

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



1999



2000

Zum Geleit

Der Volksmund sagt, dass die Jahre vergehen und sich manchmal gleichen. Dies trifft so ziemlich genau auf das Jahr 2007 der Sortenorganisation Gruyère zu, das nun zu Ende geht.

Obleich diese Aussage auch angezweifelt werden kann! Gewiss lässt sich der Hartkäse, den wir so sehr schätzen, weiterhin gut verkaufen und seine Aufwärtsbewegung ist offenkundig. Ausserdem ist und bleibt die Qualität für alle Partner der Sortenorganisation ein Anliegen mit höchstem Vorrang und die Ergebnisse bestätigen es: unser Erzeugnis gilt gemäss Urteil der Kenner nach wie vor als einzigartig.

Wir haben den zehnten Geburtstag gediegen gefeiert. Dies gilt insbesondere für den Tag des 18. Oktobers in Bulle, wo sich rund um den Gruyère in einer sehr aufgeräumten, sehr gastfreundlichen und sehr familiären Stimmung aus dem Umfeld der Milchproduzenten, der Käser und der Affineure mit ihren Familien mehr als 3'000 Besucherinnen und Besucher eingefunden haben, gemeinsam mit Vertretern der Medien und der Behörden.

Diesem festlichen Anlass ist, was niemand eigentlich erwartete, die Eröffnung von neuen Verhandlungen unter den drei Partnern unserer Sortenorganisation gefolgt. Das Gesprächsthema war dieses Mal ein ganz anderes als in den früheren Gesprächen. Wegen der weltweit starken Erhöhung des Milchpreises wurde darüber beraten, ob der Absatzpreis des Käses anzuheben ist und, als Folge davon, auch die Entschädigung für die Milchproduzenten, die Käser und die Affineure. Wenn ich mich nicht irre, war es seit der Gründung der Sortenorganisation, das heisst seit 1997, erstmals möglich, über eine derartige Massnahme zu befinden. Ich fürchtete, dass „das gebrannte Kind das Feuer scheut“ oder, mit andern Worten, dass übertriebene Forderungen nicht zum Ziele führen würden. Mit Freude und Genugtuung habe ich festgestellt, dass die mustergültige Geisteshaltung, die seit zehn Jahren bei uns vorherrscht, erhalten geblieben ist. Eine Einigung wurde erreicht, auch wenn sie, wie nicht anders zu erwarten war, von jedem der Partner als für sich unbefriedigend gewertet wurde. Es darf nun gehofft werden, dass dieses gute Einvernehmen bis Ende 2008 anhält, wenn die Milchkontingentierung endgültig aufgehoben wird.

Diese erfolgreiche Absprache lässt unsern Wunsch nach Anerkennung des Gruyère als AOC oder IGP auf europäischer Ebene keinesfalls vergessen. Die Bundesbehörden haben bei der Europäischen Gemeinschaft in Brüssel diesbezüglich ein Gesuch hinterlegt. Diese Angelegenheit verfolgen wir mit der ihr zukommenden Aufmerksamkeit und ich hoffe sehr, dass darüber in der nächsten Nummer unserer Zeitschrift L'Oiseau gute Nachrichten zu lesen sein werden.

Es ist anlässlich des Jahreswechsels üblich, Glückwünsche zu entbieten. Die meinen gehen an alle, die an unserer Arbeit teilnehmen. Zuerst denke ich an die Gesundheit dieser Leute und an jene ihrer Angehörigen. Ich füge alsdann berufliche Wünsche zuhanden der Sortenorganisation Gruyère hinzu, damit sie ihre Tätigkeit weiter führt, indem sie weiterhin die Grundsätze durchsetzt, die uns in den letzten zehn Jahren wichtig geworden sind: Qualität – Kontrolle über die Menge – Solidarität unter den drei Partnern unserer Produktion.

Ein gesegnetes neues Jahr!

Der Präsident:
Pierre Dubois



p.4-5

Le prix du lait
Assemblée du 20 .11.2007



p.7

Un Gruyère AOC
magnifiquement sculpté...



p. 8-15

Anniversaire
Les 10 ans de l'IPG



p. 24

Nouveau Spot TV
basé sur l'authenticité



p.26

Des fromagers
récompensés



p. 29-30

Les recettes
créatives

Inhalt

Der Milchpreis
Delegiertenversammlung vom 20. 11 2007 (S. 6)

Skulptur auf einem Gruyère AOC (S. 7)

Ein Geburtstag
von allen gemeinsam gefeiert (S. 16-21)

Ein Meisterkäse
für ein Meistergeschäft (S. 22-23)

Neuer TV-Spot
aufgrund der Ursprünglichkeit (S.24-25)

Auszeichnungen
für verschiedene Käser (S. 26-27)

Der Gruyère AOC auf dem Weg
zu jungen Athleten (S.28)

Rezepte (S. 29-30)

Ein Blick auf den Kalender
(S. 31)



Editorial

Les années se suivent et parfois se ressemblent, dit un proverbe. Celui-ci s'applique assez bien à l'Interprofession du Gruyère pour l'année 2007 qui se termine.

Encore que ! Certes, la pâte dure que nous aimons tant continue à bien se vendre et sa progression se poursuit. De plus, sa qualité reste la préoccupation prioritaire de toute la filière et les résultats de cet engagement se font sentir : notre produit développe encore ses atouts comme en témoignent les appréciations des spécialistes.

On a remarquablement vécu le dixième anniversaire et plus particulièrement la journée du 18 octobre, à Bulle, qui a rassemblé autour du Gruyère AOC, dans une ambiance très réussie, très conviviale et très familiale, plus de 3'000 visiteurs issus des milieux des producteurs, des fromagers, des affineurs et de leur famille, entourés de représentants de la presse et des autorités.

Cette manifestation festive a précédé, ce que personne n'attendait réellement,

l'ouverture de nouvelles négociations entre les trois filières de notre association. Le thème évoqué est, cette fois, très différent des précédentes discussions.

En raison de la hausse importante du prix du lait, ce à l'échelon mondial, il est question de hausser le prix du fromage et partant de la rémunération des producteurs, des fromagers et des affineurs. Sauf erreur, il s'agit de la première occasion d'y procéder, depuis que l'Interprofession existe, soit depuis 1997. Je craignais, « chat échaudé craint l'eau froide », des revendications exagérées qui ne puissent aboutir. Avec plaisir, j'ai constaté que l'excellent esprit de notre groupement qui a prévalu depuis 10 ans s'est maintenu et qu'un accord, jugé bien sûr insuffisant par chaque partie, a été accepté et qu'il devrait durer jusqu'au terme de l'année 2008 qui précédera la levée définitive du contingentement laitier.

Ces questions n'ont cependant pas élué notre désir de voir notre Gruyère reconnu AOC ou IGP sur le plan euro-

péen et une demande a été déposée par la Confédération auprès des autorités de Bruxelles. On suit ce dossier avec toute l'attention qu'il mérite et je souhaite que le prochain numéro de notre revue, l'Oiseau, se fasse l'écho de bonnes nouvelles.

A la veille d'une nouvelle année, on a coutume de présenter des vœux. Les miens s'adressent à tous les acteurs de notre activité. Ils concernent, en priorité, leur santé et celle de leur famille. J'y ajouterai des souhaits plus professionnels destinés à l'Interprofession du Gruyère qui doit poursuivre sa vie en appliquant cette devise qui nous conduit depuis dix ans : QUALITE – QUANTITE CONTROLEE – SOLIDARITE entre les trois tenants de notre production.

Bonne année !

**Le Président
Pierre Dubois**



LETTRE ADRESSÉE AUX PARTENAIRES DE LA FILIÈRE DU GRUYÈRE AOC

Décisions de l'assemblée des délégués du 20 novembre 2007

Mesdames, Messieurs,

Conditions de mise en marché à partir du 1er novembre 2007

Suite aux différentes évolutions du prix du lait sur le marché mondial et suisse et après analyse de la situation des autres sortes de fromage, les nouvelles conditions de mise en marché ont été négociées le 20 novembre dernier.

Le compromis ainsi trouvé repose sur un premier a priori soit la réadaptation de la contribution à l'Interprofession du Gruyère qui passe de 75,5 à 80 centimes par kilo de Gruyère, niveau qui était le sien jusqu'en 2005. Cette condition était un préalable indispensable car il est primordial que dans un contexte d'augmentation des prix l'activité de promo-

tion de l'Interprofession du Gruyère puisse se poursuivre sereinement. Le prix du fromage augmente en outre de 64 cts par kilo. La hausse ainsi obtenue se répartit à raison de 5 cts pour les producteurs de lait et le reste pour les fromagers. Avec ces augmentations bienvenues, les deux premiers maillons retrouvent un niveau de prix qui est supérieur à celui négocié au début de l'Interprofession du Gruyère, soit le 1er mai 1999. L'augmentation générale du prix du fromage entraîne un risque sur les quantités que les affineurs se sont montrés prêts à relever.

Le compromis comporte un aspect qualité non négligeable. La déduction pour le IB passe de 50 à 75 centimes par kilo de fromage pour les paliers allant de 17,5 à 16,5 points.

Il est demandé que dans le cadre des contrats de vente de lait, et ceci pour le 1er mai prochain, les différentes directives en matière de qualité négociées au sein de l'Interprofession du Gruyère soient appliquées. A ce titre les différentes organisations de producteurs et de fromagers se tiennent à disposition pour résoudre les problèmes qui pourraient se poser.

Afin d'éviter des difficultés de mise en marché, l'Interprofession du Gruyère doit réfléchir à une procédure permettant de réduire les fluctuations de production du Gruyère AOC dans le courant de l'année.

Comme cette négociation est le résultat de concessions de part et d'autre, nous encourageons chacun à mettre en vigueur ce schéma dans le respect de



l'esprit filière qui a pu être observé lors de la journée du 18 octobre.

Robot de traite

Lors de cette même assemblée, les délégués de l'Interprofession du Gruyère ont décidé de prolonger de 6 mois le moratoire concernant l'installation de robots de traite.

En effet, l'étude menée par Agroscope Liebefeld Posieux (ALP) touche quasiment à son terme et les premières conclusions montrent que l'installation d'un robot de traite apporte des risques accrus pour la qualité fromageable «Gruyère» du lait issu des robots de traite.

L'Interprofession du Gruyère entend toutefois se donner un temps de réflexion avant de donner des directives définitives en la matière. Dans ce laps de temps nous demandons expressément qu'aucun autre robot ne soit installé.

Budget

Cette assemblée a aussi été l'occasion d'adopter le budget 2008 qui devrait

permettre à l'Interprofession du Gruyère de poursuivre son travail de promotion tant en Suisse qu'à l'étranger dans l'intérêt de la filière tout entière.

En vous remerciant de votre soutien et votre collaboration et tout en

restant à votre disposition, nous vous présentons, Mesdames, Messieurs, nos meilleures salutations.

L'Interprofession du Gruyère

au / auf den 01.01.2007

au / auf den 01.01.2007		dès / ab 01.11.2007		
PRIX DU LAIT / MILCHPREIS				
cts	54.64	Prix de base / <i>Zielpreis</i>	cts	54.64
cts	5.00	Supplément Gruyère (respect du cahier des charges) / <i>Zuschlag Gruyère (Einhaltung Pflichtenheft)</i>	cts	10.00
cts	2.00	Supplément qualité / <i>Zuschlag Qualität</i>	cts	2.00
cts	15.00	Supplément lait transformé en fromage / <i>Käsezulage</i>	cts	15.00
cts	<u>76.64</u>	Total 1	cts	<u>81.64</u>
cts	3.00	Supplément non-ensilage / <i>Siloverzichtszulage</i>	cts	3.00
cts	<u>79.64</u>	Total 2	cts	<u>84.64</u>
PRIX DU GRUYÈRE / PREIS GRUYÈRE				
Fr.	8.760	Prix brut du fromage / <i>Käsepreis brutto</i>	Fr.	9.40
Fr.	<u>0.755</u>	Contribution Interprofession / <i>Beitrag Sortenorganisation</i>	Fr.	<u>0.80</u>
Fr.	<u>9.515</u>	Prix total du fromage sortie fromagerie / <i>Käsepreis ab Käseerei</i>	Fr.	<u>10.20</u>



Um Schwierigkeiten der Marktbelieferung zu verhindern, wird die Sortenorganisation Gruyère über allfällige Massnahmen zur Herabsetzung von Produktionsschwankungen des Gruyère AOC im Laufe des Jahres nachdenken.

Weil diese Verhandlungen das Ergebnis eines Kompromisses aller Partner darstellen, ermutigen wir jeden von Ihnen, dieses Schema unter Einbezug jenes Geistes innerhalb der Sortenorganisation umzusetzen, der anlässlich des Festes vom 18. Oktober beobachtet werden konnte.

Melkroboter

Anlässlich der gleichen Versammlung haben die Delegierten beschlossen, das Moratorium betreffend die Einrichtung von Melkrobotern um sechs Monate zu verlängern. Die von Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) durchgeführte Studie ist beinahe abgeschlossen. Die ersten Ergebnisse lassen erkennen, dass die Einrichtung eines Melkroboters für die Qualität der zu Gruyère zu verarbeitenden Milch bei Verwendung dieses Roboters zusätzliche Risiken bringt. Die Sortenorganisation Gruyère möchte sich für die Herausgabe von Vorschriften noch etwas Zeit zum Überlegen lassen. Wir verlangen ausdrücklich, dass innerhalb dieser Frist kein weiterer Roboter eingerichtet wird.

Budget

Die Delegiertenversammlung hat ausserdem den Voranschlag 2008 verabschiedet, welcher der Sortenorganisation Gruyère ermöglichen soll, seine Arbeit der Absatzförderung sowohl in der Schweiz als auch im Ausland im Interesse der gesamten Sortenorganisation weiter zu führen.

Wir danken Ihnen bestens für Ihre Unterstützung. Für weitere Auskünfte stehen wir jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

Interprofession du Gruyère

Beilage:
Übersicht betreffend die Preisänderung
(siehe vorangehende Seite)

AN DIE PARTNER DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE Beschlüsse der Delegiertenversammlung vom 20. November 2007

Sehr geehrte Damen und Herren

Bedingungen für den Marktabsatz ab 1. November 2007

Im Anschluss an den verschiedenartigen Verlauf des Milchpreises auf dem Weltmarkt und in der Schweiz, nach Analyse der Lage der anderen Käsesorten und aufgrund der Marktlage wurden die neuen Bedingungen für den Absatz auf dem Markt am 20. November 2007 ausgehandelt.

Der dabei erzielte Kompromiss berücksichtigt einen ersten Grundsatz, nämlich die erneute Anpassung des Beitrages an die Sortenorganisation Gruyère, der von 75,5 auf 80 Rappen je Kilogramm Gruyère ansteigt. Seit 2005 war dieser Betrag unverändert geblieben. Diese Massnahme muss als unumgänglich gelten, denn im Umfeld der Preiserhöhungen ist es ausschlaggebend, dass die Sortenorganisation Gruyère die Absatzförderung ruhig weiter führen kann. Ferner steigt der Preis des Käses um 64 Rappen je Kilogramm. Die damit erzielte Erhöhung wird aufgeteilt, indem die Milchproduzenten 5

Rappen und die Käser den übrigen Betrag erhalten. Dank diesen willkommenen Erhöhungen erreichen die beiden ersten Glieder der Kette ein Preisniveau, das höher ausfällt als jenes, das zu Beginn der Sortenorganisation Gruyère, nämlich auf den 1. Mai 1999, ausgehandelt wurde. Die Erhöhung des Käsepreises beinhaltet ein Risiko hinsichtlich der Mengen, welche die Affineure zu übernehmen bereit sind.

Der Kompromiss enthält einen nicht zu unterschätzenden qualitativen Aspekt. Die Kürzung für IB steigt von 50 auf 75 Rappen je Kilogramm Käse für die Stufen von 17,5 bis 16,5 Punkten.

Es wird erwartet, dass im Rahmen der Kaufverträge für die Milch ab 1. Mai 2008 die verschiedenen Vorschriften hinsichtlich Qualität, die innerhalb der Sortenorganisation Gruyère ausgehandelt wurden, angewendet werden. In diesem Zusammenhang stehen die verschiedenen Organisationen der Milchproduzenten und der Käser zur Verfügung, um allfällige sich stellende Probleme zu lösen.



Magnifique sculpture sur un Gruyère AOC réalisée à Bulle lors du Salon suisse des goûts et terroirs

C'était la première fois que Frédéric Jaunault, connu dans le milieu de la cuisine décorative, sculptait un fromage à pâte dure. Un résultat magnifique !

Ce restaurateur a appris de nombreuses techniques de découpages grâce à ses

expériences professionnelles en France, aux Bermudes, dans les îles Maurice et à Moscou notamment.

D'ordinaire, cet homme découpe des animaux, des fleurs ou des formes géométriques dans des légumes ou des

fruits. La célèbre cuisinière Irma Dütsch, d'origine gruyérienne, qui a œuvré pendant près de 30 ans au Waldhotel Fletschhorn à Saas Fee en Valais lui a proposé de décorer un Gruyère AOC.

La sculpture a réjoui petits et grands !

Wunderbare Skulptur auf einem Gruyère AOC, verwirklicht in Bulle anlässlich der Schweizer Messe für einheimische Spezialitäten

Erstmals hat Frédéric Jaunault, eine anerkannte Grösse auf dem Gebiet der dekorativen Küche, auf einem Hartkäse eine Skulptur verwirklicht. Ein wunderbares Ergebnis!

Dieser Gastronom kennt sich dank seinen beruflichen Erfahrungen in Frankreich, auf den Bermudas, auf den Inseln Maurice sowie in Moskau in vielen Techniken des Ausschneidens aus.

Üblicherweise schneidet dieser Mann Tiere, Blumen oder geometrische Formen auf Gemüsepflanzen oder Früchten aus. Seitens der weit hin bekannten Köchin Irma Dütsch, die im Greizerland beheimatet ist und während beinahe dreissig Jahren im Waldhotel Saas-Fee im Wallis gearbeitet hat, ging der Auftrag an ihn, einen Gruyère AOC zu dekorieren. Die Skulptur wurde von Jung und Alt bewundert!





Un Anniversaire fêté tous ensemble!

Vous avez été plus de 3'000 à venir fêter les dix ans de l'Interprofession à l'Espace Gruyère à Bulle le 18 octobre dernier. Que vous soyez producteur de lait, fromager ou affineur de Gruyère AOC, il était logique que cet anniversaire soit le vôtre. Une manière de rappeler, si nécessaire, que «tous ensemble nous tenons un rôle primordial dans la transmission de ce patrimoine», comme le disait Philippe Bardet, directeur de l'IPG, aux journalistes.



C'est ainsi qu'au fil de la journée, chacun a pu découvrir ou redécouvrir les différentes activités qui permettent au Gruyère AOC d'intensifier sa présence sur les marchés.

Montrer et dire les atouts du Gruyère AOC

A l'Espace Gruyère, une exposition mettait en évidence les différentes tâches organisées par l'IPG pour que le Gruyère AOC s'élabore, puis se vende dans les meilleures conditions, du contrôle de la qualité à la promotion sur les fronts de la vente, de la gestion des quantités au marketing international, de la traçabilité aux activités de sponsoring.



C'était l'occasion de montrer que tout est mis en œuvre pour que notre pâte dure puisse valoriser ses atouts et s'imposer encore davantage chez nous et dans les pays voisins.

En parcourant les lieux, le visiteur était attiré par un consommateur particulier. Assis à une table sur laquelle trônait une vénérable meule généreusement ouverte, ce gourmet atteint de «gruyèrophilie» semblait hypnotisé par la présence de ce fromage, objet de sa convoitise. Il ne pouvait s'empêcher de laisser parler sa gourmandise en s'adressant ainsi au morceau tentateur exposé devant lui.

«Je sens que tu sens que je te sens, toi le plus délicieux trésor pour mon palais, toi l'orgueil fromager de mon pays. A mon nez, ton fumet est un appel pressant à venir te humer. A mes oreilles, ton nom «Gruyère» sonne tel un mot fameux, géant, gastronomique. A mes yeux, ta couleur vaut celle de l'or le plus pur. A ma main, ta



croûte donne au toucher sa plus grande noblesse. A ma bouche de gourmet, ton excellence est une telle jouissance que mon seul désir toujours recommencé est celui de te goûter.

Ne me regardez pas comme ça ! Je sais que trancher un morceau de Gruyère est un acte très grave, une exécution de haute gourmandise.

Mais si je suis devenu un bourreau des meules, c'est à cause de vous ! Parce que c'est vous qui, de près ou de loin, avez participé à la gestation, à la fabrication, à l'élévation de ce fromage à nul autre pareil. C'est donc bien de votre faute si je suis devenu à tout jamais un inguérissable «gruyèrophile»; pour ne pas dire un redoutable «gruyèrophage».

Quel est donc votre secret ?

Votre petit grain de sel magique, où est-il ? J'envie votre savoir-faire unique, votre réussite totale qui couronne ainsi le Gruyère roi. Le lait dont il est fait doit être le lait le plus beau ; un lait étoilé comme au ciel l'est la voie lactée. Dans ce morceau, je vous vois tous, paysans ou fromagers, du pâturage à l'affinage. J'arrive même à entendre le concert de vos labours : les vaches carillonnantes, les traites

meuglantes, les coulées chantantes dans des cuves ventripotentes et, en tendant l'oreille, des meules tambourinantes ou chuchotantes sous vos mains retournantes et frottantes. Pour produire ce bienfait de perfection et de mystère, il faut que vous ayez la main divine, le toucher miraculeux...

un don que vous nous faites avec un tel don qu'en mettant en bouche le moindre morceau, le plus petit instant de Gruyère, c'est un peu de votre âme que nous mangeons. Celui-ci sera dégusté en votre honneur.



Un bon Dieu de talent de Bon Dieu ! Qu'avez-vous donc mis dans ce fromage pour que son arôme parfume jusqu'à l'imagination ! Je sens à la fois l'herbe et le foin, un souffle animal, une présence humaine, le parfum d'une douceur naissante dans un matin d'été, avec en plus une odeur de temps qui passe ; l'odeur sans doute de la maturation. Quant à son goût qui sait si bien flatter le mien, c'est

Voilà ! il est avalé ! Et pourtant... le goût de votre fromage m'est resté ! C'est donc bien que son goût est inoubliable. Je veux néanmoins l'oublier au plus vite pour qu'au prochain morceau, il puisse encore m'étonner, me surprendre et ainsi m'émerveiller. Marier l'étonnement et le plaisir tout en savourant ce Gruyère que vous nous faites tant aimer... Existe-t-il une meilleure façon de vous dire merci ?»

Texte : Oers Kisfaludy



Différentes manières d'apprécier le Gruyère AOC

L'IPG avait invité à cette journée d'anniversaire les responsables de la promotion du Gruyère AOC de Grande-Bretagne, d'Allemagne, d'Espagne, du Portugal, de France, du Benelux et d'Italie. Ces femmes et ces hommes étaient là pour expliquer comment ils promeuvent le Gruyère AOC dans leur pays. En effet, la promotion doit s'adapter à la façon de vivre et de manger des habitants et au contexte commercial. Nous avons profité de la présence de ces spécialistes de la promotion du Gruyère AOC dans ces différents pays pour en savoir davantage.

En France...

Concrètement, la promotion du Gruyère AOC ne se conçoit pas de la même manière dans toute la France. En effet, à l'ouest, on consomme avant tout des pâtes molles, du Camembert, du Coulommiers notamment. Du côté est de la France, c'est différent. Les pâtes dures sont très appréciées. Raison pour

laquelle la promotion du Gruyère AOC se concentre sur toutes les régions est, sans toutefois négliger le reste du pays.

Le défi est d'importance. Dans ce pays où les habitants consomment 40 mille tonnes de Comté par année, il n'est pas aisé pour un fromage de se tailler une place. Raison pour laquelle le Gruyère AOC se doit d'être présent dans les foires et les salons. Des dégustations sont aussi organisées chez les détaillants fromagers et dans les grandes surfaces. A chaque fois, il est indispensable d'expliquer ce qu'est le Gruyère AOC. En effet, en France, ce nom reste encore souvent un terme générique qui désigne aussi bien des fromages proches du Gruyère que de l'Emmental. Heureusement, les Français sont avides d'informations, de curiosité et d'explications. Ils veulent connaître l'origine du Gruyère AOC, son terroir, ses caractéristiques.

Dans les petits commerces, les consom-

mateurs français donnent la préférence à des fromages qui ont du goût, qui sont typés. Ils achètent du Gruyère AOC réserve et d'alpage. Dans les supermarchés, ils sont plus attirés par un Gruyère AOC doux ou mi-salé.

Jusqu'il y a peu, les Français mangeaient le fromage à la fin du repas, avant le dessert. Cette tendance est en train de changer avec la nouvelle génération. Franck Lefèvre, responsable de la promotion du Gruyère AOC en France, estime qu'il est indispensable de proposer des nouvelles manières de consommer. Il suggère ainsi par exemple du Gruyère AOC pour l'apéritif, pour les brunchs, pour les apéritifs dînatoires. Des propositions qui rencontrent un intérêt certain auprès des consommateurs.

En Belgique...

Les produits du terroir ont un franc succès. Le Gruyère AOC a donc des atouts qui sont appréciés dans ce pays : l'authenticité, le savoir-faire, le goût



unique. Et pourtant, la tâche n'est pas aisée. En effet, les consommateurs sont aussi friands de pâtes à tartiner industrielles ; ils perdent un peu le goût et l'envie de déguster un vrai fromage à pâte dure. Mais, les spécialistes de la promotion ne se sont pas découragés pour autant. «Nous avons développé toutes sortes de petites recettes avec du Gruyère AOC associé à un autre produit du terroir belge, explique Pascale Dedoncker, responsable Swiss Cheese Marketing, Belgique. Nous proposons de déguster un morceau de Gruyère AOC avec une bière belge, des petits cubes de Gruyère AOC sur lesquels on tartine une fine couche de sirop de Liège ou encore des bouchées de Gruyère AOC sur lesquels on émiette des spéculoos, ce délicieux biscuit belge. Ces spécialités sont appréciées surtout par les consommateurs des classes sociales élevées.»

En Allemagne...

L'Allemagne est le premier acheteur de Gruyère AOC à l'étranger. Grâce à la promotion dans les grands marchés de fromages et dans les foires professionnelles, grâce aux actions réalisées chez les grands distributeurs, les consommateurs allemands connaissent de mieux en mieux notre fromage. Ils relèvent que sa saveur est exceptionnelle, ils apprécient son goût fruité. Ils peuvent

l'acheter dans les harddiscounts, mais aussi dans des commerces spécialisés. Ils le mangent volontiers le soir lors de repas froids, accompagné de pain, viande et salade. Ils lui accordent aussi une place de choix lors des fêtes comme à Noël et à Pâques. Il n'en reste pas moins que, comme l'expliquent les représentants de Switserland Cheese Marketing, la plus grande difficulté pour augmenter l'intérêt du Gruyère AOC en Allemagne, c'est son nom. «Aujourd'hui, nous essayons de faire oublier le nom allemand Greyerzer et d'imposer le nom francophone Gruyère AOC. Nous y arriverons, mais cela prend du temps».

En Angleterre...

On a commencé à vendre du Gruyère dans les années soixante. Depuis, les ventes n'ont cessé de progresser, principalement grâce aux dégustations dans les magasins indépendants et dans les foires. Le Gruyère AOC salé est le préféré des Anglais. Les responsables de la promotion ont dû mettre beaucoup d'énergie pour imposer le logo du Gruyère AOC dans les grandes chaînes. En effet, ils estimaient indispensables que les consommateurs le reconnaissent dans les étalages. Le logo, c'est la première accroche. Aujourd'hui, c'est gagné. «Tous les Gruyère AOC sont vendus en Angleterre avec le logo que l'on connaît», comme le relève avec

fier Maurice Johnson, promoteur du Gruyère AOC au Royaume-Uni.

En Italie...

D'année en année, les consommateurs de Gruyère AOC augmentent, avant tout dans le nord du pays, mais aussi au centre et dans le sud. On en trouve même à Naples. Jusqu'il y a peu, les Italiens donnaient la préférence au Gruyère AOC classique. Aujourd'hui, ils se tournent vers le réserve et le fromage d'alpage. «Nous nous apercevons que lorsque le consommateur le déguste, il l'apprécie et souvent il l'achète, explique, enthousiaste Giovanna Frova, la responsable de la promotion en Italie. Raison pour laquelle nos dégustations de fondue et de fromages affinés à différents stades de maturité remportent un grand succès. Le message délivré auprès des consommateurs est toujours le même : «Le Gruyère AOC n'a pas de trou. Ne le confondez pas avec l'Emmental». Car en Italie, le nom Gruyère rappelle le nom Groviera, un nom générique qui est, comme en France, le nom commun de l'Emmental. Nous disons aussi qu'il est fait à partir de lait cru, que les vaches paissent en liberté et que le lait n'a pas d'agents conservateurs. Les clients apprécient ces qualités, ils sont attirés par les produits naturels, qui ont une longue histoire».



Un anniversaire pour toute la famille

Le dixième anniversaire de l'IPG était l'occasion de s'initier au curling sur la patinoire et d'assister à des démonstrations de Vélo Trial et de Handi Basket ainsi que découvrir toute l'équipe de Fribourg Gottéron. Les amateurs de musique ont pu apprécier un groupe de cors des Alpes et d'autres orchestres. Des animations étaient aussi prévues pour les enfants. Filles et garçons pouvaient se lancer sur une mini-piste de karting, composer un arrangement floral dans un joli panier, se fabriquer des bijoux en pet, réaliser des dessins ou des bricolages et sauter dans deux châteaux gonflables. Tout cela sous l'œil amusé d'un clown qui ne cessait de les distraire.



A midi, petits et grands étaient invités au repas, un grand buffet chaud et froid. Un moment qui a permis aux uns et aux autres de prendre le temps de se rencontrer, de discuter autour d'un verre et de créer des liens.

La fête... en quelques chiffres !

- 2'600 adultes et 550 enfants ont participé à l'événement. Sur place, ils ont pu partager un repas en famille et avec leurs amis.
- Plus de 50 articles de presse, diverses interventions radios et une présence au télé-journal du 18.10 à 12h45.



Gagnants du concours des 10 ans

- 1er prix : M. Olivier Gerber de Vuarrens
- 2ème prix : Mme Patricia Raboud de Courgenay
- 3ème prix : M Georges-André Matile de La Sagne

Pour préparer le magnifique buffet chaud et froid ainsi que les fondues, les cuisiniers ont utilisé :

- 200 Kg de Pain
- 75 Kg de crème double
- 98 Kg de charcuteries
- 112 Kg de terrines
- 790 Kg de fruits et légumes
- 72 Kg de Gruyère AOC
- 94 Kg de mélange fondue
- 30 Kg de beurre
- 96 L de crème 35%
- 42 L de lait
- 4'000 gobelets de crème à café
- 175 Kg d'émincé de veau
- 140 Kg de médaillon de porc
- 400 filets de truites Neirivue frais
- 65 Kg de saumon fumé
- 25 Kg de truite fumée
- 25Kg de mayonnaise
- 30 Kg de queues d'écrevisses
- 75 Kg de crevettes cocktail
- 60 Kg de riz
- 180 Kg de Rösti.

Mais comment les invités ont-ils perçu cette fête et quel bilan tirent-ils de ces dix ans ?

Quelques réponses glanées dans la journée.

Un producteur de lait...

Grâce à l'Interprofession, nous avons augmenté les quantités vendues, même à l'étranger. Nous avons confiance en l'avenir et c'est pour cela que nous sommes venus à cette fête aujourd'hui.

Un de ses collègues...

Grâce aux discussions que j'ai eues ici aujourd'hui avec les responsables de la promotion du Gruyère AOC dans les autres pays, je comprends mieux ce que les consommateurs étrangers recherchent. C'est moins abstrait. Ça me fait plaisir de savoir qu'ils s'intéressent au Gruyère AOC. J'avais l'impression qu'ils préféreraient les fromages industriels.

Un fromager...

C'est une jolie fête. On a amené ici tous nos producteurs de lait. Ça fait sept ans que je suis fromager. J'ai connu les restrictions et aujourd'hui nous pouvons produire. Il faut profiter. Je suis optimiste face à l'avenir. Nous avons une interprofession solide qui a résolu de nombreux problèmes.

Laura...

J'aime beaucoup le Gruyère AOC. Et en plus ça me fait penser à mon grand-père qui fait du fromage à l'alpage. Je vais chaque été avec lui et je l'aide. Je sais sortir les fromages et laver les meules.

Un conseiller en fromagerie...

Dix ans, c'est un long chemin qui a été parcouru pour arriver à un produit reconnu loin à la ronde. Avant, on disait : on veut un kg de fromage. Aujourd'hui, on veut un kg de Gruyère AOC. La renommée est bonne.

Un producteur de lait...

Pour moi, la filière n'est pas une grande famille. On a de la peine à respecter les intérêts des différents échelons. Avec les difficultés économiques que nous vivons, nous attendons des décisions urgentes. Je n'ai pas le cœur léger.

Mélanie...

Le Gruyère pour moi ? C'est le fromage de la Suisse. Je l'aime. J'en mange tous les jours. Mon papa est conseiller de fabrication. Je sais que pour faire un bon Gruyère AOC, il faut avoir de l'hygiène. C'est important !

Un producteur de lait...

Avec toute cette foule, je vois que le Gruyère AOC réunit énormément de monde. Je me sens de la famille du Gruyère. Ce qui a changé en dix ans ? Aujourd'hui, notre fromage est présent dans les médias, la publicité, les journaux.

La femme d'un fromager...

Nous avons obtenu de belles victoires en dix ans. Il y a moins de fromages au noir, les prix sont plus stables, la qualité est mieux assurée. L'IPG a une expérience qui donne de bons résultats.

Enfin, pour clore cet anniversaire, le dernier mot revient à Pierre Dubois, président de l'IPG, à qui nous avons posé quatre questions :

La plus grande difficulté durant les dix ans de l'Interprofession du Gruyère ?

Je pense que c'était l'opération qui a permis d'équilibrer les trois groupes qui forment l'Interprofession. Ils ont des intérêts divergents, bien qu'ils travaillent tous pour le même produit. Il a fallu leur faire comprendre que, dans une chaîne, s'il y a un maillon faible, la chaîne dans l'ensemble est faible. Cela a été une difficulté et en même temps une grande fierté, car nous avons réussi à dépasser ce problème.

La plus grande victoire ?

L'AOC en 2001. Quand nous avons déposé la demande et que nous avons eu des dizaines d'opposition, nous étions pessimistes. Finalement, nous avons réussi d'une façon assez spectaculaire, puisque toutes les oppositions ont été retirées.

Dès ce moment-là, nous nous sommes développés continuellement. Nous n'avons plus eu de mauvais à-coups. C'est une grande satisfaction.

Votre plus gros crève-cœur ?

Nous avons vécu des difficultés, des moments où nous avons dû beaucoup discuter, mais ce ne sont pas à proprement parler des crève-cœur. J'ai vécu dix ans harmonieux dans une ambiance de confiance.

Votre plus grand plaisir ?

C'est la confiance que me font mes collègues de comité et d'une façon générale les membres de la filière. Aujourd'hui, durant cette journée de fête, des producteurs, des fromagers que je ne connais pas, viennent me serrer la main avec une

affection qu'on rencontre dans une famille. Je sens le plaisir qu'ils ont à échanger avec moi. Ils s'adressent au président. Les 3'000 inscriptions pour cette fête prouvent qu'il y a un attachement à l'Interprofession. Je suis très touché qu'ils aient répondu présents.



Cette journée a eu un beau succès grâce à votre participation, mais aussi grâce à l'engagement de nombreux professionnels qui ont uni leurs forces et leurs compétences, en particulier :

- La direction et le personnel d'Espèce Gruyère à Bulle, pour son accueil et sa disponibilité
- Ovation-Events qui a œuvré pour la cohésion globale de l'évènement, Chantal leur décoratrice et Backsound (pour le son et la lumière) qui ont fait un travail remarquable
- Art com, à Servion, qui s'est occupé de la conception graphique des panneaux, ainsi que des films présentés. Art Com est depuis quelques années déjà l'agence de communication de l'Interprofession du Gruyère
- Mathys SA pour les supports visuels sur mesure
- Anne et Patrick Gazeau, à Rossinière, propriétaires des Jardins de la Tour, pour leur service traiteur sur mesure
- Tous les collaborateurs de l'Interprofession du Gruyère qui ont travaillé plusieurs semaines sur ce projet
- Et les 200 personnes qui ont travaillé en coulisses pour cette magnifique journée.

Nous les remercions chaleureusement pour leur engagement dans cet évènement.



Der Geburtstag in einigen Bildern





Ein Geburtstag, von allen gemeinsam gefeiert

Mehr als 3'000 waren Sie am 18. Oktober 2007, in der Ausstellungshalle Espace Gruyère in Bulle, um das zehnjährige Bestehen der Sortenorganisation Gruyère zu feiern. Einerlei ob Sie als Milchproduzent, Käser oder Mitarbeiter einer Reifungsfirma des Gruyère AOC teilnahmen, war es logisch, diesen Geburtstag gemeinsam mit Ihnen zu feiern. Wie der Direktor der Sortenorganisation, Philippe Bardet, gegenüber den Medienvertretern ausführte, ging es darum, falls überhaupt notwendig, aufzuzeigen, dass „wir alle miteinander eine ausschlaggebende Rolle bei der Übermittlung dieses Erbgutes zu spielen haben“. Die Gäste konnten während der ganzen Tages die verschiedenen Tätigkeiten entdecken und wieder entdecken, die dem Gruyère AOC gestatten, seinen Auftritt auf den Märkten zu verstärken.

Die Trümpfe des Gruyère AOC aufzeigen und bekannt geben.

Innerhalb des Espace Gruyère wurden in einer Ausstellung die verschiedenen Obliegenheiten der Sortenorganisation Gruyère dargestellt, damit der Gruyère AOC unter

bestmöglichen Bedingungen erarbeitet und anschliessend abgesetzt werden kann, von der Qualitätskontrolle bis zur Absatzförderung an der Verkaufsfond, von der Mengensteuerung bis zum internationalen Marketing, von der Rückverfolgbarkeit bis zu der Aktivität des Sponsoring. Die Gelegenheit wurde genutzt, um aufzuzeigen, dass alles unternommen wird, damit unser Hartkäse alle Trümpfe ausspielen und sich bei uns oder in den Nachbarländern noch vermehrt durchsetzen kann.

Beim Durchstreifen der Halle wurde die Aufmerksamkeit des Besuchers von einem besonderen Konsumenten angezogen, der an einem Tisch sass, auf dem ein ehrwürdiger, schön angeschnittener Laib lag. Das Vorhandensein dieses Käses schien den Liebhaber in eine Art Hypnose zu versetzen und seine Begehrlichkeit wuchs zusehends. Er konnte nicht umhin, seine Esslust zu zeigen, indem er sich wie folgt an das vor ihm sich befindende, verführerische Stück Käse richtete.

«Ich fühle dass du fühlst dass ich dich fühle, du das feinste Kleinod für meinen Gaumen, du der Stolz der Käser meines Landes. Für mich bedeutet dein Vor-

handensein, dass ich der Aufforderung erliege, deinen Geruch in die Nase steigen zu lassen. In meinen Ohren tönt das Wort „Gruyère“ wie etwas Herausragendes, Gewaltiges, Kulinarisches. In meinen Augen erscheint deine Rinde im erhabensten Sinn als edel. Meinem Mund des Feinschmeckers verleiht deine Vorzüglichkeit einen derart grossen Genuss, dass mein einziger Wunsch darin besteht, dich zu geniessen.

Schauen Sie mich nicht so an! Ich bin mir bewusst, dass es einer schwerwiegenden Untat gleich kommt, ein Stück Gruyère abzuschneiden; es handelt sich um eine Naschhaftigkeit sondergleichen. Ich bin indessen zum Henker des Laibes geworden, weil Sie mich dazu erkoren haben! Denn Sie sind es, die von nah und fern an der Entstehung, an der Produktion und an der Hochpreisung dieses einzigartigen Käses mitgewirkt haben. Sie tragen die Schuld dafür, dass ich auf immer ein unheilbarer Liebhaber des Gruyère, ja sozusagen ein Furcht einflössender Gruyère-Vertilger geworden bin.

Worin besteht eigentlich Ihr Geheimnis?



Wo befindet sich Ihr zauberhaftes Salzkorn? Ich beneide Sie wegen Ihres einzigartigen handwerklichen Könnens und Ihres grossartigen Erfolges; der Gruyère wird zum König gekrönt. Die Milch, die als Rohstoff dient, erfreut sich einer unnachahmlichen Schönheit; eine Milch, vergleichbar mit dem Sternenmeer der Milchstrasse. In diesem Stück Käse sehe ich Sie alle, Landwirte oder Käser, von

der Wiese bis zur Reifung. Ich höre sogar das Konzert Ihrer Arbeit: das Hohelied der Kuhglocken, das Muhen während des Melkens, das Singen im bauchförmigen Kessi beim Einlassen der Milch sowie, bei genauem Hin hören, das Trommeln und Geflüster der Laibe unter Ihren Händen, welche die Käse drehen und abreiben. Um diesen vollkommenen und geheimnisvollen, wohltuenden Käse zu produzieren,

brauchen Sie eine begnadete Hand, einen wundervollen Tastsinn... Viel Talent ist dazu die unabdingbare Voraussetzung! Was haben Sie dem Käse beigefügt, damit sein Geschmack mein Vorstellungsvermögen derart in den Bann zieht! Ich rieche gleichzeitig das Gras und das Heu, spüre den Hauch von Tieren und eine menschliche Anwesenheit, atme den Wohlgeruch der erwachenden Sanftheit an einem Sommermorgen ein und nehme zusätzlich einen mit der Zeit sich verändernden Geruch wahr; ohne Zweifel ist Letzteres ein sicheres Anzeichen der fortschreitenden Käsereifung. Hinsichtlich des Geschmacks, der dem meinen so unvergleichlich schmeichelt, handelt es sich um ein Geschenk, das wir beim Kosten eines Stückchens geniessen. Wir haben ein wenig Anteil an Ihrer Seele. Die Degustation ist Ausdruck unserer Ehrerbietung für Sie.

So! Nun ist er gegessen! Und doch... der Geschmack Ihres Käses ist mir geblieben! Der Beweis ist erbracht, dass sein Geschmack unvergesslich ist. Ich will ihn aber möglichst bald vergessen, damit er mich beim nächsten Bissen in Verwunderung versetzen, ja überraschen kann und mich so entzückt. So vermengen sich beim Genuss dieses Gruyère, den Sie uns lieben lehren, Erstaunen und Freude... Gibt es eine bessere Art, um Ihnen zu danken?»

Text: Oers Kisfaludy



Von den verschiedenen Arten den Gruyère AOC zu genießen

Zu diesem Geburtstag hatte die Sortenorganisation Gruyère die Verantwortlichen für die Verkaufsförderung des Gruyère AOC in Grossbritannien, Deutschland, Spanien, Portugal, Frankreich, Benelux und Italien eingeladen. Diese Damen und Herren waren gekommen, um darzulegen, wie der Gruyère AOC in ihrem Land gefördert wird. In der Tat muss sich die Verkaufsförderung an die Lebens- und Essgewohnheiten der Einwohner sowie an das wirtschaftliche Umfeld anpassen. Die Anwesenheit dieser Kenner der Verkaufsförderung unseres Gruyère AOC in diesen verschiedenen Ländern wurde genutzt, um die Kenntnisse auf diesem Gebiet zu erweitern.

In Frankreich...

Die Verkaufsförderung des Gruyère AOC wird nicht in allen Regionen Frankreichs gleich verstanden. Im Westen werden nämlich vor allem Weichkäse konsumiert, vornehmlich der Camembert und der Coulommiers. Ganz anders im Osten Frankreichs. Dort sind die Hartkäse sehr geschätzt. Aus diesem Grund wird die Verkaufsförderung des Gruyère AOC auf die östlichen Regionen konzentriert, ohne

allerdings das übrige Frankreich zu vernachlässigen.

Es handelt sich um eine wichtige Herausforderung. In diesem Land, wo die Einwohner jährlich 40'000 Tonnen Comté konsumieren, ist es für einen Käse alles andere als einfach, sich einen Platz zu erobern. Deshalb muss der Gruyère AOC an den Messen und Ausstellungen anwesend sein. Degustationen werden auch in Käsespezielläden und bei den Grossverteilern durchgeführt. Jedes Mal ist es unerlässlich zu erklären, was der Gruyère AOC eigentlich ist. In Frankreich ist dieser Name immer noch eine Gattungsbezeichnung, die sowohl dem Gruyère nahe Käse als auch Emmentaler beinhaltet. Ein Glück, dass die Franzosen nach mehr Wissen streben, sie sind neugierig und wollen vertiefte Auskünfte erhalten. Sie wollen den Ursprung des Gruyère AOC kennen, sein traditionelles Gebiet, seine Merkmale.

Bei den Detailhändlern geben die französischen Konsumenten Käsen den Vorzug, die viel Geschmack und eine ausgeprägte Struktur aufweisen. Sie kaufen den Gruyère Reserve oder den Alp-Gruyère ein. Auf

dem Supermarkt ziehen sie einen milden oder den halb gesalzenen Gruyère vor. Bis vor kurzem assen die Franzosen den Käse am Ende der Mahlzeit, vor dem Nachtisch. Die neue Generation ist dabei, diese Tradition aufzugeben. Franck Lefèvre, der für die Verkaufsförderung des Gruyère AOC in Frankreich verantwortlich zeichnet, vertritt die Ansicht, dass dringlich nach neuen Konsumgewohnheiten gesucht wird. Er regt an, den Gruyère AOC zum Aperitif oder Brunch und beim Aperitif am Abend anzubieten. Diese Vorschläge kommen bei den Konsumenten gut an.

In Belgien...

Produkte aus Ursprungsgebieten finden einen erfreulichen Anklang. In diesem Land kann der Gruyère AOC starke Trümpfe ausspielen: die Echtheit, das handwerkliche Können, den einzigartigen Geschmack. Trotz allem ist die Aufgabe nicht einfach. Die Konsumenten schätzen auch den Brotaufstrich industrieller Herkunft; dadurch verlieren sie den Geschmack und die Lust, einen wirklichen Hartkäse zu degustieren. Die Sachverständigen der Verkaufsförderung lassen sich aber dadurch nicht entmutigen. „Wir haben viele



Arten von kleinen Rezepten entwickelt, die den Gruyère AOC mit einem andern Ursprungserzeugnis aus Belgien entwickelt“, erklärt Pascale Dedoncker, verantwortlich für Swiss Cheese Marketing, Belgium. „Wir schlagen vor, ein Stück Gruyère AOC mit einem belgischen Bier zu kosten, kleine Stückchen Gruyère AOC, auf denen eine feine Schicht Sirup aus Lüttich aufgetragen wird oder auch Häppchen Gruyère AOC, auf denen Krümel von Spekulatius, dem köstlichen belgischen Biskuit, gestreut werden. Diese Spezialitäten werden vor allem von den höheren Sozialschichten der Konsumenten geschätzt.“

In Deutschland...

Deutschland ist der beste Kunde des Gruyère AOC im Ausland. Dank der Verkaufsförderung in den grossen Käsemärkten und in den Fachmessen und dank den bei den Grossverteilern durchgeführten Aktionen kennen die deutschen Konsumenten unsern Käse je länger je besser. Sie erkennen, dass sein Geschmack ausserordentliche Eigenschaften aufweist, vor allem seinen Fruchtgeschmack. Sie können den Käse im Discountgeschäft, aber auch beim Fachhandel beziehen. Sie kosten ihn gerne am Abend beim kalten Nachtessen, bei Brot, Fleisch und Salat.

Einen Vorzugsplatz wird ihm anlässlich des Weihnachts- und des Osterfestes

eingeräumt. Es darf allerdings nicht unerwähnt bleiben, dass das grösste Hindernis zur Ausweitung des Interesses für den Gruyère AOC in Deutschland von seinem Namen ausgeht. Die Vertreter von Switzerland Cheese Marketing meinen dazu: „Wir tun heute alles, um den deutschen Namen Greyerzer vergessen zu lassen und um der französischsprachigen Bezeichnung Gruyère AOC zum Durchbruch zu verhelfen. Das werden wir sicher erreichen, aber dazu braucht es noch einige Zeit.“

In England...

Gruyère AOC wurde dort ab den sechziger Jahren verkauft. Seither nahm der Absatz regelmässig zu, vor allem dank den Degustationen in den unabhängigen Geschäften und anlässlich von Messen. Die Engländer geben dem gesalzenen Gruyère den Vorzug. Gewaltige Anstrengungen waren notwendig, um das Logo des Gruyère AOC in den grossen Absatzketten durchzusetzen. Sie vertraten die Ansicht, dass die Konsumenten diesen Käse in den Auslagen erkennen müssen. Das Logo ist nämlich ein zugkräftiger Blickfang.

Diese Auseinandersetzung gilt heute als gewonnen. Der Gruyère AOC wird heute überall in England unter dem bekannten Logo abgesetzt. In diesem Sinne äussert sich stolz Maurice Johnson, Verkaufsförderer des Gruyère AOC im Vereinigten Königreich.

In Italien...

Von Jahr zu Jahr nimmt die Zahl der Konsumenten von Gruyère AOC zu, vor allem im Norden des Landes, aber auch in Mittel- und in Süditalien. Man findet ihn sogar in Neapel. Bis vor kurzem bevorzugten die Italiener den klassischen Gruyère. Heute wenden sie sich mehr und mehr dem Gruyère Reserve und dem Alp-Gruyère zu. Die Verantwortliche für den Verkaufsförderung in Italien, Giovanna Frova, nimmt mit Begeisterung Stellung:

„Wir stellen fest, dass der Konsument, der ihn degustiert, ihn durchaus schätzt und auch kauft. Dies ist der Grund, warum unsere Degustationen von Fondue und von Käse in verschiedenen Reifestadien so erfolgreich sind. Unsere Botschaft den Konsumenten gegenüber ändert nicht: der Gruyère AOC hat kein Loch, bitte verwechseln Sie ihn nicht mit dem Emmentaler. Denn in Italien erinnert die Bezeichnung Gruyère an den Namen Groviera, an einen Gattungsbegriff, der sowohl in Frankreich wie auch in Italien die Bezeichnung für Emmentaler ist. Wir fügen ausserdem bei, dass er aus Rohmilch hergestellt wird, dass die Kühe in Freiheit weiden und dass die Milch keine Konservierungsmittel aufweist. Die Kunden schätzen diese Vorzüge, denn sie sind natürlichen Erzeugnissen zugetan, die über eine lange Geschichte verfügen.“



Ein Geburtstag für die Familie

Der zehnte Geburtstag der Sortenorganisation Gruyère bot die Gelegenheit, auf der Eisbahn dem Curling zu frönen und einer Vorführung des Velo-Trials und Handi Basket beizuwohnen. Ausserdem konnte der ganzen Mannschaft des Gottéron Fribourg begegnet werden. Musikliebhaber hörten einer Alphorngruppe und andern Orchestern zu. Auch die Kinder kamen in den Genuss von Aufführungen. Mädchen und Buben vergnügten sich auf der Karting-Minipiste, ordneten in einem schönen Korb Blumen geschmackvoll an, fertigten Schmuckstücke aus Pet oder gaben sich anderen Handarbeiten hin, zeichneten oder bastelten und turnten in zwei aufblasbaren Schlössern. All dies im Beisein eines Clowns, der sie glänzend unterhielt.



Zur Mittagszeit waren alle zu einer Mahlzeit eingeladen, zu einem grossen warmen und kalten Buffet. Die Gelegenheit wurde benützt, um sich zu treffen, um bei einem Getränk zu diskutieren und um Kontakte zu knüpfen.

Das Fest... in einigen Zahlen!

- 2'600 Erwachsene und 550 Kinder nahmen am Fest teil. Sie konnten dort mit ihrer Familie und mit ihren Freunden eine Mahlzeit geniessen.
- Mehr als 50 Presseartikel, verschiedene Einschaltungen im Radio und in der Tagesschau von 18.10 und 12.45 Uhr.



Die Siege des Wettbewerb der 10 Jahre

1. Preis : Olivier Gerber in Vuarrens
2. Preis : Patricia Raboud in Courgenay
3. Preis : Georges-André Matile in La Sagne

Um das herrliche warme und kalte Buffet sowie das Fondue vorzubereiten, haben die Köche verwendet:

- 200 kg Brot
- 75 kg Doppelrahm
- 98 kg Charcuterie
- 112 kg Hauspastete
- 790 kg Früchte und Gemüse
- 72 kg Gruyère AOC
- 94 kg Fondue-Mischung
- 30 kg Butter
- 96 l Rahm 35 %
- 42 l Milch
- 4'000 Becher Kaffeeahm
- 1'75 kg Kalbgeschnetzeltes
- 140 kg Schweinsschnitzel
- 400 frische Filet Forelle Neirivue
- 65 kg geräucherter Lachs
- 25 kg geräucherte Forelle
- 25 kg Mayonnaise
- 30 kg Krebs-Cocktail
- 75 kg Crevetten-Cocktail
- 60 kg Reis
- 180 kg Rösti

Wie aber haben die Geladenen das Fest empfunden und welche Bilanz ziehen sie nach zehn Jahren? Wir haben im Laufe des Tages einige Antworten festgehalten.

Ein Milchproduzent...

Dank der Sortenorganisation haben wir die abgesetzte Menge erweitern können, sogar im Ausland. Der künftigen Entwicklung sehen wir vertrauensvoll entgegen. Aus diesem Grund sind wir heute an dieses Fest gekommen.

Einer seiner Kollegen...

Dank den heutigen Gesprächen mit den Verantwortlichen der Verkaufsförderung des Gruyère AOC in den Abnehmerländern begreife ich nun besser, nach was die ausländischen Konsumenten suchen. Nun ist nicht mehr alles abstrakt. Es freut mich, zu wissen, dass sie sich für den Gruyère AOC interessieren. Bisher glaubte ich, sie zögen den industriell hergestellten Käse vor.

Ein Käser...

Das Fest gefällt mir. Alle meine Milchlieferanten haben mich begleitet. Seit sieben Jahren bin ich Käser. Ich habe Zeiten der Einschränkungen erlebt und heute können wir produzieren. Dies müssen wir ausnützen. Hinsichtlich der künftigen Entwicklung bin ich optimistisch. Wir haben eine solide Sortenorganisation, die zahlreiche schwierige Aufgaben gelöst hat.

Laura...

Ich schätze den Gruyère AOC sehr. Ausserdem denke ich an meinen Grossvater, der im Sommer in einem Alpbetrieb Käse produziert. Jedes Jahr begleite ich ihn und helfe ihm. Ich weiss, wie man den Käse aus dem Kessi holt und beherrsche das Waschen der Laibe.

Ein Käsereiberater...

Zehn Jahre, ein langer Weg wurde zurückgelegt, um ein Erzeugnis zu erreichen, das weit herum anerkannt ist. Früher sagte man: ich will ein Kilogramm Käse. Heute verlangt man nach einem Kilogramm Gruyère AOC. Der Ruf ist herausragend.

Ein Milchproduzent...

Für mich ist die Sortenorganisation nicht eine grosse Familie. Auf die Interessen der einzelnen Partner wird zurückhaltend geachtet. Wegen der gegenwärtigen wirtschaftlichen Schwierigkeiten, mit denen wir fertig werden müssen, erwarten wir baldige Entscheidungen. Ich bin noch nicht beruhigt.

Mélanie...

Meine Meinung zum Gruyère? Es ist der Käse aus der Schweiz. Ich liebe ihn.

Täglich esse ich davon. Mein Vater ist Käsereiberater. Deshalb kenne ich die Bedeutung der Hygiene, um guten Gruyère zu produzieren. Dies ist wichtig!

Ein Milchproduzent...

Diese grosse Volksmenge lehrt mich, dass der Gruyère AOC ausserordentlich viele Leute vereinigt. Ich zähle mich zur Familie des Gruyère. Was in den letzten zehn Jahren geändert hat? Heute ist unser Käse in den Medien, in der Werbung, in den Zeitungen präsent.

Die Gattin eines Käasers...

Innerhalb von zehn Jahren haben wir schöne Erfolge errungen. Es gibt weniger Schwarzkäse, die Preise sind stabil, die Qualität ist besser abgesichert. Die Sortenorganisation konnte Erfahrungen machen, die zu guten Ergebnissen führten.

Um diese Geburtstagsfeier abzuschliessen, hat das letzte Wort Pierre Dubois, Präsident der Sortenorganisation. Ihm haben wir vier Fragen gestellt.

Die grösste Schwierigkeit der Sortenorganisation Gruyère in den letzten zehn Jahren?

Ich glaube, als er darum ging, zwischen den drei Gruppen, welche die Sortenorganisation bilden, ein Gleichgewicht herzustellen. Zwischen ihnen bestehen unterschiedliche Interessen, auch wenn sie für das gleiche Erzeugnis arbeiten. Es musste ihnen beigebracht werden, dass das schwache Glied einer Kette die ganze Kette schwächt. Dies war eine grosse Schwierigkeit, aber wir sind stolz, weil wir dieses Problem überwinden konnten.

Ihr grösster Erfolg?

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) im Jahre 2001. Als wir das Gesuch eingereicht hatten, gab es mehrere Dutzend Einsprachen und wir waren pessimistisch. Schliesslich waren wir in einem unerwartet hohen Ausmass erfolgreich, denn alle Einsprachen wurden zurückgezogen.

Ab diesem Zeitpunkt konnte sich die Sortenorganisation kontinuierlich entwickeln. Es gab keine schlechten Überraschungen mehr. Dies ist eine grosse Genugtuung.

Welches Ereignis würden Sie als jämmerlich bezeichnen?

Wir haben Schwierigkeiten durchgemacht, Zeiten, in denen wir viel diskutieren mussten, aber ein eigentlich jämmerliches Ereignis gab es nicht. Ich habe zehn har-

monische Jahre erlebt in einem vertrauensvollen Betriebsklima.

Und Ihre grösste Freude?

Es ist das Vertrauen, das mir meine Kollegen des Vorstandes und allgemein die Mitglieder der Sortenorganisation entgegenbringen. Am heutigen Tag kommen Milchproduzenten und Käser, die ich nicht kenne, um mir die Hand zu schütteln, mit einer Zuneigung, die in einer Familie üblich ist. Ich spüre die Freude, die sie haben, mit mir zu reden. Sie wenden sich an den Präsidenten. Die 3'000 Anmeldungen zu diesem Fest beweisen ihr unbedingtes Festhalten an der Sortenorganisation. Es hat mich sehr berührt, dass sie der Einladung Folge geleistet haben.

Dieser Tag wurde dank Ihrer Teilnahme zum grossen Erfolg, aber auch dank dem Einsatz von zahlreichen Berufsleuten, die ihre Kräfte und ihr Können vereinigt haben. Insbesondere geht unsere Anerkennung an:

- Die Leitung und das Personal des Espace Gruyère in Bulle, für ihren Empfang und für ihre Verfügbarkeit;
- Ovation-Events, der für den Gesamtzusammenhalt des Anlasses zuständig war, ihrer Mitarbeiterin Chantal für Dekoration und Backsound (Ton und Licht) für ihre herausragende Arbeit;
- Art Com in Servion, die sich mit der grafischen Gestaltung der Plakate und der gezeigten Filme befasste. Seit einigen Jahren ist Art Com die Agentur für Kommunikation der Sortenorganisation Gruyère;
- Mathys SA für die Massgefertigten Schilder
- Anne und Patrick Gazeau, in Rossinière, Inhaber der Jardins de la Tour, für den Partyservice nach Mass;
- Und an alle Mitarbeitenden der Sortenorganisation Gruyère, die während mehrerer Wochen an diesem Projekt gearbeitet haben;
- Und die 200 Personen, die hinter den Kulissen zugunsten dieses herrlichen Tages gearbeitet haben.

Wir danken allen sehr herzlich für ihren Einsatz bei der Vorbereitung und Durchführung des Festes.



Un fromage champion pour un magasin champion

Sacrée récemment meilleur magasin de délicatesses d'Angleterre, la boutique de fromages Cheese Hamlet de Didsbury, dans la banlieue de Manchester (Angleterre), vend du Gruyère AOC depuis plus d'un quart de siècle.

Cheese Hamlet existe depuis longtemps, puisqu'il a été fondé il y a 35 ans par Arthur, le père de John. Quelques années se sont écoulées avant que le magasin ne devienne une boutique de fromages bien en vue. Par la suite, elle a reçu de nombreuses récompenses. Son patron a été nommé trois fois de suite «Cheese Retailer of the Year», c'est-à-dire crémier de l'année. Si John arpenteait déjà le magasin en culottes courtes, il était évident qu'il allait reprendre les rênes le moment venu. Pas moins de 200 fromages britanniques et continentaux, dont 12 fromages suisses, ont permis d'asseoir la réputation du magasin.

«Il y a maintenant 12 ans que je travaille ici, dont huit ans aux côtés de mon père. Maintenant à la retraite, mon père passe six mois par an en Floride où le golf le distrait de la vente de fromages. Car une fois qu'on a été fromager, je pense qu'on le reste pour la vie», affirme John, avant de pour-

suire : «J'ai grandi avec le Gruyère AOC, papa a commencé à en vendre il y a 25 ans. Il a alors pris des dispositions avec notre importateur pour vieillir Le Gruyère AOC plusieurs mois de plus qu'ailleurs.»

Un titre bien mérité

En 1991, le Gruyère AOC Réserve a été lancé à Londres au cours d'une dégustation. Vingt experts, dont plusieurs grands détaillants, ont goûté huit fromages à l'aveugle. Le Gruyère AOC Réserve a reçu les meilleures notes, mais le Gruyère AOC vieilli par Hamlet le suivait de très près. «C'est à ce moment-là que nous avons décidé de vendre le Gruyère AOC Réserve et les ventes ont continué de croître. C'est vraiment un superbe fromage», dit John. «Nous avons également réservé une cuvee âgée de différentes variétés pendant plusieurs années. Toutefois, après qu'un Gruyère AOC Réserve de 14 mois a remporté le Championnat du monde par trois fois depuis 2005, nous avons décidé de le recommander, surtout que la qualité est restée au top. Les ventes ont augmenté de 700 kg l'an dernier – engouement consécutif à la victoire. Quelques affiches expliquant que le fromage a été champion du monde à trois reprises ont été exposées dans le magasin et le Gruyère AOC a pris son envol».

Si le Gruyère AOC est prêt à la vente après un minimum de cinq mois d'affinage, un grand nombre de nos fromages sont âgés de 15 mois pour répondre aux préférences des consommateurs. A partir de 10 mois de maturation, le fromage peut être appelé Réserve.

Le Hamlet a une clientèle large et fidèle. « En discutant avec un client, je sais si le Gruyère AOC Réserve est le bon produit pour lui. Il y en a qui prétendent que c'est trop bon pour la cuisine et ils le réservent pour le plateau de fromages. S'ils en veulent pour la cuisine, le Réserve est imbattable », explique John.

Les atouts de Cheese Hamlet

John est conscient que le Gruyère AOC est cher et que les clients disposent de nombreuses alternatives. Toutefois, en le proposant souvent à déguster et grâce aux connaissances de l'équipe de vente au sujet de sa qualité et du mode de fabrication de ce fromage, le prix est toujours compensé. Les consommateurs qui apprécient le Gruyère AOC savent que la qualité passe avant le prix.

Cheese Hamlet a mis tous les atouts de son côté pour faire connaître des produits de qualité : sa vitrine est toujours garnie et attractive ; les fromages sont clairement identifiés ; l'équipe de vente connaît les produits proposés et est capable de fournir des conseils et des recettes aux clients ; le magasin organise souvent des démonstrations de cuisine, des dégustations et des distributions d'information aux clients.

Concrètement, les vendeurs proposent cinq variétés de Gruyère AOC. Ils conseillent le plus vieux et l'alpage pour le plateau de fromages, le classique pour les amateurs de fromages plus doux et la cuisine.

Pour un petit magasin de 350 pieds carrés (32 mètres carré), le Cheese Hamlet vend une véritable montagne de fromages – un petit peu moins qu'une tonne par semaine – et comme John le souligne, «plus encore à chaque fois que nous organisons des dégustations au magasin». Il est heureux que son magasin soit entouré d'autres bonnes boutiques spécialisées. «Nous avons une poissonnerie, une boucherie et une boulangerie à proximité. En général, les clients font leurs commissions dans les supermarchés Tesco, mais viennent ici pour des produits d'excellence. Cela comprend bien sûr le Gruyère AOC Réserve, le seul à avoir été couronné trois fois champion du monde. C'est un devoir, estime-t-il, de le proposer au Cheese Hamlet et dans tous les bons magasins spécialisés».



Ein Meisterkäse für ein Meistergeschäft

Das Käsespezialgeschäft Cheese Hamlet in Didsbury, einem Vorort von Manchester (England), wurde kürzlich zum besten Delikatessenladen Englands erkoren. Seit mehr als einem Vierteljahrhundert verkauft es Gruyère AOC.

Cheese Hamlet gibt es seit langer Zeit, wurde es doch vor 35 Jahren von Arthur, dem Vater von John, gegründet. Einige Jahre gingen durch das Land, bis sich der Laden zu einem ebenso bekannten wie anerkannten Laden für Käsespezialitäten entwickelte. Später konnte er zahlreiche Auszeichnungen entgegen nehmen. Sein Chef wurde dreimal in Folge zum „Cheese Retailer of the Year“ ernannt, das heisst zum Milchhändler des Jahres. Man konnte John bereits in kurzen Hosen im Laden auf und ab gehen sehen, aber für alle war klar, dass er zu gegebener Zeit die Zügel übernehmen würde. Nicht weniger als 200 Käse aus Grossbritannien und dem Kontinent, davon zwölf Käse aus der Schweiz, begründen den Ruf des Ladens.

„Seit zwölf Jahren arbeite ich hier, davon acht Jahre an der Seite meines Vaters“, sagt John und fährt fort: „Nun genießt mein Vater sechs Monate im Jahr in Florida den Ruhestand, wo er sich beim Golf vom Käseverkauf erholt. Denn ist man einmal Käser gewesen, bleibt man es ein Leben lang. Ich wuchs mit dem Gruyère AOC auf. Mein Vater hat mit dessen Verkauf vor 25 Jahren begonnen. Gemeinsam mit seinem Lieferanten traf er Massnahmen, um den Gruyère AOC einige Monate länger zu reifen als dies anderswo üblich war.“

Eine durchaus verdiente Auszeichnung 1991 wurde der Gruyère AOC Reserve anlässlich einer Degustation in London

lanciert. Zwanzig Experten, unter ihnen mehrere bekannte Detailhändler, haben acht Käse blind getestet. Der Gruyère AOC Reserve erhielt die besten Noten, knapp gefolgt vom Gruyère AOC, der bei Hamlet gereift worden war. John sagt dazu: „Dies war der Auslöser für den Verkauf von Gruyère AOC Reserve und die Verkäufe nahmen weiter zu. Er ist wirklich ein herrlicher Käse. Wir haben ausserdem auf mehrere Jahre hinaus von verschiedenen Sorten reife Käse zurückbehalten lassen. Nachdem aber ab 2005 ein Gruyère AOC Reserve von 14 Monaten drei Mal die Weltmeisterschaft gewann, beschlossen wir, ihn zu empfehlen, zumal die Qualität seither keine Wünsche offen liess. Die Verkäufe nahmen im letzten Jahr als Folge der Begeisterung nach dem Sieg um 700 kg zu. Auf einigen Plakaten im Laden wurde erklärt, dass der Käse ein dreimaliger Weltmeister ist und der Gruyère AOC überfliegt seither die Konkurrenz.“

Bekanntlich ist der Gruyère AOC nach einer Reifezeit von mindestens fünf Monaten bereit zum Verkauf. Doch erreichen zahlreiche unserer Käse 15 Monate, um den Anforderungen der Konsumenten zu genügen. Nach zehn Monaten darf der Käse Reserve genannt werden. Hamlet erfreut sich einer breiten und treuen Kundschaft. John führt dazu aus: „Im Gespräch mit einem Kunden erkenne ich, ob der Gruyère AOC Reserve für ihn das geeignete Erzeugnis ist. Einige von ihnen sagen, dass er für die Verwendung in der Küche zu gut sei und sie sparen ihn für die Käseplatte auf. Falls sie ihn aber für die Küche einkaufen, ist der Gruyère AOC Reserve unschlagbar.“

Die Trümpfe von Cheese Hamlet John ist sich bewusst, dass der Gruyère AOC teuer zu stehen kommt und dass die

Kunden über zahlreiche Alternativen verfügen. Weil er ihn aber in Degustationen vorschlägt und weil seine Leute im Verkauf hinsichtlich Qualität und Produktion dieses Käses gut geschult sind, wird der Preis als angemessen beurteilt. Die Konsumenten, die den Gruyère AOC schätzen, wissen, dass Qualität vor Preis kommt. Cheese Hamlet spielt alle Trümpfe aus, um Qualitätserzeugnisse bekannt zu machen: das Schaufenster ist immer reich und verlockend ausgestattet; die Käse werden klar ausgewiesen; die Leute im Verkauf kennen die vorgeschlagenen Erzeugnisse und sind in der Lage, die Kunden zu beraten und ihnen Rezepte auszuhändigen; der Laden führt die Käse vor, bietet Degustationen an und verteilt Unterlagen an die Kundschaft.

Die Verkäufer bieten jeweils fünf Sorten Gruyère AOC an. Der älteste und der Alp-Gruyère werden für die Käseplatte vorgeschlagen, der klassische Gruyère für die Liebhaber von milderem Käse und für die Küche.

Bei einer Grösse von nur 350 Quadratfuss (32 Quadratmeter) verkauft der Laden eigentliche Berge an Käse, wöchentlich etwas weniger als eine Tonne, und, wie sich John ausdrückt, „noch mehr jedes Mal, wenn wir im Laden Degustationen anbieten“. Es freut ihn, dass sein Laden von anderen guten und einschlägigen Boutiquen umgeben ist. „In der Nähe befinden sich eine Fischhandlung, eine Metzgerei und eine Bäckerei. Die Kunden tätigen ihre Einkäufe im Allgemeinen in den Supermärkten Tesco, kommen aber für ihre besonderen Wünsche zu uns. Dies trifft auch auf den Gruyère AOC Reserve zu, den einzigen dreifachen Weltmeister. Es ist Pflicht, ihn im Cheese Hamlet und in allen guten Spezialgeschäften anzubieten.“



Le Gruyère AOC présenté dans toute son authenticité

Du 15 au 30 octobre dernier, les téléspectateurs suisses ont découvert le nouveau spot publicitaire qui met en valeur l'authenticité du Gruyère AOC. En trente secondes, ils suivaient tout le processus de la fabrication de notre fromage.

Pour cette publicité, les concepteurs sont restés au plus près de la réalité. Pas de comédiens, mais un producteur de lait, un fromager et un affineur qui ont accepté de travailler devant la caméra. Pas de décors artificiels, mais une prairie, une étable, une fromagerie. Des lieux réels qui ont été choisis avec soin. C'est ainsi que

le spectateur a suivi le travail artisanal des professionnels dans une étable traditionnelle, une laiterie où trônait une belle cuve avec des bords extérieurs en cuivre et une cave en molasse avec des étagères à l'ancienne.

L'équipe de tournage quant elle a suivi le processus de fabrication du Gruyère AOC. Pour filmer la traite du matin, elle s'est levée aux aurores pour suivre le travail du producteur de lait. Chez le fromager, elle s'est adaptée au rythme de fabrication du Gruyère AOC. Un défi qu'elle a relevé avec plaisir. En effet, ce spot publicitaire met en valeur la

passion, le savoir-faire et le respect des traditions qui caractérisent les hommes et les femmes œuvrant chaque jour pour fabriquer le Gruyère AOC.

Ce spot publicitaire sera diffusé à nouveau le printemps prochain durant une quinzaine de jours sur toutes les chaînes nationales. Vous pouvez visionner ce spot publicitaire sur notre site : www.gruyere.com, en cliquant sur la télévision.

Werbung im Fernsehen

Der Gruyère AOC, dargestellt in seiner Ursprünglichkeit



Vom 15. bis 30. Oktober letztthin lief am schweizerischen Fernsehen der neue Werbespot, der die Ursprünglichkeit des Gruyère AOC hervorhebt. In dreissig Sekunden konnten die Zuschauer dem Produktionsverlauf unseres Käses folgen.



Bei dieser Werbung blieben die Gestalter äusserst nahe bei der Wirklichkeit. Keine Schauspieler, aber ein Milchproduzent, ein Käser und der Mitarbeiter einer Reifungsfirma hatten sich bereit erklärt, vor der Kamera zu arbeiten. Keine künstliche Dekoration, aber eine Wiese, ein Stall, eine Käserei. Wirklichkeitsnahe Orte, die sorgfältig ausgewählt wurden. Der Fernsehzuschauer konnte die handwerkliche Arbeit der Berufsleute in einem traditionellen Stall, in einer Käserei mit einem schönen Kessi, dessen Aussenränder aus Kupfer glänzten, und in einem Sandsteinkeller mit Gestellen aus älterer Zeit erleben.



Das mit der Dreharbeit betraute Team hat seinerseits das wirkliche Leben des Gruyère AOC verfolgt. Um das Melken am Morgen festzuhalten, musste es in aller Herrgottsfrühe aufstehen. Nur so konnte es bei der Arbeit des Milchproduzenten dabei sein. Beim Käser hat es sich angepasst an den Rhythmus der Produktion des Gruyère AOC. Dieser Herausforderung wurde mit Freude Genüge getan. Dieser Werbespot hebt nämlich die Leidenschaft, das handwerkliche Können und den Respekt vor den Traditionen jener Männer und Frauen hervor, die sich täglich voll zugunsten des Gruyère AOC einsetzen.

Dieser Werbespot wird im nächsten Frühling während zwei Wochen erneut auf allen nationalen Sendern zu sehen sein. Sie können ihn auf unserer Website www.gruyere.com einsehen, indem sie das Fernsehgerät anklicken.

Nouveau!

L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE PROPOSE AUX FROMAGERS UNE NOUVELLE CASQUETTE AVEC LE LOGO GRUYÈRE AOC. ELLE EST EN VENTE SUR LE SITE INTERNET

WWW.GRUYERE.COM, AU PRIX DE FR. 5.-. L'IPG SERAIT RAVIE SI TOUS LES FROMAGERS DE LA FILIÈRE LA PORTAIENT!



Neu!

DIE SORTENORGANISATION GRUYÈRE BIETET DEN KÄSERN EINE NEU GEFERTIGTE MÜTZE AN MIT DEM LOGO GRUYÈRE AOC. SIE WIRD AUF DER WEBSITE WWW.GRUYERE.COM ZU FR. 5.- VERKAUFT.

WIR WÄREN HOCH ERFREUT, WENN SIE VON ALLEN KÄSERN DER SORTENORGANISATION GETRAGEN WÜRDE !

www.gruyere.com



Fromagerie de Billens

Des fromagers récompensés

Ces derniers mois, de nombreux fromagers ont été récompensés pour la qualité de leur Gruyère AOC, lors de concours nationaux et internationaux. Au nom de toute la filière, l'IPG leur transmet ses plus vives félicitations.



Fromagerie de Lignièrès

Lors du concours suisse des produits du terroir à Courtemelon, quatre fromagers ont été honorés pour leur fabrication de Gruyère AOC.

Tout d'abord, Monsieur Vincent Tyrode

de la Fromagerie de L'Auberson, a remporté une médaille d'or, ainsi qu'une médaille d'argent.

Monsieur Jean-Marc Nicolet, de la fromagerie des Verrières, a gagné une médaille d'or.

Quant à Monsieur Hans-Peter Furrer, de la fromagerie des Reussilles, il a décroché une médaille d'argent pour son Gruyère AOC Bio.

Enfin, Monsieur Bernard Oberson, de la fromagerie de Billens, a reçu une médaille de bronze.

Lors du septième trophée des fromages d'alpage de l'OLMA à St-Gall, Messieurs Christian Dubois, fromager, Pierre-André Golay et Gilbert Magnin, producteurs de lait associés ont remporté la première place avec leur Gruyère d'alpage AOC.

Monsieur Hans Koenig, de l'alpage de La Vathia quant à lui a été récompensé d'un deuxième rang.



Fromagers de Vuisternens

Enfin, Messieurs François Liaudat, de l'alpage Le Vuipay, et Simon Renaud, de l'alpage le Cerney, ont également obtenu une distinction.

Lors des Olympiades des fromages de montagne à Oberstdorf, en Allemagne, Monsieur Hanspeter Wälchli, de la fromagerie de Lignièrès, a gagné une médaille d'or.

Monsieur Nicolas Charrière de Fromalp SA à Vuisternens-en-Ogoz, a remporté une médaille d'argent.

Enfin, Monsieur Didier Germain, de la fromagerie des Ponts-de-Martel, a décroché une médaille de bronze.



Käseerei Les Martels

Auszeichnungen für Käser



In den letzten Monaten konnten anlässlich von nationalen und internationalen Wettbewerben viele Käser für die Qualität ihres Gruyère AOC Auszeichnungen entgegennehmen. Im Namen der Sortenorganisation beglückwünscht sie dazu die Geschäftsstelle sehr herzlich.

Beim schweizerischen Wettbewerb der Erzeugnisse aus Ursprungsgebieten in Courtemelon wurden vier Käser für ihre Produktion von Gruyère AOC geehrt.

Zuerst Vincent Tyrode von der Käseerei L'Auberson, der eine Goldmedaille und eine Silbermedaille errang.

Jean-Marc Nicolet von der Käseerei Les Verrières, der eine Goldmedaille erhielt. Hans-Peter Furrer seinerseits von der Käseerei Les Reussilles erhielt für seinen Gruyère AOC Bio eine Silbermedaille zugesprochen.

Schliesslich bekam Bernard Oberson von der Käseerei Billens eine Bronzemedaille.

Bei der 7. Trophäe der Alpkäse der OLMA in St.Gallen haben der Käser Christian Dubois und die teilhabenden Milchproduzenten Pierre-André Golay und Gilbert Magnin mit ihrem Alp-Gruyère AOC den ersten Rang erreicht.



Käser aus L'Auberson



Käser aus Les Verrières

Hans König von der Alpe La Vathia wurde seinerseits mit einem zweiten Rang belohnt. Schliesslich haben auch François Liaudat von der Alpe Le Vuipay und Simon Renaud von der Alpe Le Cerney eine Auszeichnung erhalten.

Anlässlich der Olympiade der Bergkäse in Oberstdorf, Deutschland, hat Hanspeter Wälchli von der Käseerei Lignières eine Goldmedaille gewonnen.

Nicolas Charrière von Fromalp AG in Vuisternens-en-Ogoz hat eine Silbermedaille errungen.

Schliesslich erreichte Didier Germain von der Käseerei Les Ponts-de-Martel eine Bronzemedaille.



Le Gruyère AOC se rapproche des jeunes athlètes

Cette année, Le Mille Gruyère est né grâce à la collaboration entre le Gruyère AOC et Swiss Athletics, un projet destiné aux jeunes sportifs endurants.

Avec ce projet, les écolières et les écoliers, âgés entre 10 et 15 ans, peuvent se qualifier pour la grande finale suisse du 1'000 m, lors des 14 finales régionales et cantonales. Cette collaboration entre l'Interprofession du

Gruyère et Swiss Athletics donnera la possibilité à des jeunes sportifs de se distinguer, comme l'explique Peter Haas, chef du sport élite de l'organisation sportive : « Ces projets jeunesse regroupent annuellement près de 130'000 participants et révèlent régulièrement des talents ». De son côté, Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère, se réjouit de l'impact de ce partenariat, pour l'athlétisme et pour le Gruyère AOC : « Nous sommes particulièrement fiers

de soutenir activement les jeunes qui s'adonnent au sport avec motivation et enthousiasme. De plus, ce partenariat nous donne la possibilité d'entrer en contact de manière directe et sympathique avec les enfants et les adolescents. Un public qui apprécie notre produit et incite souvent son entourage à le consommer. Il est également important de soutenir les jeunes sportifs ne faisant pas toujours partie de l'élite ».

Der Gruyère AOC auf dem Weg zu jungen Athleten

In diesem Jahr wurde MILLE GRUYERE gegründet zugunsten der jungen, ausdauernden Sportler dank der Zusammenarbeit zwischen Gruyère AOC und Swiss Athletics. Dank diesem Projekt können sich Schülerinnen und Schüler zwischen 10 und 15 Jahren anlässlich von 14 regionalen und kantonalen Wettbewerben für das grosse Schweizer Finale der 1'000 Meter qualifizieren.

Diese Zusammenarbeit zwischen der Sortenorganisation Gruyère und Swiss

Athletics werde jungen Sportlern die Gelegenheit bieten, sich auszuzeichnen, wie Peter Haas, Chef des Elitesports dieser Organisation, erklärt:

„Diese Projekte Jugend umfassen jährlich an die 130'000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer und daraus ergeben sich regelmässig Talente.“

Der Direktor der Sortenorganisation Gruyère, Philippe Bardet, ist erfreut über die nachhaltige Wirkung dieser Partnerschaft sowohl für die Leichtathletik wie auch für den Gruyère AOC:

„Wir sind insbesondere stolz darauf, die Jugend wirksam unterstützen zu dürfen, die sich motiviert und mit Begeisterung dem Sport widmet. Diese Partnerschaft ermöglicht es uns, mit den Kindern und Jugendlichen in unmittelbarer und freundlicher Weise in Verbindung zu treten. Dieses Publikum schätzt unser Erzeugnis und regt seine Umgebung an, es zu kosten. Ausserdem ist es wichtig, junge Sportler zu unterstützen, die nicht immer zur Elite gehören.“



Steaks de porc sauce aux oignons et Gruyère AOC

Pour 4 personnes

- 2 gros oignons
- 1 cs de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 1 bouquet de persil
- 120 g de Gruyère AOC râpé
- Sel, poivre
- 4 steaks de porc d'env. 120 g chacun
- 1 cs d'huile

Hacher finement les oignons, les étuver dans du beurre chaud pendant 5 minutes, mouiller avec le vin blanc et faire mijoter doucement durant 10 minutes, jusqu'à évaporation presque complète du liquide.

Hacher grossièrement le persil. Avec les oignons et les 2/3 du Gruyère AOC, réduire le tout en purée dans un bol mixeur ou avec le mixer plongeant.

Assaisonner les steaks de porc, les saisir brièvement dans l'huile bouillante et les disposer dans un plat à gratin.

Gratiner 5 minutes sous le gril préchauffé.

Schweinssteak an Zwiebel- Gruyère AOC Sauce

Für 4 Personen

- 2 grosse Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 dl Weisswein
- 1 Bund Petersilie
- 120 g Gruyère AOC, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 4 Schweinssteaks à ca. 120 g
- 1 EL Öl

Zwiebeln fein hacken, in der warmen Butter 5 Minuten dünsten, mit Weisswein ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

Petersilie grob hacken, zusammen mit den Zwiebeln und 2/3 des Gruyères AOC im Cutter oder mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinssteaks würzen, im heissen Öl kurz anbraten und in eine Gratinform legen.

Zwiebel-Gruyère Mischung über die Schweinssteaks verteilen, restlicher Gruyère darüberstreuen.

5 Minuten unter dem heissen Grill gratinieren.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 





Poisson en manteau

Pour 4 personnes

- 1 gousse d'ail
- 800 g de tomates concassées en boîte
- sel, poivre, poivre de Cayenne
- 16 petits filets de flétan (total env. 600 g)
- 1 citron
- 500 g de pâte fraîche abaissée
- 1 dl de crème
- 1 dl de lait
- 120 g de Gruyère AOC râpé
- 1 bouquet de persil

Presser la gousse d'ail et la mélanger aux tomates concassées avec sel et poivre et un peu de poivre de Cayenne. Verser dans un plat à gratin graissé.

Arroser les filets de poisson de jus de citron, saler et poivrer. Découper la pâte en 16 morceaux de 15 x 15 cm. Humecter les bords d'un peu d'eau.

Disposer les filets de poisson (éventuellement rabattus) sur les pièces de pâte et les envelopper. Les disposer côte à côte dans le plat à gratin.

Mélanger crème, lait et 100 g de Gruyère AOC, saler et poivrer. Verser la sauce sur les rouleaux de pâte.

Hacher finement le persil, le mélanger au reste du Gruyère AOC et parsemer sur la préparation.

Gratiner durant environ 25 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

Fisch im Pastateig

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Tomaten, gehackt aus der Dose
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 16 kleine Flunderfilets, ca. 600 g
- 1 Zitrone
- 500 g frischer Pastateig, ausgewählt
- 1 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 120 g Gruyère AOC, gerieben
- 1 Bund Petersilie

Knoblauchzehe zu den Tomaten pressen, mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen und in eine ausgefettete Gratinform giessen.

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Pastateig in 16 Stücke von ca. 15x15 cm schneiden, Ränder mit etwas Wasser benetzen. Fischfilets evtl. zusammenklappen, auf die Teigstücke verteilen und einwickeln. Nebeneinander in die Gratinform legen.

Rahm, Milch und 100 g Gruyère AOC mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über die Pastaröllchen verteilen. Petersilie fein hacken, mit dem restlichen Gruyère vermischen und darüber streuen.

Im 200 Grad heissen Ofen ca. 25 Minuten gratinieren.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND





Agenda

Cet hiver, le Gruyère AOC sera présenté et proposé à la dégustation lors de nombreuses manifestations en Suisse et à l'étranger.

- **Championnat d'Europe de Curling** à Füssen en Allemagne, du 1er au 9 décembre 2007
- **Marché de Noël à Liège**, décembre 2007, Belgique
- **Coupe du monde de ski à Adelboden** les 5 et 6 janvier 2008
- **Champs Open Crans Montana** du 1er au 10 février 2008
- **Rivella Giant X Tour** janvier, février et mars 2008
- **Raquette Aventure** de janvier à mars 2008
- **Salon international de l'agriculture de Paris** du 23 février au 2 mars 2008
- **Foire internationale de Lyon** du 21 au 31 mars 2008

Ein Blick auf den Kalender

In diesem Winter wird der Gruyère AOC in der Schweiz und im Ausland bei zahlreichen Anlässen dargestellt und in Degustationen angeboten

- **Europameisterschaft in Curling in Füssen, Deutschland**, vom 1. bis 9. Dezember 2007
- **Weihnachtsmarkt in Lüttich**, Dezember 2007, Belgien
- **Skiweltcup in Adelboden** 5. und 6. Januar 2008
- **Champs Open Crans Montana** 1. bis 10. Februar 2008
- **Rivella Giant X Tour** Januar, Februar und März 2008
- **Schneereifen Erlebnis** von Januar bis März 2008
- **Internationale Landwirtschaftsmesse SIAL in Paris** 23. Februar bis 2. März 2008
- **Internationale Messe von Lyon** 21. bis 31. März 2008



Impressum

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

Tirage: 3'100 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

L'Interprofession du Gruyère vous souhaite un
Die Interprofession du Gruyère wünscht Ihnen

Joyeux Noël *Fröhliche Weihnachten*

Ainsi qu'une excellente Année 2008
Und ein Gutes Neues Jahr 2008



Interprofession
du **GRUYÈRE**

Case Postale 12
CH-1663 Gruyères
Tél. +41 26 921 84 10
Fax. +41 26 921 84 11
URL: <http://www.gruyere.com>
E-mail: interprofession@gruyere.com

Les Bureaux de l'Interprofession du Gruyère
seront fermés du 21 décembre 2007 à 12h.00
au 7 janvier 2008 à 7h.30.

En cas d'urgence, vous pourrez atteindre
M. Philippe Bardet au 079 317 82 61

*Die Büros der Interprofession du
Gruyère sind vom 21. Dezember 2007
mittags, bis am 7. Januar 2008
07.30 Uhr, geschlossen.*

*Für wichtige Angelegenheiten:
Philippe Bardet, 079 317 82 61*

