

L'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Edition spéciale

Rapport annuel 2007 de l'Interprofession du Gruyère



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

www.gruyere.com



Sommaire

Message du Président	p. 3
Situation du marché	p. 4
Reconnaissance européenne	p. 7
Application de l'AOC	p. 8
Qualité du Gruyère AOC	p. 9
Présence lors de concours	p. 12
Marketing	p. 14
Manifestations 2007	p. 16
Organes de l'IPG	p. 18
Comité de l'Interprofession	p. 20
Perspectives 2008	p. 21

Graphiques

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2007	p. 4
Production 2007	p. 5
Comparaison des ventes	p. 6
Comparaison de la qualité du Gruyère AOC	p. 11
Comparaison de la production	p. 13
Comparaison de l'évolution des stocks	p. 13
Part de marché en Suisse de quelques sortes de fromages	p. 16
Comparaison des exportations (janvier à avril)	p. 19
Comparaison des exportations	p. 19
Récapitulation de la répartition du potentiel de production de Gruyère AOC par fromagerie et par canton en 2007	p. 20
Pourcentage de la production selon les régions	p. 21

Message du Président

Les lumières de la fête du 10ème anniversaire de notre Interprofession n'étaient pas encore totalement éteintes que notre association et son assemblée des délégués devaient se réunir pour adapter le prix de base de notre fromage à la hausse des prix du lait qui s'est manifestée l'an dernier sur le marché mondial.

Poursuivant la tradition magnifiée lors de notre manifestation du 10ème, l'esprit de consensus a une nouvelle fois triomphé et l'accord intervenu a reçu l'aval de chacun. Et tant mieux, puisque que nous nous efforçons de rappeler que nos problèmes, nous les trouvons à l'extérieur de notre cercle et non pas en son sein.

Depuis le mois de juillet 2007, les frontières sont ouvertes à tous nos concurrents étrangers et leur présence sur le marché helvétique pourrait perturber nos ventes. Nous devons donc poursuivre la politique de qualité de notre Gruyère AOC, meilleur garant de notre appellation d'origine contrôlée (AOC). Notre produit est bien implanté dans l'esprit des consommateurs suisses et il s'agit de ne pas les décevoir et chacun en est

conscient. C'est donc une des tâches fondamentales de l'IPG de veiller à sa conservation.

Mais si environ les deux tiers de notre fabrication se négocient dans notre pays, la troisième partie est exportée dans un contexte monétaire difficile. Le franc suisse s'échange presque paritairement avec le dollar et oscille souvent avec l'euro. De plus, les aides des pouvoirs publics fédéraux diminuent et se raréfient. Nos vendeurs nous annoncent ainsi des négociations ardues avec leurs clients.

A fin avril, nos stocks sont parfaitement conformes à nos besoins. Mais les répercussions des hausses décidées au 1er novembre 2007 commencent à déployer leurs effets (5 mois d'affinage). Aussi, votre Comité observe-t-il le marché très attentivement pour, le cas échéant, adapter notre offre à celle demandée par le marché, fût-il international.

Nous restons aussi attentifs aux offensives des producteurs de pâtes dures qui copient notre Gruyère AOC sans y être autorisés et les vendent sous des noms équivoques, mais parfois attractifs.

Mais notre situation reste bonne et le moral excellent. En maintenant notre qualité et des quantités raisonnables, nous poursuivrons l'accroissement de notre renommée et nous atteindrons bientôt, nous le souhaitons, les 30'000 tonnes de notre célèbre fromage qui, comme le disait un publicitaire français, est souvent imité, mais jamais égalé.

Pierre Dubois
Président de l'IPG

Impressum:

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

Tirage: 3'400 exemplaires

Rédaction: Interprofession du Gruyère

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



Interprofession
du
GRUYÈRE

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



Situation du marché du Gruyère AOC

2007 a représenté l'année de tous les contrastes pour l'Interprofession du Gruyère. S'il s'agissait de fêter cette année les 10 ans de l'Interprofession du Gruyère, c'est surtout l'évolution du prix du Gruyère AOC et du lait nécessaire à sa fabrication qui a fortement occupé les organes de l'Interprofession.

Comme annoncé dans le rapport précédent, il a été nécessaire de trouver une solution aux modifications de soutien décidées par la Confédération. Pour rappel, celles-ci étaient les suivantes :

- Diminution de la prime sur le lait transformé en fromage de 18 à 15 cts/kg de lait
- Diminution sur la prime de lait de non-ensilage de 4 à 3 cts/kg de lait
- Diminution de Fr. 50,- par hectare sur la prime à la surface
- Introduction pour tous les UGB/f d'une prime de Fr. 200,-
- Diminution du soutien à la graisse correspondant à 0,63 cts/kg de lait
- Diminution de la contribution à l'exportation hors UE de Fr. 1,- à Fr. 0,40 par kg de fromage.

C'est le 9 janvier dans une séance difficile de l'assemblée des délégués qu'un compromis a été décidé dont les détails ont dû encore être confirmés lors d'une séance de comité tenue le 17 janvier 2007.

La solution trouvée correspond à une augmentation du prix du Gruyère AOC de quelque 17,2 cts, une baisse du prix du lait de 2,93 cts ainsi qu'une diminution de la

contribution à l'Interprofession qui passe de 77 cts à 75,5 cts par kg de fromage.

Cette décision a laissé des traces d'insatisfaction auprès de chacun des partenaires de la filière. Même après 10 ans d'expérience, il s'avère nécessaire de préparer de manière beaucoup plus précise les axes de négociation afin que chaque groupe puisse discuter sur des bases acceptées de chacun.

Cette réflexion a été directement mise en pratique dans la deuxième moitié de l'année lors de la deuxième négociation de prix. En effet, alors qu'en mai-juin plusieurs milieux craignaient une pression à la baisse sur le prix du lait, la fin de l'été a vu un inversement complet de la tendance. La situation internationale a été influencée par deux facteurs; d'une part il y a eu une demande accrue sur le lait industriel due à des modifications d'habitude de consommation, et d'autre part, certains pays ne pouvaient plus livrer les quantités prévues du fait de conditions climatiques exceptionnelles. Ainsi très rapidement, le prix du lait a augmenté en Europe et dans le monde. Grâce à cette situation, les différents milieux de la branche laitière ont négocié un accord global correspondant à une augmentation de 6 cts par kilo du prix du lait industriel à partir de novembre.

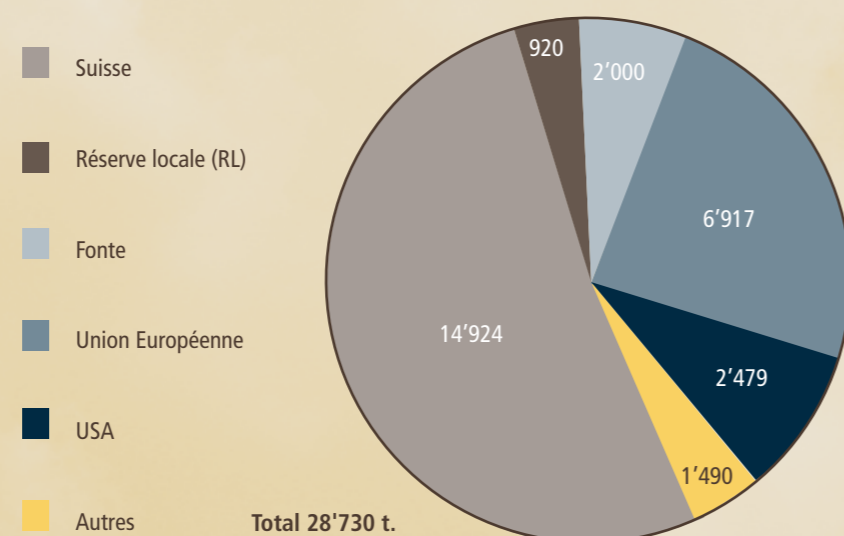
Cette décision a induit une pression très forte sur le secteur fromager et plus particulièrement sur celui du Gruyère AOC. Ainsi le comité de l'Interprofession a analysé de manière approfondie cette nouvelle situation à la lueur du marché particulier du Gruyère AOC et de celui des autres fromages suisses et étrangers. Il y

a lieu de préciser que, dans le courant du printemps, l'évolution des stocks était quelque peu préoccupante puisque le mois d'avril, particulièrement chaud, avait provoqué une chute des ventes. Deux mesures ont été prises à ce stade. Tout d'abord un budget extraordinaire de Fr. 260'000,- a été débloqué pour soutenir les ventes et, en second lieu, il a été décidé de ne pas reconduire l'augmentation de production de 2%, décidée pour l'année laitière 2006/2007.

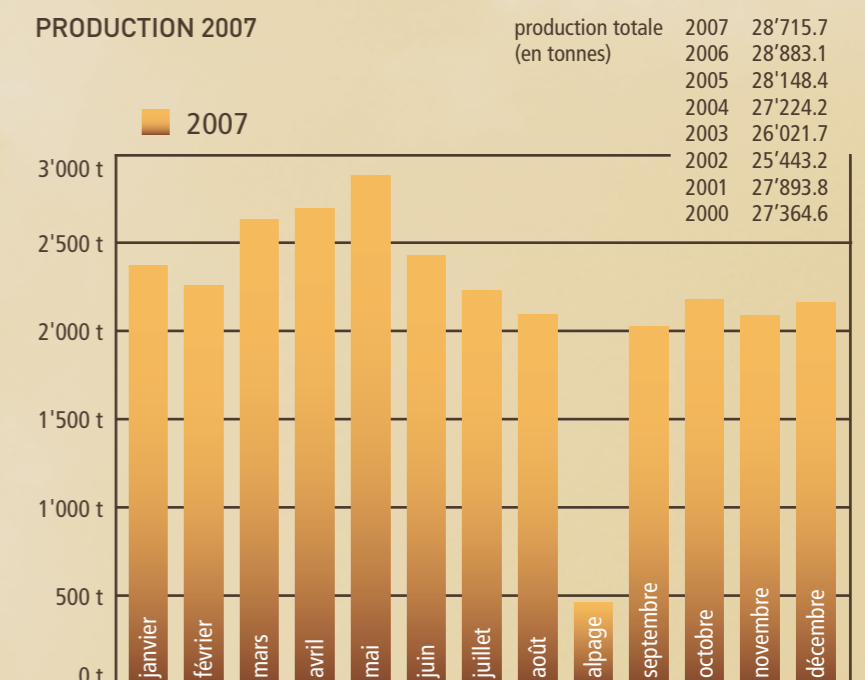
Ainsi la quantité produite pour l'année laitière 2007/2008 a été de 100% des quantités attribuées.

Au vu de cette situation mitigée sur le marché, il est évident que la tendance générale pour le Gruyère AOC était plutôt à la consolidation qu'à l'augmentation des prix. Après une réflexion, il a été décidé d'entreprendre toutefois une démarche de hausse, compte tenu de la tendance générale et du souhait de trouver un accord entre les parties

RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE GRUYÈRE AOC PENDANT L'ANNÉE 2007 EN TONNES

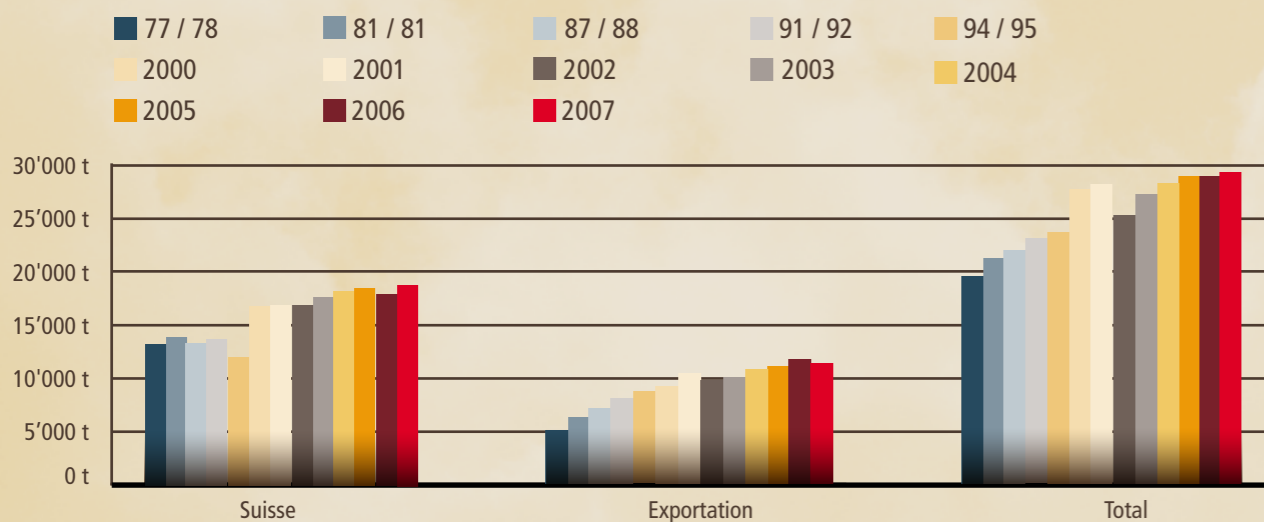


PRODUCTION 2007





COMPARAISON DES VENTES



qui permette d'éviter à l'avenir une évolution des prix en dent de scie. Pour ce faire les producteurs et les fromagers se sont entendus sur les données de base propres à leur groupe respectif en tenant compte des évolutions intervenues entre 1999 et 2007 (baisse de soutien et modification des conditions de mise en marché).

Après plusieurs séances préparatoires et une volonté affichée par les affineurs d'entrer en matière, l'assemblée des délégués du 20 novembre 2007 a décidé de définir de nouvelles conditions de mise en marché du Gruyère AOC à partir des productions du mois de novembre 2007. Dans les grandes lignes celles-ci se basent sur

une augmentation du prix du lait de 5 cts, une augmentation de la contribution à l'Interprofession du Gruyère de 4,5 cts qui correspond dorénavant à 80 cts par kilo de Gruyère AOC vendu et d'une augmentation du prix du fromage de 69 cts par kilo. Cet accord était en outre assorti de 3 conditions :

- La déduction pour le Gruyère IB passe de 50 cts à 75 cts par kg de fromage et par 1/2 point.
- Les schémas qualité de lait définis par l'Interprofession doivent être appliqués au plus tard au 1er mai 2008.
- Les organes de l'Interprofession doivent définir un système permettant d'atténuer les fluctuations

de production; celui-ci devant pouvoir être appliqué pour la prochaine année laitière.

Le résultat de cette négociation est encourageant, mais il comporte un risque important concernant le report de l'augmentation sur le marché. Si, sur le plan national, l'Interprofession est persuadée de la nécessité de vendre plus cher le Gruyère AOC pour être en parfaite adéquation avec la qualité et le savoir-faire lié à ce produit, il n'en est pas de même sur les marchés internationaux où l'évolution des prix des autres fromages sera déterminante pour la situation à long terme.

En tout état de cause, cette hausse est la bienvenue pour tous les acteurs de la filière au moment où la plupart des coûts de production connaissent des majorations importantes.

Il sera intéressant d'observer si l'évolution positive du marché de fin 2007 se reportera en 2008. En analysant la situation plus attentivement, il y a lieu de constater que globalement les ventes, tant sur le marché suisse qu'étranger, ont bien fonctionné. D'une façon générale, en Suisse, le Gruyère AOC a trouvé preneur dans tous les segments même si la fabrication indigène d'autres pâtes dures et mi-dures est en augmentation et également si les mêmes catégories de fromages ont connu des accroissements d'importations très importants. Cette concurrence accrue en-

courage l'Interprofession du Gruyère à ne pas relâcher ses efforts marketing en Suisse pour conserver la place de numéro 1 au Gruyère AOC qui figure de plus dans les 20 marques les plus connues de Suisse.

A l'étranger, globalement le Gruyère AOC a quelque peu régressé, vu qu'il repasse sous la barre des 11'000 tonnes. Il s'agit toutefois d'une baisse technique. En effet, la diminution a été observée hors Union européenne où elle est directement liée à une modification de la subvention qui est intervenue à la fin 2006. On a en effet à ce moment-là exporté plus avant le 31 décembre et par contrecoup, moins les mois suivants.

La plupart des pays européens ont

par contre connu une hausse notable à l'instar de l'Allemagne, la Grande-Bretagne et même l'Italie. S'il faut absolument rester présent en terme promotionnel dans tous les pays, il est des contrées où l'effort doit être accentué. En effet, la France et la Belgique connaissent des ventes en régression que l'Interprofession se doit d'inverser. Il existe un potentiel important dans ces pays. C'est la raison pour laquelle il a été décidé de renforcer l'activité marketing en diffusant sur le sol français un spot publicitaire dans le courant de l'année 2008.

Ainsi le marché du Gruyère AOC est une lutte permanente où rien n'est acquis malgré une notoriété très forte sur le plan national et dans divers pays proches ou lointains.

Reconnaissance européenne

Les négociations avec l'UE et la France ont repris en 2007 à un rythme que l'Interprofession souhaiterait un peu plus soutenu.

Suite à la reconnaissance du projet AOC français sur le territoire de ce pays et afin de conserver une position cohérente de la Suisse dans les négociations, il a été décidé d'entente avec tous les acteurs, que le cahier des charges du Gruyère AOC serait déposé à Bruxelles

auprès des instances de l'Union européenne dans le cadre de la procédure de reconnaissance des produits AOC provenant de pays tiers.

Ce dossier préparé dans le respect des prescriptions de la commission européenne a été déposé durant le mois de juin par la Conseillère fédérale en charge du département de l'économie, Madame Doris Leuthard.

A ce jour, il manque des informations concrètes sur la suite du dossier tout en sachant que la commission a normalement un délai maximum d'une année pour aller au bout de la procédure. A titre d'exemple, le premier produit reconnu par ce biais, soit le Café de Colombie, l'a été en 9 mois.



Application de l'AOC

Actuellement toutes les fromageries sont certifiées et reconnues par l'Organisme intercantonal de certification (OIC).

Même si le système fonctionne depuis 2001, il est encore perfectible. Il existe toujours certains points du cahier des charges qui doivent être améliorés dans leur application. Le système de contrôle a été modifié avec la fin des SICL. Ces organismes ont été remplacés par de nouvelles structures pour ce qui concerne la partie conseil (voir chapitre qualité); pour le reste, une partie des inspecteurs ont été transférés, selon les cantons, dans des structures de contrôle mises en place par leurs soins, soit les chimistes ou les vétérinaires cantonaux. Il est regrettable qu'au niveau fédéral, on n'ait pas pris conscience de l'importance de cet aspect en refusant d'inclure dans la toute nouvelle ordonnance sur la bien mal nommée «coordination des contrôles» la partie contrôle AOC. En effet la Confédération refuse de voir la nécessité de ne pas doubler la présence des contrôleurs pour un producteur ou un fromager de Gruyère AOC. Il s'agit malheureusement toujours d'une confusion qui existe au niveau fédéral entre un label privé et une appellation liée à des dispositions légales tel que l'AOC.

L'interprofession espère que la coordination qui s'instaure dans la plupart des cantons concernés par la zone du Gruyère AOC aura des répercussions positives sur les instances fédérales.

Si l'entier du cahier des charges doit être appliqué, l'Interprofession du Gruyère poursuit ses efforts sur l'amélioration de l'étiquetage des produits sur les fronts de vente. Les modifications faites par les différents acteurs de la grande distribution sont à saluer et vont la plupart du temps dans la bonne direction. Il faudra encore renforcer cet aspect à l'étranger.

Si la filière du Gruyère AOC met tout en œuvre pour garantir pleinement le respect du cahier des charges en son sein, il serait également nécessaire que la Confédération assure une parfaite détermination dans la lutte contre les fraudes. Là encore les demandes répétées des organes de l'Interprofession pour une véritable application de l'article 182 de la Loi sur l'Agriculture concernant ce sujet sont restées malheureusement lettre morte. Cet aspect est primordial dans l'intérêt du consommateur au moment où les frontières s'ouvrent et où la concurrence est toujours plus vive entre les produits sur le marché.



Appellation d'origine contrôlée

Une garantie d'origine



Qualité du Gruyère AOC

L'Interprofession du Gruyère doit s'imposer une ligne claire pour maintenir et améliorer la qualité de son fromage. Dans ce cadre, les points obtenus lors de la taxation sont des indices importants. En tout temps, ils doivent répondre aux espérances du consommateur et aux critères d'une pâte dure naturelle avec un fort lien au terroir. Le fait de segmenter le Gruyère AOC en qualité IA et IB donne l'assurance de trouver sur les étalages des grandes surfaces et des magasins spécialisés un choix de Gruyère AOC de haute qualité.

Les conditions climatiques 2007 étaient très particulières, un printemps très précoce a été très vite rattrapé par une météo difficile et humide durant les premiers mois de l'été. Dans la fabrication à base de lait cru, ces conditions compliquent parfois la maîtrise des paramètres qualitatifs de la production laitière et de la transformation du lait.

La composition chimique des laits de chaudière est souvent difficile à maîtriser, la corrélation protéine / matière grasse varie considérablement d'un mois à l'autre. Ce phénomène demande aux fromagers d'analyser et d'adapter la standardisation des laits de chaudière plus fréquemment.

Ce travail est indispensable pour obtenir un Gruyère AOC correspondant parfaitement aux attentes du marché dans le parfait respect des normes établies.

Dans ce contexte, il est réjouissant de constater que malgré ces conditions climatiques très spéciales, le 95% de la production de Gruyère AOC est entrée dans la catégorie IA, dont la grande majorité a obtenu des primes de qualité.

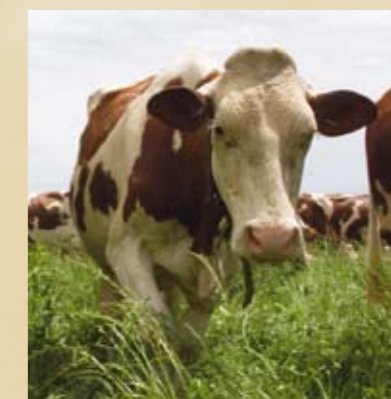
Afin que cette ligne qualitative élevée soit poursuivie, il y a lieu de veiller à la teneur somatique en cellules des laits de chaudière ainsi qu'à l'absence de butyrique, source de gonflements tardifs. Le contrôle de qualité mis en place permet d'éviter que la marchandise issue d'une telle fabrication n'arrive dans les magasins.

Le robot de traite

Dans le cadre de son souci de maintenir une qualité irréprochable, l'IPG a vu apparaître un problème lié à l'utilisation du robot de traite dans la production laitière affectée au

Gruyère AOC. Afin d'y remédier, une large étude a été lancée sous l'égide de la Station fédérale de recherche laitière Liebefeld-Posieux (ALP).

Sur la base de la dizaine d'installations existantes dans la filière, les laits ont été analysés de manière approfondie. Le système a été comparé avec les autres installations utilisées par la filière, salle de traite et traite directe.



Si du point de vue de la traite seule, le robot apparaît comme un très bon moyen, la situation est moins favorable si on examine plusieurs critères concernant la fromageabilité du lait. Il apparaît que les risques d'avoir des conséquences négatives à la fabrication sont plus élevés avec cette méthode de traite. Il ressort



clairement de cette étude que le meilleur système à l'heure actuelle est la salle de traite. Celle-ci permet de mieux combiner les aspects hygiéniques et qualitatifs liés à la conduite d'un troupeau laitier.

En l'état, l'Interprofession attend des installateurs de robot qu'ils trouvent des solutions aux problèmes posés. Durant ce laps de temps, il va sans dire que les conditions du cahier des charges doivent être entièrement respectées. Ainsi, entre autres, aucun lait ne doit avoir plus de 18 heures quand commence la fabrication, les vaches doivent être traitées deux fois par jour et l'intervalle entre les traites ne doit pas être trop faible. Le détail de l'étude a été publié dans l'Oiseau N°15.

Analyses Listeria

Sur les résultats des analyses Listeria, le 100% des échantillons prélevés et analysés portent la mention «non détectable». Ces tests sont effectués deux fois par année dans chaque fromagerie et dans chaque cave d'affinage.

Analyses spécifiques

Ces analyses ont été faites par Interlabor AG à Belp et par la Station fédérale de recherche laitière à Liebefeld (ALP).

Conformément à un plan de prélèvement, 22 fromageries ont été analysées sur la base d'un prélèvement effectué lors de la taxation. En parallèle, 21 autres échantillons ont été testés; ce prélèvement a été effectué dans les centres de préemballage sur des meules affinées plus de 6 mois.



Les résultats obtenus sont largement en dessous des limites de tolérance requise. Ils portent la mention «nous apprécions le présent échantillon comme impeccable concernant les paramètres mentionnés dans ce rapport».

La situation du Gruyère AOC pour ces deux analyses vient confirmer les conclusions de plusieurs études portant sur la présence de bactéries potentiellement pathogènes ou d'autres toxines dans les fromages à pâte dure produits avec du lait cru. La diversité bactérienne qu'assure ce type de fabrication peut être même considérée comme un atout indéniable.

Prime qualité

La qualité des meules de Gruyère AOC produites a permis d'octroyer un montant de Fr. 4'689'529.-- pour l'année 2007, ce qui représente 16,91 cts par kilo de Gruyère AOC. Durant cette période, environ 2'400 lots de Gruyère AOC étaient taxés. Un recours a été déposé dans 58 cas. 29 ont été gagnés et 29 perdus. Les fromagers ont également la possibilité de faire recours lorsque leur production a une teneur en eau trop élevée, (+ 369 gr/kg) ou une teneur en matière grasse trop faible, (- 490 gr/kg). Sur 93 lots analysés hors de ces critères, 64 ont utilisés leur droit de recours, 29 ont obtenus un résultat d'analyse dans les normes exigées alors que 35 cas se situaient hors des chiffres susmentionnés.

Activités diverses

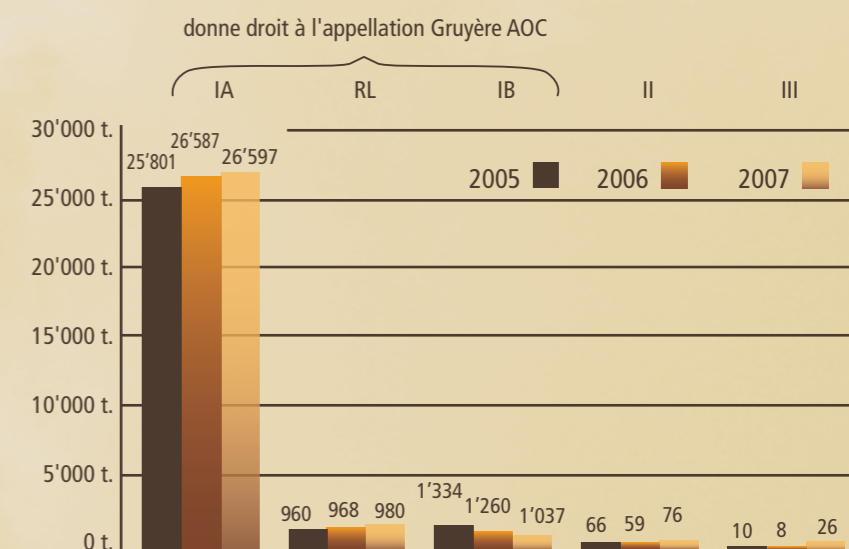
Après l'abandon des SICL régionaux, la consultation en fabrication fromagère devait trouver une nouvelle structure. Deux entités ont été créées soit l'ARQHA et CASEi.

Ces deux centres de compétence recouvrent quasiment toute la zone de production du Gruyère AOC. L'IPG participe activement à la gestion de ces structures. Au niveau opérationnel des échanges réguliers ont lieu afin d'améliorer si nécessaire la qualité produite. Des rencontres fréquentes sont

également organisées avec la Station fédérale de recherche laitière Liebefeld-Posieux (ALP).

Par ce travail de promotion et de défense de la qualité, l'IPG tend à garantir à long terme l'image du produit auprès du consommateur, qui en a fait son succès.

COMPARAISON DE LA QUALITÉ SELON L'ANNÉE CIVILE EN TONNES





Présence du Gruyère AOC lors de concours



De gauche à droite: M. Guex, M. Spycher et M. Küttel

En 2008, l'année a commencé par le couronnement d'un nouveau champion du monde :

- M. Michael Spycher (Fritzenhaus) médaillé d'or
- M. Alexandre Guex (Châtonnaye) 2ème prix
- M. Stephan Küttel (Jaun) 3ème prix

Durant l'année 2007, Le Gruyère AOC a été, à plusieurs reprises, primé dans divers concours, tels que :

- World Cheese Award 2007, Londres:**
- M. Adrian Scheidegger (Niedermuhren)
 - M. Markus Sturny (Lanthen)
 - M. Gérald Raboud (Courgenay)

- M. Pierre Buchillier (Les Moulins)

Concours Suisse des produits du terroir, Courtemelon :

- M. Vincent Tyrode (L'Auberson)
- M. Jean-Marc Nicolet (Les Verrières)
- M. Hans-Peter Furrer (Les Reussilles)
- M. Bernard Oberson (Billens)

Trophée des fromages d'alpage de l'OLMA, Saint Gall :

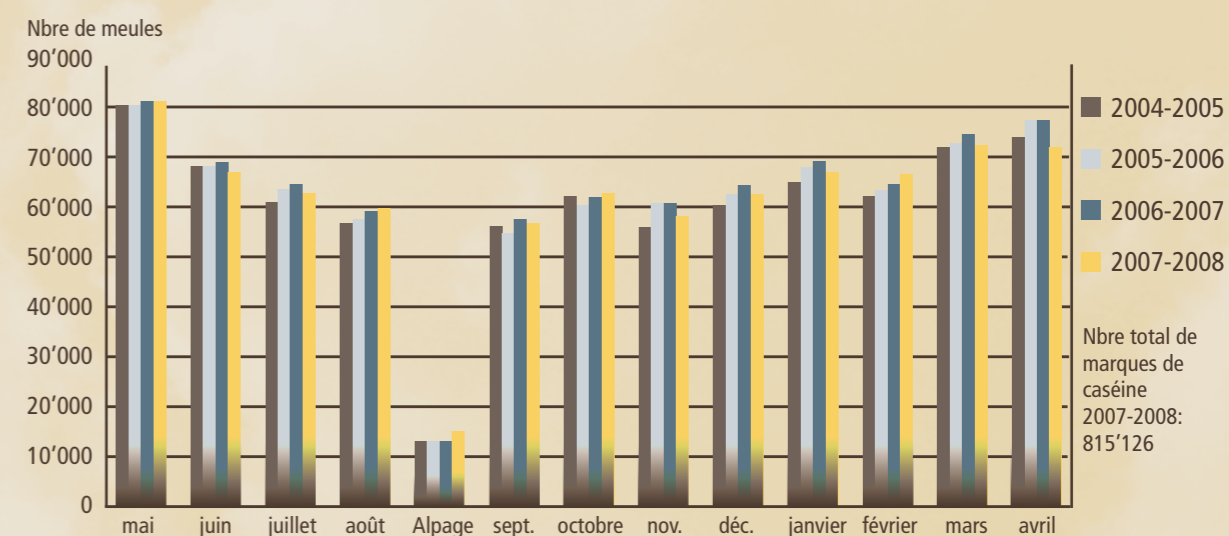
- MM. Christian Dubois, Pierre-André Golay et Gilbert Magnin, producteurs de lait Alpage des Grands-Plats de Vent
- M. Hans Koenig Alpage La Vatia d'Avau
- M. François Liaudat Alpage Le Vuipay
- M. Simon Renaud, Alpage Le Cerney

Olympiades des fromages de montagne, Obersdorf, Allemagne:

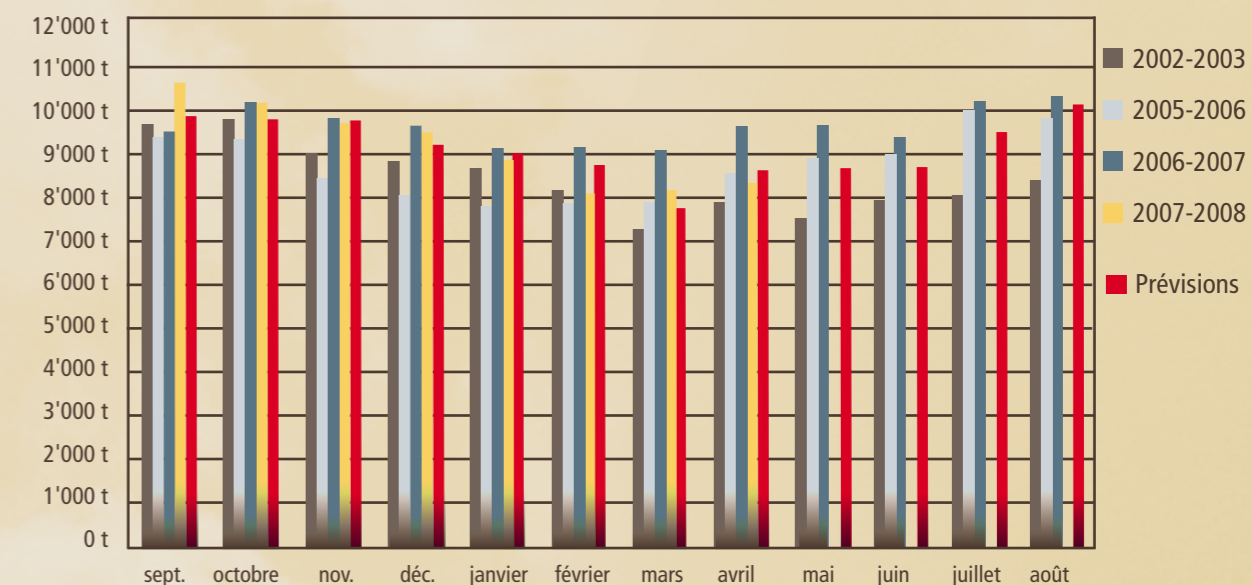
- M. Hans-Peter Wälchli (Lignièrès)
- M. Nicolas Charrière (Vuisternens-en-Ogoz)
- M. Didier Germain (Les Ponts de Martel)

Les résultats détaillés figurent dans les divers «L'Oiseau» de l'année 2007.

COMPARAISON DE LA PRODUCTION



COMPARAISON DE L'ÉVOLUTION DES STOCKS (MI-AVRIL) EN TONNES





Marketing

Le travail promotionnel s'est poursuivi en 2007 sur la ligne définie ces dernières années. Les axes principaux portent sur la présence du produit, une visibilité accrue de la marque Le Gruyère AOC Switzerland ainsi qu'en arrière fond la présence de toute une filière qui élabore tous les jours ce noble fromage dans le plus grand respect d'un produit traditionnel et artisanal où la main de l'homme est le maître mot. Ces aspects ont été en outre travaillés de concert avec les messages communs proposés par l'Association pour la promotion des AOC/IPG au niveau national surtout et, sur le plan international, par Switzerland Cheese Marketing (SCM).

La campagne publicitaire nationale a renforcé l'image de la filière puisqu'un nouveau spot a été développé démontrant le travail quotidien des 3 partenaires de la filière, du producteur de lait à l'affineur en passant par le fromager. Ce spot qui rappelle ce qu'est réellement Le Gruyère AOC a été bien accueilli par le public. Cette présence télévisuelle a été complétée par une campagne d'affichage (big city F200) au printemps et, pour la deuxième partie de l'année, par un affichage bus dans les villes de Berne, Lausanne, Lucerne, Genève et Bâle. En

outre un méga-poster à proximité de la gare de Zürich a été posé durant le mois d'octobre.

Cette présence publicitaire a été encore renforcée par une activité de sponsoring tout au long de l'année lors de différentes manifestations. Ainsi Le Gruyère AOC a accompagné la Coupe du Monde de Ski et les exploits des différents skieurs suisses tant aux courses internationales d'Adelboden, de Garmisch-Partenkirchen, que des finales qui se sont déroulées à mi-mars à Lenzerheide. L'activité hivernale a été complétée par un soutien aux Champs Open à Crans-Montana, au Rivella GiantxTour qui se déroule dans toute la Suisse romande, aux manifestations Raquette Adventure ainsi qu'à la présence dans les Iglu-Dorf créés dans différentes stations de ski de Suisse alémanique et du sud de l'Allemagne.

Lors de ses différentes prestations, outre la présence souvent télévisuelle du logo Le Gruyère AOC, les nombreux spectateurs ont pu découvrir ou redécouvrir Le Gruyère AOC sous forme de sticks de 20 gr, de hots-fondues ou encore de fondues.

Durant la saison estivale Le Gruyère AOC a accompagné la Juralp, sorte de Tour de Suisse romande en VTT, le Tour de Romandie cyclisme, le Tour de Suisse cyclisme, la Gruyère Cycling Tour, l'Athletissima à Lausanne ainsi que la toute nouvelle manifestation Mille Gruyère qui prendra une envergure plus large lors de l'année 2008.

Après avoir fêté dignement les 10 ans de l'Interprofession à Espace Gruyère à Bulle le 18 octobre, Le Gruyère AOC est retourné sur les patinoires pour soutenir les exploits de Fribourg Gottéron et participer au Gruyère European Curling Championships à Füssen en Allemagne au début décembre.

Le Gruyère AOC est en outre présent dans différentes foires destinées au grand public telles que Swiss Expo, BEA, Agrobiorama où la production de Gruyère AOC Bio a pu être vantée, au Comptoir suisse, à la Züspa, aux Championnats suisses des produits du terroir à Courtemelon, à l'OLMA, au Salon des Goûts et Terroirs et à la manifestation Helvetissima à La Chaux-de-Fonds. Ces présences nationales, menées en collaboration avec l'Association pour la promo-

tion des AOC/IPG, sont complétées par des présences internationales coordonnées par SCM: le SIA à Paris, la Foire de Lyon ainsi que la 21ème Foire aux vins et aux fromages d'Antony pour ce qui est de la France; Slow Food à Bra en Italie où cette présence a été complétée par une activité particulière de la Confrérie du Gruyère qui tenait dans ce cadre à démontrer l'importance du marché italien pour la filière du Gruyère AOC. Le Gruyère AOC a participé activement aux Olympiades des fromages de montagne à Oberstdorf en Allemagne ainsi que, comme ce fut le cas l'année dernière, lors du Marché de Noël à Liège en Belgique, où il a été l'une des animations principales.



La filière du Gruyère AOC était en outre représentée dans les foires professionnelles que sont la Biofach à Nüremberg, le salon IFE à Londres ainsi que l'Anuga à Cologne.

Pour compléter cet important engagement, l'Interprofession organise

tant en Suisse qu'à l'étranger, les promotions-dégustations sur les points de vente, que ce soit dans la grande distribution ou dans des magasins plus petits, style crèmerie. Ces animations sont effectuées par des personnes très bien formées pour le produit et, à l'étranger, en règle générale par des dégustateurs suisses afin de renforcer l'origine du produit. Une partie de l'activité animation mise en place en France est effectuée en collaboration avec le Vacherin fribourgeois AOC, la fondue moitié-moitié devenant le point de ralliement entre les deux produits.

En Suisse, il a été décidé d'effectuer une promotion particulière auprès des détaillants de Suisse alémanique. Un mandat spécial a été donné pour organiser 2 vagues de visites au printemps et en automne afin de rappeler ce qu'est Le Gruyère AOC et quelles sont ses particularités et ses possibilités de mise en valeur.

L'Interprofession du Gruyère a en outre soutenu activement la présence du Gruyère AOC lors d'une fondue géante organisée à New York.

Toutes ces démarches qui renforcent tout au long de l'année la vente du

Gruyère AOC en Suisse et dans le monde est encore complétée par du travail de relations publiques en accompagnant, par exemple, des visites de responsables de vente étrangers ou de journalistes des différentes contrées européennes et d'Outre-mer. L'Interprofession participe aux cours de l'Ecole suisse du fromage concernant la connaissance, la découpe et la présentation des fromages suisses, qui pour la Suisse romande, ont été donnés dans le bâtiment de la Maison du Gruyère à Pringy.

Il va sans dire que l'efficacité de ce travail doit être renforcée par une visibilité accrue de la marque Le Gruyère AOC Switzerland sur les emballages et le front de vente. Ces différentes activités visent à augmenter les parts de marché à l'étranger tout en maintenant la place du Gruyère AOC dans notre pays.



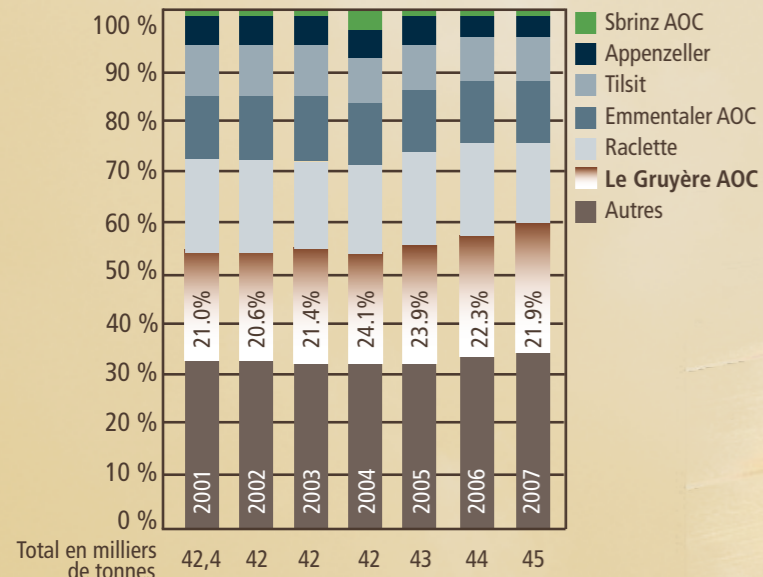
www.gruyere.com

Manifestations 2007

- **5 au 7 janvier:**
Coupe du monde de ski à Adelboden (2)
Retransmission TV en direct de plus de 1h30
- **24 et 25 février:**
Coupe du monde de ski à Garmisch, Allemagne
- **14 au 18 mars:**
Finale de la coupe de ski à Lenzerheide (10)
- **Globalement le ski représente:**
79 heures de retransmission TV dans 15 pays et plus de 8000 hots fondues
- **Janvier et février:**
Rivella GiantxTour, 15 compétitions de ski et snowboard freestyle
- **Janvier, février et mars:**
Raquette Aventure. 10 manifestations en Suisse (12)
Initiation à la raquette suivie d'une fondue
- **2 au 11 février**
Champs Open à Crans Montana, compétitions de ski et de snowboard freestyle (4)
Retransmission TV sur TSR2
- **Avril à septembre:**
La Juralp, championnat de VTT
- **1 au 6 mai**
Tour de Romandie (1)
46 heures de retransmission TV dans 14 pays
- **16 au 24 juin:**
Tour de Suisse (11)
86 heures de retransmission TV dans 18 pays
- **23 au 29 juillet:**
Paléo Festival avec un stand hot-fondue (7)
7600 hots fondues et 240'000 visiteurs
- **Fin août:**
Gruyère Cycling Tour, anciennement la Pascal Richard
Plus de 2'000 cyclistes amateurs
- **23 septembre:**
Mille Gruyère à Sion
Lancement du nouveau projet d'athlétisme (3)
- **18 octobre:**
Les 10 ans de l'Interprofession du Gruyère à Espace Gruyère à Bulle, plus de 3000 personnes présentes.
- **1 au 8 décembre:**
Championnat d'Europe de curling à Füssen
Allemagne (13), plus de 70 heures de diffusion TV
- **Saison d'hiver:**
Partenariat avec Iglu-Dorf
- **Foires et dégustations:**
sur l'année il y a 50 jours de foires et 400 jours de dégustation en magasin dans toute la Suisse (5, 6, 8).

PART DE MARCHÉ EN SUISSE DE QUELQUES SORTES DE FROMAGES EN MILLIERS DE TONNES

Part de marché sans la fondue et le fromage rapé





Organes de l'Interprofession

L'année 2007 n'a pas connu de modification au sein des organes de l'Interprofession. La présidence est toujours assurée par M. Pierre Dubois qui a dû faire preuve de tout son doigté pour mener à bien les différentes négociations qui sont intervenues tant au sein du comité que de l'assemblée des délégués.

A l'instar de ce qui s'est passé ces dernières années, les sujets principaux ont été liés à l'application de PA 2011, à la reconnaissance avec la France et à la démarche auprès de l'Union Européenne, à la défense des appellations d'origine contrôlées et du lait cru dans la législation, à la promotion du Gruyère AOC et à une gestion stricte des quantités.

Concernant PA 2011, l'Interprofession du Gruyère a pu constater avec satisfaction que les points principaux concernant la production laitière liée au produit AOC étaient soutenus par le parlement et que la prime de fabrication fromagère ainsi que celle de non-ensilage étaient assurées pour les années à venir. Il faudra rester vigilant afin que des contingences budgétaires ne remettent pas en cause cette volonté politique qu'il y a lieu de saluer. Les organes de l'Interprofession se sont montrés quelque peu déçus sur

d'autres aspects de PA 2011 concernant la coordination des contrôles et la promotion des produits AOC. En effet, la modification des ordonnances sur la promotion des ventes induit une perte de possibilité de bien différencier les produits AOC sur le marché indigène. Cet aspect est quelque peu étonnant au moment où le parlement a clairement réservé des montants spécifiques aux produits prétendant à des conditions de production particulières telles que les appellations d'origine ou bio. Il faut relever toutefois l'introduction de l'article 16 b qui devrait permettre de renforcer la défense des AOC à l'étranger, ainsi que celle de l'article 14 al. 4 qui devrait garantir une identification commune des AOC.

Concernant le soutien à la qualité, l'Interprofession du Gruyère est entrée de plain pied dans les nouvelles structures de conseil que sont CASEI et ARQHA. L'interprofession soutient financièrement ces structures tout en participant activement aux travaux des comités respectifs. Le 20 novembre, l'assemblée des délégués a décidé de reconduire le moratoire sur le robot de traite jusqu'au milieu de l'année 2008 (cf. page 9). La gestion des quantités a été marquée par l'introduction durant l'année 2007 d'un

quota roulant de 2% permettant de mieux s'adapter aux conditions de production.

Le comité de l'Interprofession a siégé à 12 reprises, l'assemblée des délégués a été convoquée 4 fois dont l'une le 1er juin 2007 dans le château de Gruyères afin de fêter solennellement les 10 ans de l'Interprofession qui avait vu le jour dans le même lieu le 2 juin 1997. Les délégués de l'époque ont également été conviés à cette manifestation qui s'est terminée par un souper. La fête ouverte à toute la filière a eu lieu le 18 octobre 2007 au sein d'Espace Gruyère. Le numéro 14 de l'Oiseau a traité de manière plus large cet événement qui restera gravé dans la mémoire des participants.

Afin de pouvoir prendre ses décisions, tant le comité que l'assemblée des délégués s'appuient sur les préavis et les options des différentes commissions mises en place par l'Interprofession. A ce titre, la commission d'alpage a tenu 2 séances en décidant, entre autre, de soutenir une production d'alpage à 103%. La commission bio a tenu 3 séances lors desquelles il a été décidé de renforcer la promotion du Gruyère bio en participant avec le canton de Fribourg à la foire Agrobiorama ainsi qu'en soutenant des promotions spé-

cifiques en Allemagne. La commission planification s'est réunie à 3 reprises; ses décisions ont débouché sur la tenue d'une commission de recours. Les travaux de cette commission de planification ont permis de définir très clairement les principes à retenir pour l'élaboration de la liste d'attente. La commission qualité a tenu 1 séance et la commission marketing, véritable relais entre le marché et l'Interprofession du Gruyère a tenu 7 séances. A noter que le groupe de travail négociation de prix, mis en place expressément pour les négociations de l'automne, a été convoqué à 3 reprises.

L'Interprofession du Gruyère est également présente au sein des différentes organisations nationales, tel que l'organisation fromagère suisse KOS, organisation qui sera dissoute au mois

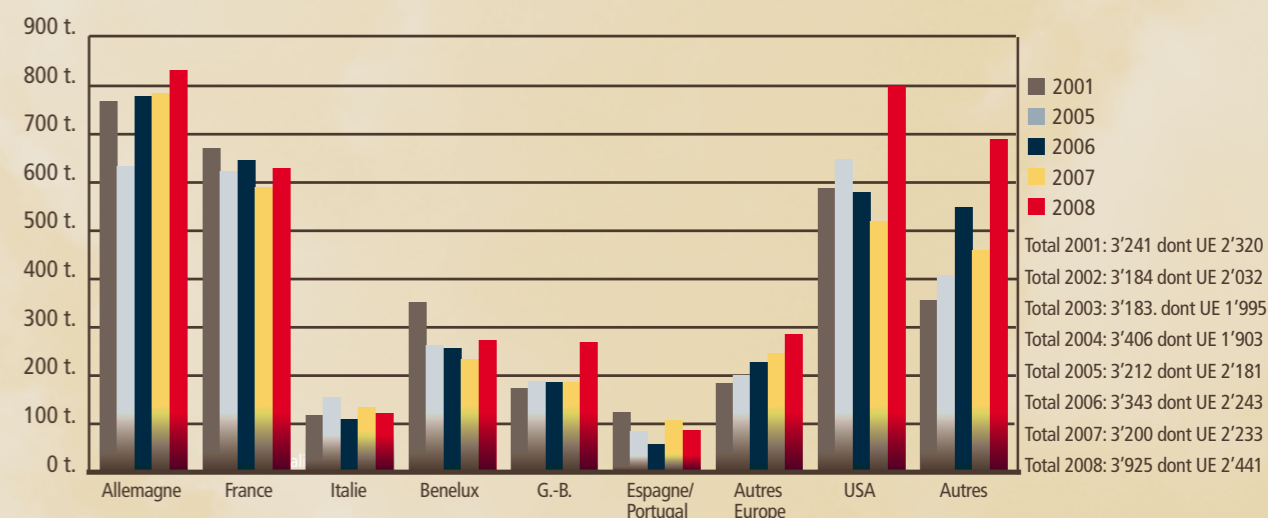
d'avril 2008, Switzerland Cheese Marketing (SCM) ainsi que l'Association Suisse pour la promotion des AOC/IPG. L'Interprofession prend également une part active aux travaux de la Confrérie du Gruyère ainsi qu'au sein des organes des fromageries de démonstration de Pringy et des Ponts-de-Martel.

Le Bureau de l'Interprofession du Gruyère, composé de Messieurs Pierre Dubois, Didier Germain, Othmar Raemy et René Vonlanthen a tenu 4 réunions pour superviser le travail de l'administration de l'Interprofession. Cette équipe est toujours placée sous la direction de Philippe Bardet. Le secteur marketing est coordonné par M. Jean-François Biemann et est composé de Mme Laure Rousseau et M. Philippe Gremaud. La gestion de la qualité est conduite par M. Jean-Louis

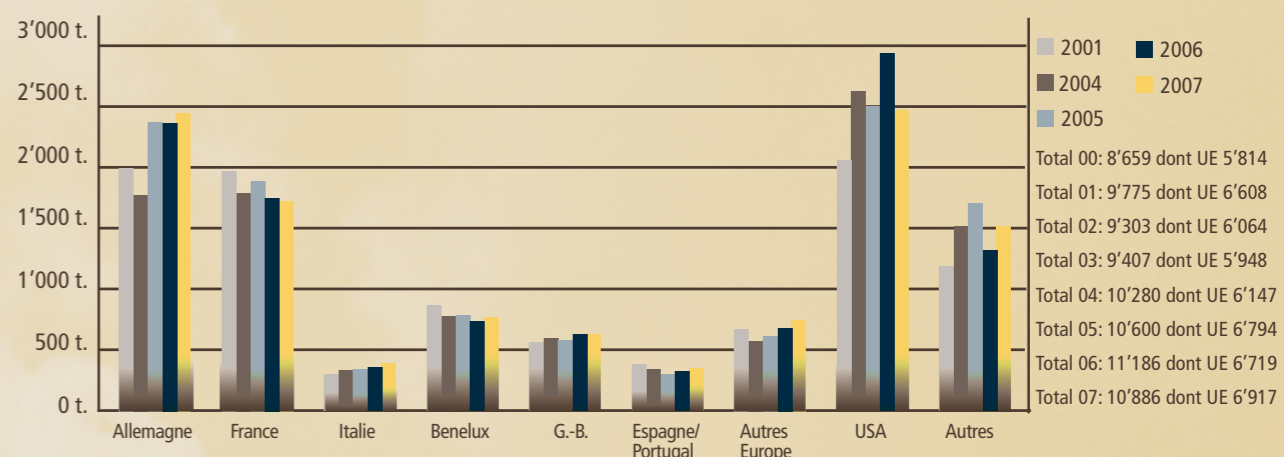
Andrey soutenu par M. Charly Kuenzi qui assure également une partie des contrôles alors que M. Marc Gendre assure toujours la tâche de la gestion des quantités. Ce dernier a été nommé en début d'année 2008 vice-directeur de l'Interprofession afin de renforcer la structure de conduite de l'Interprofession. Le secrétariat a continué sa tâche avec Mesdames Christine Grandjean, Sylvie Vuagniaux et Stéphanie Giller qui assume la gestion compétente de la comptabilité. Stéphanie Giller a eu la joie d'accueillir la naissance d'un petit Louis dans le courant de l'année ce qui a engendré une diminution de son temps de travail.

Afin de maintenir la même efficacité, Madame Anita Bœuf a été engagée pour la tenue de la comptabilité et le secrétariat en général.

COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC DE JANVIER À AVRIL EN TONNES



COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC EN TONNES





COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

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

* Membres du bureau

RÉCAPITULATION DE LA RÉPARTITION DU POTENTIEL DE PRODUCTION DE GRUYÈRE AOC PAR FROMAGERIE ET PAR CANTON EN 2007:

Dont potentiel bio de 853'375 kg

Alpage:104%, Fromagerie: 100%

Canton	Quantités (%)	Quantités (kg)	Fromageries (nombre)	Alpages (kg)	Alpages (nombre)
FR	50.03	14'174'947	94	166'522	28
VD	28.70	7'926'733	48	299'193	20
NE	9.95	2'853'441	17	0	0
JU	2.86	819'234	3	0	0
JuBE +al.1	5.00	1'413'351	10	19'405	3
BE	1.62	463'262	6	0	0
Autres cantons	1.84	528'694	7	0	0
TOTAL	100.00	28'179'662	185	485'120	51

Perspectives 2008

L'activité en 2008 sera déployée sur plusieurs plans.

Du point de vue politique, les organes de l'Interprofession concentreront leur énergie pour que soient enfin appliquées les différentes mesures décidées dans le cadre de la législation agricole qui porte tant sur la promotion des appellations d'origine contrôlée que sur le contrôle lié à celle-ci et, par corollaire, à la lutte contre les tentatives de fraudes dans ce domaine. L'Interprofession du Gruyère veillera également que les décisions du parlement en matière de soutien ne soient pas remises en cause pour des questions purement budgétaires.

Il sera également attendu de la Confédération qu'elle fasse avancer le dossier Gruyère afin d'obtenir la reconnaissance européenne en appellation d'origine protégée (AOP). L'Interprofession du Gruyère collaborera également activement avec les activités de l'Association suisse pour la promotion des AOC/IPG et Origin afin que, si un accord OMC devait aboutir, il englobe une meilleure reconnaissance et protection des indications géographiques au niveau mondial.

Dans le cadre de la gestion des quantités, l'année 2008 représentera une année charnière afin de préparer au mieux la suppression complète du contingentement étatique au 1er mai 2009. A ce titre, il y aura lieu de revoir

les contrats liant les différents partenaires de la filière. Il serait également judicieux de préserver au site de production du Gruyère AOC ses prérogatives afin d'assurer une production de qualité arrivant au moment opportun sur le marché.

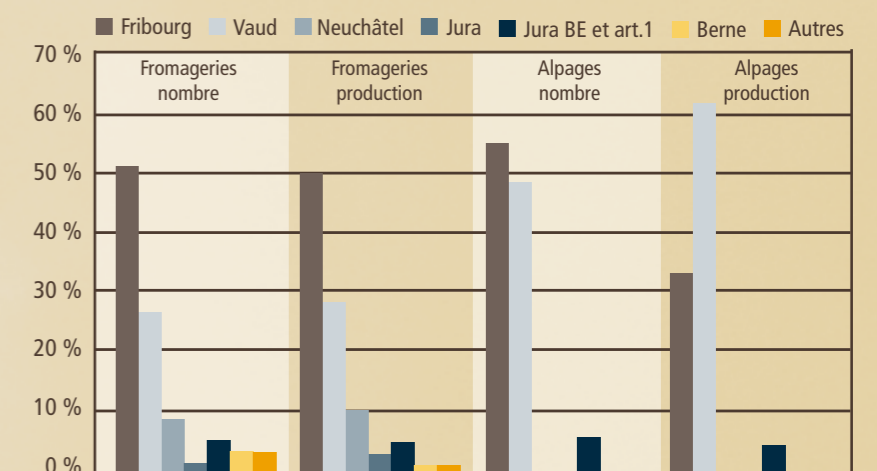
L'Interprofession du Gruyère poursuivra sa politique de soutien à la qualité de la production du Gruyère AOC, tant en participant activement au travail de CASEi et ARQHA qu'en garantissant une ligne claire aux conditions de production du Gruyère AOC mis sur le marché.

Au niveau du marketing, le travail effectué ces dernières années sera poursuivi en maintenant l'activité de différents niveaux, que ce soit par des

axes publicitaires, promotionnels ou de sponsoring qui permettent de faire découvrir ou redécouvrir au consommateur ce produit artisanal phare. A l'étranger, des efforts plus particuliers seront consentis pour accroître des parts marché afin de donner des perspectives d'avenir aux producteurs, fromagers et affineurs qui constituent la filière du Gruyère AOC.

Il est évident que ces différentes tâches seront accomplies dans le parfait respect du cahier des charges qui constitue la véritable colonne vertébrale du travail de l'Interprofession du Gruyère. Dans cet esprit il est important que les différents partenaires tirent à la même corde afin qu'arrive sur le marché le Gruyère AOC dans la quantité et la qualité optimales.

POURCENTAGE DE LA PRODUCTION SELON LES RÉGIONS ET LE NOMBRE DE SITES





LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Appellation d'origine contrôlée
Une garantie d'origine

N'OUBLIE JAMAIS D'OÙ IL VIENT
LE GRUYÈRE AOC EST FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT
DANS 200 FROMAGERIES DE LA ZONE AOC.

GRUYERE.COM