

l'oiseau

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



**Le Gruyère AOC,
un héritage à préserver**

*Der Gruyère AOC, ein Erbe
das wir erhalten müssen*

www.gruyere.com

Zum Geleit

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) verfolgt mehrere Ziele: die Übereinstimmung mit der Tradition, die Interessenvertretung zugunsten einer Region, eine gerechte Aufteilung des auf dem Markt erwirtschafteten Mehrwertes bis hin zur Milchproduktion, aber auch ein Schritt in Richtung Schutz, damit der Name Gruyère nicht widerrechtlich benützt wird und damit er eng mit dem vorzüglichen Käse verbunden bleibt, den alle kennen.

Diese verschiedenen Punkte finden sich im Pflichtenheft wieder, welches das wahrhaftige Rückgrat der Sortenorganisation Gruyère AOC bildet. Dieses Dokument geht jeden an, vom Milchproduzenten über den Käser bis hin zum Affineur. Der Sortenorganisation wird die Möglichkeit geboten, auf dem zunehmend umstrittenen Markt stark aufzutreten und sich von Mitbewerbern abzuheben. Jedes Erzeugnis, mag es noch so gut sein, lässt sich in den Auslagen innert kurzer Frist ersetzen.

Die Sortenorganisation unternimmt alles, um auf dem Markt gegenüber der Konkurrenz zu bestehen. Als wichtiges Instrument, um die auf den Gruyère AOC zugeschnittene Positionierung weiter zu führen, dient das Marketing. In diesem Sinn wurde zugunsten des Absatzes in Frankreich ein bedeutender Betrag gesprochen, um einen Werbespot

zu verwirklichen, der in diesen Tagen erstmals und im nächsten Herbst erneut ausgestrahlt wird. Dabei wurde die Absicht verfolgt, in jenem Land, in dem das Wort Gruyère-Käse alles und das Gegenteil davon bedeutet, der Bezeichnung Gruyère AOC den ihr zukommenden, vollen Wert zu verleihen. Es darf gehofft werden, dass dank dieser Massnahme, zusammen mit anderen Bemühungen an der Verkaufsfond, ein Teil der in den vergangenen Jahren verloren gegangenen Marktanteile zurück erobert werden kann. Das Ziel besteht darin, in diesem von ausgewiesenen Käsekennern bewohnten Land eine Verkaufsmenge von 2'000 Tonnen Gruyère AOC zu erreichen.

Auf dem Weg dahin genügt es nicht, ein gutes Erzeugnis dank einem guten Marketing und einer guten Mengensteuerung anzubieten; wichtig ist auch ein den Ansprüchen des Konsumenten entsprechender Preis. Auf diesem Gebiet lässt die gegenwärtige Lage eher gemischte Gefühle zu. Indessen beginnen sich in diesen Tagen die auf den 1. November getroffenen Anpassungen vorteilhaft auszuwirken. Die Verhandlungen auf dem Markt, um für die Preise Verständnis zu wecken, verlaufen eher zähflüssig. Die Erhöhung des Preises des Gruyère AOC erfolgt zu einem Zeitpunkt, in dem andere Milcherzeugnisse auf internationaler Ebene billiger werden. Ferner ist in der Schweiz und im Ausland der Kampf im Rahmen der politischen Auseinandersetzung über das teure Leben wieder zum Leitmotiv geworden.

Schliesslich ist festzuhalten, dass gewisse Wechselkurse für die schweizerischen Exporte nicht sehr günstig sind.

Die letzte Delegiertenversammlung hat in diesem unsicheren Umfeld beschlossen, den gegenwärtigen Zustand sowohl hinsichtlich Preise wie auch Mengen beizubehalten. Im nächsten Milchjahr wird die Produktion wieder 100 Prozent betragen. Der günstige gegenwärtige Stand der Vorräte lässt bei der Beurteilung der künftigen Absatzlage einen gewissen Optimismus zu.

Diese Überlegungen sind allerdings wertlos, wenn die Qualität des Gruyère AOC nicht einwandfrei ist. Die Lage bezüglich der Qualität bildet beim Beschluss über neue Massnahmen den Ausgangspunkt. In diesem Sinn können wir uns nur freuen über die neuen Lorbeeren, die auf der anderen Seite des Atlantiks eingeheimst wurden, mit der Weltmeistermedaille der Käserei der Familie Spycher in Fritzenhaus. Dieser Titel wirkt sich wohltuend auf die ganze Sortenorganisation aus. Wir beglückwünschen diesen Käser sowie die anderen Medaillengewinner. Diese Auszeichnung stellt eine Ermunterung dar, um auf dem im Pflichtenheft und im dazu gehörigen Massnahmenkatalog vorgezeichneten Weg weiter zu schreiten, um dem Gruyère AOC seinen Geschmack und seine Struktur zu sichern, sehr zur Freude des Konsumenten, der täglich nach ihm verlangt.

Philippe Bardet



p.4

Assemblée
des délégués



p.20

Rencontre
avec Alain Farine



p. 8

Robots
de traite



p.24

France :
fromages au lait cru en péril ?



p. 16

Raquette Aventure



p.32

Agenda

Inhalt

Delegiertenversammlung
vom 9. April 2008 (S. 6)

Beförderung
innerhalb der Geschäftsstelle (S. 7)

Melkroboter und Eignung der Milch
für die Verarbeitung zu Gruyère AOC (S. 10)

Sponsoring
Der Gruyère AOC im Herzen des Festes (S. 17)

Kurse für Aus- und Weiterbildung
der Käseschule Schweiz (S. 19)

L'Oiseau spricht mit Alain Farine (S. 22)

Besteht in Frankreich eine Gefahr
für Käse aus Rohmilch? (S. 26)

Rezepte (S. 29-30)

Ein Blick auf den Kalender
(S. 34)



Editorial

La démarche AOC est liée à plusieurs buts : le respect de la tradition, la défense d'une région, une juste répartition de la plus-value obtenue sur le marché jusqu'à la production laitière, mais également une démarche de protection, afin que le nom Gruyère ne soit pas usurpé et qu'il reste bien lié au fromage excellent que chacun connaît.

Ainsi ces différents points se retrouvent au sein du cahier des charges qui représente la véritable colonne vertébrale de la filière du Gruyère AOC. Ce document concerne chacun, du producteur de lait à l'affineur en passant par le fromager. Il permet à la filière de se renforcer et de se différencier dans un monde toujours plus concurrentiel. Chaque produit, aussi bon soit-il, peut se faire remplacer rapidement sur les étagères.

La filière se doit de rester dans cette compétition de marché. Le marketing est un des outils importants de l'Interprofession pour poursuivre un positionnement adapté du Gruyère AOC. Dans cet esprit, un montant important a été alloué en France pour le développement d'un spot publicitaire dont les premières diffusions ont eu lieu ces jours et reprendront

l'automne prochain. Le but est de redonner ses lettres de noblesse au Gruyère AOC dans un pays où ce nom veut dire tout et son contraire en matière de fromage. L'espoir, par cette démarche qui sera accompagnée de plusieurs mesures des acteurs du front de vente, est de reconquérir des parts de marché perdues ces dernières années. Le but est d'atteindre 2'000 tonnes de vente de Gruyère AOC dans ce pays, grand connaisseur de fromages.

Pour réaliser cet objectif, il ne faut pas seulement un bon produit accompagné d'un bon marketing lié à une bonne gestion des quantités ; il est aussi nécessaire d'avoir un prix correspondant à l'attente du consommateur. La situation actuelle à ce niveau est mitigée. Les adaptations bienvenues du 1er novembre commencent à étendre leurs effets ces jours. Les négociations pour que le prix s'adapte sur le marché ne vont pas toutes sans peine. L'augmentation de prix du Gruyère AOC arrive à un moment où d'autres produits laitiers sur le plan international connaissent des fléchissements. En outre, la lutte contre la vie chère est redevenue un leitmotiv dans le monde politique suisse et étranger. Il est à noter également que

certains taux de change ne sont pas très favorables aux exportations suisses.

C'est dans ce contexte d'incertitudes que la dernière assemblée des délégués a décidé de maintenir le statu quo, tant au niveau des prix que celui des quantités. La production reste pour l'année laitière prochaine à 100 %. Le bon niveau des stocks permet toutefois d'envisager l'avenir avec une certaine sérénité.

Toute cette réflexion n'aurait aucune valeur sans la qualité du Gruyère AOC qui représente la véritable clé de voûte de toute la démarche mise en place. A ce titre, nous ne pouvons que nous réjouir des nouveaux lauriers glanés outre-Atlantique avec le titre de champion du monde obtenu par la fromagerie de la famille Spycher à Fritzenhaus. Ce titre rejaille sur toute la filière. Félicitations à son auteur et aux autres médaillés. Cette récompense doit représenter un encouragement pour poursuivre la ligne tracée par le cahier des charges et ses mesures connexes afin d'assurer au Gruyère AOC son goût et sa texture que le consommateur se réjouit de déguster chaque jour.

Philippe Bardet



Les fluctuations saisonnières: un sujet chaud

Outre le débat sur les discussions sur les fluctuations saisonnières, l'assemblée des délégués a pris congé de deux membres, au comité lors de la création de l'IPG il y a 10 ans: Jean-Claude Maillard et André Aebi.

L'assemblée des délégués du 9 avril a donné lieu à une discussion animée sur le schéma d'un paiement du lait visant à favoriser une production laitière qui satisfasse mieux aux besoins du marché. Selon les mots du président Pierre Dubois, il s'agissait de voter l'entrée en matière sur le sujet. Celui-ci faisait partie des conditions liées à la hausse de 5 ct. du prix du lait, conditions acceptées par toute la filière lors de l'assemblée des délégués du 20 novembre 2007. Un groupe de travail devait poursuivre ses efforts et présenter un

schéma pour l'assemblée du 25 juin, avec un souhait d'entrée en vigueur au 1er janvier 2009.

L'entrée en matière a suscité beaucoup de remarques du côté des producteurs. Ils demandaient en substance plus de temps, en raison entre autres du changement de méthode de comptage des animaux par la Confédération. Ils souhaitaient aussi un bonus de la part des affineurs à la saison où les fabrications sont les plus restreintes et les fromages recherchés, sans malus au printemps. Le problème venant du marché ne concernait que les affineurs, a-t-on aussi entendu. «Le marché nous rattrapera pour tout ce que nous ne sommes pas capables d'appliquer», ont répliqué les affineurs. Finalement les producteurs ont accepté que l'étude se poursuive, à condition de renforcer le groupe du

côté producteurs et de ne pas rester figé à l'échéance du 1.1.2009. La discussion, essentielle dans une interprofession pourra se poursuivre.

Les autres points en votation n'ont pas posé problème. Le contrat d'achat pour l'année laitière 2008/2009 a été accepté sans opposition en y ajoutant un détail permettant le pré-pressage des spécialités de moins de 12 kilos dans les moules à Gruyère AOC. Le règlement de prise en charge, classement et taxation du Gruyère AOC a aussi été accepté sans opposition.

L'assemblée des délégués a également donné au comité la compétence de décider d'une augmentation de la production linéaire et limitée à l'année laitière, si le marché le permet. Le principe de la promotion de la qualité a encore été renforcé.



Le Gruyère AOC, à nouveau champion du monde

Sur le plan international, Philippe Bardet a relevé le titre de champion du monde décerné à Madison au Wisconsin (USA), au Gruyère AOC de Michael Spycher de Fritzenhaus et les médailles obtenues par le Gruyère AOC d'Alexandre Guex de Châtonnaye, de Stefan Küttel de Jaun, ainsi que la nomination de Franz Jungo, fromagerie Strauss et d'Erich Hunkeler de Sommentier. Revers de la médaille, un fromage de la maison Roth au Wisconsin et un autre d'Afrique du Sud figurent également dans le palmarès du Gruyère. L'Interprofession a intenté des démarches et reçu un accord de principe de l'Office fédéral de l'agriculture qui pourrait fournir son soutien, conformément à l'art. 16 b de l'ordonnance sur les AOC-IGP. Les responsables ont par contre mentionné le peu de soutien dont bénéficie la demande de reconnaissance du Gruyère AOC envoyée aux autorités européennes à Bruxelles.

Le Gruyère fil conducteur

Suite au retrait d'André Aebi, La Brévine,

qui est accaparé par un agrandissement de son exploitation, ainsi que par ses autres mandats, Roman Botteron de La Sagne fera son entrée au comité de l'Interprofession. Le partant, au comité depuis le premier jour, a souhaité longue vie au Gruyère AOC. Le président a relevé son engagement sans failles pour défendre les intérêts des producteurs et de sa région. Autre départ fêté, celui de Jean-Claude Maillard. Engagé dans le Gruyère depuis les débuts de la Charte du Gruyère en 1993, le producteur de Pré-vers-Noréaz a vécu toutes les étapes. Lui qui a toujours affirmé sa conviction profonde pour le produit a répété que le Gruyère doit rester le fil conducteur.

Pub à la TV française

En ouverture d'assemblée, le président Pierre Dubois, a dressé un tableau assez optimiste de la situation, stocks normaux, ventes globalement satisfaisantes, malgré la hausse des importations de fromages à pâte dure et mi-dure et la hausse des fabrications des « autres » fromages à pâte dure. Le directeur Philippe Bardet a complété en annonçant de très bonnes ventes



hors UE en janvier et février et une progression dans tous les pays européens à l'exception de la France. Pour agir contre cette baisse, 1,2 million de francs seront investis sous forme de spot publicitaire sur TF1 et M6.

Die saisonalen Schwankungen: ein heisses Eisen

Die Delegierten führten eine breite Debatte über die saisonalen Schwankungen der Milch und verabschiedeten zwei Vorstandsmitglieder, die seit der Gründung der Sortenorganisation Gruyère vor zehn Jahren dabei waren, nämlich Jean-Claude Maillard und André Aebi.

An der Delegiertenversammlung vom 9. April wurde das Schema über eine den Anforderungen des Marktes besser angepasste Bezahlung der Milch lebhaft erörtert. Gemäss Präsident Pierre Dubois ging es darum, über das Eintreten auf diese Angelegenheit abzustimmen, die einen Teil der Bedingungen über die Erhöhung des Milchpreises um 5 Rappen darstellte. Bekanntlich wurden diese Bedingungen anlässlich der Delegiertenversammlung vom 20. November 2007 von der gesamten Sortenorganisation verabschiedet. Eine Arbeitsgruppe war beauftragt worden, die Abklärungen weiter zu führen und im Hinblick auf die Delegiertenversammlung vom 20. Juni ein Schema zu unterbreiten. Das Inkrafttreten wurde für den 1. Januar 2009 in Aussicht genommen.

Seitens der Milchproduzenten wurden beim Eintreten viele Bemerkungen vorgebracht. Im Wesentlichen forderten sie mehr Zeit, unter anderem wegen der von den Bundesbehörden abgeänderten Viehzählung. Sie beantragten auch die Zahlung eines Bonus durch die Affineure in Zeiten einer geringeren Produktion, wenn der Käse sehr gefragt ist. Den Malus im Frühjahr lehnten sie ab. Es war ebenfalls zu hören, dass die Probleme des Marktes nur die Affineure betreffen. Dem widersprachen die Affineure: „Der Markt wird sich bei allem rächen, was wir nicht durchsetzen können.“ Schliesslich erklärten sich die Produzenten damit einverstanden, dass die Studie weiter

geführt wird, allerdings unter der Bedingung, dass die Arbeitsgruppe durch Vertreter der Produzenten verstärkt und dass am Termin des 1. Januar 2009 nicht unbedingt festgehalten wird. Diese für jede Sortenorganisation grundlegende Diskussion bleibt also weiterhin offen.

Die übrigen zur Abstimmung vorgelegten Punkte wurden ohne Probleme verabschiedet. Einstimmig genehmigt wurde der Kaufvertrag für das Milchjahr 2008/2009, allerdings mit einem kleinen Zusatz, der das Vorpressen von Spezialitäten unter 12 Kilogramm in den Formen des Gruyère gestattet. Der Vorstand wurde ausserdem ermächtigt, eine auf das Milchjahr beschränkte lineare Erhöhung der Produktion zu beschliessen, falls der Markt dies zulässt. Am Grundsatz der Qualitätsförderung wurde erneut verstärkt festgehalten.

Der Gruyère AOC ist erneut Weltmeister

Auf internationaler Ebene hob Philippe Bardet den Weltmeistertitel hervor, den Michael Spycher von der Käserei Fritzenhaus für seinen Gruyère AOC in Madison (Wisconsin) zuerkannt erhielt, ferner die Medaillen für den Gruyère AOC von Alexandre Guex in Châtonnaye, von Stefan Küttel in Jaun, sowie die Ernennung von Franz Jungo der Käserei Strauss und von Erich Hunkeler in Sommentier. Auf der Siegerliste sind als Kehrseite der Medaille ein Käse der Firma Roth in Wisconsin und ein weiterer Käse aus Südafrika aufgezeichnet. Die Sortenorganisation ist in dieser Angelegenheit vorstellig geworden und konnte die grundsätzliche Zustimmung des Bundesamtes für Landwirtschaft erreichen, das gemäss Artikel 16 b der AOC-IGP-Verordnung eingreifen kann. Die Verantwortlichen haben indessen mit Bedauern festgestellt, dass das Gesuch um Anerkennung des Gruyère

AOC, das den europäischen Behörden in Brüssel zugesandt wurde, so wenig Unterstützung findet.

Der Gruyère AOC als roter Faden

Auf André Aebi aus La Brévine, der durch den Ausbau seines Betriebes wie auch durch seine übrigen Mandate stark beansprucht wird, folgt im Vorstand der Sortenorganisation Roman Botteron aus La Sagne. Der Zurücktretende wünschte dem Gruyère AOC ein langes Leben. Der Präsident hob seinen unverbrüchlichen Einsatz zugunsten der Interessen der Produzenten und jener seiner Region hervor. Ein anderer Abschied wurde gefeiert in der Person von Jean-Claude Maillard. Dieser Milchproduzent aus Pré-vers-Noréaz war seit den Anfängen der Charta im Jahre 1993 dabei und hat alle Etappen mitgemacht. Immer hat er sich vom Erzeugnis voll überzeugt gezeigt und er hat wiederholt, dass der Gruyère AOC für alle der rote Faden sein soll.

Werbung am französischen Fernsehen

Zu Beginn der Versammlung konnte Präsident Pierre Dubois ein eher optimistisches Bild über die Lage zeichnen, denn die Vorräte sind normal, die Verkäufe gesamthaft zufrieden stellend, auch wenn die Einfuhr von Hart- und Halbhartkäse und die inländische Produktion der „anderen“ Hartkäse zunehmen. Direktor Philippe Bardet rundete das Bild ab, indem er auf die sehr guten Verkäufe im Januar und Februar ausserhalb der EU sowie auf Zunahmen in allen europäischen Ländern mit Ausnahme von Frankreich hinwies. Um dieser letzteren Verkaufseinbusse zu begegnen, sollen 1,2 Millionen Franken in einen Werbespot auf den französischen Sendern TF1 und M6 investiert werden.



Beförderung innerhalb der Geschäftsstelle

Marc Gendre wurde kürzlich zum Vizedirektor der Sortenorganisation Gruyère befördert. Von Beruf Käser, arbeitet er seit 1999 in dieser Geschäftsstelle. Er wird Direktor Philippe Bardet zur Seite stehen und gleichzeitig seine bisherigen Aufgaben als Verantwortlicher der Mengensteuerung weiter wahrnehmen.

Bei der Gründung der Sortenorganisation Gruyère im Jahre 1998 bestand die Geschäftsstelle aus zwei Personen. Seither ist der Arbeitsaufwand gewaltig angestiegen, so dass sich heute ein beachtliches Team der Interessenvertretung unseres Erzeugnisses annimmt, ergänzt durch Berufsleute aus der Milch- und Käseproduktion sowie der Käsereifung. Diese Entwicklung erfordert Anpassungen in den Arbeitsabläufen.

Marc Gendre wird sich mit den wichtigen Dossiers der Sortenorganisation befassen. Für die Geschäftsstelle, die sich täglich zunehmend mit schwierigen Angelegenheiten befasst, ist diese Gesamtsicht unumgänglich. Diese neue Organisation wird es ermöglichen, die vor 10 Jahren aufgebaute Struktur der Sortenorganisation zu verstärken.

Dem neuem Vizedirektor werden die Personalfragen anvertraut. Er wird im Rahmen der verschiedenen Tätigkeiten der Geschäftsstelle der Sortenorganisation die sich bietenden Synergien ausbauen.

Marc Gendre kennt sich in der „Feldarbeit“ aus, denn seit 1999 begibt er sich regelmässig zu den Landwirten, den Käsern und den Affineuren. Dabei geht es um Mengenkontrollen, um die Einhaltung des Pflichtenheftes des Gruyère AOC. Er erteilt Auskünfte über die Abläufe innerhalb der Sortenorganisation sowie über die gefassten Beschlüsse. Dazu gehören jene betreffend die Mengensteuerung. Diese letztere Aufgabe setzt eine grosse Überzeugungskraft voraus.

In den Jahren 2005 und 2006 hat Marc Gendre an der Freiburger Hochschule für Wirtschaft einen Nachdiplom-Kurs besucht. Diese Ausbildung hat ihm eine breite Sichtweite verschafft, die ihm bei der Behandlung der ihm zugewiesenen Geschäfte dienlich ist. Er sieht sich als Verfechter des qualitativ hoch stehenden, echten Gruyère AOC. Dieser Käse ist nach seiner Meinung in der Lage, seine Trümpfe auf dem Markt auszuspielen, wird die Konkurrenz doch als stark zunehmend beschrieben.

Nomination au sein de l'IPG

Monsieur Marc Gendre vient d'être nommé vice-directeur de l'Interprofession du Gruyère.

Ce fromager, en poste à l'IPG depuis 1999, épaulera désormais Monsieur Philippe Bardet tout en continuant à être en charge de la gestion des quantités.

En 1998, lors de sa création, l'administration de l'Interprofession du Gruyère se composait de deux personnes. Depuis lors, les tâches se sont multipliées, de sorte qu'aujourd'hui toute une équipe défend notre produit ainsi que les professionnels impliqués dans la production laitière, sa fabrication et son affinage. Cette évolution impose des modifications au niveau de la structure de fonctionnement.

Monsieur Marc Gendre s'impliquera dans les dossiers importants de l'IPG. Cette vue d'ensemble est essentielle pour l'IPG qui s'investit au quotidien dans un nombre de dossiers toujours plus important. Cette nouvelle organisation permettra de consolider la structure mise en place il y a 10 ans déjà.

Le vice-directeur aura la responsabilité des ressources humaines. Il veillera ainsi à développer toutes les synergies possibles entre les différentes activités exercées au sein de l'administration de l'IPG.

Monsieur Marc Gendre a à son actif une bonne connaissance du terrain, puisque, depuis 1999, il se rend régulièrement chez les agriculteurs, les fromagers et les affineurs pour le contrôle des quantités, l'application du cahier des charges du Gruyère AOC ; il les informe du fonctionnement de l'IPG et des raisons des décisions prises. Entre autres, celles concernant la gestion des quantités qui demandent souvent un grand don de persuasion.

En 2005 et 2006, il a suivi une formation post-grade à la Haute école de gestion, à Fribourg. Cette formation lui permet une approche élargie des situations qu'il a à traiter. Monsieur Gendre est un défenseur du Gruyère AOC avec ses qualités intrinsèques qui sont, selon lui, le meilleur atout de différenciation sur les marchés fromagers où la concurrence est toujours plus forte.



Communiqué de presse de l'Office fédéral de l'agriculture du 29 janvier 2008

Robots de traite et aptitude du lait à la transformation en Gruyère AOC

La station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP a étudié l'influence des installations de traite robotisées sur l'aptitude du lait à la transformation en fromage. Les résultats indiquent que les risques de produire du Gruyère AOC de qualité insuffisante augmentent en utilisant du lait récolté avec des robots de traite.

ALP a réalisé cette étude parce qu'un événement grave s'est produit dans une fromagerie produisant du Gruyère AOC. Le goût des fromages s'est détérioré en devenant rance. Les investigations qui ont été menées pour remédier à ce défaut ont conduit les spécialistes d'ALP vers une ferme laitière équipée d'une installation de traite robotisée. Les résultats des analyses effectuées pour recher

cher l'origine du défaut indiquaient clairement que le lait provenant de la ferme en question était différent des autres, notamment en ce qui concerne son état de rancissement. L'Interprofession du Gruyère, soucieuse de la qualité de son produit, a mandaté ALP afin de mener une étude pour déterminer si l'aptitude du lait à la transformation en Gruyère AOC est influencée par les installations de traite robotisées et, si c'est le cas, par rapport à quels critères.

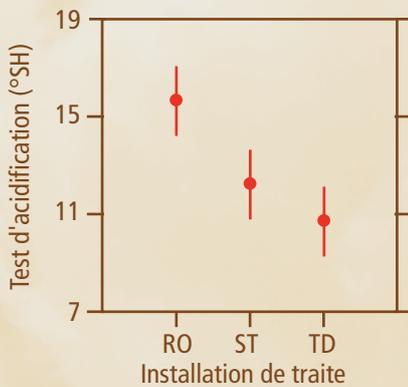
Six robots de traite étudiés en fonction dans la zone de production

ALP a donc planifié une étude incluant les six robots de traite en fonction dans la zone de production du Gruyère AOC et permettant de comparer la «fromageabilité» de ces laits avec celle de laits

récoltés avec des traites en lactoduc et des salles de traite. Les échantillons de lait ont été prélevés mensuellement pendant une année et analysés à l'aide de tests spécifiques au lait de fromagerie, à l'état de rancissement de la matière grasse ainsi qu'à d'autres critères. Le lait destiné à la production de fromages au lait cru doit répondre à des exigences qualitatives très élevées, notamment en ce qui concerne ses dispositions fermentaires. De plus, l'état de la matière grasse est très important : une sensibilité accrue face aux enzymes dégradant la graisse laitière conduit au rancissement de la matière grasse. Parmi tous les résultats obtenus, les seuls mentionnés sont ceux qui sont significativement différents entre les trois systèmes de traite examinés.

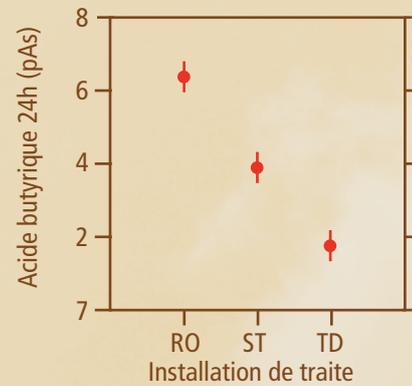


Figure 1 : Résultats du test d'acidification par type d'installation de traite



RO = traites robotisées
 ST = salles de traite
 TD = traites directes en lactoduc

Figure 2 : Présence d'acide butyrique par types d'installations de traite



Les dispositions fermentaires du lait de robot sont moins favorables

Ce critère dépend de la charge microbienne et de la composition de celle-ci, c'est-à-dire de l'activité des germes indésirables contenus dans le lait. Pour le mesurer, les fromagers disposent de plusieurs tests pratiques. La réductase préincubée et le test d'acidification sont les plus répandus. Au test d'acidification, les meilleures dispositions fermentaires sont atteintes lorsque les résultats se situent en dessous de 15°SH. La figure 1 montre les différences entre les trois types d'installations de traite. Le lait récolté par les robots de traite donne les moins bons résultats.

Le risque de rancissement avec le lait de robot est plus élevé

Pour mesurer son état de rancissement, ALP détermine les acides butyriques et caproïques par chromatographie directement dans le lait, ces deux acides vo-

latis étant les principaux indicateurs du rancissement de la graisse laitière. Plus leur présence est élevée, plus les risques de rancissement du fromage augmentent. La figure 2 démontre les différences entre les trois types d'installations de traite. Le lait récolté par les robots de traite donne les moins bons résultats. Ils confirment ainsi les résultats obtenus au cours d'études antérieures, tant en Suisse qu'à l'étranger. L'acide butyrique détecté dans le lait est libéré en cas de rancissement de la graisse laitière. Il n'existe aucun lien entre celui-ci et celui qui est présent dans les fromages gonflés.

Les risques de produire du Gruyère AOC de qualité insuffisante augmentent en utilisant du lait récolté avec des robots de traite

Les résultats obtenus par cette étude permettent de répondre à la question de l'Interprofession du Gruyère : les installations de traite robotisées influencent négativement l'aptitude du lait à la trans-

formation en fromage au lait cru comme le Gruyère AOC, principalement aux niveaux de ses dispositions fermentaires et de son état de rancissement. Une évaluation complémentaire incluant uniquement les résultats obtenus sur les laits de robots permet d'affirmer que la moitié des six robots étudiés entre août 2006 et septembre 2007, fournissaient du lait qui ne répondait pas aux exigences requises concernant son état de rancissement. Compte tenu de ces résultats, il incombera à l'Interprofession du Gruyère de décider de la position qu'elle va adopter par rapport aux installations de traite robotisées.



Medienmitteilung vom 29.1.2008

Melkroboter und Eignung der Milch für die Verarbeitung zu Gruyère AOC

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hat den Einfluss von Melkrobotern auf die Eignung der Milch für die Käseverarbeitung untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass bei der Verwendung von Milch, die mit Melkrobotern gewonnen wurde, das Risiko steigt, Gruyère AOC von ungenügender Qualität zu produzieren.

ALP hat diese Studie aufgrund eines Vorfalls durchgeführt, der sich in einer Käserei zugetragen hatte, welche Gruyère AOC produziert. Die Käse wurden wiederholt ranzig.

Die zur Behebung des festgestellten Mangels angestellten Nachforschungen führten die Spezialisten von ALP zu einem Milchproduktionsbetrieb, der mit einem Melkroboter ausgestattet ist. Die

zur Untersuchung der Fehlerursache durchgeführten Analysen zeigten klar, dass sich die Milch dieses Betriebs von der anderer Betriebe unterschied, insbesondere was die Ranzigkeit betraf.

Die Interprofession du Gruyère sorgte sich um die Qualität ihres Produkts und beauftragte ALP mit der Durchführung einer Studie, um folgende Frage zu beantworten: „Wird die Eignung der Milch für die Verarbeitung zu Gruyère AOC von Melkrobotern beeinflusst und wenn ja, im Hinblick auf welche Eigenschaften?“

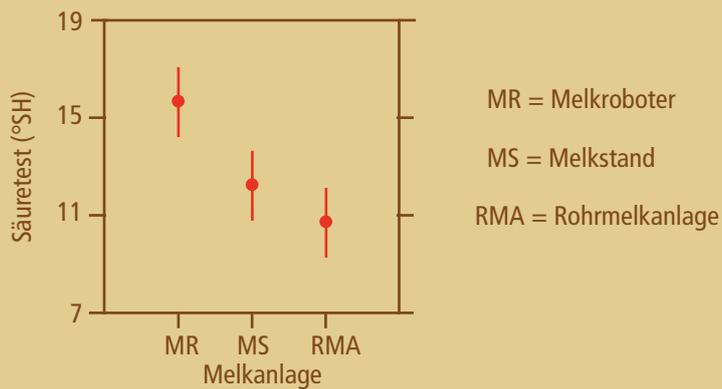
Sechs Melkroboter im Produktionsgebiet von Gruyère AOC getestet

In der Folge plante ALP einen Versuch mit sechs Melkrobotern, die im Produk-

tionsgebiet von Gruyère AOC im Einsatz sind, und verglich die Käseereifungsfähigkeit dieser Milch mit der Milch, die mit Rohmilchanlagen oder im Melkstand gewonnen wurde. Die Milchproben wurden während einem Jahr monatlich gezogen und bezüglich der bakteriologischen Aktivität, der Anfälligkeit des Milchfettes für Ranzigkeit und anderer Kriterien untersucht.

Milch, die für die Herstellung von Rohmilchkäse vorgesehen ist, muss sehr hohen Qualitätsansprüchen genügen, insbesondere was ihre Gäranlage betrifft. Wichtig ist aber auch der Zustand des Milchfettes: Eine erhöhte Anfälligkeit des Milchfettes gegenüber fettspaltenden Enzymen führt zu ranzigem Geschmack.

Grafik 1 : Ergebnis des Säuretests je nach Melkanlage



Von den erhaltenen Ergebnissen werden nachfolgend nur diejenigen präsentiert, bei welchen signifikante Unterschiede zwischen den drei untersuchten Melk-systemen festgestellt wurden.

Die Gäranlage von Melkroboter-Milch ist weniger ungünstig

Die Gäranlage der Milch hängt ab von der Keimbelastung insgesamt und der Zusammensetzung der Bakterienflora, d.h. dem Gehalt der Milch an Fehlgärungserregern. Um die Gäranlage zu messen, verfügen die Käser über mehrere Praxistests. Am weitesten verbreitet sind die vorbebrütete Reduktase und der Säuretest.

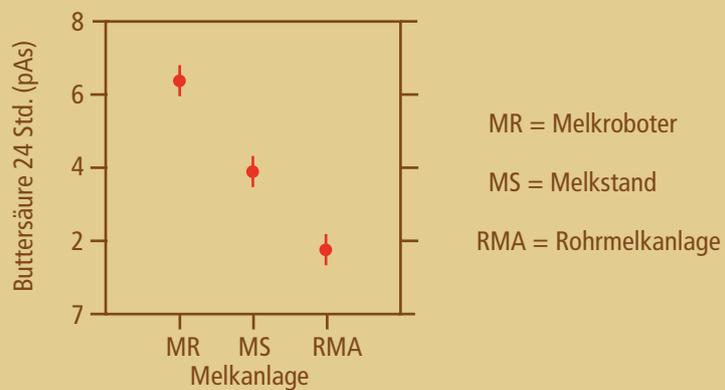
Beim Säuretest werden Werte unter 15°SH verlangt. Abbildung 1 zeigt die Unterschiede zwischen den drei Melk-systemen. Hier schneidet die mit dem Melkroboter gewonnene Milch im Durchschnitt schlechter ab.

Erhöhtes Risiko für Ranzigkeit bei der Melkroboter-Milch

Um den Grad der Ranzigkeit zu erfassen, bestimmt ALP die freie Buttersäure und die freie Capronsäure mittels Chromatographie direkt in der Milch. Diese beiden Säuren sind die Hauptindikatoren für die Ranzigkeit des Milchfettes. Bei erhöhten Werten steigt das Risiko von ranzigem Geschmack im Käse.

Abbildung 2 zeigt die Unterschiede zwischen den drei verschiedenen Melk-systemen. Die mit dem Melkroboter gewonnene Milch zeigte im Durchschnitt die schlechtesten Resultate.

Grafik 2 : Vorkommen an Buttersäure je nach Melkanlage



Damit bestätigen sich frühere Studien aus dem In- und Ausland, die ebenfalls eine erhöhte Anfälligkeit des Milchfettes für Ranzigkeit festgestellt hatten.

Die im Falle von Ranzigkeit in der Milch nachweisbare Buttersäure wird ausschliesslich aus dem Milchfett freigesetzt. Es besteht keinerlei Zusammenhang zur Buttersäure, welche man in geblähtem Käse findet.

Das Risiko, Gruyère AOC von ungenügender Qualität herzustellen, steigt bei der Verwendung von Melkroboter-Milch

Mit den in dieser Studie erhaltenen Ergebnissen lässt sich die Frage der Interprofession du Gruyère zusammenfassend wie folgt beantworten:

Melkroboter beeinflussen die Eignung der Milch für die Verarbeitung zu Rohmilchkäse wie dem Gruyère AOC in

negativer Weise, vor allem im Hinblick auf ihre Gäreigenschaften und die Ausprägung ihrer Ranzigkeit.

Eine ergänzende Auswertung, in der nur die Ergebnisse der mit Melkrobotern gewonnenen Milch betrachtet wurden zeigte, dass die Hälfte der zwischen August 2006 und September 2007 untersuchten sechs Melkroboter Milch lieferten, die den Anforderungen bezüglich der Ranzigkeit wiederholt nicht genügte.

Es obliegt nun der Interprofession du Gruyère zu entscheiden, welche Position gegenüber Melkrobotern sie in Anbetracht der vorliegenden Ergebnisse einnehmen will.



Le robot de traite entre technique et image

Alors qu'il y a déjà dix robots de traite dans la filière, un moratoire de l'Interprofession du Gruyère interdit leur installation depuis 2006. Le moratoire échoit à la fin juin, l'assemblée des délégués devra donc se prononcer. Outre l'étude scientifique présentée dans ce magazine, il est intéressant de confronter différents avis.

C'est à la suite de problèmes de qualité qui ont suivi l'installation du robot de traite chez un producteur du pied du Jura que la discussion a commencé. Le moratoire sur l'installation de nouveaux robots a donné le temps à l'Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) de réaliser une étude scientifique pour l'Interprofession du Gruyère (IPG).

La fromageabilité du lait

Selon ALP, aucun des robots participant à l'enquête n'a livré du lait répondant aux spécifications sur l'ensemble des relevés mensuels. Il ne s'agit donc pas d'un problème isolé, mais bien de difficultés liées au système.

D'ailleurs en France, l'INRA et l'Institut de l'Élevage ont publié un rapport qui corrobore les constatations d'ALP. Ce rapport intitulé «Le point sur la

robotisation de la traite 15 ans après l'apparition des premiers systèmes dans les fermes», signé P. Billon et D. Pomiès constate : «L'augmentation de la lipolyse du lait avec la traite robotisée constitue certainement l'une des conséquences majeures de l'introduction de cette technologie dans les fermes». Si la cause principale citée est l'augmentation de la fréquence de traite, l'entrée importante d'air dans les canalisations, favorisée par certains robots est aussi un facteur d'augmentation des acides gras libres du lait.

De son côté, Didier Roch, producteur à Ballens a fait le tour de la question. Il considère que 80 % des problèmes sont effectivement liés à l'intervalle de traite, qu'il a maintenant fixé à 8 heures. 20 % ont d'autres causes, comme la gestion du troupeau, l'alimentation, l'installation. Il est donc nécessaire selon lui de connaître l'importance réelle de ces critères avant de prendre une décision définitive. « Il ne faudrait tout de même pas se tirer une balle dans le pied en interdisant les robots et découvrir peu après comment résoudre ces problèmes ».

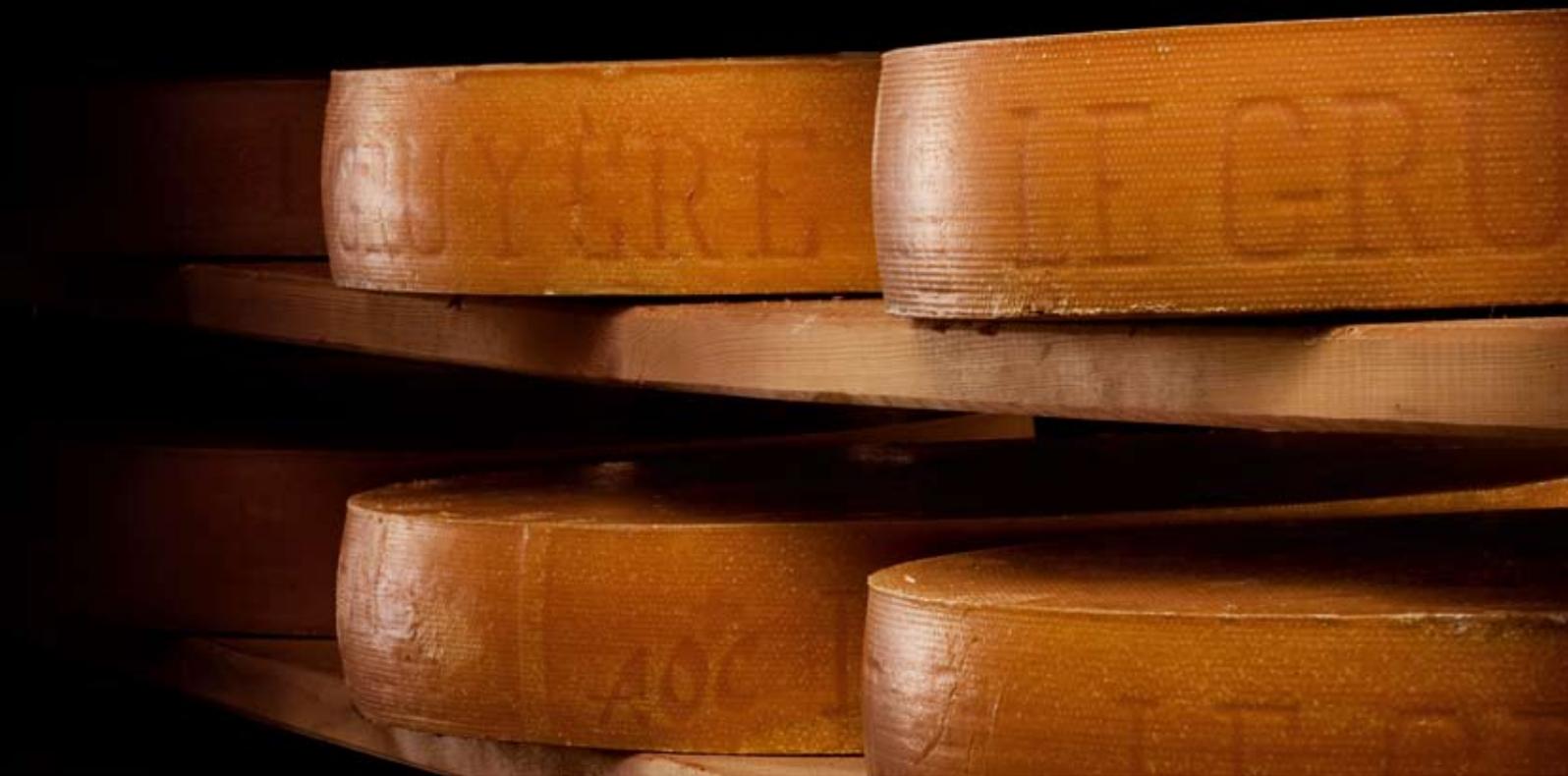
Dans ses efforts pour maximiser les chances d'obtenir un produit de qualité, le directeur de l'IPG, Philippe Bar-

det, souligne que la traite en libre-service induit aussi l'arrivée permanente de lait dans le tank. L'importance de cet aspect n'est pas connue, mais une solution technique pourrait peut-être être trouvée. Par contre, en ce qui concerne la qualité de la grasse influencée par l'intervalle entre les traites, il s'agit de métabolisme et d'un aspect fondamental qui doit absolument être réglé.

Compatibilité avec le cahier des charges

Pour répondre au cahier des charges du Gruyère AOC, la traite robotisée doit suivre des règles très strictes. Le lait ne peut pas avoir été traité plus de 18 heures avant fabrication. Le lait traité dans la matinée doit donc être affecté à un autre produit. Le lait n'est pas refroidi, mais rafraîchi à 12 °C. Le cahier des charges prescrit de travailler le lait de deux traites et l'ordonnance sur l'hygiène dans la production laitière parle d'un minimum de deux traites par 24 heures ; de ce fait, l'écart entre les traites ne devrait pas varier beaucoup, en particulier entre le début et la fin de la lactation.

La question de la livraison du lait deux fois par jour constitue, selon Frédéric Brand, président de l'Association de



promotion des AOC-IGP, le point d'achoppement. Dans la logique, elle est liée à une traite matin et soir, sans que celle-ci ne soit mentionnée. Et c'est parce que ce principe induit n'est pas précisé que l'installation des robots a été possible.

Dans leur rapport, P. Billon et D. Pomiès notent que le robot reste interdit dans de grandes filières fromagères AOC, soit parce qu'il ne permet pas de respecter le cahier des charges (mélange du lait de plusieurs traites), soit parce qu'il génère des craintes en termes d'image (réduction du pâturage).

Le pâturage ou l'occupation du territoire

Les interprofessions françaises ont une mission d'occupation des territoires qu'elles jugent incompatible avec l'installation du robot. Ainsi, pour le Comté, la traite en libre-service a été interdite par décret du 11 mai 2007. Il y a contradiction entre un robot auquel les vaches doivent avoir accès constamment et leur recherche de nourriture au pâturage, selon Denise Renard du CIGC, l'Interprofession du Gruyère de Comté. De plus, les vaches sont encouragées à passer dans le stand de traite par le concentré qu'elles trouveront de l'autre côté, ce qui va à l'encontre d'une alimentation reposant le plus possible sur le fourrage grossier.

Dans son projet de révision du cahier des charges, le Syndicat du Reblochon prévoit l'interdiction de la traite en libre-service. Au début, les réflexions autour du robot s'étaient centrées

sur la qualité du lait, mais l'on trouve toujours des solutions aux problèmes techniques. D'où le choix de privilégier les aspects politiques, explique Lucile Marton, directrice du Syndicat du Reblochon. Trois raisons ont donc motivé la décision des professionnels. La production du Reblochon se répartit en Reblochon fermier et Reblochon laitier. Le cahier des charges spécifie que le Reblochon fermier est fabriqué deux fois par jour, immédiatement après la traite avec du lait non refroidi. Cette condition ne permet pas le recours à la traite en libre-service, l'acceptation du robot de traite engendrerait un manque d'équité dans la filière. Deuxième point, la pâture qui est au centre du système d'exploitation n'est plus systématiquement favorisée. Enfin, le fait de permettre à ceux qui ont des possibilités d'intensification d'avoir recours à un robot, c'est introduire des inégalités au sein de la filière entre plaine et montagne.

Sur les 800 producteurs de lait de la filière, un ou deux se sont équipés d'un robot de traite. Ils ont été mis en garde par les responsables et disposeront d'un délai pour trouver une autre mise en valeur de leur lait après l'entrée en vigueur du cahier des charges révisé.

La question du pâturage a aussi été abordée dans le rapport de l'INRA. Il cite à ce sujet un projet néo-zélandais, Greenfield, qui tente d'adapter le robot de traite au pâturage intégral. Ici aussi il pourrait donc y avoir des percées.

Les rythmes de la tradition

Le cahier des charges du Parmigiano Reggiano impose que la traite se déroule en l'espace de 4 heures, que le lait ne soit pas refroidi en dessous de 18 °C et qu'il soit livré au plus tard 2 heures après la traite. Autant d'arguments incompatibles avec le robot. Son porte-parole précise que pour conserver le profil organoleptique et structurel du fromage, il faut respecter ces règles qui excluent de fait la traite par un robot.

Dernier produit examiné dans ce tour d'horizon : l'Emmentaler AOC qui ne peut fournir aucune expérience au Gruyère AOC pour une raison simple : il n'y a pas de robot de traite installé dans les exploitations fournissant du lait à cette filière.

Finalement, selon les chercheurs français, si des progrès techniques doivent encore être réalisés, le robot ne doit surtout pas nuire à l'image que les consommateurs ont de la qualité du produit et du bien-être des animaux. En tant que garant d'un produit traditionnel, l'IPG a de plus la responsabilité de la qualité et de la typicité issues du savoir-faire perfectionné au cours des siècles. Ces atouts du produit doivent être bien pesés face aux répercussions possibles de la modification du rythme de la traite.



Der Melkroboter zwischen Technik und Image

Während innerhalb der Sortenorganisation Gruyère bereits zehn Melkroboter eingerichtet sind, besteht seit 2006 für die Zulassung weiterer Anlagen ein Moratorium. Ende Juni geht dieses Moratorium zu Ende und es wird die Aufgabe der Delegiertenversammlung sein, in dieser Angelegenheit zu beschliessen. Zusätzlich zu der in diesem Magazin dargestellten wissenschaftlichen Studie scheint es angebracht, verschiedene Meinungen einander gegenüber zu stellen.

Die Auseinandersetzung begann nach der Einrichtung des Roboters im Betrieb eines Milchproduzenten am Jurafuss und mit den damit einher gehenden Qualitätsproblemen. Dank dem Moratorium für die Übernahme neuer Roboter wurde der Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) die erforderliche Zeit eingeräumt, um zuhanden der Sortenorganisation Gruyère eine wissenschaftliche Studie auszufertigen.

Käsereitauglichkeit der Milch

Gemäss ALP hat keiner der in die Studie einbezogenen Roboter Milch geliefert, die über alle Monate hinweg aufgezeichnet wurde und die den Anforderungen genügt. Es handelt sich demnach nicht um einen Einzelfall, sondern vielmehr um Schwierigkeiten, die systeminhärent sind. Im Übrigen haben die beiden französischen Institute für öffentliche Agrarforschung (INRA) und für Aufzucht unter

dem Titel „Stellungnahme zu den Melkrobotern 15 Jahre nach dem Auftreten der ersten Systeme in den Bauernbetrieben“ einen Bericht herausgegeben, dessen Autoren P. Billon und D. Pomiès die Feststellungen der ALP bestätigen. Es wird festgehalten: „Die Erhöhung der Lipolyse der Milch unter dem Einfluss des Melkroboters ist zweifellos eine der wichtigsten Folgen der Benützung dieser Technologie in den Bauernbetrieben.“ Wenn die hauptsächlichliche Ursache in der Häufigkeit des Melkvorganges liegt, so ist die Erhöhung der freien Fettsäure in der Milch eine Folge der durch die Roboter begünstigten starken Luftzufuhr über die Leitungen.

Auch Didier Roch, Milchproduzent in Ballens, hat diese Fragen eingehend geprüft. Er vertritt die Ansicht, dass 80 Prozent der Probleme tatsächlich von den Zeitabständen des Melkens abhängen; diesen Abstand hat er nun auf acht Stunden festgelegt. Die restlichen 20 Prozent haben andere Ursachen wie die Tierhaltung, die Fütterung, die Einrichtungen. Er findet es wichtig, die wirkliche Bedeutung dieser Kriterien zu kennen, bevor endgültige Entscheide getroffen werden. „Es wäre wirklich fehl am Platz, wenn Roboter verboten würden, während kurze Zeit später erklärt werden kann, wie alle Probleme gelöst werden können.“ In seinem Bemühen, für ein Qualitätserzeugnis möglichst günstige Vorausset-

zungen zu schaffen, unterstreicht der Direktor der Sortenorganisation, Philippe Bardet, dass der Melkvorgang in so genannter Selbstbedienung voraussetzt, dass die Milch zu jeder Zeit in den Tank fließen kann. Die Wichtigkeit dieses Gesichtspunktes ist nicht bekannt, aber eine technische Lösung scheint vielleicht in Sichtweite. Was hingegen die durch die Abstände zwischen den Melkvorgängen beeinflusste Qualität des Fettes angeht, handelt es sich um einen Stoffwechsel und damit um eine grundsätzliche Angelegenheit, die unter allen Umständen zu regeln ist.

Vereinbarkeit mit dem Pflichtenheft

Um die Anforderungen des Pflichtenheftes des Gruyère AOC zu erfüllen, muss der Roboter die Vorschriften peinlich genau befolgen. Die Milch darf nicht früher als 18 Stunden vor der Produktion gemolken worden sein. Die am Vormittag gewonnene Milch wird also einer anderen Verarbeitung zugewiesen. Die Milch wird nicht gekühlt, sondern auf 12 °C kalt gestellt. Das Pflichtenheft fordert die Bearbeitung der Milch von zwei Melkvorgängen und die Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion sieht ein Minimum von zwei Melkvorgängen innerhalb von 24 Stunden vor. Die Abweichungen müssen sich in einem engen Rahmen halten, insbesondere zwischen dem Beginn und dem Ende der Laktation. Gemäss dem Präsidenten der Schweize-



rischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP, Frédéric Brand, bildet die Frage der täglich zweimaligen Milchlieferung den Stolperstein. In einem erweiterten Sinn ist sie mit dem Melken am Morgen und Abend verbunden, aber ohne dass davon die Rede ist. Weil dieser Grundsatz nicht näher umschrieben ist, konnte die Einrichtung von Robotern stattfinden.

B. Billon und D. Pomiès bemerken in ihrem Bericht, dass die Verwendung des Roboters in grösseren Sortenorganisationen von AOC-Käsen weiterhin untersagt bleibt, weil er die Einhaltung des Pflichtenheftes verunmöglicht (Mischung von Milch aus mehreren Gemelken) oder weil dies dem Ruf des Käses schaden kann (weniger Nahrungsmittelaufnahme auf der Weide).

Die Viehweide oder die Ausnützung des Gebietes

Die französischen Sortenorganisationen haben den Auftrag, das Gebiet zu auszunützen. Sie sind der Ansicht, dass sie diesen Auftrag mit der Einrichtung eines Roboters nicht vereinbaren können. So verbietet der Comté mit Dekret vom 11. Mai 2007 das Melken in Selbstbedienung. Zwischen einem Roboter, zu dem die Kühe dauernd Zugang haben müssen, und ihrer Nahrungssuche auf der Weide ergebe sich ein Widerspruch, meint Denise Renard von der Sortenorganisation Comté. Die Kühe werden dazu verleitet, in den Melkstand zu treten, um das Konzentrat aufzunehmen, auf das sie nach dem Melkvorgang stossen. Dies widerspricht der zur Hauptsache auf Raufutter fussenden Ernährung.

Der Entwurf des revidierten Pflichtenheftes des Syndikats Reblochon sieht ein Verbot der Selbstbedienung beim Melken

vor. Zu Beginn der Überlegungen über den Roboter stand die Milchqualität im Vordergrund, doch für technische Probleme findet sich immer eine Lösung. Gemäss Lucile Marton, Direktorin des Syndikats Reblochon, wurden politische Gesichtspunkte bevorzugt. Drei Gründe haben den Beschluss der Berufsleute beeinflusst.

Die Produktion von Reblochon findet auf dem Bauernhof und in der Käserei statt. Das Pflichtenheft sieht erstens die zweimal tägliche Produktion vor, unmittelbar nach dem Melken mit einer nicht gekühlten Milch. Diese Bedingung kann mit dem Roboter nicht erfüllt werden und der Grundsatz der Gleichbehandlung innerhalb der Sortenorganisation wäre gestört. Der zweite Grund betrifft den Weidegang, der im Mittelpunkt des Betriebssystems steht, und der nicht mehr eindeutig bevorzugt würde. Es würde drittens innerhalb der Sortenorganisation zu einer Ungleichbehandlung zwischen den Betrieben im Berg- und Talgebiet führen, wenn einige von ihnen, die dazu in der Lage sind, eine intensivere Landwirtschaft betreiben könnten.

Von den 800 Milchproduzenten der Sortenorganisation haben einer oder zwei einen Melkroboter eingerichtet. Sie wurden von den Verantwortlichen gemahnt und sie werden über eine Frist verfügen, um nach der Inkraftsetzung des abgeänderten Pflichtenheftes für ihre Milch eine neue Art der Verwertung zu finden.

Die Frage des Weidelandes wurde im Bericht der INRA ebenfalls behandelt. Dazu zitiert er das neuseeländische Projekt Greenfield, das den Melkroboter an die vollumfängliche Weidefütterung anzupassen versucht. Auch von dieser Seite kann ein Durchbruch erfolgen.

Die Rhythmen der Tradition Das Pflichtenheft des Parmigiano Reggiano fordert, dass der Melkvorgang innerhalb von vier Stunden stattfindet, dass die Milchtemperatur nicht unter 18 ° C sinken darf und dass die Milch spätestens zwei Stunden nach dem Melken eingeliefert wird. Dies sind alles Argumente, die den Roboter ausschliessen. Der Sprecher legt dar, dass es darum geht, das organoleptische und strukturelle Profil beizubehalten, und dass diese Vorschriften deshalb einzuhalten sind, was die Verwendung eines Melkroboters verunmöglicht.

Letztes Erzeugnis im Rahmen dieser Bestandaufnahme: der Gruyère AOC kann von den Erfahrungen beim Emmentaler aus einem sehr einfachen Grund nicht profitieren: in den Betrieben, die Milch für diese Käsesorte liefern, gibt es keinen Melkroboter.

Schliesslich halten die französischen Forscher fest, dass weiterhin technische Fortschritte möglich sind, doch sie dürfen gegenüber dem Konsumenten dem Ruf des Qualitätserzeugnisses nicht schaden und das Wohlbefinden des Viehs nicht beeinträchtigen. Die Kunden der Sortenorganisation reagieren auf diesem Gebiet sehr empfindlich. Die Sortenorganisation Gruyère ist im Besitz eines traditionellen Erzeugnisses und ihr kommt die Verantwortung zu, für die Qualität und die besonderen Eigenschaften zu bürgen, die sich als Folge eines im Laufe der Jahrhunderte dauernd verbesserten Erzeugnisses ergeben. Diese Trümpfe des Gruyère AOC müssen im Hinblick auf die Folgen einer Rhythmusänderung beim Melkvorgang wohl überlegt und gewichtet eingesetzt werden.



Une belle récompense après l'effort

L'hiver dernier, Le Gruyère AOC s'est associé à d'autres partenaires pour proposer à tout un chacun de goûter aux joies de la randonnée en raquettes à neige et de vivre un moment inoubliable. De janvier à mars, chaque samedi, de nombreuses personnes venues entre amis ou en famille, sont parties à la découverte de Raquette aventure, un événement mis sur pied en collaboration avec des clubs régionaux. C'est ainsi que des centaines d'enfants et des milliers d'adultes ont profité d'une des deux possibilités qui leur était offerte : une joyeuse randonnée en raquette durant l'après-midi ou, plus tard dans la journée et jusque dans la nuit, un parcours balisé à l'aide de bâtonnets lumineux avec, au terme de l'effort, une soirée fondue au Gruyère AOC, préparée par un club du lieu.

Petit retour en arrière pour vous emmener à St-Cergue, station touristique familiale du Jura vaudois qui participe à Raquette Aventure. Nous sommes le samedi 23 février et il est 17 heures. C'est, en nombre, la plus importante des étapes : 770 personnes se sont inscrites pour faire le parcours et 520 d'entre elles se sont annoncées pour la fondue, après l'effort.

Depuis le parking, nous reconnaissons de loin l'emblème du Gruyère AOC. Nous nous approchons. L'ambiance est festive dans le petit village des sponsors, au

pied des installations. Des membres du ski-club distribuent les raquettes aux nombreux participants qui ne cessent d'arriver. Les organisateurs expliquent, conseillent, encouragent et aident les néophytes à chausser leurs raquettes. L'ambiance est bon enfant. Autour de nous, on discute, on plaisante, on rigole. L'air est frais. Il est temps de se lancer.

Nous commençons par une solide montée le long de la piste de ski. Tout le monde se tait. Chacun a les yeux fixés sur ses raquettes et apprivoise la neige. Bientôt, nous prenons de l'assurance et trouvons notre rythme. A mesure que nous progressons, nous découvrons un cadre magnifique qui évolue au fil de nos pas : chemins forestiers, sentier bordant une clairière, replat dégagé. A certains endroits, la neige se fait désirer, mais nous prenons aussi plaisir à marcher quelques mètres durant sur les feuilles et les mousses. A mi-parcours, nous devons nous décider entre la petite et la longue boucle. Sagement, nous optons pour la plus courte !

Peu à peu, la luminosité diminue, l'ambiance devient plus mystérieuse. La forêt forme une masse sombre. C'est alors qu'un patrouilleur nous dépasse pour déposer le long du parcours des bâtonnets lumineux qui doivent guider nos pas. Le ciel se pare d'étoiles. Quelques minutes plus tard, nous sommes accueillis par des membres du Ski-Club qui ont organisé le ravitaillement. On nous

offre du thé et du vin chaud. Ceux qui ont un petit creux peuvent même acheter du pain et un morceau de Gruyère AOC. De quoi redonner de l'énergie pour terminer le parcours. Un peu plus loin, au terme d'un petit raidillon, nous sortons de la forêt et découvrons au pied de la montagne une vue nocturne imprenable sur le Léman et son pourtour : les lumières de Nyon, Lausanne, Evian, Thonon. Tout le monde s'arrête et admire le point de vue avant d'entamer la descente en direction du village.

Une fois de retour au village, il ne reste plus qu'à ramener les raquettes, recevoir quelques petites surprises offertes par les sponsors – comme par exemple un stick de beurre cacao aux couleurs du Gruyère AOC –, et rejoindre la grande salle pour discuter de cette belle expédition autour d'une fondue. Alors qu'en cuisine, entre 6 et 8 brasseurs de fondue travaillent sans relâche, nous profitons de nous détendre autour d'un verre de vin. Près de nous, une famille raconte le plaisir qu'elle a eu à vivre cette première expérience de ballade avec des raquettes à neige ; certains disent leur enthousiasme à avoir pratiqué ce sport en plein air avec des amis ; d'autres enfin sont contents d'avoir pu profiter de cet événement très bien organisé pour découvrir la région. Une journée réussie pour ces participants qui associent cette journée à notre fromage et à la fondue.

www.raquette-aventure.ch



Eine echte Überraschung nach der Anstrengung

Succès pour la deuxième édition

Patrick Christinat, qui a conçu Raquette Aventure dans le cadre de son entreprise PCManagement, a le sourire.

Quelque 5'500 personnes ont participé à l'une des onze étapes organisées dans toute la Suisse, dont 7 en Suisse romande. Cet adepte de sport aventure, spécialisé dans l'organisation d'événements sportifs, culturels et sociaux, avait envie de partager sa passion pour le sport. Il voulait permettre à chacun de faire une randonnée en toute sécurité, en pleine nature, avec ce petit goût mystérieux que l'on retrouve la nuit. Pour réussir son pari, il s'est associé, dans chaque station, à un club régional qui avait pour mission d'organiser un parcours et de s'occuper de l'intendance.

A chaque fois, entre vingt et septante bénévoles ont travaillé pour assurer la réussite de la journée. PCManagement a aussi pu compter sur le soutien des offices du tourisme et de sponsors, dont le Gruyère AOC.

Le succès est réjouissant. A tel point qu'à plusieurs reprises, il a fallu refuser du monde. Raison pour laquelle Patrick Christinat envisage de faire évoluer l'an prochain la formule avec, peut-être, deux soirées dans chaque région.

Im letzten Winter beteiligte sich der Gruyère AOC gemeinsam mit andern Partnern an einem Projekt mit dem Ziel, jedem einzelnen von uns die Freuden des Schneeschuherlebnisses zu vermitteln und so für ein unvergessliches Abenteuer zu sorgen. Von Januar bis März, an jedem Samstag, gingen zahlreiche Personen im Familien- oder Freundesverband los, um ein Schneeschuherlebnis zu entdecken. Der Anlass wurde in Zusammenarbeit mit regionalen Klubs vorbereitet. So konnten Hunderte Kinder und Tausende Erwachsene eine der zwei Möglichkeiten ergreifen, die ihnen angeboten wurde: eine fröhliche Wanderschaft mit Schneeschuhen im Laufe des Nachmittags oder, später am Abend und bis in die Nacht hinein, auf einer durch Leuchtstäbe markierten Strecke. Am Ende des Kraftaufwandes wurde eine Fondue mit Gruyère AOC offeriert, von einem örtlichen Klub vorbereitet.

In einer kleinen Rückschau nehmen wir Sie nach St-Cergue mit, einem Urlaubsort für Familien im Waadtländer Jura, der am Schneeschuherlebnis beteiligt ist. Es ist der Samstag, 23. Februar, um 17.00 Uhr. Es handelt sich zahlenmässig um die wichtigste der Etappen: 770

Personen haben sich eingeschrieben, um die Strecke zu begehen, und 520 von ihnen haben sich nach vollzogener Anstrengung an der Fondue beteiligt.

Vom Parkplatz aus erkennen wir in der Ferne das Wahrzeichen des Gruyère AOC. Wir gehen ihm entgegen. Im kleinen Dorf der Sponsoren am Fusse der Einrichtungen herrscht eine festliche Stimmung vor. Mitglieder des Skiklubs geben Schneeschuhe an die zahlreichen Teilnehmer ab, die gerade eintreffen. Die Organisatoren erteilen Auskünfte und Ratschläge, sie machen Mut und sie helfen den Neuen beim Anziehen der Schneeschuhe. Alle sind in lockerer Stimmung. Um uns herum wird diskutiert, gescherzt, gelacht. Die Luft ist frisch. Es ist Zeit, sich ins Abenteuer zu stürzen.

Wir beginnen mit einem anspruchsvollen Aufstieg am Rande der Skipiste. Alle schweigen. Jeder blickt gespannt auf die Schneeschuhe und versucht, sich den Schnee gefügig zu machen. Doch bald gewinnen wir an Sicherheit und wir finden unsern Rhythmus. Je mehr wir fortschreiten, desto breiter öffnet sich uns ein herrliches Bild, das sich dauernd verändert: Waldweg, Pfad längs einer Lichtung, ebenes Stück mit Aussicht. An gewissen Stellen ist der Schnee Mangelware, aber es tut



auch gut, einige Meter weit über Blätter und Moos zu wandern. Auf halber Strecke müssen wir uns für die kleine oder die grosse Schleife entscheiden. Die kürzere findet unsere Zustimmung!

Allmählich wird es weniger hell und eine geheimnisvolle Stimmung umgibt uns. Der Wald zeigt sich uns als eine finstere Masse. Just in diesem Zeitpunkt überholt uns ein Mann, der längs der Strecke Leuchstäbe einpflanzt, die unsere Schritte lenken sollen. Der Himmel schmückt sich mit Sternen. Einige Minuten später werden wir von Mitgliedern des Skiklubs empfangen, die eine Zwischenverpflegung vorbereitet haben. Angeboten werden Tee und Glühwein. Sollte der Magen knurren, kann sogar Brot und ein Stück Gruyère AOC zugekauft werden. Damit ist für Energie gesorgt, um die Strecke zu meistern. Ein wenig weiter, am Ende eines steilen Weges, verlassen wir den Wald und erhalten am Fuss des Berges freie nächtliche Sicht auf den Genfersee und auf dessen Umgebung: es sind die Lichter von Nyon, Lausanne, Evian, Thonon. Alle gönnen sich eine Ruhepause, um die Aussicht

zu geniessen, bevor sie mit dem Abstieg in Richtung Dorf beginnen.

Bei der Ankunft im Dorf können die Schneeschuhe abgegeben werden, kleine Geschenke der Sponsoren werden verteilt – beispielsweise ein Stückchen Kakaobutter in den Farben des Gruyère AOC – und alle begeben sich in den grossen Saal, um bei einer Fondue über diesen herrlichen Ausflug zu reden. Während in der Küche ohne Unterlass sechs bis acht Personen die Fondue rühren, erholen wir uns bei einem Glas Wein. Nahe bei uns erzählt eine Familie von ihrer Freude, erstmals an einem derartigen Ausflug mit Schneeschuhen Erfahrungen gesammelt zu haben; weitere sind begeistert, weil sie diesen Sport gemeinsam mit Freunden draussen in der Natur haben betreiben dürfen; andere sind zufrieden, weil sie dank diesem gut vorbereiteten und durchgeführten Anlass die Region kennen gelernt haben. Ein für alle Teilnehmer geglückter Tag, die das Schneeschuherlebnis mit unserm Käse und mit der Fondue verbinden.

www.raquette-aventure.ch

Auch die zweite Ausgabe war ein Erfolg

Patrick Christinat, der in seiner Firma PCManagement das Schneeschuherlebnis erfunden hat, lächelt. Etwa 5'500 Personen haben an einer der elf Etappen in der Schweiz, davon 7 in der Westschweiz, teilgenommen. Er ist ein begeisterter Erlebnissportler, ein Spezialist für sportliche, kulturelle und soziale Anlässe und seine Zielsetzung besteht darin, seine Leidenschaft für den Sport mit andern zu teilen. Allen soll ermöglicht werden, eine sichere Wanderung zu vollbringen, mitten in der Natur, mit der kleinen geheimnisvollen Wirkung, welche die Nacht verleiht. Um seine Herausforderung zu bestehen, arbeitet er in jedem Urlaubsort mit einem regionalen Klub zusammen, der für die Vorbereitung der Strecke und für die Durchführung verantwortlich ist. Jedes Mal leisten zwischen zwanzig und siebzig Freiwillige ihren Beitrag zum Erfolg des Tages. PCManagement darf die Unterstützung der Touristenbüros und der Sponsoren in Anspruch nehmen. Zu den Letzteren zählt auch der Gruyère AOC. Der Erfolg gibt ihm Recht, zeitweise sogar im Übermass, denn mehrmals konnten nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden.



Cours de formation et de perfectionnement de l'Ecole Suisse du Fromage

L'Ecole Suisse du Fromage organise cinq journées de cours qui offrent une solide base de savoir théorique et pratique sur le fromage dans toute sa diversité. Ils sont destinés au personnel du commerce spécialisé et de la restauration, qu'ils soient collaborateurs, apprentis ou auxiliaires. Ceux-ci ont en effet un rôle important à jouer. Car les clients ne viennent pas seulement pour acheter, mais aussi pour obtenir des informations plus pointues et de bonnes suggestions. Dans cette optique, le service et le conseil personnalisés apportés à la clientèle, étayés par de bonnes connaissances spécialisées, sont la garantie d'une réussite à long terme.

Les participants pourront acquérir des connaissances sur les provenances des fromages, leur fabrication, leur stockage et les particularités des différentes variétés. Ils apprendront aussi différentes manières de présenter les fromages, d'arranger des étals et d'aménager des vitrines.

Ils se familiariseront avec des techniques de travail importantes dans la vente à la coupe, sans oublier les prescriptions en matière d'hygiène des produits alimentaires. Ils découvriront les éléments importants de la préparation et de l'agencement d'un plateau de fromage. Ils apprendront aussi comment organiser et mener à bien une manifestation de dégustation avec de la fondue.

Chaque journée de cours peut être suivie indépendamment. Les participants aux cinq journées recevront un diplôme de spécialiste en fromages.

Pour recevoir la brochure des cours 08, adressez-vous sans plus tarder à :

Ecole Suisse du fromage
Weststrasse 10
3000 Berne 6
031 398 42 81
info@coledufromage.ch

Lieu des cours :
Maison du Gruyère, 1663 Pringy

Kurse für Aus- und Weiterbildung der Käseschule Schweiz

Die Käseschule Schweiz bietet fünf Kurstage an, die ein breites theoretisches und praxisorientiertes Wissen des Käses in seiner ganzen Vielfalt vermittelt. Die Kurse wenden sich an das Personal des Fachhandels und der Gastronomie, seien sie nun Mitarbeitende, Lehrlinge oder Aushilfen. Diese Leute spielen eine ausschlaggebende Rolle. Die Kunden kommen nämlich nicht nur, um einzukaufen, sondern auch, um tiefer greifende Auskünfte und zweckmässige Empfehlungen zu erhalten. In diesem Sinn bilden die Dienstleistungen und der persönliche Rat an die Kundschaft, ergänzt durch fundiertes Fachwissen, günstige Voraussetzungen, um den Erfolg langfristig sichern.

Die Kursteilnehmer werden sich Kenntnisse über den Ursprung der Käse, ihre Produktion, ihre Lagerung und die Besonderheiten der verschiedenen Sorten aneignen. Sie werden auch lernen, wie der Käse angeboten, wie der Markt gestaltet und wie die Vitrine eingerichtet werden soll. Sie werden sich vertraut machen mit den wichtigen Arbeitsabläufen des Offenverkaufs, ohne die hygienischen Vorschriften für Lebensmittel zu vernachlässigen. Ausserdem wird ihnen beigebracht, wie eine Käseplatte aussehen soll. Nach Abschluss des Kurses sind sie auch in der Lage, eine Fondue-Degustation vorzubereiten.

Jeder Kurstag kann unabhängig von den anderen besucht werden. Die Teilnehmer mit fünf Kurstagen erhalten das Diplom eines Käsespezialisten.

Wer die Broschüre über die Kurse 2008 erhalten möchte, wende sich ohne Verzug an:
Käseschule Schweiz
Weststrasse 10
3000 Bern 6
031 398 42 81
info@kaeseschule.ch
Ort des Kurses :
Maison du Gruyère, 1663 Pringy



Alain Farine, directeur de l'Association des AOC-IGP / Alain Farine, Direktor der Vereinigung AOC-IGP

L' AOC, un atout

pour défendre notre fromage en Suisse et à l'étranger

Depuis le 1er janvier 2008, suite à la modification de l'ordonnance sur les appellations protégées, il est obligatoire de mettre la mention AOC-IGP sur les produits concernés. Concrètement, chaque fois que le Gruyère est mentionné, par exemple sur une carte de restaurant ou sur un emballage de mélange de fondue, il doit être expressément écrit « Gruyère AOC ».

L'IPG saisit l'occasion de cette modification pour donner la parole à Alain Farine, nouveau directeur de l'Association suisse pour la promotion des AOC et IGP.

La notion d'AOC – IGP est plutôt consolidée aujourd'hui. Est-ce qu'il faut toujours se battre pour imposer le Gruyère AOC ou est-ce une évidence ?

Ce n'est pas une évidence. Il faut toujours se battre. En Suisse, les consommateurs connaissent certainement très bien le Gruyère. Mais seule une faible minorité connaît le Gruyère AOC et ce que cela signifie vraiment.

Le signe AOC est connu en Suisse romande, nettement moins en Suisse alémanique. Si on demande aux consommateurs

d'associer ces trois lettres à des valeurs, ils pensent généralement à qualité et à terroir. Ils sont peu nombreux à associer AOC à tradition.

Si on leur demande de citer des produits qui bénéficient d'une AOC, ils deviennent très vagues. Certains vont parler des vins. D'autres, moins nombreux, vont évoquer les fromages. Mais très peu citent spontanément Le Gruyère AOC, l'Étivaz AOC, le vacherin Mont d'Or AOC, le Vacherin fribourgeois AOC.

Il reste un énorme travail d'information à faire. Et, dans cette optique, l'association entend soutenir et compléter le travail de communication réalisé par les filières.

Avec le logo AOC, le Gruyère gagne-t-il en crédibilité ?

Indirectement. Il a gagné en crédibilité par l'augmentation de la qualité. Le fait d'entreprendre une démarche de protection qui implique notamment de suivre un cahier des charges et d'avoir automatiquement des contrôles de qualité, élève le niveau moyen de qualité de tous les producteurs de Gruyère AOC. C'est déjà un gain en crédibilité pour la branche, pour ceux qui fabriquent le produit ; cela permet aussi d'éliminer les moutons noirs, s'il y en a.

De plus, les produits AOC bénéficient de l'avancée de la notoriété de ce label. Plus on ira de l'avant, plus ces produits vont gagner en crédibilité, surtout dans un marché complètement internationalisé où le consommateur a de quoi être déboussolé. Les signes AOC – IGP sont une référence qui fait appel à la tradition. Le slogan du Gruyère AOC « N'oublie jamais d'où il vient » est symbolique de cet ancrage. Le consommateur peut se dire : « Le Gruyère AOC, c'est mon enfance, ma grand-mère, mon paysage avec les vaches dans le pâturage, derrière chez moi ». À l'heure où le consommateur peut prendre l'avion pour s'évader quelques jours, il sait qu'en revenant, il trouve ce qui fait son « chez-soi ». C'est un facteur capital qui renforce la crédibilité.

Comment réagissez-vous si un paquet de fondue contenant du Gruyère AOC ne porte pas la mention adéquate ?

En général, nous essayons de convaincre par la discussion et ensuite nous agissons par le recours qui est à disposition.

Si c'est un acteur important de la distribution, nous tentons de l'amener à ce qu'il change sa pratique. Si rien n'évolue, notre association dépose une dénonciation au chimiste cantonal.



Appellation d'origine contrôlée Une garantie d'origine

S'il s'agit d'une vente ponctuelle, nous dénonçons la pratique directement au chimiste cantonal.

Un des freins pour imposer l'AOC aux consommateurs, c'est le fait que l'Interprofession d'un autre grand fromage a choisi de communiquer avec un autre logo.

Il est vrai que, si les trois lettres AOC ont l'obligation d'être mentionnées, notre logo en tant que tel, n'est pas une exigence légale.

C'est ainsi que L'Emmentaler AOC, le fromage le plus important en volume des ventes totales, fait sa communication avec un logo différent du nôtre. Cela nous pose problème.

Notre association regroupe l'ensemble des producteurs à trois exceptions près : la viande des Grisons qui ne peut pas communiquer avec la croix suisse du fait de la provenance étrangère de sa matière première, le Safran de Mund AOC qui produit en moyenne 2,5 à 3 kg par année et qui n'a pas les moyens de s'impliquer dans l'association et maintenant l'Emmentaler AOC qui est parti sur une voie parallèle. Nous le regrettons beaucoup.

En décembre dernier, vous avez été nommé membre du Comité technique d'Origin, le réseau international des indications géographiques. C'est dire que l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP entend défendre les produits AOC-IGP en Suisse, mais aussi à l'étranger, à Bruxelles et même plus loin encore ?

Nous suivons de près l'évolution des négociations de l'Office fédéral de l'agriculture avec Bruxelles. Le but est d'avoir à terme une acceptation mutuelle des registres AOC. Ce sera la seule manière, et la plus efficace, de protéger nos appellations d'origine.

Nous sommes aussi actifs au sein d'Origin, qui représente 70 filières IG provenant de 14 pays répartis dans le monde entier. Depuis décembre dernier, je suis membre du comité technique. Ce réseau transfère actuellement son siège à Genève pour être au cœur même des débats sur l'agriculture au niveau de l'OMC, l'organisation mondiale du commerce. Dans ce réseau, les discussions mettent en évidence la confrontation entre les cultures avec, d'une part l'approche américaine qui valorise la marque, propriété d'un individu identifiable, et d'autre part l'approche européenne qui valorise les indications géographiques. A côté de ces deux courants, il y a des pays comme le Brésil qui ont intérêt à avoir le moins de protection possible, tandis que d'autres pays comme l'Inde mettent en place des législations sévères pour défendre leur culture.

La discussion sur les indications géographiques est une vague de fond qui se développe dans le monde entier. Dans ces conditions, il est fondamental de trouver les moyens de protéger ce qui fait la culture d'un pays, autant dans des pays avancés comme le nôtre que dans les pays en développement. Notre participation à ce réseau international nous permet donc aussi de poursuivre la défense des produits AOC-IGP en Suisse et à l'étranger.

AOC et IGP

Les 17 produits AOC enregistrés en Suisse sont entièrement élaborés à partir de leur région d'origine, de leur matière première à leur réalisation finale. Si on prend un fromage, le lait vient de la région d'origine, le fromage est fabriqué et affiné dans cette même région.

Les 6 spécialités IGP donnent la garantie qu'au moins une étape de leur production se déroule dans leur région d'origine, que ce soit la fabrication, l'élaboration ou l'affinage. Pour la charcuterie par exemple, il n'y a pas assez d'approvisionnement en matière première dans la région d'origine tout au long de l'année. Celle-ci peut provenir d'autres régions de Suisse. Pour la viande des Grisons, elle peut même – c'est une exception – provenir du Brésil. Toutefois, les bouchers certifiés doivent s'en tenir scrupuleusement à la recette prescrite et garantissent le savoir-faire traditionnel en étroite relation avec la région d'origine.

Ce qui relie les produits AOC et IGP, c'est la tradition. On fait appel à l'histoire, à un savoir-faire ancestral au sein de toute une corporation. Les AOC - IGP sont enregistrés et reconnus au niveau fédéral



Appellation d'origine contrôlée

Une garantie d'origine

Ordonnance sur les AOP et les IGP Modification du 14 novembre 2007

Art. 16a Mention AOC, AOP ou IGP

1 Les mentions «appellation d'origine contrôlée», «appellation d'origine protégée», «indication géographique protégée» ou leur abréviation respective (AOC, AOP, IGP) doivent figurer dans une langue officielle sur l'étiquetage des produits agricoles ou des produits agricoles transformés, dont la dénomination a été enregistrée conformément à la présente ordonnance.

Art. 23 Dispositions transitoires

2 Les produits agricoles et les produits agricoles transformés des dénominations enregistrées peuvent être étiquetés en dérogation à l'art. 16a selon l'ancien droit jusqu'au 1er juin 2008 et mis en circulation jusqu'à la date limite de consommation.

3 L'ancien art. 17a est applicable à toutes les dénominations



Appellation d'origine contrôlée

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

Die AOC, ein Trumpf, um unser Käse im In- und Ausland zu verteidigen

Seit dem 1. Januar 2008, also seit der Änderung der Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen, ist die Angabe der Bezeichnung AOC-IGP auf den betroffenen Erzeugnissen allgemein verbindlich. Jedes Mal also, wenn der Gruyère erwähnt wird, zum Beispiel auf einer Speisekarte in einem Restaurant oder auf der Verpackung einer Fonduemischung, muss der Wortlaut „Gruyère AOC“ ausdrücklich beigefügt werden. Die Sortenorganisation Gruyère hat diese Änderung der Verordnung mit Alain Farine, dem neuen Direktor der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP, besprochen.

Heute kann die Bezeichnung AOC-IGP als gesichert gelten. Muss wirklich um den Wortlaut Gruyère AOC gekämpft werden oder handelt es sich nicht eher um eine Selbstverständlichkeit?

Dies ist alles andere als selbstverständlich. Immer geht es darum, sich durchzusetzen. Gewiss kennen in der Schweiz alle Konsumenten den Gruyère ausserordentlich gut. Doch nur eine kleine Minderheit kennt den Gruyère AOC und was AOC wirklich bedeutet.

In der Westschweiz darf das Kennzeichen AOC als bekannt vorausgesetzt werden, in der deutschsprachigen Schweiz

hingegen eindeutig weniger. Sagt man den Konsumenten, sie sollen die drei Buchstaben mit Werten verbinden, denken sie im Allgemeinen an Qualität und an ein Produktionsgebiet. Wenige von ihnen verbinden AOC mit Tradition. Bittet man sie, einige Erzeugnisse zu nennen, die über eine AOC verfügen, sind die Antworten unsicher. Einige werden von den Weinen sprechen. Andere, und sie stellen eine Minderheit dar, werden die Käse anführen. Nur eine recht geringe Zahl von ihnen wird spontan den Gruyère AOC, den L'Étivaz AOC, den Vacherin Mont d'Or AOC oder den Vacherin Fribourgeois AOC angeben können.

Eine gewaltige Aufklärungsarbeit ist noch zu leisten. In diesem Sinne will die Vereinigung die Kommunikation der Sortenorganisationen unterstützen und ergänzen.

Gewinnt der Gruyère AOC dank dem Logo an Glaubwürdigkeit?

Mittelbar gewiss. Der Gruyère AOC hat wegen der verbesserten Qualität an Glaubwürdigkeit gewonnen. Die Erhöhung der durchschnittlichen Qualität des Gruyère AOC durch die Produzenten war auch die Folge der einschneidenden Schritte zur Erlangung des Herkunftsschutzes, denn es galt, ein Pflichtenheft zu befolgen, das zwangsläufige Kontrollen der Qualität nach sich zog. Schon dies stellt für den Berufsstand, für die Leute, die in der Produktion verankert sind, eine

zusätzliche Glaubwürdigkeit dar. Dadurch werden die Leute, die sich nicht an die Vorschriften halten, sofern es sie überhaupt gibt, ausser Gefecht gesetzt.

Ausserdem ziehen die Produkte mit AOC Nutzen aus dem zunehmenden Bekanntheitsgrad dieses Warenkennzeichens. Die Glaubwürdigkeit wird noch zunehmen, vor allem auf einem Markt, der sich international ausweitet und den Konsumenten verunsichert. AOC und IGP stellen eine Empfehlung zugunsten der Tradition dar. Der Werbespruch „Vergiss nicht, woher er kommt“ weist einen symbolischen Wert auf. Der Konsument kann sich sagen: „Der Gruyère AOC ist meine Kindheit, meine Grossmutter, meine Landschaft mit den Kühen auf den Wiesen unweit meines Wohnhauses.“ Heute kann der Konsument mit dem Flugzeug für einige Tage ausbrechen, aber er weiss, dass er bei seiner Rückkehr sein Daheim erneut trifft. Dies ist doch ein Faktor, der die Glaubwürdigkeit steigert.

Wie reagieren Sie, wenn eine Fondue-Tüte mit Gruyère AOC keine entsprechende Bezeichnung aufweist?

Im Allgemeinen werden wir im Gespräch zu überzeugen versuchen und anschliessend reichen wir den nun möglichen Rekurs ein.

Handelt es sich um einen wichtigen Beteiligten im Verteilernetz, bitten wir ihn,



AOC und IGP

Die 17 in der Schweiz eingetragenen Erzeugnisse werden vollumfänglich innerhalb ihres Herkunftsgebietes und mit ihrem eigenen Rohstoff erarbeitet. Beispielsweise ist es beim Käse so, dass die Milch aus dem Herkunftsgebiet stammt und dass der Käse daselbst produziert, verarbeitet und gereift wird.

Die sechs IGP-Spezialitäten bürgen dafür, dass mindestens ein Herstellungsschritt im Herkunftsgebiet stattfindet, sei es nun die Produktion, die Verarbeitung oder die Reifung. Bei den Fleisch- und Wurstwaren gibt es beispielsweise im Herstellungsgebiet über das ganze Jahr hinweg zu wenig Rohstoff. Dieser kann aus anderen Teilen der Schweiz stammen. Für das Bündner Trockenfleisch kann er, dies ist eine Ausnahme, aus Brasilien kommen. Indessen müssen sich die zertifizierten Metzger peinlich genau an das vorgeschriebene Rezept halten und sie bürgen in enger Zusammenarbeit mit dem Herkunftsgebiet für die handwerklich traditionelle Herstellung.

Was die AOC- mit den IGP-Erzeugnissen verbindet, ist die Tradition. Die Geschichte wird zu Rate gezogen sowie innerhalb des Berufstandes auch das traditionelle handwerkliche Können. Die AOC und IGP sind auf eidgenössischer Ebene eingetragen und anerkannt.

Verordnung über den Schutz der AOC und IGP Änderung vom 14. November 2007

Art. 16a Vermerke AOC, AOP oder IGP

1 Die Vermerke „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“, „geschützte Ursprungsbezeichnung“ bzw. „geschützte geografische Angabe“ oder die entsprechenden Abkürzungen (AOC, AOP, IGP) müssen auf der Etikettierung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse oder der verarbeiteten landwirtschaftlichen Erzeugnisse, deren Bezeichnung nach dieser Verordnung eingetragen wurde, in einer Amtssprache aufgeführt sein.

Art. 23 Übergangsbestimmungen

2 Landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die eine eingetragene Bezeichnung führen, können in Abweichung von Artikel 16a bis zum 1. Juni 2008 nach bisherigem Recht etikettiert und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums in Verkehr gebracht werden.

3 Der bisherige Artikel 17a gilt für alle eingetragenen Bezeichnungen, für welche die Übergangsfrist nicht abgelaufen ist. .

seine Gepflogenheit zu ändern. Kommt es zu keiner Besserung, zeigen wir ihn beim Kantonschemiker an.

Als Bremse für die Durchsetzung der AOC bei den Konsumenten kann die Tatsache angeführt werden, dass ein anderer wichtiger Käse ein anderes Logo in Anspruch nimmt.

Auch wenn die Pflicht besteht, die drei Buchstaben AOC zu verwenden, muss eingeräumt werden, dass keine gesetzliche Pflicht für die Verwendung unseres Logos besteht.

Es ist nun so, dass der Emmentaler AOC, der wichtigste Käse aus der Sicht der gesamten abgesetzten Menge, für seine Verkaufsförderung ein anderes Logo benützt als wir. Dies stellt uns vor ein Problem. Unsere Vereinigung umfasst alle Produzenten, allerdings mit drei Ausnahmen: Das Bündner Trockenfleisch, weil es nicht mit dem Schweizer Kreuz werben darf, denn der Rohstoff ist ausländischer Herkunft, der Safran aus Mund AOC, dessen jährliche Produktion weniger als ein Kilogramm ausmacht und dessen Mittel nicht ausreichen, um in unserer Vereinigung mitzuarbeiten, und nun auch der Emmentaler AOC, der eine parallele Linie gewählt hat. Dies bedauern wir sehr.

Im vergangenen Dezember wurden Sie in das technische Komitee von OriGin aufgenommen. Diese Organisation fasst international die geografischen Bezeichnungen zusammen. Bedeutet dies, dass sich die Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP für den Schutz der entsprechenden Erzeugnisse in der Schweiz einsetzen will, aber auch im Ausland, in Brüssel und sogar noch weiter weg?

Die Verhandlungen des Bundesamtes für Landwirtschaft mit Brüssel verfolgen wir sehr aufmerksam. Das Ziel besteht in der gegenseitigen Anerkennung der AOC-Register. Dies stellt die einzige und die wirksamste Möglichkeit dar, unsere Herkunftsbezeichnungen zu schützen.

Wir arbeiten auch im OriGin mit, die 70 Sortenorganisationen mit einer geografischen Bezeichnung aus 14 Ländern über die ganze Welt hinweg vereinigt. Seit letztem Dezember bin ich Mitglied des technischen Komitees. Gegenwärtig verlegt diese Organisation ihren Sitz nach Genf, um möglichst nahe bei den Verhandlungen der WTO, der Welthandelsorganisation, zu sein. In diesem Gremium kommt es zur Gegenüberstellung zwischen verschiedenen Standpunkten, der eine amerikanisch, der die Marke eines identifizierbaren Individuums hervorhebt, der andere europäisch, der die geografischen Kennzeichen bevorzugt. Neben diesen beiden Richtungen gibt es Länder wie Brasilien, die so wenig Schutz wie möglich anwenden wollen, oder andere wie Indien, die strenge Gesetze zum Schutz ihrer eigenen Kultur erlassen.

Die Diskussionen über die geografischen Kennzeichen lösen eine Grundwelle aus, die sich über die ganze Welt ausbreitet. Unter diesen Bedingungen ist es wesentlich, alles zu schützen, was die Kultur eines Landes ausmacht, sowohl in den entwickelten Staaten, wie die Schweiz einer ist, sowie auch in den Entwicklungsstaaten. Unsere Teilnahme in dieser internationalen Organisation gestattet uns also, den Einsatz zugunsten der AOC- und IGP-Erzeugnisse in der Schweiz und im Ausland fortzusetzen.



Les fromages au lait cru seraient en péril en France

A la fin de l'année dernière, France 3 a diffusé un reportage intitulé « Ces fromages qu'on assassine ».

Le journaliste gastronomique Périco Légasse y démontre que, si on n'y prend garde, les fromages au lait cru risquent bien de disparaître sous l'influence des très gros producteurs de produits à base de lait et de la grande distribution.

En France, l'enjeu est de taille. Actuellement plus de 80 % de la production de fromages se fait à base de lait pasteurisé. Seul un petit 20 % est encore fabriqué à base de lait cru. De même dans les grandes surfaces, les fromages au lait cru se font rares sur les étales. Ce n'est heureusement pas le cas des échoppes où les maîtres fromagers font de la résistance et proposent, quand c'est encore possible, des fromages au lait cru.

Que s'est-il passé pour que la situation évolue dans ce sens ?

Pour Périco Légasse, le combat qui s'est installé entre les grands et les petits producteurs de fromages est devenu totalement inégal. On trouve d'un côté, des groupes qui réalisent un chiffre d'affaires dépassant plusieurs milliards d'euros. De l'autre, des particuliers ou des petites coopératives qui se battent pour survivre.

L'émission diffusée sur France 3 présentait ainsi le dernier fromager installé dans le village de Camembert. Chaque jour, il produit à la main 500 pièces et ne cesse de s'inquiéter du lendemain. A quelques kilomètres de là, une usine à fromage produit 250'000 camemberts pasteurisés par jour. Production à la louche, affirme l'entreprise. En fait de louche, ce sont des robots qui font le travail sous la surveillance de 2 (deux !)

employés. Certes, seul le premier a droit à l'appellation AOC puisqu'il respecte le cahier des charges qui interdit notamment la pasteurisation.

Mais Périco Légasse s'inquiète. Selon lui, les grands groupes ont lancé une véritable machine de guerre contre les fromages au lait cru. Ils brandissent notamment l'arme de l'hygiène et affirment que le lait cru est mauvais pour la santé. Deux arguments qui se révèlent être fallacieux : d'abord, selon un fromager interrogé dans l'émission (mais dont l'affirmation a été censurée à la diffusion !), 2/3 des problèmes de listériose sont liés à des fromages au lait pasteurisé ; ensuite, certaines études (comme celle de l'INRA dont nous avons parlé dans ces colonnes) prouvent qu'au contraire les fromages au lait cru renforcent le système de défense du corps humain.



Mais pourquoi cet acharnement à vouloir imposer les fromages pasteurisés ?

Pour deux raisons si l'on en croit les interlocuteurs du journaliste. La première, c'est que si l'on veut pouvoir produire un fromage au goût standard, la pasteurisation est nécessaire. En chauffant ainsi le lait, on élimine la flore originelle et on la remplace par une flore sélectionnée, standardisée qui permettra au consommateur de retrouver toujours le même goût. Deuxième raison : les grands distributeurs préfèrent nettement les fromages pasteurisés qui ont un délai de vente d'un mois contre une dizaine de jours pour les fromages au lait cru.



Pour Périco Légasse, les attaques contre les fromages au lait cru trouvent encore leur origine dans la volonté d'uniformiser le paysage fromager français. Tant qu'il y aura des fromages qui sortent des normes industrielles, la comparaison restera possible et elle sera toujours à l'avantage des produits artisanaux. Comme le dit Jacques Puisais, philosophe du goût : «La France subit actuellement un lavage de cerveau alimentaire. Avec l'uniformisation des produits alimentaires – et cela vaut pour toutes les catégories, pas seulement les fromages – on détruit la mémoire du goût, on supprime les références. Pasteuriser le lait, c'est pasteuriser les esprits».

Face à cette évolution inquiétante pour les fromages au lait cru, les défenseurs de ces produits voient quelques motifs de ne pas se démoraliser. Ainsi à Bruxelles, la Commission européenne s'affiche résolument en faveur de la variété des productions et des goûts. Dans ses règlements, elle accepte des exceptions aux contraintes sanitaires et autorise par exemple les caves non aseptisées, les planches en épicea, les cuves en cuivre ou les louches en bois. Et puis, aux Etats-Unis, malgré une loi qui impose quasiment le lait pasteurisé, les petits

producteurs de fromages au lait cru sont de plus en plus nombreux. Ils profitent d'un article qui stipule que l'utilisation du lait cru est possible si l'affinage dépasse les 60 jours.



Finalement, si l'on considère toute la question du point de vue du Gruyère AOC, on peut se montrer relativement serein face à cette évolution en France. Ces dernières années, les seuls fromages au lait cru qui ont nettement progressé sont les fromages à pâtes pressées cuites. Des fromages qui, à l'instar des autres productions artisanales au lait cru, contribuent à préserver un savoir-faire ancestral et à fabriquer l'image traditionnelle des régions.



Besteht in Frankreich eine Gefahr für Käse aus Rohmilch?

Ende des letzten Jahres hat die Fernsehstation France 3 eine Sendung gebracht unter dem Titel „Diese Käse, die man umbringt“. Der Gastronomie-Journalist Périco Légasse weist darin nach, dass, wenn man nicht Gegensteuer gibt, die Käse aus Rohmilch Gefahr laufen, unter dem Einfluss der sehr grossen Produzenten von Erzeugnissen auf der Grundlage von Milch sowie der Grossverteiler zu verschwinden.

In Frankreich geht es um eine gewaltige Herausforderung. 80 Prozent der Käseproduktion erfolgt nämlich auf der Grundlage von Pastmilch, während lediglich für 20 Prozent Rohmilch verwendet wird. In den Auslagen der Grossverteiler trifft man selten auf Rohmilchkäse. Glücklicherweise ist dies in den Läden des Detailhandels nicht der Fall, wo sich Käsermeister, so lange dies überhaupt noch möglich ist, gegen diese Entwick-

lung stemmen und immer noch Käse aus Rohmilch anbieten.

Für Périco Légasse findet nun eine vollständig ungleiche Auseinandersetzung zwischen den grossen und den kleinen Käseproduzenten statt. Auf der einen Seite erreichen Grossunternehmen einen Umsatz, der mehrere Milliarden Euro übertrifft, und auf der andern Seite kämpfen private Firmen und Genossenschaften um ihr Überleben.

Die von France 3 ausgestrahlte Sendung liess den letzten Käser des Dorfes Camembert zu Wort kommen. Täglich produziert er im Handwerk 500 Laibe und er macht sich für seine Zukunft die grössten Sorgen. Einige Kilometer von diesem Ort produziert nämlich eine Käsefabrik jeden Tag 250'000 pasteurisierte Laibe. Die Grossfirma sagt von sich, sie produziere mit dem Suppenlöffel. Eine merkwürdige Aussage, wenn man

bedenkt, dass Roboter die Arbeit unter der Aufsicht von zwei (!) Angestellten verrichten. Gewiss kommt der Ursprungsschutz AOC einzig dem Ortskäser zugute, denn er hält das Pflichtenheft ein, das die Verwendung von Pastmilch untersagt.

Doch Périco Légasse ist besorgt. Er ist der Ansicht, dass die Grossfirmen gegen die Rohmilchkäse eine eigentliche Kriegsmaschine einsetzen. Sie drohen mit der Waffe der Hygiene; der Rohmilchkäse sei der Gesundheit abträglich. Diese Argumente sind irreführend. Auf eine Frage zur Vorbereitung dieser Sendung antwortete ein Käser, dass zwei Drittel der Probleme mit Listeriose auf Pastkäse zurück zu führen sind (diese Aussage wurde allerdings in der Sendung gestrichen). Ausserdem bewiesen gewisse Studien (wie jene der offiziellen französischen Forschungsanstalt INRA, die wir anderweitig in diesem Heft



zitieren) im Gegensatz dazu, dass die Käse aus Rohmilch einen Beitrag zum Abwehrsystem des menschlichen Körpers leisten.

Weshalb diese Hartnäckigkeit, um den Käsen aus Pastmilch den Durchbruch zu erleichtern? Zwei Argumente stehen gemäss den Gesprächspartnern des Journalisten im Vordergrund. Erstens geht es darum, dem Konsumenten einen Käse mit Standardgeschmack vorzusetzen; dazu ist die Pasteurisation notwendig. Indem die Milch geheizt wird, wird die Ursprungsflo-
 ra beseitigt und durch eine ausgewählte Flora ersetzt. Wegen dieser Standardisierung trifft der Konsument immer den gleichen Geschmack an. Zweitens ziehen die Grossverteiler die Käse aus Pastmilch vor, weil sie eine Verkaufsfrist von einem Monat beinhalten, gegenüber nur zehn Tagen der Rohmilchkäse.

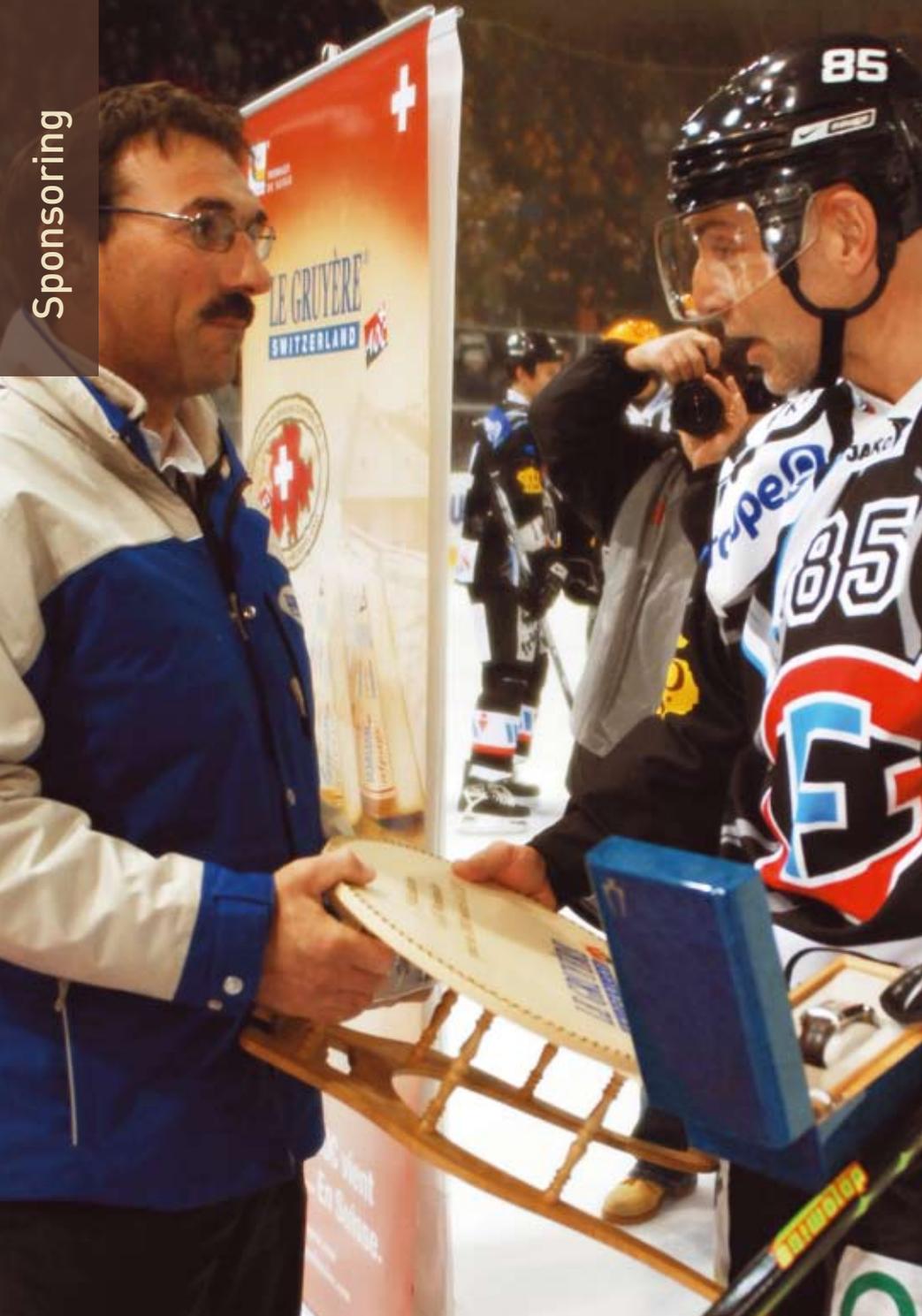
Für Périco Légasse finden die Angriffe auf die Rohmilchkäse ihren Ursprung auch im Willen, die französische Käselandschaft gleich zu schalten. So lange es Käse geben wird, die den industriellen Regeln entgleiten, wird es immer möglich sein, zu vergleichen, und dies wird immer zu gunsten der handwerklich hergestellten Erzeugnisse ausgehen. Dazu sagt der Meister des guten Geschmacks Jacques Puisais: „Gegenwärtig macht Frankreich

auf dem Gebiet der Nahrungsmittel eine eigentliche Gehirnwäsche durch. Durch die Gleichschaltung der Nahrungsmittel – dies gilt für die gesamte Sparte, nicht nur für den Käse – werden das Erinnerungsvermögen an den Geschmack sowie die Vergleichsmöglichkeit zerstört. Die Milch pasteurisieren heisst also, den Geist pasteurisieren.“



Angesichts dieser besorgniserregenden Entwicklung für die Rohmilchkäse sehen deren Verteidiger doch einige Gründe, den Mut nicht zu verlieren. So ist in Brüssel die Kommission der Europäischen Gemeinschaft fest entschlossen, sich zugunsten der Vielseitigkeit der Produktion und des Geschmacks einzusetzen. In ihren Vorschriften gewährt sie Ausnahmen von gesundheitspolitischen Zwangslagen. Sie bewilligt beispielsweise nicht keimfreie Keller, Fichtenbretter, Kupferkessi und Löffel aus Holz. In den Vereinigten Staaten nimmt die Zahl der kleinen Rohmilchkäser trotz einem Gesetz, das die Pastmilch nahezu vorschreibt, mehr und mehr zu. Sie nützen einen Artikel aus, der die Verwendung von Rohmilch ermöglicht, wenn die Reifung mehr als 60 Tage dauert.

Beurteilt man das gesamte Umfeld aus der Sicht des Gruyère AOC, so kann man der Entwicklung in Frankreich einiger-massen gelassen folgen. In den letzten Jahren ist der Absatz jener Rohmilchkäse entscheidend gewachsen, die als Hartkäse angeboten werden. Es sind dies Käse, die nach dem Beispiel der anderen handwerklich hergestellten Rohmilchkäse einen Beitrag leisten zur Weitergabe des althergebrachten Wissens sowie zur Beibehaltung der Tradition in den Produktionsgebieten.



Das 1'000. Spiel des Gil Montandon

Im Februar feierte Gil Montandon mit dem HC Fribourg-Gottéron seinen 1'000. Auftritt in der Nationalliga A des Schweizer Eishockeys. Sein Klub trat gegen die Kloten Flyers an. Bei dieser Gelegenheit erhielt der 42-jährige Neuenburger von den Sponsoren des Clubs verschiedene Geschenke.

Die Sortenorganisation Gruyère übergab ihm einen kunstvoll bearbeiteten Vogel, über dem ein Stück Gruyère AOC hing. Wir gratulieren dir herzlich, lieber Gil, und wünschen dir ein langes Leben im Freundeskreis des HC Gottéron!

Ein Bravo geht auch an die ganze Mannschaft für die herausragende Leistung während der Meisterschaft!

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Les 1'000 matchs de Gil Montandon

Gil Montandon a fêté en février avec le HC Gottéron son 1'000^e match en ligue nationale A.

Le match opposait les Dragons aux Aviateurs de Kloten. A cette occasion, le Neuchâtelois qui est âgé de 42 ans a reçu divers cadeaux des sponsors du Club. C'est ainsi que

l'Interprofession du Gruyère a offert au hockeyeur un oiseau joliment ouvragé surmonté d'un morceau de Gruyère AOC. Bravo Gil et longue vie au sein du HC Gottéron !

Et bravo également à toute l'équipe pour son magnifique parcours en championnat !





Crêpes au Gruyère AOC farcies aux oignons de printemps

Pour 4 personnes

- 1,5 dl de lait
- 2 dl d'eau
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 150 g de Gruyère AOC râpé
- Sel
- Huile d'olive pour sauter les crêpes

Farce :

- 2 bottes d'oignons de printemps
- 500 g de champignons
- 1 peperoncini
- 200 g de tomates Cherry
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel

Mélanger lait et eau, incorporer en brassant à la farine pour obtenir une pâte lisse. Battre les œufs, les incorporer à la pâte avec le Gruyère AOC, assaisonner d'un peu de sel. Laisser reposer 30 minutes.

Débiter les oignons de printemps en minces anneaux, éliminer les fanes vertes. Débiter les champignons en lamelles. Couper les peperoncini en longueur, ôter les pépins et couper en petites lanières. Partager les tomates Cherry.

Rôtir les oignons, les champignons et les peperoncini dans l'huile chaude en brassant continuellement durant 5 minutes. Ajouter les tomates Cherry, rôtir brièvement, saler et conserver au chaud. Avant de farcir, rajouter les anneaux d'oignons.

Chauffer en peu d'huile dans un poêle à revêtement antiadhésif et faire sauter successivement les 4 crêpes à chaleur moyenne. Répartir la farce sur les crêpes, les rabattre ou les rouler.

Für 4 Personen

Crêpes-Gruyère AOC mit Frühlingszwiebelfüllung

- 1,5 dl Milch
- 2 dl Wasser
- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 150 g Gruyère AOC, gerieben
- Salz
- Olivenöl zum Ausbacken

Füllung:

- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 500 g Champignons
- 1 Peperoncini
- 200 g Cherrytomaten
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Milch und Wasser mischen, unter Rühren zum Mehl giessen und zu einem glatten Teig vermischen. Eier verquirlen, mit dem Gruyère AOC zum Teig geben und mischen, mit wenig Salz abschmecken. 30 Minuten ruhen lassen.

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, die grünen Teile beiseite legen. Champignons in Scheiben schneiden. Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Cherrytomaten halbieren.

Frühlingszwiebeln, Champignons und Peperoncini im heissen Öl unter Wenden 5 Minuten braten. Cherrytomaten zufügen, kurz mitbraten, salzen und warm stellen. Vor dem Füllen die grünen Frühlingszwiebelringe untermischen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erwärmen, bei mittlerer Hitze nacheinander 4 Crêpes backen. Füllung auf den Crêpes verteilen, diese zusammenklappen oder aufrollen.





Soupe de tomates à l'orange

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 kg de tomates
- 3 dl de jus d'orange
- 2 dl de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- poivre de Cayenne
- sucre
- ½ bouquet de basilic
- 100 g de Gruyère AOC râpé
- 1,5 dl de demi-crème acidulée

Hacher finement les oignons, les faire revenir dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, couper les tomates en petits morceaux, les ajouter et les faire revenir, mouiller avec le jus d'orange et le bouillon.

Faire mijoter durant 10 minutes.

Réduire en purée, éventuellement passer au chinois et assaisonner de sel, poivre, poivre de Cayenne et d'une pincée de sucre.

Couper le basilic en fines lanières, le mélanger au Gruyère AOC et à la crème acidulée.

Disposer par cuillerées sur la soupe ou en tartiner des tranches de pain.

Conseil : servir la soupe froide

Tomaten-Orangensuppe

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Tomaten
- 3 dl Orangensaft
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Zucker
- ½ Bund Basilikum
- 100 g Gruyère AOC, gerieben
- 1,5 dl Saurer Halbrahm

Zwiebel fein hacken, im warmen Öl glasig dünsten.

Tomaten grob zerkleinern, kurz mitdünsten, mit Orangensaft und Bouillon ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer, wenig Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Basilikum in feine Streifen schneiden, mit Gruyère AOC und Sauerrahm mischen.

Löffelweise auf die Suppe geben oder auf Brotscheiben streichen.

Tipp: Die Suppe kalt servieren.





Nouvelles médailles aux Etats-Unis

En mars dernier, le Gruyère AOC a été imbattable aux Etats-Unis. Un Gruyère AOC de Michael Spycher de la fromagerie Fritzenhaus à Wasen a gagné le titre de champion du monde à Madison.

Les juges lui ont attribué 98.82 sur 100 points devant ses 2'000 concurrents répartis dans 79 catégories.

Alexandre Guex de la fromagerie de Châttonnaye a remporté le deuxième prix, Stefan Küttel de la fromagerie de Jaun le troisième prix de la catégorie Gruyère.

L'IPG félicite les trois lauréats pour leur excellent résultat.

Changement au sein de l'IPG

Sylvie Vuagniaux vient de quitter son emploi à 40 % au secrétariat de l'IPG.

Depuis 2002, elle s'occupait du secrétariat général, ainsi que plus particulièrement du recensement de l'utilisation des marques caséine pour chaque fromagerie. Elle vient d'avoir son deuxième enfant. L'Interprofession profite de ces quelques lignes pour souhaiter la bienvenue à Anaé, née le 14 mars.

Sylvie Vuagniaux continuera à conjuguer vie professionnelle et vie familiale. Elle

s'occupera désormais du secrétariat et de la comptabilité pour son mari, qui reprend une entreprise d'électricité dans leur village, à St-Martin.

L'interprofession tient à remercier Sylvie pour ces 6 années passées à travailler ensemble.

Pour la remplacer dans ses tâches, l'IPG se réjouit d'accueillir Madame Catherine Romanens, mère de deux enfants, qui commencera son emploi au secrétariat le 1er mai prochain.

Neue Medaillen in den Vereinigten Staaten

Der Gruyère AOC war im letzten März in den Vereinigten Staaten unschlagbar. In Madison gewann ein Gruyère AOC von Michael Spycher der Käserei Fritzenhaus in Wasen den Titel des Weltmeisters. Die Preisrichter gewährten ihm 98,82 von möglichen 100 Punkten. Er stand an der Spitze seiner 2'000 Mitbewerber, die in 79 Kategorien aufgeteilt waren.

Alexandre Guex von der Käserei Châttonnaye erhielt den zweiten Preis zugesprochen, während der dritte Preis der Kategorie Gruyère an Stefan Küttel von der Käserei Jaun ging.

Die Sortenorganisation Gruyère AOC gratuliert den drei Preisträgern herzlich zu ihren herausragenden Ergebnissen.

Abschied und Willkommen im Sekretariat

Sylvie Vuagniaux hat soeben ihre 40 Prozentstelle im Sekretariat der Sortenorganisation Gruyère aufgegeben. Seit 2002 erledigte sie allgemeine Büroarbeiten und insbesondere befasste sie sich mit der Erfassung der verwendeten Kaseinmarken jeder einzelnen Käserei. Ihr wurde kürzlich ein zweites Kind geschenkt. Die Sortenorganisation wünscht dem am 14. März 2008 geborenen Kind namens Anaé eine goldige Zeit.

Sylvie Vuagniaux wird auch künftig ihr berufliches mit dem Familienleben verbinden. Sie wird nun ihrem Gatten das Sekretariat und die Buchhaltung führen, der in ihrem Dorf St. Martin eine Elektronunternehmung übernimmt.

Die Sortenorganisation Gruyère dankt Sylvie herzlich für die Zusammenarbeit während sechs Jahren.

Ihre Aufgaben innerhalb des Sekretariates der Sortenorganisation Gruyère übernimmt auf den nächsten 1. Mai Catherine Romanens, Mutter von zwei Kindern. Wir heissen sie willkommen.



Agenda

Le Gruyère AOC s'associe à de nombreuses manifestations qui se déroulent ces prochains mois en Suisse et à l'étranger. L'occasion de montrer au public que, si notre pâte dure se retrouve quotidiennement sur notre table, c'est aussi un produit de choix pour les jours de fête. C'est aussi grâce à ce travail quotidien que le Gruyère AOC maintient son image et sa notoriété.

- Du 25 avril au 4 mai 2008 :
La BEA à Berne.

Plus de 270 000 visiteurs de Suisse alémanique et de Suisse romande se rendent au plus grand salon de l'Espace Mittelland. C'est une plate-forme idéale pour fidéliser les consommateurs et en acquérir de nouveaux.

- Du 29 avril au 4 mai : Le Tour de Romandie, www.tourderomandie.ch



Tous les badauds et les sportifs qui suivent le Tour pourront une nouvelle fois nous rejoindre au stand Gruyère AOC, au village du tour.

- Du 14 au 22 juin 2008 : Tour de Suisse
www.tourdesuisse.ch
 - 1re étape, samedi 14 juin : Langnau - Langnau
 - 2e étape, dimanche 15 juin : Langnau - Flumserberg
 - 3e étape, lundi 16 juin : Flums - Gossau
 - 4e étape, mardi 17 juin : Gossau - Domat Ems
 - 5e étape, mercredi 18 juin : Domat Ems - Caslano
 - 6e étape, jeudi 19 juin : Caslano - Verbier
 - 7e étape, vendredi 20 juin : Gruyères - Lyss
 - 8e étape, samedi 21 juin : contre-la-montre Altdorf - col du Klausen
 - 9e étape, dimanche 22 juin : Altdorf - Berne
- De mai à septembre 2008 : Mille Gruyère
www.millegruyere.ch
- Du 21 au 22 juin 2008 : SPAR European Team Championships
Manifestation athlétique
- Du 22 au 27 juillet 2008 : Paléo Festival Nyon

Le plus grand événement musical open-air de Suisse accueille chaque année 220'000

spectateurs. Durant les 6 jours, l'équipe de l'IPG travaille sans relâche pour préparer la désormais traditionnelle hot fondue qui ravit chaque année un large public.

Le Gruyère AOC y était !

- Le Gruyère European Championship
1er au 8 décembre 2007

Le championnat européen de curling s'est déroulé en Allemagne à Füssen du 1er au 8 décembre dernier. 54 équipes de différents pays, hommes et femmes, se sont affrontés sur le stade de glace durant ces 8 jours. Toutes les compétitions étaient retransmises par Eurosport, ainsi que par une grande quantité d'autres chaînes télévisées. Les pays achètent les images en fonction de la progression de leur équipe nationale dans le championnat. Tous les téléspectateurs qui regardent quelques instants les images ne peuvent manquer de voir la marque Le Gruyère AOC. Cette présence télévisuelle internationale est le principal but de ce soutien. Ce sport de précision et de haute concentration s'associe à merveille à notre fromage fabriqué avec toute la rigueur et le savoir-faire nécessaires.

- Les 5 et 6 janvier 2008 :

La Course de ski d'Adelboden

Le succès fut une nouvelle fois au rendez-vous. Deux Suisses ont gagné le géant du samedi 5 janvier. Sur place l'ambiance



Verres à vin pour les 10 ans de l'IPG

Au mois de mai 2007, vous avez tous reçu 6 verres à vin avec le logo du Gruyère AOC, en souvenir du dixième anniversaire de l'IPG. Malheureusement, la décoration du verre s'effaçait déjà après quelques lavages. Sensible à ce problème, notre fournisseur s'est engagé à nous remplacer intégralement les verres décorés avec une technique sans faille et ceci gratuitement. Vous allez donc recevoir durant le mois de mai un nouveau set de 6 verres à vin. Nous remercions Monsieur Daniel Forestier, décorateur de verre à Aigle pour son engagement.

était incomparable. Plus de 30'000 personnes étaient présentes pour soutenir nos skieurs.

3'000 hots fondues ont été servies durant ce week-end. Le Gruyère AOC rencontre toujours un succès fou à cette manifestation. Preuve que les gens aiment notre produit, ce qui fait très plaisir à voir.

• Champs Open de Crans Montana du 1er au 10 février 2008

Cette année, Le Gruyère AOC était présent sur les pistes de Cry d'Er à 2'000 mètres d'altitude pour faire découvrir la hot fondue aux jeunes snowboarders et freeriders du Ticket to Ride. L'occasion aussi d'avoir des contacts avec les touristes de la station de Crans Montana, à l'occasion des vacances scolaires et surtout de carnaval. Ces compétitions, qui se sont déroulées sur une dizaine de jours, ont été retransmises sur plusieurs télévisions, dont TSR2. Elles ont à nouveau permis au Gruyère AOC d'être à l'honneur.



• Salon de l'agriculture de Paris 08

Depuis 2003, la Suisse vient en force pour promouvoir ses produits. Son stand, animé par du personnel venant presque exclusivement de notre pays, plaît beaucoup au public pour son côté authentique. Un restaurant accueille les visiteurs qui veulent déguster nos produits du terroir, onze vitrines à fromages leur permettent d'acheter nos produits.



Durant toute la manifestation, Le Gruyère AOC est fabriqué quotidiennement devant les Parisiens et les Parisiennes. De quoi attirer leur attention et les séduire. Malgré tout, il faut encore et encore expliquer notre produit aux consommateurs français, rappeler qu'il n'a pas de trou, qu'il est un produit AOC et non un générique. Mais l'important reste que lorsqu'ils goûtent un morceau de Gruyère AOC, ils en apprécient la qualité.



Meules factices pour la promotion du Gruyère AOC

L'Interprofession a fait produire de nouvelles meules factices, avec le marquage au talon. Ces meules vous permettent de bien mettre en valeur notre produit dans votre magasin et d'attirer l'attention lors de promotions. Vous pouvez les commander sur notre site internet au prix de fr. 55.-. Découvrez-les dès maintenant sur www.gruyere.com



Ein Blick auf den Kalender

Der Gruyère AOC bringt sich in viele Veranstaltungen der kommenden Monate in der Schweiz und im Ausland ein. Damit kann der Öffentlichkeit dargelegt werden, dass sich unser Hartkäse wohl täglich auf unserem Tisch befindet, uns aber auch an Festtagen erfreut. Auch dank dieser täglichen Arbeit behält der Gruyère AOC sein Image und seinen guten Ruf bei.

- 25. April bis 4. Mai 2008:
Die BEA in Bern

Mehr als 270'000 Besucherinnen und Besucher aus der deutschsprachigen Schweiz und aus der Romandie begeben sich an diese grösste Messe des Espace Mittelland. Es handelt sich um eine vorzügliche Plattform, um die Konsumenten an unsern Käse zu binden und neue hinzu zu gewinnen.

- 29. April bis 4. Mai 2008:
Tour de Romandie
www.tourderomandie.ch



Alle Zuschauer und Sportler, die der Tour einen Besuch abstatten, können uns im Dorf der Tour am Stand Gruyère AOC treffen.

- 14. bis 22. Juni 2008:
Tour de Suisse – www.tourdesuisse.ch
- 1. Etappe am Samstag, 14. Juni:
Langnau – Langnau
- 2. Etappe am Sonntag, 15. Juni:
Langnau – Flumserberg
- 3. Etappe am Montag, 16. Juni:
Flums – Gossau
- 4. Etappe am Dienstag, 17. Juni:
Gossau – Domat-Ems
- 5. Etappe am Mittwoch, 18. Juni:
Domat-Ems – Caslano
- 6. Etappe am Donnerstag, 19. Juni:
Caslano – Verbier
- 7. Etappe am Freitag, 20. Juni:
Gruyères – Lyss
- 8. Etappe am Samstag, 21. Juni:
Zeitfahren Atdorf – Klausenpass
- 9. Etappe am Sonntag, 22. Juni:
Atdorf – Bern

- Von Mai bis September 2008:
Mille Gruyère
www.millegruyere.ch

- Vom 21. bis 22. Juni 2008:
SPAR European Team Championships
Athletischer Auftritt

- 22. bis 27. Juli 2008: Paléo Festival Nyon
Diese grösste Veranstaltung des Open-Air-

Festival des Musical der Schweiz vermag jährlich 220'000 Zuschauer anzuziehen. Während 6 Tagen arbeiten die Mitarbeiter der Sortenorganisation Gruyère ohne Unterlass an der Vorbereitung der nun traditionellen Hot Fondue, die jedes Mal eine breite Öffentlichkeit bezaubert.

Der Gruyère AOC war zugegen!

Seit Jahresbeginn hat der Gruyère AOC seine Anwesenheit an Sportveranstaltungen verstärkt, die ein breites und verschiedenartiges Publikum anziehen.

- Gruyère European Curling Championship vom 1. bis 8. Dezember 2007
Diese Curling Europameisterschaften fanden in Füssen/Deutschland vom 1. bis 8. Dezember statt. In dieser Zeit standen sich auf dem Eisfeld 54 Teams, Frauen und Männer, aus verschiedenen Ländern gegenüber.

Alle Wettkämpfe wurden von Eurosport und auch von einer Vielzahl anderer Sender übertragen. Die Länder kaufen die Bilder je nach Erfolg ihres Nationalteams im Rahmen der Meisterschaft ein. Alle Fernsehzuschauer, die der Übertragung auch nur einige Augenblicke folgen, können die Marke Gruyère AOC nicht übersehen. Diese Anwesenheit auf dem Fernsehschirm ist der Hauptgrund dieser Unterstützung. Dieser Sport, bei dem es auf Genauigkeit und auf hohe



Hartkäses schätzen lernen.

Weingläser für die 10 Jahre Sortenorganisation

Im Monat Mai 2007 wurden Ihnen allen als Erinnerung an das zehnjährige Bestehen unserer Sortenorganisation 6 Weingläser mit dem Logo des Gruyère AOC geschenkt. Leider verschwand diese Dekoration nach mehrmaligem Waschen. Unser Lieferant war darüber unglücklich und er war gewillt, bei der Dekoration eine hieb- und stichfeste neue Technik anzuwenden und diese Gläser unentgeltlich zu ersetzen. Im Verlauf des Monats Mai werden Sie deshalb einen neuen Satz von 6 Weingläsern zugestellt erhalten. Wir danken Daniel Forestier, Glasdekorateur in Aigle, für seinen grossen Einsatz.

Laibattrappen zur Förderung des Gruyère AOC

Die Geschäftsstelle hat neue Laibattrappen mit der jähseitigen Kennzeichnung anfertigen lassen. Dies macht es Ihnen möglich, unser Erzeugnis in Ihrem Geschäft hervorzuheben und im Rahmen der Förderungsmassnahmen Aufmerksamkeit zu gewinnen. Sie können diese Attrappen zum Preis von Fr. 55.- je Stück über unsere Webseite bestellen.

Konzentration ankommt, passt wunderbar zu unserem Käse, der nach strengen Vorschriften und mit grossem handwerklichem Können hergestellt wird.

- **5. und 6. Januar 2008:**

Das Skiwettrennen von Adelboden

Erneut blieb der Erfolg nicht aus. Zwei Schweizer gewannen den Riesenslalom vom Samstag, 5. Januar. Die Stimmung erreichte einen Höhepunkt. Mehr als 30'000 Personen unterstützten unsere Skifahrer frenetisch.



3'000 Hot Fondue wurden an diesem Wochenende serviert. Der Gruyère AOC erfreut sich anlässlich dieser Wettkämpfe jeweils eines riesigen Erfolgs. Dies ist der Beweis für die Beliebtheit unseres Erzeugnisses, was beim Zusehen Freude bereitet.

- **Champs Open von Crans Montana vom 1. bis 10. Februar 2008**

In diesem Jahr war der Gruyère AOC auf den Pisten des Cry d'Er auf 2000 Metern Höhe zuge-

gen, um den jungen Snowboarders und Freeriders des Ticket to Ride die Hot Fondue anzubieten. Es bot sich ausserdem die Gelegenheit, mit den Touristen der Station von Crans Montana anlässlich der Schulferien und insbesondere der Fastnacht Verbindung aufzunehmen. Diese Wettkämpfe, die sich über etwa 10 Tage erstreckten, wurden mehrmals vom Fernsehen übertragen, darunter im zweiten Programm des westschweizerischen Fernsehens. Erneut konnte auf die Vorzüge des Gruyère AOC hingewiesen werden.

- **Salon de l'agriculture de Paris 08**

Seit 2003 nimmt die Schweiz beharrlich daran teil, um ihre Erzeugnisse zu fördern. Unser Stand, der beinahe ausschliesslich durch Personal aus unserem Land betreut wird, gefällt dem Publikum dank der ausgedrückten Echtheit.

In einer Gastwirtschaft werden die Besucher empfangen, die unsere authentischen Erzeugnisse kosten wollen. In elf Schaufenstern werden verschiedene Käse zum Verkauf angeboten.

Die Leute aus Paris können während der gesamten Dauer der Veranstaltung täglich die Produktion von Gruyère AOC verfolgen. Dies fesselt ihre Aufmerksamkeit und bezaubert sie. Trotz allem muss unser Erzeugnis dem französischen Konsumenten noch und noch erklärt werden.

Es gilt zu wiederholen, dass es kein Loch im Käse gibt, dass es sich um ein geschütztes Ursprungserzeugnis handelt und nicht um ein Gattungsprodukt. Der Zweck besteht schliesslich darin, dass die Konsumenten bei der Degustation eines Stückes Gruyère AOC die Qualität unseres



Impressum

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

Tirage: 3200 exemplaires

Rédaction: Marie-José Auderset, Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl, CH- 1509 Vucherens
e-mail: microplume@bluewin.ch
ainsi que Claude Liengme

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 AOC SUR TF1 ET M6

UNE PUBLICITÉ POUR NOTRE « GRUYÈRE AOC » EST PRÉSENTÉE ACTUELLEMENT SUR TF1 ET M6 : 20 SECONDES D'IMAGES QUI PASSERONT 120 FOIS, SOIT 40 MINUTES D'ANTENNE À DES HEURES DE FORTE AUDIENCE.

UNE SECONDE VAGUE DE DIFFUSION AURA LIEU CET AUTOMNE. CETTE INITIATIVE VISE PLUSIEURS BUTS : PERMETTRE AUX FRANÇAIS DE DISTINGUER LE GRUYÈRE AOC SUISSE DU GRUYÈRE FRANÇAIS, ET CHANGER LEUR PERCEPTION DU NOM GRUYÈRE (QUI POUR 90% DES FRANÇAIS ACTUELLEMENT EST UN NOM GÉNÉRIQUE POUR DIFFÉRENTS FROMAGES) ; AUGMENTER LA NOTORIÉTÉ DU GRUYÈRE AOC EN FRANCE, MONTRER QUE LE GRUYÈRE AOC RESTE FIDÈLE À UN MODE DE FABRICATION MILLÉNAIRE ET ARTISANAL, LES INCITER À METTRE SUR LEUR TABLE NOTRE GRUYÈRE AOC, LORS DES REPAS QUOTIDIENS ET FESTIFS.



DER GRUYÈRE AOC IM FRANZÖSISCHEN FERNSEHEN

GEGENWÄRTIG WIRD UNSER GRUYÈRE AOC IN EINER WERBUNG DER FRANZÖSISCHEN FERNSEHENDER TF1 UND M6 DARGESTELLT: BILDER VON JE 20 SEKUNDEN WERDEN 120 MAL GEZEIGT; DAS SIND INSGESAMT 40 SENDEMINUTEN ZU ZEITEN MIT EINER HOHEN EINSCHALTQUOTE.

EINE ZWEITE AUSSTRAHLUNGSWELLE FINDET IN DIESEM HERBST STATT.

DIESE WERBUNG VERFOLGT VERSCHIEDENE ZIELE: DEN FRANZOSEN GESTATTEN, DEN SCHWEIZER GRUYÈRE AOC VOM FRANZÖSISCHEN GRUYÈRE ZU UNTERSCHIEDEN; IHRE WAHRNEHMUNG ÜBER DIE BEZEICHNUNG GRUYÈRE ZU ÄNDERN (FÜR 90 % DER FRANZOSEN IST HEUTE DAS WORT GRUYÈRE EIN SAMMELBEGRIFF FÜR VERSCHIEDENE KÄSE); DEN BEKANNTHEITSGRAD DES GRUYÈRE AOC IN FRANKREICH ERHÖHEN; AUFZEIGEN, DASS DER GRUYÈRE AOC NACH EINEM ALT HERGEBRACHTEN VERFAHREN UND HANDWERKLICH HERGESTELLT WIRD; SIE ERMUNTERN, UNSERN GRUYÈRE AOC IN IHRE TÄGLICHEN UND FESTLICHEN MAHLZEITEN ZU INTEGRIEREN.

GRUYERE.COM