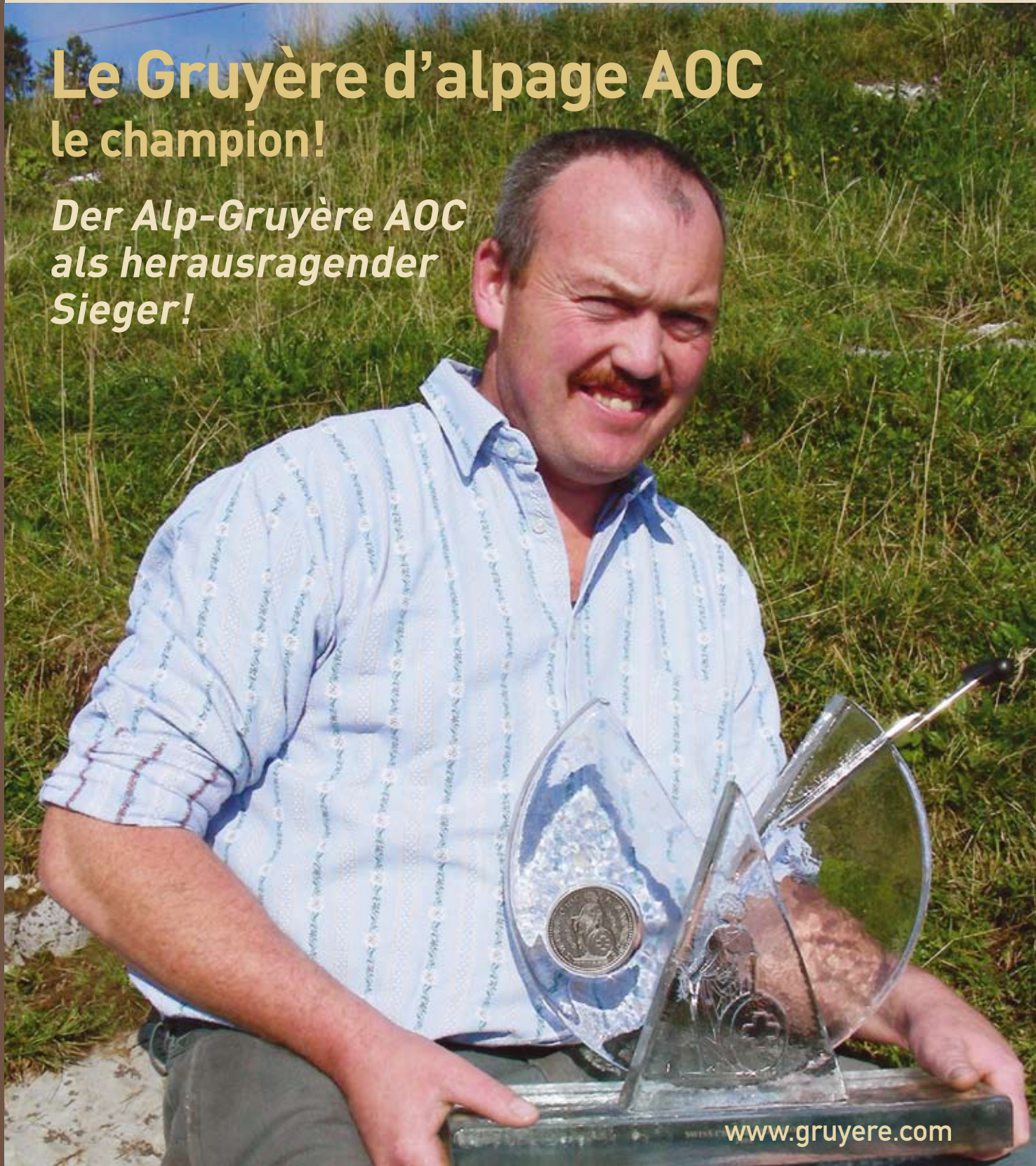


l'oiseau

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

**Le Gruyère d'alpage AOC
le champion!**

***Der Alp-Gruyère AOC
als herausragender
Sieger!***



Ein unerwünschter Gast

Schon immer haben die Landwirte mühselige Zeiten durchgemacht. Auch wenn die Nachfrage nach Milcherzeugnissen keine Wünsche offen lässt, bestehen auf dem Gebiet der Produktion zunehmende Schwierigkeiten. So haben die Sortenorganisation Gruyère und ihre Partner knifflige Aufgaben zu lösen gehabt, die sie recht oder schlecht gelöst haben, ich meine im allgemeinen recht gut.

Viele erinnern sich an den Misserfolg anlässlich der letzten Delegiertenversammlung, als eine von den Milchproduzenten beantragte, bescheidene Preiserhöhung unseres Käses abgelehnt wurde. Diese Forderung war im Nachgang an die gesamtschweizerische Anhebung des Preises für Industriemilch um 6 Rappen je Liter erhoben worden. Auf diesen Beschluss möchte ich nicht mehr zurückkommen, es sei denn, um zu unterstreichen, dass er unter regulären Bedingungen zustande kam, d.h. im Einklang mit unseren Statuten, wenn auch in einem gespannten, aber korrekten Umfeld.

Wir alle haben aber festgestellt, dass sich bei dieser Gelegenheit ein unerwünschter Gast eingeschlichen hat. Er heisst DIE KRISE und es handelt sich um eine Finanz-, Börsen- oder Wirtschaftskrise, die im Verhalten, in den Reaktionen und in den Antworten ein unübliches Verhalten ausgelöst hat. Einerseits werden übertriebene Forderungen eingereicht,

deren Ausmass Formen annimmt, auf die nicht eingetreten werden kann. Andererseits wird der Aussagewert der Statistiken über die Vorräte, die Verkäufe und die Produktion nicht anerkannt. Vielleicht ist die Angst der leider berechnete Grund dafür. Die Angst vor der Krise hat eine rasche Beeinflussung des Marktes und des Wechselkurses zur Folge. Die Diskussion über den Wert des Dollars im Verhältnis zum Schweizer Franken war noch nicht abgeklungen, als der Kurs die Grenze von 1,20 Schweizer Franken munter überschritt. Man hat uns bis zum Überdruß gesagt, dass das Angebot von Industriemilch gute Erlöse verspreche, während die Milcheinkäufer einen Preiserfall melden.

Ihr Vorstand verfolgt die Lage eingehend und er sichert zu, dass er im Rahmen des Möglichen alle sich aufdrängenden Massnahmen umsetzen wird. Dazu ist er aber auf Ihr Vertrauen angewiesen. Dieses Vertrauen ist auch in Ihrem Verhältnis untereinander notwendig. Verwünschungen oder Drohungen führen niemals zu gründlichen und dauerhaften Lösungen.

In einigen Tagen werden wir Weihnachten feiern und wir werden uns an die Botschaft erinnern: „Friede den Menschen guten Willens.“ Wenn Sie diese Aussage beherzigen, wird die Sortenorganisation die künftigen Herausforderungen glänzend meistern können. Ich wünsche Ihnen diese Gnade und ausserdem frohe Festtage und ein gesegnetes neues Jahr.

Der Präsident, Pierre Dubois

Das Jahr 2008 war für die Sortenorganisation Gruyère ein Jahr der Gegensätze. Auch wenn der Stand der Vorräte, der Produktion und der Exporte gesamthaft erfreulich war, werfen die Verkaufsaussichten doch vielfältige Fragen auf.

In dieser grossen Ungewissheit wird sich die Sortenorganisation bemühen, für die Produktion ab 1. Januar und anschliessend ab 1. Mai 2009 eine klare Linie festzulegen. Um bei der Beurteilung der Lage eine möglichst umfassende Übersicht zu erhalten, die eine überlegte Diskussion ermöglicht, wurde die nächste Delegiertenversammlung auf den 8. Januar 2009 anberaunt. Auf die Traktandenliste gesetzt wurden die Bedingungen für die Vermarktung ab 1. Januar und ab 1. Mai 2009. Dabei soll eingehend geprüft werden, wie die Produktion und der Verkauf in ein günstiges Verhältnis zueinander gelangen können. Es geht darum, den Markt optimal zu versorgen.

Der Vorstand wird sich in der zweiten Hälfte des Monats Januar 2009 während zwei Tagen treffen, um die wichtigen Zielrichtungen der Strategie für die nächsten Jahre sowie die Abläufe innerhalb der Sortenorganisation neu festzulegen.

In diesem Umfeld der Neubeurteilung äussern sich in dieser Schrift drei Mitglieder des Vorstandes, welche die drei Partnergruppen unseres Gruyère AOC vertreten.

Der Direktor, Philippe Bardet



p. 10

100e anniversaire
Fromagerie de Saint-Cierges



p. 20

Salon
Goûts et Terroirs 2008



p. 14

Salons
professionnels européens



p. 29

Concours
Sincères félicitations

Inhalt

Vorstandssitzung vom 18.11
Stellungnahmen (S. 6)

100 Jahre in Betrieb
Käserei Saint-Cierges (S. 12)

Europäische Fachmessen
Unumgängliche Präsenz (S. 16)

Die Pariser schätzen
den Gruyère AOC Réserve sehr (S. 19)

Messe für einheimische Spezialitäten
Begeisterung der Feinschmecker (S. 21)

Swiss Cheese Awards
Gespräch mit Jean-Louis Roch (S. 27)

Wir gratulieren (S.30)

Ein Blick auf den Kalender (S. 35)



Un invité indésirable

Ce n'est pas d'aujourd'hui que les agriculteurs vivent des moments pénibles. Si la demande de produits laitiers est élevée, les conditions de production sont de plus en plus difficiles. Ainsi, l'Interprofession du Gruyère et ses membres ont dû faire face à des problèmes ardues qu'ils ont résolus tant bien que mal et je dirais plutôt bien.

D'aucuns gardent en mémoire l'échec qui a marqué la dernière assemblée des délégués où une revendication modeste de hausse du prix de notre fromage, proposée par les producteurs n'a pas été acceptée. Cette revendication s'inscrivait dans le mouvement de l'augmentation du prix du lait industriel obtenue sur le plan national, de 6 cts. le litre. Mon propos n'est pas de revenir sur cette décision, si ce n'est pour souligner qu'elle a été prise régulièrement, c'est-à-dire conformément à nos statuts et dans un climat tendu, mais correct. Mais nous avons tous constaté, qu'à cette occasion, un invité indésirable siégeait parmi nous. Il s'appelle LA CRISE, financière, boursière ou économique qui provoque des attitudes, des réactions ou des réponses inhabituelles. D'un côté, on entend des revendications exagérées dont l'ampleur ne peut que provoquer un refus d'entrée en matière. De l'autre, on refuse d'admettre que les statistiques des stocks, des ventes ou de la produc-

tion sont satisfaisantes. La raison tient à une peur, peut-être hélas, justifiée. Une peur de la crise qui modifie rapidement le marché et les cours du change. On n'avait pas fini de gloser sur le niveau du dollar comparé au franc suisse qu'il passait allégrement la barre du frs. 1,20. On nous a rebattu les oreilles sur l'attractivité de l'offre faite au lait industriel alors que les acheteurs annoncent des diminutions de sa rémunération.

Votre Comité suit attentivement l'évolution de la situation et il vous assure qu'il prendra toutes les mesures utiles, mais possibles. Pour ce faire, il a besoin de votre confiance, sentiment que vous devez aussi manifester les uns envers les autres. Les imprécations ou les menaces ne conduisent jamais à des solutions solides et durables.

Dans quelques jours, nous fêterons Noël, moment de se rappeler son message : «paix parmi les hommes de bonne volonté ». Faites-le vôtre et notre IPG affrontera les vicissitudes de l'avenir avec succès.

C'est la grâce que je vous souhaite en vous présentant mes meilleurs vœux pour les fêtes et la nouvelle année.

**Le Président
Pierre Dubois**

L'année 2008 a représenté pour l'Interprofession du Gruyère une année de contraste. Si le niveau des stocks, celui de la production ainsi que celui des exportations sont globalement satisfaisants, les perspectives de vente posent de nombreuses questions.

C'est face à ces grandes incertitudes que l'IPG va tenter de trouver une ligne claire pour les productions à partir du 1er janvier et ensuite du 1er mai 2009. Afin de disposer d'un maximum de paramètres pour débattre avec sérénité, la prochaine assemblée des délégués a été fixée au 8 janvier 2009. A l'ordre du jour, les conditions de mises en marché au 1er janvier et au 1er mai 2009 avec une réflexion approfondie pour encore améliorer l'adéquation entre la production et la vente sur le marché.

Le comité se réunira également deux jours dans la deuxième partie du mois de janvier 2009 pour redéfinir les axes importants de la stratégie et le mode de fonctionnement de l'IPG pour les prochaines années.

C'est dans ce contexte de réflexion que la parole est donnée dans ce journal à 3 membres du comité représentant les trois collèges respectifs qui font le Gruyère AOC.

**Le Directeur
Philippe Bardet**

Impressum

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

Tirage: 3'200 exemplaires

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

Traduction: Stefan Lagger, CH-3098 Köniz
e-mail: stefan.lagger@vtxmail.ch

Graphisme: Art Com & Partenaires sàrl, CH- 1003 Lausanne,
www.art-com.ch, e-mail: info@art-com.ch



Comité de l'Interprofession du Gruyère du 18 novembre 2008

Le Comité de l'Interprofession s'est réuni le 18 novembre avec pour objectif de prendre des décisions relatives aux prochaines échéances, notamment celle du 1er janvier 2009. Les discussions ont été vives. Force est de constater que les échanges n'ont pas débouché sur des résultats tangibles. A l'issue de ce nouveau round d'échanges, trois membres du comité ont accepté de donner le point de vue de leur collègue.

PIERRE-IVAN GUYOT, affineur

La situation actuelle est paradoxale. D'une part, les ventes ont été bonnes cette année et les stocks sont à un niveau convenable. D'autre part, nous ressentons une très grande fragilité du marché à tous les niveaux. Cela conduit naturellement le collège des affineurs à se montrer réservé pour l'avenir.

Dans le détail, nous constatons que les ventes en 2008 sont bien meilleures que prévu. Le marché intérieur est porteur et les exportations sont à un niveau très élevé. Ces bons chiffres s'expliquent notamment par le fait que le premier janvier 2009, la contribution fédérale de soutien des exportations hors Union européenne diminuera de 40 cts. Ces derniers mois, nous avons donc beaucoup sorti de fromages à

destination des Etats-Unis notamment. Il y a donc eu une forme de déstockage un peu artificielle; et durant les premiers mois de 2009, nous exporterons nécessairement moins de Gruyère AOC dans ce pays, comme dans les autres pays hors Union européenne.

En Suisse, le marché tient bien. Cela s'explique en bonne partie par la fidélité des consommateurs suisses envers le Gruyère AOC, vendu aux deux tiers dans notre pays, ainsi que par un nombre important d'actions proposées par les grands distributeurs. Ce fait appelle une remarque : personne dans la filière n'a le pouvoir de décréter le nombre et l'ampleur de ces actions; l'IPG ne peut que proposer des mesures supplémentaires en cas de besoin aux grands distributeurs. Il faut remarquer également que ces actions, bien que critiquées parfois, sont absolument indispensables pour animer le marché et leur suppression aurait un effet désastreux sur les volumes de vente.

En résumé, les signaux pour 2008 sont certes positifs, mais ils révèlent déjà une certaine fragilité. Maintenant, si nous envisageons l'avenir, c'est la bouteille à l'encre. Une seule certitude : les données économiques actuelles ne sont pas favorables. On remarque ainsi qu'en Allemagne et en France, il y a un véritable ralentissement de la consom-

mation. De plus, l'Euro est affaibli, ce qui nous pénalise pour l'exportation en Europe de notre Gruyère AOC. A l'heure actuelle, 20 novembre, nous devrions vendre 10 % plus cher qu'en septembre si nous voulions conserver un prix stable en Franc suisse, chose impensable à l'heure où les prix des produits laitiers, et des fromages en particulier, sont à la baisse.

Autre incertitude : le prix du lait qui est partout à la baisse, quel que soit le secteur de mise en valeur. Par chance, nous n'avons pas modifié le prix du lait pour le Gruyère AOC en septembre, malgré les pressions intolérables exercées par une minorité de producteurs de lait. Cela nous permettra de mieux tenir les prix actuels. Mais rien n'est gagné : si les baisses actuelles enregistrées ailleurs se poursuivent, il y a un risque de baisse pour la filière.

Nous devons donc nous montrer très attentifs et tout tenter pour maintenir les prix actuels. Par chance, nous avons mis en place au sein de l'Interprofession un système de gestion des quantités très efficace. Jusqu'à présent, on a fait du bon travail. Mais, ici aussi nous devons améliorer nos processus. Nous devrions réussir à réduire la saisonnalité de la production laitière pour ne pas nous retrouver dans une situation qui peut, à terme, s'avérer intenable.

Avec la saisonnalité actuelle et les très fortes productions de mars, avril et mai, nous nous retrouvons aujourd'hui avec plusieurs dizaines de tonnes de fromages non réservés qui atteignent les 7 à 8 mois, mais qui n'ont pas trouvé preneur et que nous devons tenter de liquider aux conditions des meules jeunes. C'est un mauvais signal pour les acheteurs et rend le maintien des prix très difficile. A terme, si cela se poursuit, voire s'am-

plifie, nous devons trouver des moyens pour mieux réguler l'apport de lait dans les fromageries tout au long de l'année. Il est impératif que la production colle mieux au marché, toute distorsion étant finalement néfaste à la stabilité, tant des prix que des volumes.

On le voit, les incertitudes sont lourdes. Mais nous devons croire dans ce que nous faisons. Notre fromage est excellent, ses

qualités objectives sont reconnues par tous. Nous pouvons et devons maintenir notre bonne image. Et la stabilité des prix en constitue l'un des meilleurs garants. Voilà pourquoi nous nous sommes opposés à une hausse du prix du lait pour le Gruyère AOC. Voilà pourquoi nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour assurer sa meilleure mise en valeur possible ces prochains mois.

JEAN-PAUL CLERC, fromager

Nous nous trouvons à nouveau dans une période transitoire avec la sortie du contingentement laitier au 1er mai 2009. Sans oublier les mesures au 1er janvier avec notamment la fin des subventions pour le Gruyère AOC exporté hors de l'Union européenne et la suppression des subventions sur la matière grasse.

De ce fait, inmanquablement, nous vivons une période d'incertitudes qui n'est agréable pour personne. Les soubresauts liés au marché du lait nous touchent tous, et tout spécialement les producteurs, cela va sans dire.

Fondamentalement, nous comprenons les inquiétudes des producteurs, la difficulté de leur situation. Nous comprenons qu'ils aient des revendications, car ils doivent eux aussi faire face à la hausse des coûts de prix de production.

C'est vrai aussi que les ventes en 2008 ont été très favorables en Suisse et à l'étranger. Donc logiquement, on pourrait attendre des affineurs qu'ils se montrent ouverts et consentent à une hausse. Ceux-ci nous répondent qu'ils ont certes beaucoup vendu, mais à des prix plancher. Ils nous expliquent que leurs marges ne leur permettent en aucun cas d'absorber une hausse des prix à l'achat et qu'il leur serait impossible de répercuter ces hausses à la vente.

On peut discuter longtemps sur la validité de ce point de vue. Mais force est de constater que les prévisions conjoncturelles sont mauvaises pour l'Union européenne et réservées pour la Suisse.

De plus, la tendance sur le marché du lait est fortement baissière. Il y a un an, certains gros acheteurs payaient jusqu'à 90 cts des laits excédentaires. Aujourd'hui, c'est 45 cts. Et les secousses sur le marché du lait avec l'apparition d'ALS et les

revendications de PSL ne sont pas faites pour apaiser la situation. Dès lors, la stabilité des prix aussi longtemps que possible devrait être notre préoccupation première.

N'oublions pas que, selon la nouvelle loi, nous devons discuter très vite en prévision du 1er mai, les contrats d'achat entre acheteurs de lait et producteurs. Un contrat qui précise, via les sociétés de producteurs, les quantités et le prix. Pour arriver à cette exigence légale, nous avons absolument besoin d'un peu de sérénité.

Jusqu'à présent nous n'avons pas pu créer une OPU, organisation producteurs-utilisateurs, pour la filière du Gruyère AOC, capable de s'entendre sur les prix et les quantités. Nous avons toujours réussi à nous mettre d'accord dans le cadre de l'excellent travail de l'IPG. Mais peut-être qu'avec les nouvelles conditions nous devrions lancer ce nouveau chantier.

DIDIER ROCH, producteur

La situation actuelle est vraiment paradoxale. L'année 2008 est plutôt exceptionnelle au niveau des ventes, les stocks sont à un niveau très raisonnable. Mais, imperturbablement, les affineurs nous expliquent depuis des mois que le vent va tourner ! Cela nous laisse une impression plutôt désagréable.

Au printemps, les affineurs nous ont dit : «Attendez un peu avant de discuter d'une hausse des prix». Ils ont repris le même refrain à chaque réunion et nous voilà à la fin de l'année sans rien. Ils n'ont pas arrêté de peindre le diable sur la muraille. Aujourd'hui, nous ne savons plus très bien ce que nous devons croire. Nous ne demandons pas la lune. Nous voyons bien que les perspectives sur le marché du lait ne sont plus du tout les mêmes que celle du printemps dernier. Il n'empêche, nous avons une fois de plus le sentiment d'être perdants.

Prenons l'exemple des stocks. Les affineurs nous disent qu'ils ont baissé parce qu'on a exporté davantage vers les pays hors de l'Union européenne. Ceci en prévision de la fin des aides à l'exportation vers ces pays extra-européens, le 1er janvier. Ils ajoutent qu'on va sentir les effets de cette forme de vente anticipée l'an prochain. Ce sera sans doute le cas entre janvier et mars. Mais après, ces ventes devraient repartir !

Nous ne nions pas que la situation devient difficile. Mais c'est surtout le cas à l'étranger. Le marché suisse est toujours porteur. Alors pourquoi ne pas décider d'une hausse pour le marché suisse ? On avait parlé de 30 cts par kilo de fromage. C'était un minimum dont nous aurions pu sans doute nous satisfaire.

Depuis quelque temps, nous assistons à une bataille de chiffres. D'un côté on

dit : «Ca va. Les perspectives ne sont pas magnifiques, mais on peut se permettre une petite hausse.» De l'autre on répond : «Le statu quo, c'est déjà bien, vu les circonstances actuelles».

Le climat des séances de comité ou des assemblées des délégués est devenu franchement difficile. Et ça, c'est plutôt inquiétant. Parce que ces dernières années, nous avons toujours pu discuter. Aujourd'hui, la situation est bloquée. On n'avance plus. Or, l'IPG doit pouvoir rester ce lieu où on discute, où on trouve des solutions. Nous avons prévu de nous réunir, tout le comité, pour un séminaire de deux jours en janvier. Je compte beaucoup sur cette réunion pour relancer la machine. Jusque-là, nous aurons peut-être une vision plus précise de l'évolution de la situation. Et nous pourrions faire des propositions concertées en conséquence, basée sur du solide et non sur des impressions et des on-dit.

Vorstand der Sortenorganisation Gruyère; Sitzung vom 18. November

Der Vorstand der Sortenorganisation tagte am 18. November und befasste sich mit den Beschlüssen im Hinblick auf die nächsten Termine, vor allem auf den 1. Januar 2009. Die Verhandlungen waren sehr lebhaft. Es muss wohl oder übel festgehalten werden, dass die Verhandlungen nicht zu greifbaren Ergebnissen geführt haben. An Ende dieser Zusammenkunft haben sich drei Vorstandsmitglieder der Partnerorganisationen bereit erklärt, uns aus ihrer Sicht eine Stellungnahme abzugeben.

Pierre-Ivan Guyot, Affineur

Die heutige Lage ist in hohem Mass unübersichtlich. Einerseits waren in diesem Jahr die Verkäufe gut und die Vorräte angemessen und andererseits spüren wir, dass der Markt auf allen Stufen sehr unsicher ist. Dies führt bei den Affineuren zu einer zurückhaltenden Einstellung.

Im Einzelnen stellen wir fest, dass die Verkäufe im Jahr 2008 besser waren als vorausgesagt. Der Inlandmarkt hält sich gut und die Exporte erreichen sehr hohe Werte. Diese guten Ergebnisse lassen sich vor allem dadurch erklären, dass der Bundesbeitrag für die Ausfuhr ausserhalb der Europäischen Union (EU) auf den 1. Januar 2009 um 40 Rappen je Kilogramm gekürzt wird. Deshalb haben wir in den letzten Monaten viel Käse namentlich in die Vereinigten Staaten geliefert. Die Entlastung der Vorräte ist deshalb als etwas künstlich zu beurteilen. In den ersten Monaten von 2009 werden wir zwangsläufig weniger Käse in dieses Land ausführen. Das gleiche gilt für andere Länder ausserhalb der EU. Der schweizerische Markt entwickelt sich erfreulich. Dies ist vor allem der Treue der Konsumenten zum Gruyère AOC, der zu zwei Dritteln im Inland verkauft wird, zuzuschreiben sowie der grossen Zahl der von den Grossverteilern durchgeführten Aktionen. Dazu eine Bemerkung: die Sortenorganisation Gruyère kann den Grossverteilern nur im Bedarfsfall Aktionen vorschlagen. Obwohl diese Aktionen oftmals kritisiert werden, sind sie für die Belebung des Marktes ungedingt notwendig und ihr

Wegfall hätte hinsichtlich der abgesetzten Mengen unheilvolle Folgen.

Die Zeichen des Jahres 2008 können also positiv gedeutet werden, doch ist eine gewisse Unsicherheit auszumachen.

Hinsichtlich der zukünftigen Entwicklung tappen wir völlig im Dunkeln. Sicher ist aber, dass die gegenwärtigen wirtschaftlichen Voraussetzungen ungünstig sind. In Deutschland und Frankreich stellen wir eine Verlangsamung des Konsums fest. Ferner hat der Euro an Kaufkraft eingebüsst, was unsern Export von Gruyère AOC in die europäischen Länder behindert. Gegenwärtig, also am 20.

November, müssten wir die Exportpreise um 10 Prozent anheben, wenn wir auf der Grundlage des Schweizer Frankens einen stabilen Preis beibehalten möchten. Dies ist aber undenkbar, denn derzeit sinken die Preise der Milcherzeugnisse und insbesondere des Käses.

Andere Gewissheit: die Milchpreise sinken überall und in allen Bereichen der Milchverwertung. Glücklicherweise haben wir im September trotz dem unzumutbaren Druck seitens einer Minderheit der Milchproduzenten den für die Produktion von Gruyère massgebenden Preis nicht erhöht. Dies wird uns ermöglichen, die aktuellen Preise besser zu halten. Nichts ist jedoch gewonnen: wenn die Preissenkungen anderswo weitergeführt werden, besteht für die Sortenorganisation Gruyère die Gefahr einer Herabsetzung.

Deshalb müssen wir sehr aufmerksam sein und alles unternehmen, um die heutigen Preise zu halten. Wir haben innerhalb unserer Sortenorganisation ein sehr wirkungsvolles System der mengenmässigen Verwertungslenkung eingerichtet. Bis heute wurde gute Arbeit geleistet, doch gilt es, die Abläufe zu verbessern. Es muss gelingen, die saisonalen Schwankungen der Milcheinlieferungen herabzusetzen. Nur so kann längerfristig eine Situation vermieden werden, die unhaltbar wäre. Die heutigen Schwankungen und die grossen Milcheinlieferungen in den Monaten März, April und Mai haben zur Folge, dass jeweils mehrere Duzend Tonnen im Alter von sieben bis acht Monaten vorhanden sind, die nicht bestellt sind und

die keinen Abnehmer finden. Wir müssen versuchen, sie zu Preisbedingungen von jungen Laiben zu liquidieren. Dies stellt für die Käufer ein schlechtes Signal dar und erschwert die Einhaltung stabiler Preise. Längerfristig müssen, sofern sich dies wiederholt oder sogar ausweitet, Massnahmen ergriffen werden, um über das ganze Jahr hinweg ausgeglichene Milcheinlieferungen zu erreichen. Es ist unbedingt notwendig, dass sich die Milchmengen dauernd den Bedürfnissen des Marktes anpassen. Jede Verzerrung beeinträchtigt die Stabilität und beeinflusst sowohl die Preise wie auch die Mengen negativ.

Man sieht also, dass die Unsicherheiten bedeutsam sind. Wir müssen aber an unsere Aufgabe glauben. Unser Käse ist in jeder Hinsicht vorzüglich und seine Qualität wird von allen anerkannt. Wir können und müssen unsern guten Ruf beibehalten. Stabile Preise sind dafür das beste Unterpfand. Dies ist auch der Grund, weshalb wir uns beim Gruyère AOC einer Erhöhung des Milchpreises widersetzt haben. In den kommenden Monaten werden wir alles tun, um die bestmögliche Verwertung der Milch und des Käses zu sichern.

Jean-Paul Clerc, Käser

Wir befinden uns mit der Aufhebung der Milchkontingentierung auf den 1. Mai 2009 wieder in einer Übergangsperiode. Nicht unerwähnt dürfen die Massnahmen auf den 1. Januar 2009 bleiben mit dem Ende der Beiträge zugunsten des Gruyère AOC für die Ausfuhr ausserhalb der EU und mit der Abschaffung der Zuschüsse auf dem Fettgehalt. Aus diesem Grund leben wir unausweichlich in einer Zeit der Unsicherheit, die gewiss für niemanden angenehm ist. Die vom Markt herrührenden Zuckungen treffen uns alle, und selbstverständlich auch die Produzenten.

Wir verstehen die Sorgen und die unbequeme Lage der Produzenten ganz und gar. Wir können ihre Forderungen nachvollziehen, denn auch sie sind mit den steigenden Produktionskosten konfrontiert.

In der Tat waren die Verkäufe im Jahr 2008 sowohl im Inland wie im Export ausserordentlich günstig. An sich sollte man logischerweise von den Affineuren erwarten können, dass sie sich offen zeigen und einer Preiserhöhung zustimmen.

Doch diese geben zu bedenken, dass wohl viel verkauft wurde, aber zu Preisen an der unteren Grenze. Sie erklären uns, dass es ihre Margen nicht zulassen, beim Käsezukauf eine Erhöhung der Preise aufzufangen und dass eine Überwälzung auf die Verkaufspreise nicht möglich sei.

Selbstverständlich kann die Berechtigung dieses Standpunktes endlos erörtert werden. Unbestritten ist aber, dass die konjunkturellen Aussichten

innerhalb der EU ungünstig sind und dass auch für die Schweiz Zurückhaltung geboten ist.

Ausserdem zeigt der Trend der Milchpreise eindeutig nach unten. Vor einem Jahr zahlten gewisse Grosseinkäufer für die Überschussmilch bis zu 90 Rappen. Heute gewähren sie noch 45 Rappen. Mit der Gründung der Vereins Schweizer Milch und mit den Forderungen der Schweizer Milchproduzenten hat sich die Lage keineswegs beruhigt. Deshalb besteht das nahe liegende Ziel darin, den Milchpreis so lange wie nur möglich stabil zu erhalten.

Vergessen wir nicht, dass wir gemäss neuem Gesetz und im Hinblick auf den 1. Mai 2009 unverzüglich über den

Kaufvertrag zwischen Milchkäufern und Milchproduzenten verhandeln müssen. Bekanntlich werden in diesem Vertrag via Käsereigenossenschaften die Mengen und der Preis festgelegt. Um diese gesetzliche Vorschrift zu erfüllen, sind deshalb Ruhe und Übersicht gefragt.

Bisher konnten wir für die Sortenorganisation Gruyère noch keine Organisation der Produzenten und Verwerter gründen, innerhalb welcher über die Mengen und den Preis eine Einigung hätte erzielt werden können. Es ist uns immer gelungen, uns im Rahmen der vorzüglichen Arbeit innerhalb der Sortenorganisation zu verständigen. Doch ist nicht auszuschliessen, dass wir über kurz oder lang diesen neuen Weg beschreiten müssen.

Didier Roch, Milchproduzent

Auch wir stellen fest, dass die heutige Lage ist in hohem Mass unübersichtlich ist. Das Jahr 2008 darf hinsichtlich der Verkäufe als ausserordentlich bezeichnet werden. Die Vorräte bewegten sich in einem vernünftigen Rahmen. Doch die Affineure erklären fortdauernd, dass der Wind bald drehen wird! Dies hinterlässt bei uns einen eher unangenehmen Eindruck.

Im Frühjahr haben uns die Affineure gesagt: „Warten wir doch noch etwas zu, bevor wir über Preiserhöhungen verhandeln.“ Bei jeder Sitzung haben sie die gleiche Platte aufgelegt und nun, am Ende des Jahres, stehen wir ohne Ergebnis da. Sie haben fortdauernd den Teufel an die Wand gemalt. Heute wissen wir nicht mehr, was wir eigentlich glauben sollen. Wir verlangen wirklich nichts Unmögliches. Auch wir stellen fest, dass die Aussichten nicht mehr jenen des letzten Frühjahres entsprechen. Einmal mehr beschleicht uns das Gefühl, dass wir einmal mehr die Verlierer sind.

Wie sehen beispielsweise die Vorräte

aus? Die Affineure sagen uns, dass sie zurückgegangen sind, weil mehr in die Länder ausserhalb der EU exportiert wurde. Dies als Folge der bevorstehenden Aufhebung der Exportbeiträge am 1. Januar 2009 in diese aussereuropäischen Länder. Sie fügen bei, dass im nächsten Jahr die Folgen der vorzeitigen Verkäufe zu spüren sein werden. Ohne Zweifel wird dies zwischen Januar und März der Fall sein. Aber nachher werden die Verkäufe wieder aufgenommen!

Wir verhehlen nicht, dass auch wir die Entwicklung der Lage als schwierig beurteilen. Dies gilt aber insbesondere für den Export. Der Schweizer Markt darf weiterhin als gesund bezeichnet werden. Weshalb also nicht für den inländischen Absatz eine Preiserhöhung beschliessen? Man hat von 30 Rappen pro Kilo Gruyère AOC gesprochen. Dies hätte die Mindestlösung dargestellt, aber sie hätte uns wahrscheinlich zufrieden gestellt.

In der letzten Zeit ist ein eigentlicher Zahlenstreit vom Zaun gerissen worden. Einerseits wird gesagt: „Die Aussichten sind gewiss nicht grossar-

tig, aber wir können uns eine kleine Preiserhöhung leisten.“ Andererseits wird geantwortet: „Der heutige Preis ist angesichts der gegenwärtigen Umstände sicher zufrieden stellend.“

Die Atmosphäre innerhalb des Vorstandes und der Delegiertenversammlungen ist, offen gestanden, schwierig geworden. Und das ist eher beunruhigend. In den letzten Jahren waren Auseinandersetzungen möglich. Heute muss man von einer blockierten Lage ausgehen. Fortschritte sind nicht mehr möglich. Die Sortenorganisation Gruyère AOC muss aber ein Ort sein, wo diskutiert wird, wo Lösungen gefunden werden. Der Vorstand hat beschlossen, dass sich alle seine Mitglieder im Januar zu einem Seminar von zwei Tagen treffen. Ich hoffe wirklich, dass damit die Maschine wieder in Gang gesetzt werden kann. Bis dahin wird es vielleicht gelingen, eine genauere Vorstellung über die weitere Entwicklung der Lage zu haben. Und wir werden folgerichtig allseits annehmbare Vorschläge unterbreiten können, die auf solider Grundlage erarbeitet werden und die nicht nur auf Eindrücken und Gerüchten fussen.



Lait cru

«plus de bénéfiques que de risques»

Marie-Christine Montel, directrice de l'Inra d'Aurillac, a participé à Clermont-Ferrant en septembre à la 3ème Université d'été de Slow Food consacrée aux fromages au lait cru.

Quels risques pour un consommateur de fromage au lait cru ?

On parle volontiers des risques, mais ils sont faibles, alors que les atouts des fromages au lait cru sont de mieux en mieux connus. Aujourd'hui, on compte environ 200 cas de listériose en France par an, tous les aliments confondus. Il faut souligner que la pasteurisation n'exonère pas du risque de *Listeria monocytogenes*.

La *Listeria* se trouve aussi dans la charcuterie ou le saumon fumé. Les producteurs de fromages au lait cru se conforment comme les autres à la réglementation européenne en matière d'hygiène (Paquet Hygiène 852-853-2004), et bien souvent à des démarches de type analyse des risques et HACCP.

La production de fromages au lait cru est de plus en plus sûre, comme l'atteste l'analyse des «toxi-infections» alimentaires : entre 1987 et 1997, 73 «toxi-infections» déclarées ont été recensées pour une consommation de 2 millions de tonnes. Elles ont, le plus souvent, été attribuées à des défaillances en fabrication ou lors du stockage avant consommation. La nature du lait cru n'entre pas en jeu. Le niveau et la fréquence de contamination des laits en *Listeria monocytogenes* sont de plus en plus faibles. Le milieu du fromage est défavorable à la production

d'entérotoxines par *Staphylococcus aureus*. Un seul cas de syndrome hémolytique et urémique aigu a été associé à la consommation de fromages contaminés par des *E-Coli* producteurs de «shiga-toxines».

A l'inverse, quels sont les atouts du lait cru ?

Le lait cru recèle plus de 150 espèces microbiennes (bactéries lactiques, bactéries non-lactiques, Gram négatif, levures, moisissures), avec des équilibres qualitatifs et quantitatifs en termes d'espèces et de souches variables d'un lait à l'autre. Quarante espèces microbiennes peuvent être recensées dans un seul lait cru.

Il n'y a pas encore de preuve irréfutable d'effets positifs de la diversité microbienne sur la santé (effet probiotique). Mais la consommation de lait cru pourrait améliorer les défenses immunitaires ou limiter la colonisation des voies intestinales par certains germes antibiorésistants.

Différentes études suggèrent que l'exposition aux micro-organismes dans la prime enfance induirait des réponses immunitaires innées qui préviendraient des désordres atopiques (asthme, allergies). Les enfants vivant dans des fermes au contact avec des animaux, dans les familles nombreuses ou consommant du lait de ferme, auraient une sensibilité moindre aux allergènes. D'un point de vue «sanitaire», ces populations microbiennes, dans leur interaction les unes aux autres, peuvent inhiber les espèces

pathogènes par abaissement du pH, production de métabolites inhibiteurs (acides organiques, éthanol), peptides (bactériocines) et compétition nutritionnelle. Cumulée aux barrières environnementales (température, teneur en eau des fromages...), la diversité microbienne des fromages au lait cru permet d'agir sur *Listeria monocytogenes*. Mais elle offre aussi un grand avantage en termes de plaisir gustatif. En effet, elle débouche sur la synthèse d'une grande diversité de molécules aromatiques, à l'équilibre subtil, variable d'un fromage à l'autre. Les meilleurs fromages sont les plus complexes, ceux que l'on n'arrive pas à décrire !

Un fromage au lait pasteurisé et réensemencé peut-il rivaliser avec un fromage au lait cru ?

Les industriels essaient depuis dix ou quinze ans de reproduire la biodiversité du lait cru à l'aide de ferments exogènes ajoutés au lait pasteurisé, thermisé ou microfiltré, pour s'approcher de la gamme aromatique du lait cru. Leurs résultats peuvent être excellents, mais l'ensemencement par un nombre limité de souches microbiennes, reproduisant difficilement les équilibres initiaux des laits, banalise et uniformise le goût des fromages.

La fabrication au lait cru n'exclut pas un ensemencement exogène, souvent indispensable du fait de la baisse du niveau des germes acidifiants. Les équilibres microbiens, reflet de tout un environnement, se génèrent dès la traite, aussi sont-ils très difficiles à piloter. Par manque de connaissance, il était jusqu'alors facile d'éliminer toute la diversité plutôt que d'agir avec discernement, en ciblant l'élimination des pathogènes et en préservant les équilibres utiles à la fabrication fromagère. Mais les leviers d'action sont de plus en plus identifiés (nature du fourrage, pratiques de la traite) : des solutions ciblées se profilent.

Cela rend le lait cru intéressant et riche culturellement. La diversité microbienne se gère dans les dix premières heures après la traite. En préservant la biodiversité des laits plutôt que de tout gommer (bonnes et mauvaises bactéries), on améliore la qualité du travail à la ferme. Comme l'a noté André Valadier (Coop. De Laguiole), le lait est «un trait d'union entre éleveur, produit et territoire».

Rédaction : Florence Boulenger
Magazine «Profession fromager»

Rohmilch: „Die Vorteile überwiegen bei weitem“

Marie-Christine Montel, Direktorin des französischen Instituts für landwirtschaftliche Forschung in Aurillac, anlässlich der Sommeruniversität von Slow Food (September 2008 im Clermont-Ferrant), die den Rohmilchkäsen gewidmet war.

Welche Risiken geht der Konsument beim Verzehr von Rohmilchkäse ein?

Man spricht gerne von Risiken, doch diese sind unbedeutend, während die Vorteile der Rohmilchkäse je länger je besser bekannt sind. Heute treten in Frankreich über alle Nahrungsmittel hinweg jährlich etwa 200 Fälle von Listeriose auf. Es muss unterstrichen werden, dass die Pasteurisation die Gefahr der *Listeria monocytogenes* keineswegs ausschliesst.

Die *Listeria* findet man auch in Fleischwaren oder im Räucherlachs. Die Produzenten von Rohmilchkäse richten sich wie die übrigen Branchen nach den europäischen Vorschriften auf dem Gebiet der Hygiene (Hygiene-Paket 852-853-2004) und oft auch nach den Grundsätzen betreffend den Typ Risikoprüfung und HACCP (Sicherheit der Lebensmittel).

Die Produktion von Rohmilchkäse bietet je länger je mehr Sicherheit. Dies wird durch die Analyse der Lebensmittelvergiftungen bestätigt. Zwischen 1987 und 1997 wurden bei einem Konsum von 2 Millionen Tonnen 73 Lebensmittelvergiftungen gemeldet. Sie waren die Folge des Versagens während der Produktion oder der Lagerung vor dem Verzehr. Die Zusammensetzung der Rohmilch ist daran nicht beteiligt. Der Einfluss und die Häufigkeit der Kontamination mit *Listeria monocytogenes* sind je länger je schwächer. Das Umfeld des Käses ist für die Produktion von Enterotoxinen mit *Staphylococcus aureus* ungünstig. Bekannt ist ein einziger Fall eines akuten hämolytisch-urämischen Syndroms, der mit dem Verzehr von kontaminiertem Käse, der mit E-Coli, die Shiga-Toxine produzieren, in Verbindung gebracht wurde.

Nennen Sie umgekehrt die Vorteile der Rohmilch.

Die Rohmilch beherbergt mehr als 150 mikrobielle Arten (Milchbakterien, Nichtmilchbakterien, gramnegative Bakterien, Hefen, Schimmelpilze) mit einem von einer Milch zur andern hinsichtlich Arten und Bakterienstamm sich veränderndem qualitativen und mengenmässigen Gleichgewicht. In einer einzigen Rohmilch können bis zu vierzig Mikrobenarten auftreten. Bis heute gibt es noch keinen unwiderlegbaren Beweis für den positiven Einfluss der mikrobiellen Vielfalt auf die Gesundheit (probiotische Wirkung). Doch kann der Konsum von Rohmilch das Immunsystem verbessern oder dank gewissen antibioresistenten Keimen die Kolonisierung in den Verdauungswegen beschränken.

Verschiedene Studien führen zur Annahme, dass die Beeinflussung im frühen Kindesalter durch Mikroorganismen eine angeborene Immunität entstehen lässt, die gegenüber atopischen Krankheiten (Asthma, Allergien) vorbeugt. Kinder, die auf einem Bauernbetrieb im Kontakt mit Tieren oder in Grossfamilien leben oder die Rohmilch trinken, seien gegenüber Allergenen weniger empfindlich. Vom gesundheitlichen Standpunkt betrachtet können diese mikrobiellen Populationen, wegen ihrer gegenseitigen Wirkung, in ihrer Entwicklung gehemmt werden durch die Senkung des pH, durch die Produktion von Metaboliten mit Hemmstoffen (organische Säuren, Ethanol), durch Peptide (Bakteriozide) und durch Wettkampfernährung.

Zusätzlich zu den von der Umwelt gesetzten Schranken (Temperatur, Wassergehalt des Käses usw.) ermöglicht die mikrobielle Vielfalt der Rohmilchkäse die Einwirkung auf die *Listeria monocytogenes*. Nicht zu vernachlässigen ist aber der grosse Vorteil der vom Geschmack ausgehenden Freude. In der Tat geht es um die Zusammenfassung einer grossen Menge von aromatischen Molekülen mit einem subtilen Gleichgewicht, das von einem Käse zum andern verschieden ist. Die besten Käse sind die komplexesten, jene, die man nicht zu beschreiben vermag!

Kann eine Milch, die pasteurisiert und beimpft wurde, mit Rohmilch wetteifern?

Mit Hilfe von exogenen Gärstoffen versucht die Milchindustrie seit zehn oder fünfzehn Jahren, die Biodiversität der Rohmilch, die mit pasteurisierter, thermisierter oder mikrofiltrierter Milch ergänzt wurde, die Aromen der Rohmilch nachzuahmen. Die Ergebnisse mögen wohl als vorzüglich gelten, aber die Beimpfung durch eine beschränkte Zahl von Bakterienstämmen, die das anfängliche Gleichgewicht der Milch nur teilweise wiedergeben, ergibt einen banalisierten und einheitlichen Geschmack des Käses.

Die Produktion mit Rohmilch schliesst eine exogene Beimpfung nicht aus, die wegen dem Rückgang der Zahl der gesäuerten Keime aber unerlässlich ist. Das mikrobielle Gleichgewicht, das ein breites Umfeld darstellt, wird sofort nach dem Melken erreicht und es lässt sich nur mit grossem Aufwand steuern. Wegen fehlender Kenntnisse war es bisher einfach, die ganze Vielfalt zu beseitigen statt gezielt zu handeln, indem die Krankheitserreger gezielt ausgeschaltet wurden und indem die für die Käseproduktion nützlichen Gleichgewichte erhalten blieben. Die Eingriffshebel werden aber je länger je besser erkannt (Zusammensetzung des Futters, Vorgehen beim Melken): es werden gezielte Lösungen gefunden.

Dies macht aus der Rohmilch eine interessante und reiche Materie. Die mikrobielle Vielfalt lässt sich in den ersten zehn Stunden nach dem Melken erreichen. Es geht also darum, die biologische Vielfalt der Milch zu erhalten und daraus nichts zu entfernen (gute und schlechte Bakterien). So kann die Qualität der Arbeit auf dem Bauernhof verbessert werden. Gemäss André Valadier (Genossenschaft Laguiole) stellt „die Milch eine Verbindung zwischen dem Bauern, dem Produkt und dem Gebiet“ her.

Redaktion : Florence Boulenger
Magazine «Profession fromager»



Les 100 ans de la fromagerie de Saint-Cierges

1908 – 2008. La fromagerie de Saint-Cierges, dans le Jorat, fêtait le 8 novembre dernier ses 100 ans, dans le bâtiment même où elle avait été inaugurée. L'événement est plutôt rare. Avec les regroupements, les nouvelles constructions et les fermetures, peu de fromageries atteignent en effet cet âge canonique.



Pour fêter cet anniversaire, Pierre-André Freymond et son épouse Cosette avaient bien fait les choses : ouverture de la fromagerie au public dès l'aurore pour voir le travail de la fabrication, visite des caves, élaboration d'un fromage à l'ancienne, prestation d'un quintor de cor des Alpes et, clou de la journée, apéro et fondue à

la Grande salle pour les 250 personnes qui s'étaient annoncées. Ambiance de convivialité donc, soulignée par les représentants des trois collèges – producteurs, fromagers et affineurs qui ont partagé cette journée. On relèvera aussi la participation active de la commune de Saint-Cierges qui a participé à l'événement, avec le discours du syndic notamment mais avec l'ouverture au public de divers sites communaux attractifs.

Un peu d'histoire

Au début du 20^e siècle, il y avait deux fromageries à Saint-Cierges, l'actuelle et la laiterie du haut, située à 100 mètres à peine ! A l'époque, 42 producteurs coulaient le lait au village. Et les pièces que l'on fabriquait pesaient plus de 35 kilos chacune ! On imagine sans peine la force qu'il fallait pour soigner et transporter ces meules au poids démesuré. « Quand je venais donner un coup de main pour les porter, j'en prenais deux sur le dos, se souvient un voisin. Ce n'était pas vraiment léger, léger ! »



Au cours de ces dernières décennies, la disposition des lieux de la fromagerie n'a guère changé. En revanche, les installations pour la fabrication et l'entreposage ont évidemment été modernisées et adaptées aux normes actuelles. « La fromagerie de Saint-Cierges n'a pas échappé à l'une des deux évolutions majeures de ces 30 à 40 dernières années, note Cyril Böhlen, ancien enseignant à l'Ecole de fromagerie de Moudon : la généralisation de



la pompe à caillé au milieu des années 70. Avant cette avancée technique, la sortie du fromage au filet nécessitait une manipulation bien plus importante.» En revanche, la deuxième évolution, la robotisation pour le soin des fromages dans les caves, n'a pas été introduite. Pierre-André Freymond l'explique: «Certes, avec le robot, le travail en cave est moins pénible. Mais je devais choisir entre cette forme de mécanisation ou une équipe un peu plus importante. J'ai choisi la deuxième variante. On a ainsi plus de souplesse en cas de maladie, d'absence ou de vacances.» C'est ainsi que l'équipe de Pierre-André Freymond se compose actuellement d'un ouvrier, Muhamet, qui est là depuis 19 ans, et d'un apprenti Julien. Pour l'heure, Christophe, l'ancien apprenti n'a pas encore été remplacé.



Se pose évidemment la question : en 2018, la fromagerie de Saint-Cierges existera-t-elle encore ? «Peut-être ! Mais en tout cas pas sous sa forme actuelle, explique Christian Oulevay, président de la société de laiterie. Les installations dont nous disposons fonctionneront peut-être encore 10 ans. Mais après, il faudra nécessairement moderniser et rationaliser !»

En attendant, les huit membres de la société de laiterie continueront à venir couler leur lait deux fois par jour... et, une fois par mois, à se réunir à la Salle de Commune, pour recevoir la paie du lait, discuter des problèmes de la société et analyser l'évolution de la situation. Après quoi, comme ils le font maintenant, tous iront boire un verre ensemble, la première tournée étant réglée par le caissier de la société. Une tradition à laquelle tiennent autant Christian Oulevay que Pierre-André Freymond et qui explique sans doute pour une bonne part le bon climat de collaboration qui règne entre les membres de la société de laiterie et le fromager.

Pierre-André Freymond bio express :

- Apprentissage de fromager à Peney-le-Jorat et à Saint-Cierges.
- Apprentissage de laitier chez Orlait.
- Ecole de fromagerie de Moudon, maîtrise en 1983.
- Ouvrier chez Disfrais durant un an et à Saint-Cierges, chez François Jaggi durant 6 ans.
- Reprise de la fromagerie en 1988.



M. Freymond a en outre été taxateur pour l'USF, puis pour l'IPG. Il est aujourd'hui membre de la Commission de recours en matière de taxation, du Comité de l'UVNAL et du Comité de l'IPG.



100 Jahre Gruyère-Käserei Saint-Cierges

1908 bis 2008. Die Käserei Saint-Cierges, gelegen im waldreichen waadtländischen Hochland nord-östlich von Lausanne, feierte am 8. November 2008 die Hundert Jahre ihres Bestehens und zwar im gleichen Gebäude, in dem sie gegründet wurde. Das Ereignis besitzt Seltenheitswert. Wenige Käsereien überdauern einen derart langen Zeitraum, dies umso weniger, als vielfach Zusammenschlüsse stattfinden, Neubauten erstellt und alte Käsereien geschlossen werden.



Das Käserehepaar Pierre-André und Colette Freymond hatte den runden Geburtstag gut vorbereitet: die Käserei wurde ab Tagesanbruch für das Publikum geöffnet, dem die Arbeit

der Käseproduktion vorgeführt wurde, das den Keller besichtigte und der Produktion eines Käses nach altem Verfahren zusah. Es gab eine Darbietung von fünf Alphornbläsern und als Höhepunkt des Tages für die 250 angemeldeten Gäste einen Apéro mit Fondue im grossen Saal. Eine warme Gastfreundschaft prägte das Fest in Anwesenheit aller Partner, d.h. der Milchproduzenten, der Käser und der Affineure. Die Gemeinde Saint-Cierges gestaltete das Fest tatkräftig mit. Der Gemeindepräsident entbot du Grüsse der Behörden und dem Publikum wurden mehrere attraktive Gemeindestandorte vorgestellt.

Geschichtliches in Kürze

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es in Saint-Cierges zwei Käsereien, die heutige und die so genannte obere; beide lagen knapp Hundert Meter auseinander! Damals lieferten 42 Produzenten ihre Milch ins Dorf. Jeder Käselaiw wog zu jener Zeit mehr als 35 Kilogramm! Muskelkraft war gefragt, um diese schweren Laibe zu pflegen und zu verschieben. Ein Nachbar erinnert sich: „Wenn ich sie zu

tragen hatte, wurde mein Rücken arg in Mitleidenschaft gezogen. Sie waren wirklich nicht leicht!“



In den letzten Jahrzehnten sind die Räumlichkeiten in der Käserei weitgehend unverändert geblieben. Hingegen wurden die Einrichtungen für die Produktion und die Lagerung selbstver-



**Pierre-André Freymond,
Bio Express :**

- Käserlehre in Peney-le-Jorat und in Saint-Cierges
- Lehre als Molkerist bei Orliat
- Käsereischule in Moudon, Abschluss als Käsermeister 1983
- Mitarbeit bei Disfrais ein Jahr und in Saint-Cierges bei François Jaggi sechs Jahre
- Übernahme der Käserei 1988

ständig erneuert und den heutigen Verhältnissen angepasst. Cyril Böhlen, der früher an der Käsereischule von Moudon unterrichtet hat, meint dazu: „Auch die Käserei von Saint-Cierges hat sich einer der zwei wichtigsten Errungenschaften der letzten 30 bis 40 Jahre nicht entziehen können. Bei der ersten handelt es sich um die allgemeine Einführung der Bruchpumpe Mitte der Siebzigerjahre. Vor diesem technischen Fortschritt erforderte das Herausnehmen des Bruchs viel mehr menschliche Kraft.“ Hingegen verzichtete Pierre-André Freymond bis heute mit folgender Begründung auf die zweite Erfindung, auf den Roboter zur Pflege der Käse im Keller: „Gewiss entlastet der Roboter das Personal. Doch hatte ich die Wahl zwischen der Mechanisierung und einem etwas zahlreicheren Team. Ich habe mich für die zweite Variante entschieden, um in Fällen von Krankheit, Abwesenheiten oder Ferien anpassungsfähiger zu sein.“ Gegenwärtig sind, neben dem Chef, der seit 19 Jahren angestellte Arbeiter Muhamet und der Lehrling Julien in der Käserei beschäftigt. Bis heute wurde Christophe, der frühere Lehrling, nicht ersetzt.

Die Frage darf gestellt werden: gibt es 2018 die Käserei von Saint-Cierges noch? „Vielleicht, aber gewiss nicht in der heutigen Form!“, meint der Präsident der Käsereigenossenschaft, Christian Oulevay, und fährt fort: „Die heutigen Einrichtungen werden noch etwa zehn Jahre lang Bestand haben. Dann müssen sie mit Sicherheit erneuert und rationalisiert werden!“

In der Zwischenzeit werden die acht Mitglieder der Genossenschaft ihre Milch täglich zweimal einliefern... und monatlich einmal werden sie im Gemeindesaal zusammenkommen, um den Milchzahltag entgegen zu nehmen, um die Probleme der Genossenschaft zu besprechen und um die Entwicklung der Lage zu prüfen. Nach den Verhandlungen werden sie bei einem Glas Wein über Gott und die Welt reden. Die erste Runde wird der Kassier der Genossenschaft begeben. Ein herrlicher Brauch, den sowohl Christian Oulevay wie Pierre-André Freymond nicht missen möchten und der für das gute Klima zwischen den Mitgliedern der Genossenschaft und dem Käser bürgt.



Pierre-André Freymond war ausserdem Mitglied der Taxationskommission der früheren SK und anschliessend der Sortenorganisation Gruyère. Heute ist er Mitglied der Rekurskommission für die Taxation, des Vorstandes der Vereinigung der waadtländischen und Neuenburger Milchkäufer sowie des Vorstandes der Sortenorganisation Gruyère.



Le Gruyère AOC et les salons professionnels Une présence incontournable

Depuis sa création, l'IPG est présente dans plusieurs des principaux salons professionnels européens liés aux produits alimentaires.

Se faire connaître, (re)nouer les contacts avec les professionnels, attirer l'attention des distributeurs du secteur de l'alimentation, envisager des actions marketing avec les commerces déjà clients : autant de bonnes raisons incitant l'Interprofession à participer au stand de Switzerland Cheese Marketing (SCM) des salons professionnels.

D'une façon globale, le Gruyère AOC assure sa présence dans les pays voisins grâce à son implication dans SCM, Switzerland Cheese Marketing, l'organisation faitière pour la promotion fromagère suisse. Cet organisme regroupe les principales sortes de fromages produits en Suisse. Il reçoit les fonds octroyés par la Confédération pour la promotion des fromages suisses à l'étranger. Cette manne couvre une petite moitié de son budget de fonctionnement. L'autre partie de ce budget provient des contributions apportées

par les filières des différents fromages suisses, membres de SCM, ainsi que la Fédération des producteurs suisses de lait (PSL).

SCM agit donc comme organisme de promotion des fromages suisses à l'étranger. Il se charge des actions promotionnelles générales et des campagnes ciblées par sorte. C'est donc à travers SCM que le Gruyère AOC renforce sa présence à l'étranger. Par exemple, lors d'actions promotionnelles auprès des consommateurs, comme les dégustations dans des crémeries ou des hypermarchés. C'est aussi le cas pour la campagne publicitaire sur les écrans de TF1 et de M6 qui s'est faite en deux vagues durant cette année, en avril et en novembre.

Les foires et les salons

Pour les foires et les salons, seul le regroupement des sortes de fromages est envisageable. Dans ces manifestations, il est essentiel d'avoir une bonne visibilité. Un petit stand, perdu au milieu d'une allée ne sert à rien. Il est donc nécessaire de consentir un important effort financier. Grâce à cette alliance

sous l'égide de SCM, le Gruyère AOC peut être présent et bien visible dans toute une série de manifestations destinées au grand public et aux professionnels.

Les salons tous publics sont une vitrine qui amplifie les actions menées sur le terrain auprès des consommateurs. C'est la raison pour laquelle SCM tient un stand dans des foires et salons de renom comme le Salon de l'Agriculture de Paris, la Foire aux fromages d'Antony, en banlieue parisienne, la foire de Lyon ou la Grüne Woche de Berlin, pour n'en citer que quelques-uns. Grâce à cette présence, ce sont bien plus d'un million de personnes qui peuvent avoir l'occasion de découvrir notre fromage.

Moins connus du grand public, mais essentiels à la promotion du Gruyère AOC, les salons professionnels sont une occasion unique de contacts entre l'offre et la demande. «A l'étranger, c'est là que nous rencontrons les acheteurs, ceux que nous connaissons déjà et ceux qui pourraient devenir acheteurs de Gruyère AOC, relève Jean-François



Bielmann, responsable Marketing et Promotion à l'IPG. Ces salons sont donc des rendez-vous incontournables. Songez qu'en quelques jours nous pouvons voir un nombre impressionnant de professionnels de la distribution et leur présenter notre fromage – s'ils ne le connaissent pas déjà. Nous nouons et renouons des contacts, nous discutons de nouveaux achats, de perspective de vente. Bref, nous pouvons individualiser notre action. Et on le sait, rien ne vaut le contact personnalisé.»

La participation aux salons professionnels est donc importante pour que le Gruyère AOC se retrouve sur les étals des crémeries, des delikatessen et des hypermarchés. «Il ne sert à rien, poursuit Jean-François Bielman, d'avoir un bon impact sur le public et de se faire connaître, si notre fromage n'est pas en vente. Il y a là une logique : plus le produit est présent en magasin, plus il y a de consommateurs susceptibles de l'acheter. Plus il y a d'acheteurs, plus les distributeurs veulent proposer notre produit dans leurs rayons. Et plus les distributeurs ont envie de proposer notre fromage, plus il sera présent en magasin... Ainsi, dans le travail de marketing, il y a plusieurs niveaux. Tous sont importants. Il serait contre-productif de faire l'impasse sur l'un ou l'autre, et surtout peut-être sur les salons professionnels.»

Les stands de SCM dans les salons professionnels

Les stands de SCM sont conçus pour être des espaces de présentation des fromages et des lieux conviviaux et d'échanges. Il y a ainsi le «käseshow» dans lequel tous les fromages partenaires sont présentés. Il y a aussi les affiches publicitaires spécifiques à chaque fromage qui permettent au visiteur de se faire une idée visuelle du produit et de la façon dont il est mis en valeur. Au milieu du stand se trouve un restaurant où il est possible de déguster les produits et de boire un verre. Un lieu de rencontre permet de discuter avec les professionnels et les journalistes spécialisés dans l'alimentaire, autres interlocuteurs incontournables des salons. Ces journalistes peuvent se révéler de véritables partenaires : grâce à leurs articles et à leurs émissions, ils permettent d'atteindre une large population qui ne sait pas grand-chose du Gruyère AOC.

Les salons professionnels où SCM affiche sa présence

Tous ces salons accueillent des professionnels de la grande distribution, de la restauration, des patrons de magasins de produits frais et des journalistes.

- **ANUGA**, le plus important salon d'Europe consacré à l'alimentation. Il se déroule tous les deux ans en octobre à Cologne, en alternance avec le SIAL.

- **SIAL, Salon international de l'alimentation de Paris.** Cette manifestation biennale, l'une des plus importantes d'Europe réunit en octobre 3'500 exposants de 100 pays et attire 140'000 visiteurs. Un must pour la production fromagère suisse.
- **InterMopro**, un salon biennal qui a lieu en octobre à Düsseldorf en Allemagne. Il est consacré aux produits laitiers.
- **BioFach de Nuremberg.** Un salon annuel dédié essentiellement, aux commerces bio, aux chaînes de magasins bio et aux grandes chaînes alimentaires qui ont un rayon bio.
- **Cibus**, foire biennale à Parme, en Italie. Tous les acheteurs des principales enseignes de la péninsule viennent y chercher des produits nouveaux ou attractifs.
- **International Food and Drink Exhibition, IFE**, salon biennal à Londres. Présence de SCM en collaboration avec l'OSEC, l'Office suisse d'expansion commerciale, l'organisme qui soutient les activités des entreprises suisses à l'étranger.



Der Gruyère AOC und die Fachmessen Eine unumgängliche Präsenz

Seit ihrer Gründung ist die Sortenorganisation Gruyère an mehreren der wichtigsten europäischen Messen beteiligt, wo Lebensmittel ausgestellt werden.

Es geht darum, mit den Berufsleuten Verbindung aufzunehmen oder ihnen erneut zu begegnen, die Aufmerksamkeit im Bereich der Nahrungsmittel zu gewinnen, mit den Grossverteilern, die bereits Kunden sind, Marketingaktionen vorzubereiten: alle diese guten Gründe bilden für die Sortenorganisation Gruyère den Anreiz, an Fachmessen am Stand der Switzerland Cheese Marketing (SCM) mitzuwirken.

Im Allgemeinen sichert sich der Gruyère AOC seine Präsenz in den Nachbarländern über die SCM, die Dachorganisation für die Förderung der Schweizer Käse. Diese Organisation vereinigt die wichtigsten Käsesorten der Schweiz. Sie darf die vom Bund für die Absatzförderung im Export zugesicherten Beiträge entgegennehmen. Dieses Manna deckt beinahe die Hälfte der Betriebskosten. Der übrige Teil wird durch Beiträge jener Käsesortenorganisationen aufgebracht,

die Mitglieder der SCM sind, sowie durch die Organisation der Schweizer Milchproduzenten (SMP). Die Aufgabe der SCM besteht darin, den Absatz von Schweizer Käse im Ausland zu fördern. Sie befasst sich mit den allgemeinen Förderungsmassnahmen sowie mit den gezielten Werbekampagnen zugunsten der einzelnen Sorten. Der Gruyère AOC verstärkt also durch die Inanspruchnahme der Dienste der SCM seine Präsenz im Ausland. Dies geschieht beispielsweise bei Förderungsaktionen zugunsten der Konsumenten oder bei Degustationen in den Läden für Spezialitäten oder in den Supermärkten. Dies gilt auch für die Werbekampagne im französischen Fernsehen TF1 und M6, die in diesem Jahr im April und November in zwei Wellen stattgefunden hat.

Die Publikums- und die Fachmessen Die einzige Möglichkeit, sich in den Publikums- und in den Fachmessen wirksam einzubringen, besteht darin, gemeinsam aufzutreten. Bei diesen Veranstaltungen geht es vor allem darum, einen starken Auftritt zu erreichen. Ein kleiner Stand, verloren inmitten in einer Halle, nützt nichts. Deshalb lässt sich ein bedeutender finanzieller Einsatz nicht

umgehen. Dank der Zusammenarbeit unter dem Dach der SCM kann der Gruyère AOC bei ungezählten Messen, die sich an das breite Publikum oder an die Fachleute wenden, präsent und gut sichtbar sein.

Die Publikumsmessen erfüllen den Auftrag als Schaufenster, das die Basisarbeit zugunsten der Konsumenten wirksam verstärkt. Aus diesem Grund beteiligt sich die SCM an angesehenen Messen wie der Salon de l'Agriculture in Paris, die Käsemesse von Antony in einem Pariser Vorort, die Lyoner Messe oder die Grüne Woche in Berlin, um nur diese zu erwähnen. Mehr als eine Million Personen erhalten dank dieser Präsenz Gelegenheit, unsern Käse zu entdecken. Die Fachmessen werden von der breiten Öffentlichkeit weniger zur Kenntnis genommen, aber sie sind für die Förderung des Gruyère AOC unumgänglich. Sie lassen Angebot und Nachfrage aufeinander treffen. Der Verantwortliche für Marketing und Produktförderung innerhalb der Sortenorganisation Gruyère, Jean-François Biemann, ist sich sicher: „Im Ausland reden wir mit den Einkäufern von Gruyère AOC, also mit jenen, die wir bereits kennen, und mit jenen,



die unsere Kunden werden können. Diese Messen sind für uns ausserordentlich wichtig. Innerhalb von wenigen Tagen sehen wir eine ansehnliche Anzahl von ausgewiesenen Mitarbeitern der Grossverteiler. Wir können ihnen, sofern sie ihn nicht schon kennen, unsern Gruyère AOC vorstellen. Wir knüpfen Kontakte an oder erneuern sie, wir diskutieren über Bestellungen und über die Entwicklung der Verkäufe. Kurz gesagt, wir bringen unsere Botschaft ein. Es ist bekannt, dass sich die persönliche Begegnung durch nichts ersetzen lässt.“

Die Teilnahme an Fachmessen ist deshalb für den Gruyère AOC unerlässlich, damit er in den Milch- und Delikatessengeschäften und in den Supermärkten geführt wird. Dazu Jean-François Biemann: „Es nützt nichts, die breite Öffentlichkeit für sich zu gewinnen und den Bekanntheitsgrad zu erhöhen, wenn unser Käse nicht gleichzeitig gekauft werden kann. Es ist doch logisch: je mehr und besser für ein Erzeugnis geworben wird, desto mehr Konsumenten werden es einkaufen wollen. Und je mehr Käufer vorhanden sind, desto mehr Geschäfte werden sich bemühen, es zu führen. Umgekehrt werden die Geschäfte das Erzeugnis umso eher verkaufen wollen, wenn sie von ihm überzeugt sind... In der Marketingarbeit gibt es also mehrere Ebenen, die alle wichtig sind. Es wäre verhängnisvoll, eine der Ebenen zu vernachlässigen, vor allem jene der Fachmessen.“

Der Stand der SCM in den Fachmessen

Er ist so verwirklicht worden, dass er Raum bietet einerseits für die Darstellung der Käse und andererseits für das gastfreundliche Zusammentreffen. So gibt es eine Käseschau mit allen Erzeugnissen der beteiligten Partner. Gut sichtbar aufgehängt sind die Werbeplakate, bezogen auf jeden einzelnen Käse. Jeder Besucher kann sich selbst eine Idee über das Erzeugnis und über die Art seiner Darstellung machen. Mitten im Stand befindet sich ein Restaurant, wo die Erzeugnisse gekostet werden können und wo auch, bei einem Glas Wein, der Gedankenaustausch gepflegt wird. Der Ort eignet sich für die Diskussion unter den Fachleuten, aber auch mit den Vertretern der Medien, die bei solchen Messen nicht wegzudenken sind. Die Journalisten können sich als eigentliche Partner entpuppen: dank ihren Beiträgen in den Zeitungen, Zeitschriften und am Radio können breite Schichten der Bevölkerung angesprochen werden, die vom Gruyère AOC noch nicht viel wissen.

Die Fachmessen mit Beteiligung der SCM

An allen diesen Messen werden die Fachleute der Grossverteiler und der Gastronomie, die Leiter der Spezialgeschäfte sowie die Medienleute empfangen.

- **ANUGA** in Köln, die grösste europäische Fachmesse der Ernährungs-

wirtschaft und der Nahrungsmittelindustrie, alle zwei Jahre im Oktober, im Wechsel mit der InterMopro.

- **SIAL in Paris, Salon International de l'Alimentation**, alle zwei Jahre im Oktober. Eine der grössten Fachmessen Europas, die 3'500 Aussteller aus 100 Ländern vereinigt und 140'000 Besucher anzieht. Für die schweizerische Käsewirtschaft ist die Teilnahme ein Muss.
- **InterMopro** in Düsseldorf, internationale Fachmesse der Molkereibranche. Alle zwei Jahre im Oktober. Sie ist den Milcherzeugnissen gewidmet.
- **BioFach** in Nürnberg, Weltleitmesse für Bio-Produkte. Jährlich im Februar. Sie öffnet sich für den Handel mit Bio-Erzeugnissen, für die Bio-Handelsketten und für Grossverteiler, die Bio-Erzeugnisse führen.
- **Cibus** in Parma. Alle zwei Jahre. Die Einkäufer der einschlägigen Firmen Italiens finden sich ein, um neue oder attraktive Erzeugnisse zu entdecken.
- **IFE** in London, International Food and Drink Exhibition, alle zwei Jahre. Präsenz von SCM in Zusammenarbeit mit OSEC, dem Verein zur Förderung der schweizerischen Firmen im Ausland.



Les Parisiens apprécient le Gruyère AOC réserve

La France est un marché important pour le Gruyère AOC qui est présent aussi bien dans de petits magasins spécialisés que dans des supermarchés. A l'occasion d'une visite à Paris, il était intéressant de comprendre comment le commerce traditionnel de détail perçoit notre produit, ceci à l'exemple d'un réseau de crémeries.

Fromages et Détail compte vingt magasins, à Paris, en région parisienne, mais aussi à Orléans et en Normandie. Florence Hagron, directrice du réseau, gère ces points de vente qui ont tous gardé leur enseigne originale et donc aussi leur âme. Ils sont situés dans des quartiers à vocation alimentaire et leurs propriétaires, les patrons du groupe Odéon, grosiste installé à Rungis, ont l'intention de reprendre encore d'autres enseignes.

Fournisseur du SIA

Depuis le début de la présence du Gruyère AOC et du Vacherin fribourgeois AOC au Salon international de l'agriculture (SIA), c'est Fromages et Détail qui a assuré la logistique. Florence Hagron met également à disposition quatre vendeurs, alors que le recrutement du personnel de vente de qualité est son principal souci. Pour lancer cette promotion parisienne d'un nouveau genre, des animations avec dégustation de fondue et animateur suisse avaient été mises sur pied par les interprofessions dans les crémeries. Selon Fabrice Luquet, responsable du magasin de la rue Cler, c'est de cette manière que les ventes de mélange fondue ont commencé. «Le petit accent ça plaît», ajoute Fabrice Luquet. Il en va de même pour le Salon de l'Agriculture, Florence Hagron confirme que les gens reviennent et demandent où ils peuvent acheter le même mélange fondue. C'est ainsi que Fromages et Détail est recom-

pensé de ses efforts au SIA. Florence Hagron a d'ailleurs déjà vendu une tonne de mélange fondue entre début septembre et début novembre. Une animation a aussi été organisée les 14 et 15 novembre.

300 fromages

Le magasin de Fabrice Luquet a été entièrement restauré au mois d'août. Dans cette rue piétonne aux nombreux commerces alimentaires, c'est pourtant un élément central et les animations du week-end ont un effet important sur les chiffres d'affaires des produits. Celles-ci sont choisies en fonction de la saison et de la disponibilité du fournisseur de participer au financement. «Nous avons besoin de l'aide des interprofessions», ajoute Florence Hagron. «Pour nous, le Gruyère AOC, dont les ventes sont en progression, est important, nous vendons principalement du réserve (10 à 15 mois) et de l'alpage. C'est ce que les Parisiens apprécient. Nous avons aussi un peu de plus jeune dans certains magasins pour répondre à des demandes particulières. C'est un fromage que nous vendons toute l'année». A la rue Cler, il fait partie d'un assortiment de 300 fromages.

Ce magasin, sous l'enseigne de «La Fromagerie», est ouvert du mardi au dimanche à 14 heures. Quelques dizaines de mètres plus loin, l'échoppe «La Fermette», gérée également par Fabrice Luquet, dispose d'un plus petit assortiment, mais elle est ouverte tous les jours. Pour ces deux magasins, il faut dix employés qui savent raconter une histoire sur chaque fromage.

Garder un niveau de prix correct

Autre souci de Florence Hagron : elle souhaite que le Gruyère AOC reste correct

au niveau prix. «Il ne doit pas être au-dessus de tous les fromages français, le niveau de l'an dernier était bon, mais il faut faire attention avec ces hausses successives, de ne pas dépasser un certain prix», ajoute-t-elle. Lors d'une visite, le Gruyère AOC réserve ou alpage était vendu 24,50 euros, contre 22,50 euros pour le Comté réserve et 35,80 pour le Beaufort d'alpage. Un juste équilibre à trouver entre la motivation du détaillant de mettre un produit en avant et le pouvoir d'achat de la clientèle.

La clientèle de la rue Cler, dans le VII^e arrondissement, est certes aisée et connaît les produits. Une dame retraitée à qui l'on parle du Gruyère AOC répond : «Ah, le Suisse, celui qui n'a pas de trou !». Les ministères stationnés à proximité, qui se ravitaillent souvent dans la boutique, ont par contre nettement revu leurs budgets à la baisse. La Fromagerie a aussi passablement de touristes dans sa clientèle, vu la proximité de la Tour Eiffel, ceux-ci sont reconnaissables à leur désir d'emporter le fromage sous vide.

Côté avenir, Florence Hagron estime qu'il y a encore à faire et qu'il faut prendre le temps de faire connaître et apprécier le produit. Elle travaille aussi avec Switzerland Cheese Marketing et Suisse Tourisme. Par leur intermédiaire, elle ravitaille par exemple l'ambassade de Suisse ou le Centre culturel.

Pour avoir un produit répondant aux attentes de ses clients, Florence Hagron se déplace, elle va le sélectionner en fonction de la fruitière, de l'âge. Elle est ainsi entièrement satisfaite de la qualité du Gruyère AOC.

Die Pariser schätzen den Gruyère AOC Réserve sehr

Frankreich bildet für den Gruyère AOC einen wichtigen Absatzmarkt. Man findet ihn dort sowohl im spezialisierten Milchladen wie auch im Supermarkt. Bei einem Besuch in Paris galt es, der Frage nachzugehen, wie der traditionelle Handel unser Erzeugnis aufnimmt. Dabei wurde die Arbeit eines Verteilernetzes für Milchgeschäfte geprüft.

Der Firma Fromages et Détail gehören zwanzig Milchgeschäfte in Paris, in der Umgebung von Paris, aber auch in Orléans und in der Normandie. Florence Hagron ist die Direktorin dieses Netzes und sie leitet diese Verkaufspunkte, die ihr ursprüngliches Firmenschild bewahrt haben und auch den von den Gründern gewollten Grundsätzen treu geblieben sind. Sie befinden sich in Quartieren mit regem Lebensmitteleinkauf. Die Eigentümerin der Kette, die in Rungis niedergelassene Gruppe Odéon, beabsichtigt die Übernahme weiterer Firmen.

Lieferant des Salon

International de l'Agriculture (SIA)
Seit Beginn der Präsenz von Gruyère AOC und Vacherin Fribourgeois AOC an diesem Salon de l'Agriculture besorgt die Firma Fromages et Détail zugunsten dieser beiden Käse die Logistik. Florence Hagron stellt vier Verkäufer zur Verfügung, denn die Einstellung von tüchtigem Verkaufspersonal gehört zu ihren grössten Sorgen. Sie sagt dazu: "Es handelt sich um eine ausserordentlich schwierige Aufgabe." Um dieser Verkaufsförderung der neuen Art Nachdruck zu verleihen, wurde von den Sortenorganisationen in den Milchgeschäften durch schweizerische Fachleute Werbung betrieben und es wurde eine Degustation von Fondue durchgeführt. Gemäss Fabrice Luquet, der für einen Milchladen an der Rue Cler verantwortlich ist, wurde so mit dem Verkauf von Fonduemischungen begonnen: "Das westschweizerisch gefärbte Französisch gefällt den Kunden", meint er. Auch im Salon de l'Agriculture kann die gleiche Wirkung beobachtet werden. Gemäss Florence Hagron kommen die Besucher immer

wieder und fragen, wo sie die gleiche Fonduemischung kaufen können. Die Firma Fromages et Détail wird also an dieser Messe für Ihren Einsatz entschädigt. Florence Hagron bestätigt gerne, dass zwischen Anfang September und Anfang November eine Tonne Fonduemischungen abgesetzt wurden. Am 14. und 15. November wurde erneut eine Animation durchgeführt.

300 Käsesorten

Das Milchgeschäft von Fabrice Luquet wurde im August vollständig umgebaut, aber bis vor wenigen Wochen war der Stand vor dem Laden noch nicht eingerichtet. Ein solcher Stand gehört aber klar zum Strassenbild dieser Fussgängerzone, wo sich viele Lebensmittelgeschäfte befinden, und die Animationen am Wochenende tragen entscheidend zur Erhöhung des Umsatzes bei. Florence Hagron sagt dazu: „Die Hilfe der Sortenorganisationen ist entscheidend. Für uns ist der Gruyère AOC, dessen Verkäufe einen steigenden Trend aufweisen, ausserordentlich willkommen. Wir verkaufen vor allem den 10 bis 15 Monate alten Gruyère AOC Réserve und den Alp-Gruyère. Die Pariser schätzen diese reifen Käse. Wir führen in einigen Geschäften auch einen etwas milderen Käse, um möglichst alle Wünsche zu erfüllen. Den Gruyère AOC verkaufen wir über das ganze Jahr hinweg.“ In der Rue Cler zählt er zu einer Auswahl von 300 Käsesorten.



Dieser Milchladen mit dem Namen „La Fromagerie“ ist von Dienstag bis Sonntag ab 14.00 Uhr geöffnet. Kaum fünfzig Meter daneben wird der Laden „La Fermette“ ebenfalls von Fabrice Luquet geführt. Die Auswahl ist dort geringer, aber der Besuch ist an allen Wochentagen möglich. Für die beiden Geschäfte sind zehn Angestellte zuständig, die über jeden Käse eine Geschichte zu erzählen wissen.

Einen vertretbaren Preis sichern

Florence Hagron wünscht sich, dass der Gruyère AOC zu einem vertretbaren Preis abgesetzt wird: „Er darf nicht teurer sein als alle französischen Käse. Im letzten Jahr herrschten geordnete Verhältnisse vor, aber es muss wegen den wiederholten Preiserhöhungen darauf geachtet werden, dass ein gewisser Preis nicht überschritten wird.“ Kürzlich wurden der Gruyère AOC Réserve und der Alp-Gruyère AOC Réserve für 24,50 Euros verkauft, während der Comté Réserve 22,50 Euros und der Alp-Beaufort Réserve 35,80 Euros kosteten. Es ist ein Gleichgewicht zu finden zwischen der Motivation der Detaillisten, die ein Erzeugnis fördern wollen, und der Kaufkraft der Kundschaft. Die Kunden der Rue Cler im VII. Arrondissement von Paris sind gut situiert und sie kennen die Erzeugnisse. Eine Rentnerin wurde auf den Gruyère AOC angesprochen, und sie sagte: „Ah, der Schweizer Käse ohne Löcher!“ Die Leute in den Ministerien, die in der Nähe arbeiten und die oft in seinem Geschäft einkaufen, mussten hingegen ihren Ausgaben nach unten anpassen. Zu seiner Kundschaft zählen wegen dem nahe gelegenen Eiffelturm auch viele Touristen. Sie sind daran zu erkennen, dass sie den Käse vakuumverpackt einkaufen.

Florence Hagron ist der Ansicht, dass auch künftig viel geleistet werden muss. Es brauche noch Zeit, um den Konsumenten das Erzeugnis näher zu bringen und damit sie es noch mehr schätzen. Sie arbeitet mit Switzerland Cheese Marketing sowie mit Suisse Tourisme zusammen. Über diese letztere Organisation beliefert sie die schweizerische Botschaft oder das Kulturzentrum.



Damit die Erwartungen ihrer Kunden erfüllt werden, scheut Florence Hagron keine Reise, um die Erzeugnisse je nach Käserei oder nach Alter auszuwählen. Sie ist mit der Qualität des Gruyère AOC zufrieden.



photos©Pierre Schwaller

Salon des goûts et terroirs

Engouement pour les produits régionaux

Le Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle est devenu un événement incontournable pour les gourmets qui veulent découvrir ou redécouvrir des produits de qualité rattachés à une région et issus du savoir faire artisanal. Cette année, du 29 octobre au 2 novembre, 40'000 visiteurs ont déambulé entre les stands des 250 artisans. Ils se sont attardés ici et là pour apprécier vins, pains, miels, confitures, liqueurs, saucissons et autres fromages. Des produits traditionnels, mais aussi de nouvelles créations à base de produits de proximité. Le Gruyère AOC avait une place de choix, puisque cette année l'hôte d'honneur était l'Ancien Comté de Gruyère dont les spécialités à base de laitages ont fait le tour du monde.

Les visiteurs qui se sont laissé guider par leurs papilles gustatives n'ont pu manquer le stand de l'Ancien Comté de Gruyère. Celui-ci a joué un rôle primordial au Moyen Age et il occupe aujourd'hui encore une place importante dans la mémoire collective. Cet espace accroché aux montagnes des Préalpes, qui comprend la Gruyère fribourgeoise, le Pays-d'Enhaut vaudois et le Gessenay bernois, est le berceau de quatre fromages qui ont obtenu parmi les premiers leur appellation d'origine contrôlée : l'Etivaz, le Gruyère, le Vacherin fribourgeois et le Berner Alpkäse. Ces fromages ont rythmé la vie des paysans, façonné les paysages, influencé l'architecture des villages et des chalets d'alpage. Ils ont nourri les racines d'une culture, d'un artisanat, d'un folklore.

Le stand de l'Ancien Comté mettait en valeur les symboles communs aux trois régions : la grue, l'armailli et le fromage. Les consommateurs pouvaient approcher cette culture fromagère dans sa dimension historique. Ils pouvaient aussi acheter sur place des produits issus de ce terroir, s'arrêter le temps d'un repas ou d'une collation pour savourer des plats de ces régions, apprêtés par le chef de Rossinière, Patrick Gazeau.



Apprécier les différents saveurs

Les amateurs de fromages étaient aussi invités à participer à « Jean l'armailli », un concours de dégustation de Gruyère AOC et de Vacherin fribourgeois AOC. Ils devaient d'abord identifier, parmi quatre échantillons, un fromage fabriqué en plaine. Puis, parmi les trois échantillons de montagne restants, deux produits identiques. De nombreux participants ont trouvé l'exercice difficile. Reste que c'était l'occasion rêvée pour que les uns et les autres apprécient la variété et l'intensité des arômes de fromages d'alpage.

Pain et Gruyère AOC

Le Salon faisait aussi la part belle aux produits de boulangerie-pâtisserie artisanale, avec notamment le concours Swiss Bakery Trophy. 1400 préparations provenant de 26 cantons ont été évaluées par un jury composé de professionnels reconnus et de consommateurs. L'aspect, la couleur, la forme, la texture, et bien sûr la réaction en bouche, l'odeur et le goût figuraient parmi les critères de jugement. Ce concours ne manquait pas d'intérêt pour les passionnés de fromages. En effet, rien ne vaut une tranche d'un pain savoureux pour déguster le meilleur des fromages !

Affluence record

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs a enregistré cette année une affluence record. Il a attiré un public très large et de tous âges. Il faut dire que l'un des atouts de cette manifestation est sans doute la convivialité qui se crée autour des stands. Les consommateurs ont l'occasion de discuter avec les artisans, de s'informer, de déguster les produits, de comparer, de se faire plaisir. Quant aux artisans, ils ont prouvé une fois encore leur créativité et leur dynamisme. Ils ont fait découvrir aux visiteurs réjouis par l'aubaine des milliers de produits artisanaux, allant des produits traditionnels comme les grandes AOC jusqu'à des créations aussi alléchantes qu'inattendues.

C'est dire si les produits du terroir, qui plaisent aux consommateurs grâce à leurs qualités gustatives et à leur traçabilité, ont de beaux jours devant eux.



photos©Pierre Schwaller

Messe für einheimische Spezialitäten der Feinschmecker

Der Besuch des Salon Suisse des Goûts et Terroirs (Messe für einheimische Spezialitäten) in Bulle ist für die Feinschmecker unumgänglich. Dort können sie Erzeugnisse entdecken oder wieder entdecken, die mit einem festgelegten Gebiet verbunden sind und die ihren Erfolg handwerklichem Können verdanken. In diesem Jahr haben sich zwischen dem 29. Oktober und dem 2. November rund 40'000 Schaulustige die Stände von 250 Gewerbetreibenden angesehen. Allerdings haben sie sich hier und dort länger aufgehalten, um Erzeugnissen wie Wein, Brot, Honig, Konfitüre, Likör, Wurstwaren und Käse ihre besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Dabei ging es um traditionelle, aber auch um neuere Schöpfungen auf der Grundlage von Erzeugnissen aus der jeweiligen Gegend. In diesem Jahr wurde dem Gruyère AOC ein Vorzugsplatz eingeräumt, denn der Ehrengast war die so genannte Ehemalige Grafschaft von Greyerz, rund um die Welt bekannt für ihre aus Milch verarbeiteten Spezialitäten.

Die Gäste liessen sich durch ihre Geschmackspapille leiten, die sie unbeirrt zum Stand der Ehemaligen Grafschaft von Greyerz führte. Im Mittelalter spielte diese Grafschaft eine erstrangige Rolle und noch heute ist sie im Kollektivbewusstsein tief verankert. Dieses Gebiet lehnt sich an die Voralpen an und um-

fasst das Freiburger Greyerzerland, das waadtländische Pays-d'Enhaut und das Berner Saanenland. Es wird als die Wiege von vier Käsen bezeichnet, die unter den ersten waren, denen die geschützte Ursprungsbezeichnung zuerkannt wurde: L'Étivaz, der Gruyère, der Vacherin Fribourgeois und der Berner Alpkäse. Diese Käse haben das Leben der Bauern bestimmt, die Landschaft geprägt und die Architektur der Dörfer und Chalets beeinflusst. Sie haben dort die Grundlagen für die Kultur, das Handwerk und die Folklore geschaffen.

Der Stand der Ehemaligen Grafschaft hob die gemeinsamen Symbole der drei Regionen hervor: Kranich, Alpsenn und Käse. Den Konsumenten wurde einmal mehr die geschichtliche Bedeutung des Käses bewusst. Sie konnten vor Ort auch Erzeugnisse aus diesem Gebiet einkaufen, eine Mahlzeit oder einen Imbiss mit einem Gericht dieser Region geniessen, zubereitet vom Küchenchef aus Rossinière, Patrick Gazeau.

Vielseitiger Geschmack

Die Käseliebhaber wurden eingeladen, am Wettbewerb „Jean l'Armailli“ (Jean der Senn) teilzunehmen, an dem der Gruyère AOC und der Vacherin Fribourgeois AOC degustiert werden konnten. Zuerst galt es, unter den vier Mustern einen Käse aus dem Talgebiet herauszufinden. Bei den drei restlichen mussten die beiden identischen Proben Bergkäse bestimmt werden. Viele Teilnehmer beurteilten diese

Übung als schwierig. Doch letztlich ging es für alle um die willkommene Gelegenheit, die Vielfalt und die Intensität des Aromas der Alpkäse schätzen zu lernen.

Brot und Gruyère AOC

Der Salon stellte im Rahmen des Wettbewerbs Swiss Bakery Trophy auch die handwerklichen Erzeugnisse der Bäckerei-Konditorei in den Vordergrund. 1'400 Zubereitungen aus 26 Kantonen wurden von einem Preisgericht bewertet, das aus anerkannten Berufsleuten und aus Konsumenten zusammengesetzt war. Beurteilt wurden unter anderen Eigenschaften das Aussehen, die Farbe, die Form, die Struktur und selbstverständlich die Reaktion im Mund, der Geruch und der Geschmack. Dieser Wettbewerb war auch für die Käseliebhaber von erheblichem Interesse, denn nichts geht über ein schmackhaftes Stück Brot, um den besten aller Käse zu kosten!



Rekordbesucherzahl

Diese Messe für einheimische Erzeugnisse erreichte eine Rekordbesucherzahl. Alle Schichten der Bevölkerung waren vertreten. Als eigentlicher Trumpf dieser Veranstaltung darf die an den Ständen herrschende Gastfreundlichkeit gelten. Die Konsumenten erhielten die Möglichkeit, mit Leuten aus dem Gewerbe zu reden, sich zu informieren, Erzeugnisse zu kosten, zu vergleichen, sich selbst eine Freude zu bereiten. Die Gewerbetreibenden ihrerseits legten einmal mehr Zeugnis ab von ihrem schöpferischen und dynamischen Geist. Den erfreuten Konsumenten boten sie ungezählte Produkte an, ob sie nun traditionell hergestellt wurden wie die bekannten geschützten Ursprungsbezeichnungen oder ob es sich um verlockende und unerwartete Neuschöpfungen handelte.

Eine Schlussfolgerung drängt sich auf: traditionelle Erzeugnisse, die dem Konsumenten gefallen, haben dank ihrem herrlichen Geschmack und dank der Rückverfolgbarkeit eine goldene Zukunft vor sich.



photos©christian baudat

Une fondue géante pour 3'000 convives

Les cuisiniers n'ont pas lésiné sur les quantités. Pour réaliser une fondue géante de quelques 1'400 kg, ils ont utilisé 980 kg de fromage, 420 litres de vin et 800 kg de pain.

Le jeu en valait la chandelle, puisque quelque 3'000 gourmands se sont régals au Comptoir de Morges, le samedi 25 octobre.



photos©christian baudat

Pour réussir cet exploit, il a fallu une organisation méticuleuse. Le mélange avait été profondément une première fois à l'usine Emmi de Langnau et emballé dans des sachets en aluminium. Une fois sur place, les maîtres fromagers avaient chauffé le tout au bain-marie, avant de verser dans un caquelon géant de 1,8 mètre de diamètre. Ceci sous le regard

de milliers de curieux. Il faut dire que l'équipe qui a réussi à mettre en place cet événement n'est pas à son premier essai. Une bonne partie de celle-ci avait participé à la réussite de la fondue géante de 1'270 kg qui avait battu le record en 1998 à Neuchâtel.

Les maîtres fromagers avaient choisi un mélange savamment dosé : deux tiers de Gruyère AOC, un sixième de Bon Vaudois

et un sixième de Creux-du-Van. De quoi obtenir une fondue agréable en bouche répartie dans 950 caquelons... Pour le bonheur des grands et des petits.

Peu après la fête, le comité d'organisation du comptoir a préparé un dossier pour que l'exploit morgien soit homologué au Guinness Book.

Ein Riesenfondueplausch für 3'000 Gäste

Die Köche haben sich nicht gescheut, mit der grossen Kelle anzurichten. Um eine Riesenfondue von etwa 1'400 Kilogramm zu verwirklichen, haben sie 980 Kilogramm Käse, 420 Liter Wein und 800 Kilogramm Brot eingesetzt. Der Erfolg ist nicht ausgeblieben, haben sich doch am Samstag, 25. Oktober, an die 3'000 Schlemmer im Comptoir de Morges eingefunden.



photos©christian baudat

Um diese Glanzleistung zu erreichen, bedurfte es einer sehr eingehenden Vorbereitung. Die Mischung wurde in einem ersten Umgang im Emmi-Betrieb von Langnau vorgeschmolzen und in Aluminiumbeutel verpackt. Vor Ort in Morges heizten die Käsermeister diese Ware im Wasserbad auf, bevor sie in einen riesigen Fonduetopf von 1,8 Meter Durchmesser geschüttet wurde, dies in Anwesenheit von Tausenden Neugieriger. Für die mit dieser Aufgabe betrauten Personen war dies nicht der erste Versuch. Einige von ihnen waren bereits am Erfolg der Riesenfondue von 1'270 Kilogramm in Neuenburg beteiligt, wo 1998 der Rekord gebrochen wurde.

Die Käsermeister hatten eine geschickt bemessene Mischung ausgewählt: zwei Drittel Gruyère AOC sowie je ein Sechstel Bon Vaudois und Creux-du-Van. Diese Fondue wurde in 950 Töpfe aufgeteilt und mundete den Gästen herrlich... Alle, Kinder wie Erwachsene, waren begeistert.

Kurz nach dem Fest bereiteten die Organisatoren die Unterlagen im Hinblick auf die Aufnahme der Glanzleistung in das Guinness Book vor. Alle notwendigen Bedingungen für diese Eintragung sind erfüllt.



Le Gruyère AOC et la Gruyère à l'honneur

Plus de 10'000 personnes ont participé au concours qui permettait de découvrir les atouts de la Gruyère et du Gruyère AOC. Elles ont répondu aux questions qui se trouvaient sur les dépliants collés sur 620'000 emballages de Gruyère AOC vendus dans les magasins Coop entre la mi-août et la mi-septembre.

Les dix premiers lauréats ont gagné un week-end pour deux personnes en

Gruyère et un coffret contenant trois déclinaisons de Gruyère AOC. Les 40 suivants ont également reçu un coffret. Ce concours est une démonstration de la collaboration possible et évidente entre le tourisme et les produits du terroir. L'IPG est convaincue de l'intérêt de la synergie avec la région d'origine du produit, son tourisme et son histoire avec un produit centenaire et authentique comme le Gruyère AOC.

Nouvelle collaboratrice à l'IPG

Corinne Berbiers-Macheret vient de rejoindre le secrétariat général de l'IPG, à 60 %.

Madame Berbiers-Macheret s'occupe principalement des travaux administratifs liés aux marques caséine et au suivi de celles-ci.

Vous aurez l'occasion de l'entendre au téléphone car elle répond aux appels aussi bien en français qu'en allemand, une langue qu'elle a apprise à Cologne lors d'un séjour linguistique, puis à Zurich.

Madame Corinne Berbiers-Macheret est maman de deux adolescents. L'IPG lui souhaite la bienvenue.



Der Gruyère AOC und das Greyerzerland sind beliebt

Mehr als 10'000 Personen haben zwischen Mitte August und Mitte September an einem Wettbewerb teilgenommen mit dem Ziel, die Vorzüge des Greyerzerlandes und des Gruyère AOC zu entdecken. Sie haben auf die Fragen in einem Faltprospekt geantwortet, der auf 620'000 von Coop verkaufte Verpackungen von Gruyère AOC geklebt worden war.

Die zehn ersten Preise beinhalten ein Wochenende für zwei Personen im Greyerzerland sowie ein Geschenkset mit drei Arten von Gruyère AOC. Den vierzig nächsten Gewinnern wurde ebenfalls ein solches Geschenkset zugesandt. Dieser Wettbewerb beweist, dass eine Zusammenarbeit zwischen dem Tourismus und den Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung durchaus möglich und einleuchtend ist. Die Sortenorganisation Gruyère ist auf alle Fälle überzeugt, dass für die Interessen des Greyerzerlandes mit seinem Tourismus und seiner Geschichte sowie für jene eines jahrhundertealten und echten Erzeugnisses wie der Gruyère AOC gemeinsam geworben werden kann.

Neue Mitarbeiterin in der Geschäftsstelle

Corinne Berbiers-Macheret heisst die neue Mitarbeiterin im Sekretariat der Sortenorganisation Gruyère. Sie tritt eine 60 Prozent-Stelle an und wird sich vor allem mit den Verwaltungsarbeiten im Zusammenhang mit den Kaseinmarken befassen

Die interessierten Personen werden sie regelmässig am Telefon hören. Sie beherrscht sowohl die deutsche wie die französische Sprache. Deutsch hat sie anlässlich eines Sprachaufenthaltes in Köln gelernt und alsdann in Zürich vertieft. Corinne Berbiers-Macheret ist Mutter von zwei Knaben. Die Sortenorganisation wünscht ihr einen erfolgreichen Einstieg in ihre neue Tätigkeit.



Le Gruyère d'alpage AOC

de Jean-Louis Roch sacré champion des champions

Comme nous vous l'annoncions dans l'édition précédente de L'Oiseau, le Gruyère d'alpage AOC de Monsieur Jean-Louis Roch a été désigné comme le champion des champions, le roi des fromages, le Swiss Champion, lors des Swiss Cheese Awards à Unterwasser. Cet agriculteur a remporté ce prix grâce à une meule fabriquée à l'Alpage La Théraulaz, choisie parmi les 474 fromages inscrits au concours. Jean-Louis Roch a également décroché le titre de meilleur Gruyère d'alpage AOC. Il nous a reçus chez lui au Châtelard-près-Romont, alors que la désalpe d'octobre 2008 n'était déjà plus qu'un souvenir.

Dans le canton de Fribourg, nous sommes encore plusieurs à faire de très longues désalpes. Nous descendons les trente-huit kilomètres à pied avec les bêtes, depuis Albeuve jusqu'au Châtelard. Cette marche nous prend plus de sept heures. Si je continue à aller au chalet, été après été, c'est que j'aime cette vie alpestre ; et la désalpe en fait partie. C'est une tradition. Pour l'instant, je ne pourrais pas m'en passer. Cela fait partie du rituel de l'alpage.

C'est aussi un jour de fête pour toute la famille. Même si c'est une grande organisation et un gros travail. La veille, il faut préparer toutes les vaches, les laver. Ma femme prépare des

sandwichs pour tout le monde. J'aime ce moment de l'année, et j'estime que nous devons garder ce folklore cantonal.

L'alpage, c'est une longue histoire pour vous ?

Oui. C'est mon père qui a commencé à exploiter cet alpage en 1952. Il avait moins de vaches qu'aujourd'hui, il écrémait le lait et vendait la crème. J'y venais souvent avec lui, mais je ne restais pas sur place, je revenais à la maison pour faire le travail de l'exploitation. Mon frère Philippe, qui restait à l'alpage durant la bonne saison, a



commencé à fabriquer du Gruyère en 1976. C'était une plus-value pour le lait. En 1989, j'ai pris la relève, car mon frère a repris une autre exploitation.

Aujourd'hui, nous exploitons cet alpage en famille, avec deux employés. Je passe la bonne saison à l'alpage. Ma femme et mes quatre enfants me rejoignent les week-ends et les vacances scolaires. Je fabrique le fromage et mes deux employés s'occupent du bétail. Dans la pratique, je prends en charge les deux exploitations en parallèle. Je descends ainsi régulièrement au Châtelard pour les différents travaux.

Présentez-nous votre alpage ?

J'exploite deux alpages situés côte à côte, qui commencent à 1'100 mètres et qui vont jusqu'à près de 1'400 mètres. Je fabrique mon fromage

toujours dans le même chalet qui se situe à 1'300 mètres.

J'ai 45 vaches, environ 60 veaux et génisses, quelques chèvres, une quarantaine de cochons et une jument. Je fabrique environ 7 tonnes de Gruyère AOC et 500 kg de Vacherin fribourgeois AOC.

A l'alpage, vous êtes responsable de tout le processus, depuis la production du lait jusqu'à la fabrication du fromage.

Nous travaillons uniquement avec notre lait. Nous pouvons ainsi mieux contrôler notre production. Mais nous avons le désavantage de devoir repartir à zéro chaque printemps. De plus, nos fromages sont taxés seulement une fois que nous avons fini de fabriquer. Mais nous ne travaillons pas à

l'aveuglette pour autant. Nous avons un bon suivi de notre production grâce aux analyses de lait et de petit-lait acidifié que nous demandons deux fois par mois à CASEi. C'est essentiel, puisque le lait doit être d'une qualité irréprochable si nous voulons avoir un bon produit. Par la suite, nos fromages partent dans les caves de la coopérative des producteurs de fromage d'alpage où d'autres professionnels les soignent. C'est donc toute une filière qui est impliquée dans la qualité. Et je suis reconnaissant du travail réalisé par chacun.

Reste qu'on n'est jamais à l'abri d'être déclassé. Même quand on a fait le premier prix. Chaque année, je suis anxieux à l'idée d'avoir des problèmes. Quand ça arrive, il faut les résoudre le mieux possible pour essayer de retrouver au plus vite un fromage de grande qualité.



Comment avez-vous réagi en apprenant que votre Gruyère d'alpage AOC de 2007 était récompensé ?

Quand on m'a annoncé par téléphone que j'avais gagné le prix pour le Gruyère d'alpage AOC, ça ne m'a pas touché. J'étais très occupé et énervé. Nous devons décharger tout le foin à la fourche, car une machine était en panne.

Le lendemain, quand je commençais à réaliser la bonne nouvelle, on m'a annoncé que mon Gruyère d'alpage AOC était arrivé premier des 23 catégories. À ce moment-là, ça a été une grande joie.

Ce prix me fait plaisir à moi et à toute ma famille. Mes enfants sont sans doute fiers que nous ayons fabriqué un produit d'une certaine qualité et que cela soit relevé.

C'est aussi une belle récompense pour la coopérative; trois de ses fromages ont été primés, alors qu'elle en a inscrit sept.

Le fait qu'un Gruyère d'alpage AOC ob-

tienne le premier prix toute catégorie met aussi en valeur le Gruyère d'alpage en général et même tous les fromages d'alpage.

Je suis très content, car si nous voulons obtenir le prix le plus juste possible, nous devons miser sur la qualité.

Ce prix met en valeur votre travail. C'est important pour vous d'être visible ?

Pour moi, pas directement. Mais pour la promotion du Gruyère d'alpage AOC, oui. J'y attache une grande importance. Lorsque des promeneurs suisses ou étrangers s'arrêtent au chalet, nous avons à cœur de leur montrer le travail que nous faisons. C'est dans cette même logique que nous participons à différents événements destinés à promouvoir notre fromage. Par mon engagement, j'aimerais permettre aux consommateurs d'apprécier la qualité de notre produit et de comprendre l'importance de notre travail qui s'inscrit dans la tradition.





Der Landwirt Jean-Louis Roch, herausragender Sieger mit seinem Alp-Gruyère

AOC

Wie in der letzten Nummer von *L'Oiseau* berichtet, wurde Jean-Louis Roch mit seinem Alp-Gruyère im letzten September am Swiss Cheese Award 2008 im Toggenburg Sieger aller Kategorien, d.h. der Sieger unter den Käsern. Die Auszeichnung errang dieser Landwirt mit einem Laib Gruyère, den er 2007 auf seinem Alpbetrieb in La Théraulaz produziert hatte. Für den Wettbewerb wurden insgesamt 474 Käseläibe eingeschrieben. Gleichzeitig wurde Jean-Louis Roch der Titel des besten Alp-Gruyère AOC verliehen. Er hat uns Ende Oktober 2008 bei sich zuhause in Châtelard-près-Romont empfangen, zu einem Zeitpunkt, als der Alpbzug längst vorüber war.

Im Kanton Freiburg sind wir doch noch einige Landwirte, die sich heute viel Zeit für den Alpbzug nehmen. Die

Strecke von 38 Kilometern von Albeuve nach Châtelard legen wir mit den Tieren zu Fuss zurück. Der lange Marsch dauert mehr als sieben Stunden. Wenn ich Sommer für Sommer im Chalet verbringe, so ist dies meiner Liebe zum Leben auf der Alp zuzuschreiben. Der Alpbzug gehört dazu. Es handelt sich um eine Tradition. Bis auf weiteres möchte ich darauf nicht verzichten. Dieser Brauch ist von der Alp nicht wegzudenken.

Für die ganze Familie ist dies ein Festtag. Auch wenn damit eine aufwendige Organisation und viel Arbeit verbunden sind. Am Tag zuvor werden alle Kühe vorbereitet und gewaschen. Meine Frau bereitet für alle belegte Brötchen vor. Diesen Zeitpunkt des Jahres schätze ich besonders und ich bin der Meinung, dass dieser kantonale Volksbrauch beibehalten werden sollte.

Stellt für Sie das Leben auf der Alp eine lange Tradition dar?

Ja. Mein Vater begann 1952 mit der Bewirtschaftung dieses Alpbetriebes. Damals gab es weniger Kühe als heute. Er rahmte die Milch ab und verkaufte den Rahm. Ich begleitete ihn oft, doch blieb ich jeweils nicht auf der Alp, denn ich erledigte daheim im Tal die Arbeiten auf dem Bauernhof. Mein Bruder Philippe hingegen blieb in der Sömmerungszeit oben. 1976 begann er mit der Produktion von Gruyère. Dank der Milch ergab sich daraus ein willkommener Mehrwert. Seine Nachfolge trat ich 1989 an, nachdem mein Bruder einen andern Betrieb übernommen hatte.

Heute bewirtschaften wir die Alp im Familienverband, mit zwei Mitarbeitern. Den ganzen Sommer verbringe ich dort. Meine Frau und unsere vier Kinder be-



suchen mich jeweils am Wochenende und während der Schulferien. Ich widme mich der Käseproduktion, während sich die beiden Mitarbeiter um das Vieh kümmern. Gleichzeitig führe ich sowohl den Alp- wie den Talbetrieb und deshalb reise ich regelmässig nach Châtelard hinunter, um auch dort die Arbeiten zu erledigen.

Können Sie uns Ihren Alpbetrieb vorstellen?

Ich bewirtschafte zwei Alpbetriebe, die sich nebeneinander befinden, die auf einer Höhe von 1'100 Metern beginnen und bis beinahe 1'400 Meter ansteigen. Den Käse stelle ich immer im gleichen Chalet, in 1'300 Meter Höhe, her.

45 Kühe, etwa 60 Kälber und Rinder, einige Ziegen, an die 40 Schweine und eine Stute gehören dazu. Ich produziere ungefähr sieben Tonnen Gruyère AOC und 500 Kilogramm Vacherin Fribourgeois AOC.

Sie sind also in Ihrem Alpbetrieb für den ganzen Ablauf verantwortlich, von der Milchgewinnung bis zur Käseproduktion.

Wir verarbeiten ausschliesslich die eigene Milch. Dies gibt uns die Möglichkeit, unsere Produktion besser unter Kontrolle zu halten. Unser Nachteil besteht darin, dass wir in jedem Frühjahr bei Null beginnen müssen. Ferner werden unsere Käse erst taxiert, wenn die Produktion im Herbst beendet ist. Aber deswegen arbeiten wir noch lange nicht aufs Geratewohl. Dank den Analysen der Milch und der gesäuerten Schotte, die wir zweimal

in der Woche CASEi anvertrauen, sind wir jederzeit in der Lage, das Verfahren unter Kontrolle zu haben. Dies ist wesentlich, denn die Milch muss einwandfrei sein, wenn daraus ein gutes Erzeugnis entstehen soll. Anschliessend gelangen die Käse in den Keller der Genossenschaft der Produzenten von Alp-Käse, wo sie von andern Berufsleuten gepflegt werden. Am Gelingen sind also viele Fachleute beteiligt. Für diese Mitarbeit bin ich ausserordentlich dankbar.

Nie ist man aber davor gefeiert, dass der Käse deklassiert wird. Selbst dann nicht, wenn man den ersten Preis erhalten hat. Jedes Jahr befürchte ich, in Schwierigkeiten zu geraten. Wenn sie eintreffen, muss man nach bestem Wissen und Gewissen nach Wegen suchen, um möglichst bald wieder einen qualitativ hoch stehenden Käse herzustellen.

Wie haben Sie reagiert, als Sie vernommen haben, dass Ihr Alp-Gruyère AOC 2007 ausgezeichnet worden war?

Als man mir diesen Erfolg am Telefon mitteilte, bin ich ohne Reaktion geblieben. Ich war nämlich stark beschäftigt und aufgeregt. Wegen einer Panne mussten wir das ganze Heu mit der Gabel abladen.

Aber am Tag danach begann ich, diese herrliche Nachricht zu realisieren. Man sagte mir, dass mein Alp-Gruyère AOC von allen 23 Kategorien den ersten Rang erzielt hatte. Nun brach bei uns die grosse Freude aus.

Dieser Preis freut mich sehr, aber auch meine ganze Familie. Ohne Zweifel sind unsere Kinder stolz darauf, dass es uns gelungen ist, ein Erzeugnis von herausragender Qualität anzubieten und dass dies anerkannt wurde. Auch für die Genossenschaft stellt dies eine Belohnung dar; von sieben angemeldeten Käsen wurden drei prämiert.

Dass einem Alp-Gruyère AOC der erste Preis aller Kategorien zuerkannt wurde, kommt einerseits dem Alp-Gruyère und andererseits allen Alpkäsen zugute. Dies freut mich sehr, denn nur mit einem qualitativ einwandfreien Käse werden wir finanziell gerecht entschädigt.

Diese Auszeichnung hebt Ihre Arbeit hervor. Ist es für Sie wichtig, nun selbst nach aussen aufzutreten?

Für mich selbst sehe ich daraus keinen unmittelbaren Nutzen, hingegen wohl für die Förderung des Alp-Gruyère AOC. Solche Preise sind ausserordentlich wichtig. Wenn in- und ausländische Wanderer an unserem Chalet Halt machen, bemühen wir uns, ihnen unsere Arbeit vorzustellen. Im gleichen Sinn nehmen wir an den verschiedenen Anlässen der Verkaufsförderung teil. Mit meinem Einsatz will ich erreichen, dass die Konsumenten von der Qualität unseres Erzeugnisses Kenntnis nehmen und die Bedeutung unserer in der Tradition gefestigten Arbeit verstehen.

Sincères félicitations

L'Interprofession du Gruyère est fière de pouvoir féliciter tous les lauréats des différents concours qui se sont déroulés ces derniers mois. Elle félicite tous les membres de la filière qui ont permis ces excellents résultats, rendus possibles grâce à un lait de très haute qualité, une fabrication et un affinage remarquables. La très haute qualité qui en ressort est le meilleur gage pour l'avenir du Gruyère AOC.

Ces distinctions renforcent l'image positive de notre pâte dure. Elles rappellent aussi que le mot qualité rime avec respect d'une tradition, d'une nature, d'un savoir-faire et d'une rigueur dans le travail de tous les jours. Par ces concours, le travail de toute une filière est récompensé.

Lors du Trophée des fromages d'alpage de l'OLMA de St-Gall, Monsieur Simon Renaud de Gimel a obtenu une distinction avec son Gruyère d'alpage AOC provenant de l'Alpage Le Cerney.



Quant à Monsieur Hans König de Bigenthal, il a été récompensé pour son Gruyère AOC fabriqué à l'alpage La Vattia d'Avau.

Aux World Cheese Award 2008 à Dublin, 2'400 fromages rivalisaient pour obtenir un des prix. Lors de cette manifestation, plusieurs Gruyère AOC ont été primés.



Médaille d'Or

- Le Gruyère AOC Bio fabriqué par Monsieur Pierre Buchillier de la fromagerie des Moulins.
- Le Gruyère AOC d'Adrian Scheidegger de la fromagerie de Niedermuhren.

Médaille d'argent

- Le Gruyère AOC de Markus Sturny de la fromagerie de Lanthen.
- Le Gruyère AOC de Benoît et René Kolly du Muret.

Médaille de Bronze

- Le Gruyère AOC de Markus Sturny de la fromagerie de Lanthen.
- Le Gruyère AOC d'Alexandre Guex de la fromagerie de Châttonnaye.
- Le Gruyère AOC de Franz Jungo de la fromagerie Strauss de St-Ursen.
- Le Gruyère AOC d'Eugène Dumas de la fromagerie de Mézières (FR).
- Le Gruyère AOC d'Eugène Dumas de la fromagerie de Berlens.
- Le Gruyère AOC de Jean-François Barby de la fromagerie de Bière.



Le Gruyère AOC Bio de la fromagerie des Moulins a également été primé comme meilleur fromage à pâte dure, ainsi que troisième meilleur fromage toutes catégories.



Wir gratulieren...

Die Sortenorganisation Gruyère darf einmal mehr erfolgreiche Käser beglückwünschen, die in den letzten Monaten an verschiedenen Wettbewerben teilgenommen haben. Sie dankt aber auch all jenen Mitgliedern, die diese herausragenden Ergebnisse dank einer höchsten Ansprüche genügenden Milch und einer ausgezeichneten Käser und Reifung ermöglicht haben. Die Anerkennung auf höchster Stufe lässt die Zukunft des Gruyère AOC als ausserordentlich günstig erscheinen.

Diese Auszeichnungen verstärken das durch unsern Hartkäse verbreitete positive Bild. Sie rufen in Erinnerung, dass das Wort Qualität reimt mit Respekt für die Tradition, die Natur, das handwerkliche Können und die unnachgiebige Suche nach Genauigkeit in der täglichen Arbeit. Diese Wettbewerbe stellen für die ganze Sortenorganisation eine eigentliche Belohnung dar.

An der OLMA-Alpkäse-Prämierung in St.Gallen erhielt Simon Renaud von Gimmel einen Preis für seinen Alp-Gruyère AOC, der auf der Alp Le Cerney produziert wurde.



Seinerseits wurde Hans König von Bigenenthal belohnt für seinen Alp-Gruyère AOC auf der Alp La Vatie d'Avau.

Am World Cheese Award 2008 in Dublin beteiligten sich 2'400 Käser am Wettbewerb. Mehrere Gruyère AOC wurden ausgezeichnet:

Goldmedaille

- Bio-Gruyère AOC von Pierre Buchillier, Käserei Les Moulins.
- Gruyère AOC von Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren.



Silbermedaille

- Gruyère AOC von Markus Sturny, Käserei Lanthen.
- Gruyère AOC von Benoît und René Kolly, Käserei Le Mouret.



Bronzemedaille

- Gruyère AOC von Markus Sturny, Käserei Lanthen.
- Gruyère AOC von Alexandre Guex, Käserei Châtonnaye.
- Gruyère AOC von Franz Jungo, Käserei Strauss in St.Ursen.
- Gruyère AOC von Eugène Dumas, Käserei Mézières (FR).
- Gruyère AOC von Eugène Dumas, Käserei Berlens.
- Gruyère AOC von Jean-François Barby, Käserei Bière.

Der Bio-Gruyère AOC der Käserei Les Moulins wurde ebenfalls prämiert als bester Hartkäse und als drittbester Käse aller Kategorien.



Gratin de choux-raves aux amandes et au Gruyère AOC

Pour 4 personnes

- 3 choux-raves
- 5 carottes
- 2,5 dl de lait
- 1 dl de crème
- Sel, poivre
- 120 g de Gruyère AOC râpé
- 50 g d'amandes râpées
- 100 g de pois mange-tout surgelés

Préparer les légumes. Couper les choux-raves en deux et les débiter en fines tranches.

Détailler les carottes en bâtonnets.

Faire bouillir le lait et la crème et assaisonner avec du sel et du poivre.

Y ajouter les choux-raves et les carottes et les faire cuire environ 10 minutes, de façon à ce qu'ils restent croquants.

Verser le mélange lait et crème dans un récipient.

Y ajouter le fromage et les amandes et mélanger.

Mettre les choux-raves, les carottes et les pois mange-tout dans un plat à gratin. Recouvrir de la préparation et faire gratiner au four à 180 degrés pendant 20 minutes environ.

Kohlrabigratin mit Mandeln und Gruyère AOC

Für 4 Personen

- 3 Kohlrabi
- 5 Rüeblen
- 2,5 dl Milch
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- 120 g Gruyère AOC, gerieben
- 50 g Mandeln, gerieben
- 100 g Kefen, tiefgekühlt

Gemüse rüsten.

Kohlrabi halbieren, in dünne Scheiben schneiden.

Rüeblen in Stäbchen schneiden.

Milch und Rahm aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kohlrabi und Rüeblen zugeben, in ca. 10 Min. knackig garen.

Milch-Rahm Mischung in ein Gefäß giessen, Käse und Mandeln darunter rühren.

Kohlrabi, Rüeblen und Kefen in eine Gratinform geben.

Guss darüber giessen und im 180 Grad heissen Ofen ca. 20 Minuten überbacken.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND





Roulés d'aubergines à la farce relevée

Pour 4 personnes

- 2 grosses aubergines
- Sel
- Huile d'olive pour frire

Farce :

- 50 g de pignons de pin
- 150 g de Gruyère AOC
- 1 bouquet d'herbes aromatiques diverses : persil, basilic, origan p. ex.
- 50 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Couper les aubergines en fines tranches de 5 mm dans le sens de la longueur. Les saupoudrer de sel et les mettre dans une passoire. Laisser reposer 1 heure avant de les essuyer avec du papier ménage. Les faire frire par portions dans l'huile chaude.

Faire dorer les pignons de pin dans une poêle à frire. Couper 100 g de Gruyère AOC en petits dés et râper le reste. Couper finement les herbes. Mélanger les pignons, les dés de fromage, les herbes, les raisins secs et la chapelure. Battre l'œuf et l'ajouter au mélange. Incorporer la gousse d'ail pressée et assaisonner avec du sel et du poivre.

Répartir la farce sur les tranches d'aubergines et confectionner des roulés. Les poser dans un plat à gratin.

Assaisonner les tomates avec du sel et du poivre et les verser dans le plat à gratin. Ajouter l'huile d'olive et recouvrir de fromage râpé.

Gratiner au four à 200 degrés pendant 25 à 30 minutes. Servir chaud ou froid.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Auberginenrouladen mit würziger Füllung

Für 4 Personen

- 2 grosse Auberginen
- Salz
- Olivenöl zum Braten
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Salz, Pfeffer
- 2 El Olivenöl

Füllung:

- 50 g Pinienkerne
- 150 g Gruyère AOC
- 1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum, Oregano
- 50 g Sultaninen
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 2 El Paniermehl

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

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

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

Im 200 Grad heissen Ofen ca. 25 Minuten gratinieren.





Risotto de pâtes au safran

Pour 4 personnes

- 1 oignon, 2 cs de beurre
- 400 g de petites pâtes, p. ex. des gnocchetti sardi
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 sachet de safran
- 150 g de saucisse séchée, p. ex. saucisse à l'ail
- 250 g de tomates Cherry
- 50 g de roquette
- 150 g de Gruyère AOC salé
- Sel, poivre

Hacher finement l'oignon, le faire revenir dans le beurre chaud.

Rajouter les gnocchetti, le bouillon et le safran, porter à ébullition et cuire à basse température durant 20 minutes.

Remuer de temps en temps.

Couper la saucisse en fines rondelles, passer celles-ci rapidement à la poêle sur leurs 2 côtés.

Partager les tomates.

Couper un peu la roquette.

Râper le Gruyère AOC à la râpe à rösti.

Mélanger tous ces ingrédients aux gnocchetti, assaisonner de sel et de poivre.

Pasta Risotto mit Gruyère AOC

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 400 g kleine Teigwaren, z.B. Gnocchetti sardi
- 1 l Gemüsebouillon
- 1 Briefchen Safran
- 150 g Trockenwurst, z. B. Knoblauchwurst
- 250 g Cherrytomaten
- 50 g Rucola
- 150 g rezenten Gruyère AOC
- Salz, Pfeffer

Zwiebel fein hacken, in der warmen Butter dünsten.

Gnocchetti, Bouillon und Safran dazugeben, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

Ab und zu umrühren.

Wurst in dünne Rädchen schneiden, in einer Bratpfanne beidseitig kurz anbraten.

Tomaten halbieren, Rucola etwas klein schneiden, Gruyère AOC auf der Röstiraffel reiben.

Alle Zutaten unter die Gnocchetti mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Tomates farcies de couscous

Pour 4 personnes

- 125 g de couscous
- 1,25 dl de bouillon
- 8 grosses tomates
- Sel, poivre, Tabasco
- 1 oignon
- 200 g de viande hachée
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil
- 2 cs de raisins secs
- 120 g de Gruyère AOC râpé
- env. 0,5 l de bouillon

Verser le bouillon chaud sur le couscous et laisser gonfler à couvert durant 10 minutes, puis aérer la préparation avec une fourchette.

Découper le couvercle de chaque tomate et épépiner l'intérieur.

Hacher finement l'oignon, le faire revenir avec la viande hachée dans l'huile bouillante.

Hacher finement le persil et le mélanger avec les raisins secs, le Gruyère AOC et le couscous pour intégrer le tout à la viande hachée.

Saler et poivrer.

Répartir cette farce dans les tomates, remettre les couvercles.

Poser les tomates dans un plat à gratin et mettre du bouillon à hauteur de 2 cm.

Gratiner environ 25 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés.

Tomaten mit Couscous-Füllung

Für 4 Personen

- 125 g Couscous
- 1,25 dl Bouillon
- 8 grosse Tomaten
- Salz, Pfeffer, Tabasco
- 1 Zwiebel
- 200 g Hackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Sultaninen
- 120 g Gruyère AOC, gerieben
- ca. 0,5 l Bouillon

Couscous mit kochender Bouillon übergießen, zugedeckt 10 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern.

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und die Tomaten entkernen.

Zwiebel fein hacken, mit dem Fleisch im heissen Öl gut anbraten. Petersilie fein hacken, mit Sultaninen, Gruyère AOC und Couscous unter das Fleisch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse in die Tomaten füllen, Deckel auflegen. Tomaten in eine Gratinform stellen und mit Bouillon ca. 2 cm hoch auffüllen.

Im 200 Grad heissen Ofen ca. 25 Minuten garen.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Agenda

Le Gruyère AOC s'associe à divers événements importants et renforce ainsi en Suisse et à l'étranger son image de fromage de haute qualité, destiné à un public actif. Il est tantôt sponsor de manifestations, tantôt présent avec un stand de hot fondue ou avec un stand de présentation-dégustation.

- Du 19 au 21 décembre
Coupe du monde de ski alpin féminin à St-Moritz avec descente, super-G et combiné.
- Du 26 au 31 décembre
Coupe Spengler de hockey sur glace à Davos.
- Du 10 et 11 janvier
Courses de ski masculines d'Adelboden avec un slalom géant et un slalom comptant pour la Coupe du monde.
- Du 15 au 18 janvier
Swiss Expo, le Salon de l'agriculture et concours international bovin, à Lausanne.
- Du 16 au 25 janvier
Grüne Woche, une foire internationale et grand public pour l'alimentation, l'agriculture et le jardinage, à Berlin.
- Du 24 au 28 janvier
SIRHA, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, à Lyon.
- En janvier et février
Qualifications pour le **Giant X Tour**, 10 épreuves de ski et de snow (Boardercross et de Big Air), **qualifications** à Crans-Montana, Meiringen-Hasliberg, Grimentz, Melchsee-Frutt et Leysin. **Finale à Leysin** le 21 février. 1'800 jeunes participent à ces compétitions. www.giantxtour.ch
- De janvier à mars
Raquettes aventure, 11 étapes, dont 7 en Suisse romande et 4 en Suisse allemande. Le principe de ces manifestations soutenues par le Gruyère AOC : une balade en raquette et une fondue moitié-moitié à l'arrivée pour la somme de fr. 30.-.
www.raquettes-aventure.ch
- Du 19 au 22 février
Biofach, Salon professionnel consacré au marché bio international, Nürenberg en Allemagne
- Du 21 février au 1er mars
Salon International de l'Agriculture
- Du 6 au 8 mars
Championnat d'Europe d'athlétisme en salle, Turin.
- Du 27 mars au 6 avril
Foire internationale de Lyon, foire grand public.
- Du 24 avril au 3 mai
LUGA, Foire lucernoise de l'agriculture et l'artisanat, Lucerne
- Du 28 avril au 3 mai
Tour de Romandie
- D'autre part, durant toute la saison d'hiver
Partenariat avec **IGLU dorf** : une formule originale : fondue et nuit dans un hôtel aménagé dans un igloo.
www.iglu-dorf.com
- Partenariat avec les bateaux sur **le Lac des quatre cantons**. Le vendredi soir, fondue moitié-moitié à discrétion.
www.tavolago.ch

Kalender

Der Gruyère AOC beteiligt sich an verschiedenen wichtigen Ereignissen und damit verstärkt er in der Schweiz und im Ausland seinen Ruf als hoch qualifizierter Käse, der für ein aktives Publikum bestimmt ist. Er übernimmt an Veranstaltungen oftmals die Rolle des Sponsors, andererseits wird er am Stand als Hot-Fondue geführt oder auch einfach vorgestellt und degustiert.

- 19. bis 21. Dezember: **Alpiner Skiweltcup der Damen** in St.Moritz mit Abfahrt, Super-G und Kombination
- 26. bis 31. Dezember: **Spengler-Cup**, Eishockey, in Davos
- 10. bis 11. Januar: **Alpiner Skiweltcup der Herren** in Adelboden mit Riesenslalom und Slalom
- 15. bis 18. Januar: **Swiss Expo**, Landwirtschaftsausstellung und internationaler Wettbewerb der Rinderrassen in Lausanne
- 16. bis 25. Januar: **Internationale Grüne Woche Berlin**, Ausstellung für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau, Publikumsmesse
- 24. bis 28. Januar: **SIRHA**, internationale Messe für Gastwirtschaft, Hotellerie und Ernährung in Lyon
- Im Januar und Februar: Qualifikationen **Giant X Tour**, 10 Wettbewerbe für Ski und Snowboard (Boardercross und Big Air), Qualifikationen in Crans-Montana, Meiringen-Hasliberg, Grimentz, Melchsee-Frutt und Leysin. Finale in Leysin am 21. Februar. 1'800 Jugendliche nehmen an diesen Wettbewerben teil.
- Von Januar bis März; **Schneeschuherlebnis**. 11 Etappen, davon 7 in der Romandie und 4 in der deutschen Schweiz. Ablauf dieser Veranstaltungen, die vom Gruyère AOC unterstützt werden: ein Lauf mit Schneeschuhen und am Ziel eine Fondue moitié-moitié, alles für Fr. 30.-.
www.raquettes-aventure.ch
- 19. bis 22. Februar: **BioFach**, Weltleitmesse für Bio-Produkte in Nürnberg/Deutschland
- 21. Februar bis 1. März: **Internationale Landwirtschaftsmesse** in Paris. Publikumsmesse
- 6. bis 8. März: **Hallen-Europameisterschaft der Leichtathletik**, Turin
- 27. März bis 6. April: **Internationale Messe von Lyon**, Publikumsmesse
- 24. April bis 3. Mai: **LUGA**, Zentralschweizer Erlebnismesse, Luzern
- 28. April bis 3. Mai: **Tour de Romandie**
- Ferner während der ganzen Wintersaison: Partnerschaft mit **IGLU Dorf**. Ein einmaliges Angebot: Fondue und eine Übernachtung in einem Hotel, das als Iglu gebaut wurde,
www.iglu-dorf.com
- Partnerschaft mit Tavolago. Ausflug mit dem Schiff auf dem **Vierwaldstättersee** mit, am Freitagabend, Fondue moitié-moitié nach Belieben, www.tavolago.ch

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

Joyeux Noël
Fröhliche Weihnachten

Ainsi qu'une excellente Année 2009
Und ein Gutes Neues Jahr 2009



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Interprofession
du **GRUYÈRE**

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

Les Bureaux de l'Interprofession du Gruyère
seront fermés du 23 décembre 2008 à 12h.00
au 5 janvier 2009 à 7h.30.

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

*Die Büros der Interprofession du
Gruyère sind vom 23. Dezember 2008
mittags, bis am 5. Januar 2009
07.30 Uhr, geschlossen.*

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

