Monney à l'IPG et nous transmettons nos vœux de bonheur à Stéphanie et à son mari dans leur nouveau rôle de parents.

Neue Mitarbeiterin in der Geschäftsstelle

Kürzlich hat in unserm Team des Sekretariates Anita Boeuf-Monney ihre Arbeit als Buchhalterin aufgenommen.

Unsere neue Kollegin wird eine sechzigprozentige Stelle antreten, während Stéphanie Giller-Molloyres, die glückliche Mutter eines kleinen Louis geworden ist, ihre Arbeitszeit auf 40 Prozent herabgesetzt hat.

Wir begrüßen Anita Boeuf-Monney in der Geschäftsstelle herzlich und wir beglückwünschen Stéphanie und ihren Ehegatten zu ihrer neuen Aufgabe als Eltern.



Concours

Les fromagers d'alpages fribourgeois, du Jura vaudois et du Jura bernois, en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère AOC, vous invitent

**à la Halle 16, Stand No 1601
au Comptoir Suisse, Lausanne
du 14 au 23 septembre 2007**

Vous aurez la possibilité de participer au Concours
« Jean L'armailli »
dégustation de fromages d'alpage

Un Jury officiel désignera les gagnants le 23 septembre 2007, à partir de 14 heures suivi de la distribution des prix.



Wettbeberb

Die Alpsennen aus den Freiburger Alpen sowie aus dem Waadtländer und dem Berner Jura, in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère AOC, laden Sie herzlich ein

**in die Halle 16, an den Stand Nr. 1061,
des Comptoir Suisse in Lausanne,
vom 14. bis 23. September 2007**

Sie werden die Möglichkeit haben, teilzunehmen am : Wettbewerb „Jean l'armailli“ („Alpsenn Jean“) Degustation von Alpkäsen

Eine amtliche Jury wird die Gewinner am 23. September 2007 bekannt geben, ab 14.00 Uhr, gefolgt von der Preisverteilung.



Salade de Gruyère AOC et ananas

Pour 4 personnes

- 50 g de noix de Cashew
- 200 g de Gruyère AOC
- 4 branches de céleri
- 4 tranches d'ananas
- 1 salade Batavia ou Iceberg
- 1 bouquet de menthe

Sauce :

- 6 abricots secs
- 8 cs de jus d'orange
- 4 cs de vinaigre
- 4 cs d'huile de colza
- Tabasco ou Chili en poudre
- Sel, poivre

Couper les abricots en fines lamelles, les faire tremper 15 minutes dans le jus d'orange.

Mélanger le vinaigre et l'huile, assaisonner avec quelques gouttes de Tabasco, saler et poivrer.

Y incorporer le jus d'orange et les abricots.

Dans une poêle, faire colorer à sec les noix de Cashew.

Couper le Gruyère AOC en bâtonnets, l'ananas et la salade iceberg en morceaux, détacher les feuilles de menthe de leur tige.

Mélanger délicatement tous les ingrédients et incorporer la sauce.

Ananas-Gruyère AOC Salat

Für 4 Personen

- 50 g Cashewnüsse
- 200 g Gruyère AOC
- 4 Stängel Stangensellerie
- 4 Scheiben frische Ananas
- 1 Eisbergsalat
- 1 Bund Pfefferminze

Sauce:

- 6 getrocknete Aprikosen
- 8 EL Orangensaft
- 4 EL Essig
- 4 EL Rapsöl
- Tabasco oder Chilipulver
- Salz, Pfeffer

Aprikosen in dünne Streifen schneiden, 15 Minuten im Orangensaft ziehen lassen.

Essig und Öl verrühren, mit einigen Tropfen Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.

Orangensaft und Aprikosen darunterrühren.

Cashewnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten.

Gruyère AOC in Stängeli schneiden, Stangensellerie, Ananas und Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden, Minzeblätter vom Stiel zupfen.

Alle Zutaten sorgfältig mit der Sauce mischen.





Blancs de poulet, sauce aux herbes

Pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet, entaillés comme pour des cordons-bleus
- 2 cs de pesto de basilic
- 100 g de Gruyère AOC salé
- 4 tomates séchées conservées à l'huile
- Sel, poivre
- 1 cs d'huile

Sauce :

- 1 bouquet de persil
- 3 cs de câpres
- 3 cs de pesto de basilic
- 2 cs de pignons
- 3 cs d'huile de colza
- 3 cs de bouillon
- Sel, poivre

Ouvrir les blancs de poulet, tartiner l'intérieur de pesto.

Couper le Gruyère AOC en tranches minces de 2 à 3 mm, les ajouter sur le pesto, garnir avec 1 tomate séchée et refermer la poche.

Bien fixer avec des cure-dents, saler et poivrer.

Bien saisir chaque côté des blancs de poulet dans de l'huile très chaude, au total durant 3 minutes.

Enlever les cure-dents et envelopper chaque morceau dans du papier alu.

Enfourner dans un four préchauffé à 180 degrés et terminer la cuisson durant 20 minutes.

Pour la sauce :

Hacher finement le persil et les câpres, bien mélanger avec les autres éléments, saler et poivrer à volonté.

Poulet-Schnitzel mit Kräutersauce

Für 4 Personen

- 4 Pouletschnitzel, wie für Cordon Bleu geschnitten
- 2 EL Basilikumpesto
- 100 g rezenten Gruyère AOC
- 4 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

Sauce:

- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Kapern
- 3 EL Basilikumpesto
- 2 EL Pinienkerne
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Bouillon
- Salz, Pfeffer

Pouletschnitzel aufklappen, innen mit Pesto bestreichen. Gruyère AOC in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden, die Pouletschnitzel damit belegen, je eine Tomate darauf geben und die Schnitzel zuklappen. Mit Zahnstocher gut verschliessen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel im heissen Öl auf beiden Seiten insgesamt 3 Minuten anbraten, Zahnstocher entfernen und einzeln in Alufolie einpacken.

Im 180 Grad heissen Ofen in 20 Minuten fertig garen.

Sauce : Petersilie und Kapern fein hacken, mit den restlichen Zutaten gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND





Une nouvelle fois la Hot fondue a connu un franc succès à Paléo avec un total de plus de 8200 hot fondue pour les six jours / Erneut war die Hot Fondue an der Paléo ausserordentlich erfolgreich. In sechs Tagen wurden mehr als 8'200 Hot Fondue abgesetzt.

Agenda

Cet automne, le Gruyère AOC sera présenté et proposé à la dégustation lors de nombreuses manifestations régionales, nationales et internationales. Jugez plutôt

En Suisse

- **Le Comptoir suisse** à Lausanne du 14.9.07 au 23.9.2007
- **Foire Züspa** à Zurich du 21.09.2007 au 30.09.2007
- **1000 run Gruyère** (athlétisme) à Sion le 23 septembre 2007
- **Championnat suisse des produits du terroir** à Courtemelon (Jura) du 29 au 30.9.2007
- **Foire Olma** à St-Gall du 11.10.2007 au 21.10.2007
- **Les dix ans de l'Interprofession du Gruyère**
Fête réservée aux membres de la filière le 18 octobre 2007, à l'Espace Gruyère à Bulle
- **Salon suisse Goûts & Terroirs** à Bulle du 31.10.07 au 04.11.2007

Chez nos voisins

- **21e foire aux vins et aux fromages** d'Antony, Hauts-de-Seine, en France du 14.09.2007 au 16.09.07
- **Cheese 2007**, dans les rues et sur les places de Bra, Piémont, au nord-est de l'Italie du 21 au 24 septembre 2007, avec la participation de la Confrérie du Gruyère
- **Olympiades des fromages de montagne** à Oberstdorf, Allemagne du 26 au 28 octobre 2007
- **Le Gruyère European curling championship** à Füssen, Allemagne du 1er au 8 décembre 2007



Ein Blick auf den Kalender

In diesem Herbst wird der Gruyère AOC an vielen regionalen, nationalen und internationalen Anlässen vorgestellt und angeboten werden. Beurteilen Sie bitte selbst:

In der Schweiz

- **Comptoir Suisse** in Lausanne vom 14.9. bis 23.9.2007
- **Messe Züspa** in Zürich vom 21.9. bis 30.9.2007
- **1000 Run Gruyère** (Leichtathletik) in Sitten am 23.9. 2007
- **Schweizer Meisterschaft der heimischen Erzeugnisse** in Courtemelon (Jura) vom 29. bis 30. 9. 2007
- **Olma, Messe** in St.Gallen 11.10. bis 21.10.2007
- **Die 10 Jahre der Sortenorganisation Gruyère**
Fest, vorbehalten ihren Mitgliedern am 18. Oktober 2007 in der Messehalle Espace Gruyère in Bulle
- **Salon des goûts & terroirs** in Bulle vom 31.10. bis 4.11.2007

Im nahen Ausland

- **21. Messe der Weine und Käse von Antony, Hauts-de-Seine, in Frankreich,** vom 14. bis 16.9. 2007
- **Cheese 2007, in Strassen und auf Plätzen von Bra, im Piemont, im Nordosten Italiens,** vom 21. bis 24. 9.2007. Die Confrérie du Gruyère wird dabei sein.
- **Olympiade der Bergkäse** in Oberstdorf, Deutschland, vom 26. bis 28. Oktober 2007
- **Die Gruyère European curling championship** in Füssen, Deutschland, vom 1. bis 8. Dezember 2007

Impressum

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

Tirage: 3500 exemplaires

Rédaction: 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@vtxmail.ch

Graphisme: Art-Com & Partenaires sàrl, rte cantonale, CH- 1077 Servion, e-mail: info@art-com.ch



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Une Garantie d'Origine

N'oubliez jamais d'où il vient

**LE GRUYÈRE AOC, C'EST 3200 PRODUCTEURS
DE LAIT AUTHENTIQUES DE LA ZONE AOC.**

GRUYERE.COM

ART COM & PARTENAIRES / PHOTOS: GALIER.COM