

l'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Edition spéciale

Rapport annuel 2008
de l'Interprofession
du Gruyère

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

www.gruyere.com



Sommaire

Message du Président	p. 3
Situation du marché	p. 4
Gestion des quantités	p. 7
Dossier international	p. 8
Qualité du Gruyère AOC	p. 9
Présence lors de concours	p. 12
Marketing	p. 14
Manifestations 2008	p. 16
Organes de l'IPG	p. 18
Comité de l'Interprofession	p. 20
Perspectives 2009	p. 21

Graphiques

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2008	p. 4
Production 2008	p. 5
Comparaison des ventes	p. 6
Comparaison de la qualité	p. 11
Comparaison de la production	p. 13
Comparaison de l'évolution des stocks	p. 13
Part de marché en Suisse de quelques sortes de fromages	p. 16
Comparaison des exportations (janvier à mars)	p. 19
Comparaison des exportations	p. 19
Récapitulation de la répartition du potentiel de production par fromagerie et par canton en 2008	p. 20
Pourcentage de la production selon les régions	p. 21



Interprofession
du **GRUYÈRE**

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



Message du Président

L'année sous revue a passé par tous les états d'âme : euphorie, inquiétude, craintes, récession, hausse de prix du lait, menaces de restriction, production de qualité, etc. Au moment d'en apprécier l'évolution, on peut dresser un bilan très satisfaisant. Nonobstant les bouleversements économiques, malgré la crise financière qui a frappé le monde entier, nos ventes ont atteint des chiffres proches des records absolus. Excellentes sur le marché suisse, très bonnes au plan international, nos ventes ont atteint des niveaux quasi himalayens.

Et pourtant, le climat qui a régné dans notre Interprofession n'est pas exemplaire. Les tensions qui ont marqué la plupart des assemblées de délégués ne témoignent pas de la valeur de notre Gruyère AOC.

Alors qu'au milieu de l'année le prix du lait augmentait au niveau industriel suisse, celui versé à nos producteurs n'a pas évolué, malgré leur revendication. En effet, les représentants des affineurs n'ont pas pu accéder à leurs désirs en raison d'une concurrence toujours plus vive dans nos principaux pays importateurs.

Ils ont expliqué que le climat du marché, en raison de la crise mondiale, n'acceptait nullement de discuter d'une hausse de prix de notre produit, mais au contraire, qu'il souhaitait plutôt une réduction.

A cette difficulté s'est ajouté le problème de la pléthore de beurre et de lait en poudre et la hausse exagérée de la production de lait. Mais toutes ces questions n'ont pas empêché de fêter Noël animé d'un bon moral et du souhait de poursuivre cette magnifique aventure du Gruyère AOC ensemble.

Même avec le statu quo pour les producteurs et les fromagers, notre situation reste enviable : le prix du lait reste parmi les plus élevés en Suisse, la marge de rémunération consentie aux fromagers leur permet de vivre et le niveau des stocks se tient dans des chiffres raisonnables. Aussi allons-nous poursuivre notre action afin de maintenir intactes les conditions actuelles de prix et de quantité pour le bien de tous.

A l'interne, notre association s'est dotée d'un sous-directeur, Marc Gendre, qui épaulera Philippe Bardet. Nous

en profitons pour les féliciter et les remercier de leur engagement exemplaire et nous joignons à notre gratitude toute l'équipe de Pringy qui tout au long de l'année, gère l'Interprofession. Celle-ci boucle ses comptes équilibrés, élément indispensable à la poursuite de notre présence sur le marché mondial. Ma reconnaissance va itou à mes collègues du Comité et à tous les membres des commissions qui font la vie de notre organisation.

Pierre Dubois
Président de l'IPG

Impressum:

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

Tirage: 3'300 exemplaires

Rédaction: Interprofession du Gruyère

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

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



Situation du marché du Gruyère AOC

L'année 2008 n'a pas été un long fleuve tranquille pour le Gruyère AOC. La politique de prix a représenté le point fort de l'actualité.

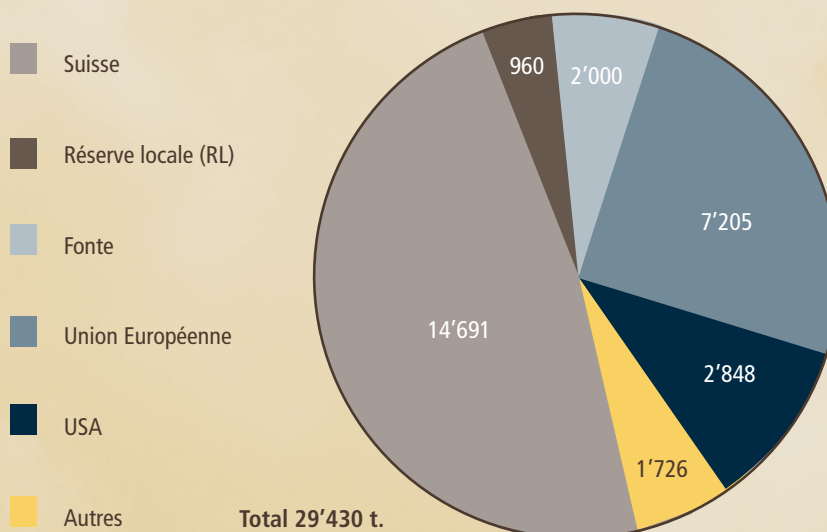
Au premier trimestre il fallait réussir à faire passer sur le marché l'augmentation négociée de l'automne 2007 qui correspondait à une plus-value d'environ Fr. 1,-. Au printemps, l'Interprofession décidait de poursuivre dans la voie tracée avec un prix sans modification et une quantité attribuée qui permettait aux différentes fromageries de produire à 100 %.

Début juin, des événements extérieurs au Gruyère AOC allaient influencer durablement les relations au sein de la filière. Suite à des baisses de prix importantes intervenues dans les marchés du lait des pays environnants, plusieurs mouvements de producteurs étrangers appelaient à la grève du lait en visant un objectif d'obtention d'un prix de 40 cents d'euro par kilo de lait (64 cts). En Suisse un mouvement similaire initié par des organisations paysannes visait un prix du lait de Fr 1,- par kilo. La démarche aboutissait rapidement, au niveau national, à une augmentation de 6 cts par kilo de lait livré dans les centrales laitières. Cette augmentation était acceptée par les deux grands distributeurs suisses.

Cette décision donnait le départ à une revendication importante dans le secteur du lait de fromagerie et plus particulièrement de Gruyère AOC, allant jusqu'à demander 10 cts par kilo de lait, tout en sachant que le prix pratiqué en moyenne dans les fromageries était de l'ordre de grandeur de 84-86 centimes. Cette exigence était liée aux augmentations importantes de charges que subit la production au niveau des intrants comme par exemple l'énergie.

Vu son rôle de plateforme de négociation, l'Interprofession du Gruyère (IPG) lançait des discussions pour tenter de trouver une solution. Si en automne 2007, la plupart des signaux étaient au vert, et propre à une augmentation (manque général de lait, augmentation de la plupart des différents produits laitiers sur le marché mondial), la situation durant l'été 2008 et en ce début d'automne est quelque peu différente. On assiste ainsi à une augmentation importante

RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE GRUYÈRE AOC PENDANT L'ANNÉE 2008 EN TONNES





de la production laitière tant en Suisse qu'à l'étranger. Tous les produits laitiers, sur les marchés européens et mondiaux, sont à la baisse. En outre, le Gruyère AOC en particulier, subit une pression toujours plus forte de produits pseudo-similaires qui sont fabriqués tant en Suisse qu'à l'étranger. Depuis 5 ans, date du début de l'ouverture des frontières, des fromages de type pâte dure à mi-dure ont connu une progression exponentielle à l'importation. Malgré cela, le marché du Gruyère AOC connaît une situation tout à fait normale avec des stocks à un niveau acceptable des indicateurs d'exportation encourageants.

Face à cette situation en demi-teinte, l'Interprofession a décidé à la mi-septembre de ne pas modifier son prix et de garder la production au niveau actuel. Cette option prend toute sa valeur en début d'année 2009 où la crise financière mondiale aura sûrement des conséquences sur la consommation de ces prochains mois.

Le Gruyère AOC espère passer à travers cette crise de la meilleure façon possible. Ces négociations ont malheureusement laissé des traces auprès des partenaires. L'IPG a fait face à deux manifestations de producteurs de lait qui se sont déroulées

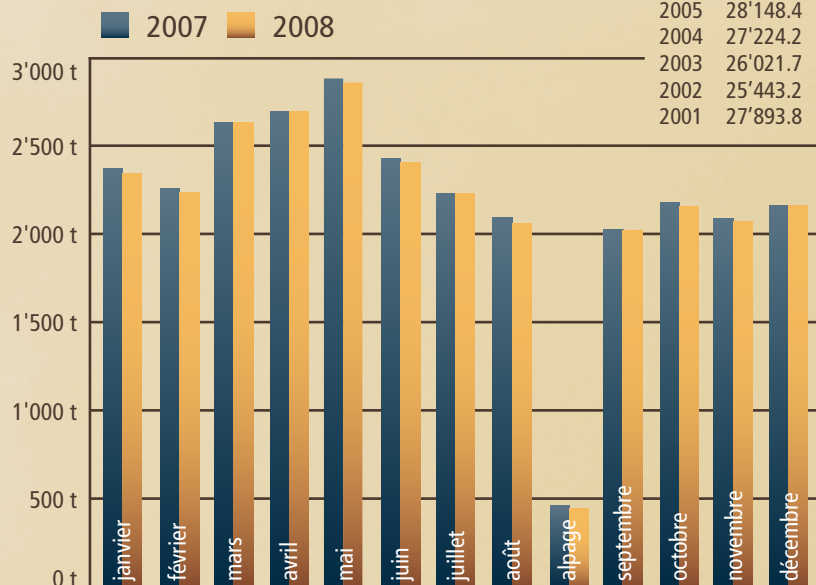
devant les locaux de la fromagerie de démonstration à Pringy, qui est également le siège de l'IPG. Si les revendications des producteurs sont assurément légitimes, la manière utilisée par certains n'est certainement pas la meilleure voie pour trouver un consensus.

C'est dommage, car la majorité des partenaires de la filière du Gruyère AOC, producteurs de lait, fromagers et affineurs, sont convaincus que la seule façon de travailler est que chacun tire

à la même corde afin d'obtenir un Gruyère AOC de qualité et ainsi une rémunération équitable pour chacun. Par contre, il est évident que ce but ne peut être atteint que dans le respect mutuel et en tenant compte des indications du marché. La tâche de l'Interprofession sera toujours de trouver un juste compromis entre les quantités à produire et une valeur ajoutée la plus conséquente possible pour permettre une répartition équitable pour chaque acteur de la filière.

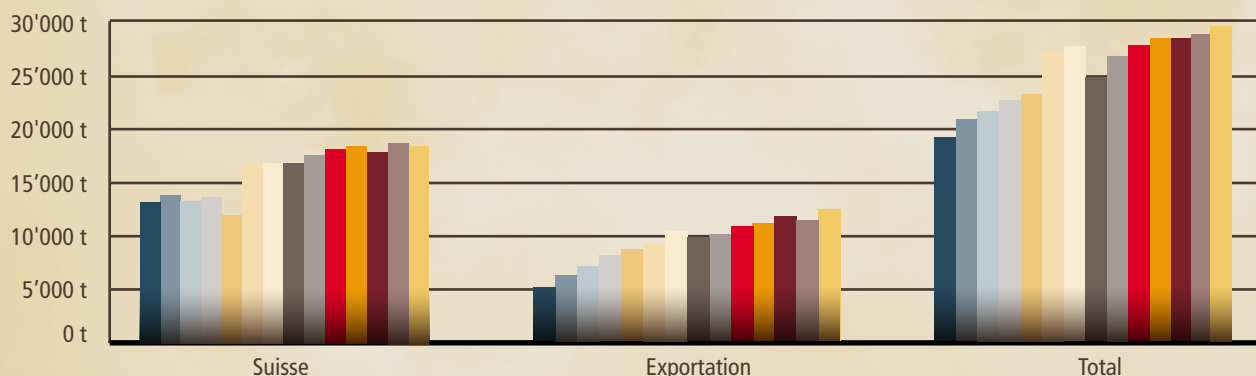
PRODUCTION 2008

production totale (en tonnes)	2008	2007
2008	28'586.9	28'715.7
2006	28'883.1	
2005	28'148.4	
2004	27'224.2	
2003	26'021.7	
2002	25'443.2	
2001	27'893.8	





COMPARAISON DES VENTES



Afin de se doter d'une nouvelle dynamique dans l'appréciation des problèmes qui ne manqueront pas de surgir, le comité de l'Interprofession a décidé de se réunir pour tenter de recadrer la façon de travailler. Ceci devrait permettre de pouvoir prendre de nouvelles décisions dans une certaine sérénité. Cette rencontre importante a eu lieu à la mi-janvier 2009 à Ipsach et a donné des résultats que nous espérons probants pour l'avenir.

Ces aléas de la négociation ne doivent pas occulter la situation tout à fait satisfaisante du Gruyère AOC durant l'année 2008. En effet, globalement le Gruyère AOC n'a jamais été autant apprécié par le consommateur puisque c'est plus de 29'400 tonnes

qui ont trouvé preneur sur le marché. Mieux même, les chiffres d'exportations du Gruyère AOC ont atteint des niveaux records dans tous les pays à part ceux du Sud (Italie-Espagne). Ces chiffres démontrent, que dans des conditions normales, Le Gruyère AOC peut trouver place dans un grand nombre de pays. Sur cette base, l'objectif stratégique de 30'000 tonnes, soit un peu moins du double qu'il y a 30 ans, ne relève pas de l'utopie. Cette perspective peut paraître ambitieuse au moment où le Gruyère AOC subit les pressions de l'importation de produits de même type ou encore de produits suisses dans la catégorie autres pâtes dures à mi-dures. Ce but stratégique doit conduire le travail de l'IPG pour maintenir une perspective d'avenir

aux partenaires de la filière. Cela était le cas pendant ces 30 dernières années où ce but quantitatif a pu être réalisé sans que le prix du produit n'en pâtisse. Il est à relever qu'à l'heure actuelle ce prix se trouve à un niveau tout à fait encourageant par rapport aux autres fromages et plus particulièrement à certains produits industriels fortement marqués.

Malgré ce but quantitatif confirmé lors de la journée de réflexion du mois de janvier, il va sans dire que l'année 2009 ne se présente pas sous les meilleurs auspices. En effet les crises financières et économiques représentent autant d'épées de Damoclès pour Le Gruyère AOC et sa filière. De plus, la volatilité des taux de change est également un



sujet de préoccupation aux conséquences incertaines. Durant l'année 2008 ce sujet a grandement occupé le comité. Au début de l'année, le taux était préoccupant aux USA, puis est devenu le cas en Europe alors que, dans le même temps, la livre sterling s'écroulait sur le marché britannique. Le comité a cherché à trouver une solution pour atténuer les effets parfois dévastateurs de ces modifications du taux de change. Il est toutefois arrivé à la conclusion que cette question ne pouvait pas être résolue au niveau interprofessionnel, mais qu'il s'agissait bien aux différents acteurs du marché de trouver la meilleure solution pour anticiper les conséquences de la modification des cours des monnaies.

Dans le cadre du soutien au marché le comité a toutefois pris une mesure importante qui vise à soutenir à la fois la qualité et les quantités de Gruyère AOC en décidant d'octroyer un budget supplémentaire pour la valorisation de notre pâte dure au travers de marchés ciblés. Cette mesure financière importante a permis d'avoir un niveau de stock favorable en fin d'année 2008.

Le marché du Gruyère AOC est ainsi perpétuellement à la recherche de son équilibre mais il n'en reste pas moins qu'à la fin 2008 il permet de payer un des prix du fromage et du lait les plus élevés du pays tout en

donnant une marge correcte aux vendeurs actifs sur le marché. Les instances de l'Interprofession espèrent pouvoir poursuivre dans cette voie en 2009. Malgré la crise qui peut à tout moment remettre toutes les certitudes en question. A ce titre, la gestion stricte de la qualité et des quantités dans le parfait respect du cahier des charges, sera assurément une fois de plus un gage pour le futur.

Gestion des quantités

Les quantités attribuées en 2008 sont au niveau de l'année dernière avec une production dans les fromageries à 100 % des quantités de base. Deux marchés ont connu des évolutions particulières à savoir Le Gruyère AOC Bio et Le Gruyère d'alpage AOC. Pour la production biologique et suite aux demandes insistantes des acteurs du front de vente, il a été trouvé la manière la plus opportune d'adapter les quantités. Ainsi, un octroi temporaire de 4 % a été accordé aux fabricants pratiquant cette forme de production. Il faut toutefois noter que l'Interprofession doit également suivre une ligne très stricte pour éviter que certains agriculteurs quittent la production biologique et par-là entraînent une diminution importante de la mise sur le marché de Gruyère AOC Bio.

Pour ce qui concerne les alpages, il a également été décidé d'octroyer une augmentation temporaire de 4 % aux sites qui en ont le potentiel naturel suffisant.

Pour cette dernière production, l'Interprofession du Gruyère s'est prononcée favorablement dans le cadre d'une consultation lancée par les instances fédérales pour la mise en place d'une nouvelle ordonnance qui tente de régler les conditions d'hygiène pour la production sur ces sites historiques. Si ces textes vont dans le bon sens, il est à espérer que cette nouvelle législation soit appliquée avec le doigté nécessaire. Cela doit permettre à ces chalets traditionnels de perpétuer un mode de faire ancestral qui représente un réel atout pour ce produit. Dans cet esprit, l'Interprofession du Gruyère se battra pour trouver la meilleure solution aux exigences posées en matière de numéro d'agrément qui peuvent engendrer des complications administratives sans aucune commune mesure avec les risques inhérents à une telle production.

Le Gruyère AOC et Le Gruyère d'alpage AOC sont des productions sous contrôle qui ne comportent pas de risque pour la santé humaine. De plus, ils représentent bien un atout pour le maintien de la diversité des goûts et le plaisir entier du consommateur de Gruyère AOC.



Dossier international

L'Interprofession du Gruyère défend l'utilisation du nom sur le marché européen et mondial. A ce titre, un dossier a été déposé en juin 2007 auprès de l'Union Européenne pour une reconnaissance AOP pour le Gruyère. Ce dossier suivi par la Cheffe du Département fédéral de l'économie, Madame Doris Leuthard, a évolué durant l'année 2008. Plusieurs questions ont été posées afin de le compléter. Pour le Gruyère AOC, l'exercice est difficile puisqu'il s'agit d'une première suisse et quasiment le premier sur le plan mondial. En outre, ce dossier est à mettre en phase avec le dossier français qui vise le même but tout en suivant un autre chemin légal puisque la France est membre de l'UE.

Dans un même temps, la Confédération demande à obtenir une reconnaissance mutuelle des produits AOC. L'Interprofession du Gruyère souhaite que l'une et l'autre des démarches aboutissent rapidement afin que le Gruyère AOC soit pleinement protégé sur le plan européen. Au niveau mondial, les soubresauts des négociations OMC éveillent autant d'espoirs que de risques de déception. L'Interprofession du Gruyère attend beaucoup de l'action d'Origin, organisation qui regroupe les produits AOC à travers

le monde. Il semble que certaines avancées soient possibles. Il est à saluer que cette organisation se soit installée à Genève, lieu où se passe la majorité des négociations internationales.

Dans l'attente d'une conclusion positive de toutes ces discussions, il est nécessaire de se battre sur la base des accords ou traités existants avec différents pays pour lutter contre toute usurpation du nom. A ce titre, le nouvel article 16 de la loi permet à la Confédération de soutenir en moyen humain et financier toute démarche

visant à combattre les usurpations du nom sur le marché étranger. Plusieurs démarches juridiques sont en cours à ce titre. Il est primordial que chacun à son niveau fasse en sorte que le nom Gruyère soit utilisé de manière adéquate. A ce titre l'étiquetage joue un rôle primordial. L'évolution positive de ce point est à saluer.

La Suisse doit encore redoubler d'efforts pour ne pas laisser utiliser ces noms dont le Gruyère, qui font la renommée du pays, mais surtout assure un revenu à long terme à la production locale.



Appellation d'origine contrôlée

Une garantie d'origine





Qualité du Gruyère AOC

Le but de l'Interprofession du Gruyère est de maintenir et améliorer la qualité du Gruyère AOC. La qualité de ce dernier est basée sur les points obtenus lors de la taxation. Elle doit répondre aux attentes des affineurs et, finalement, des consommateurs.

Les lots de Gruyère AOC taxés doivent correspondre aux critères définis dans le cahier des charges, ainsi que des ordonnances fédérales. Leur faculté de conservation doit être excellente et ne pas se dégrader en cours d'affinage. Au final, le consommateur doit trouver sur les marchés suisses et étrangers un fromage à pâte dur naturel avec un fort lien à la tradition et au terroir.

Le savoir-faire ancestral de la filière permet de maintenir une qualité optimale pour ce produit naturel à haute valeur ajoutée.



Bilan qualitatif sur les contrôles et la taxation pour l'année 2008

Le Gruyère AOC doit prouver que sa réputation bénéficie d'une certaine notoriété et que les contrôles qualité effectués le positionnent sur les points de vente comme garant de haute qualité. Le fait de segmenter le Gruyère AOC en qualité IA et IB donne aux consommateurs l'assurance de trouver sur les étalages des grandes surfaces et des magasins spécialisés un panel de Gruyère AOC de haute qualité.

Avec la restructuration des exploitations laitières, ainsi que leur gestion, la composition chimique des laits de chaudière est devenue toujours plus difficile à maîtriser, la corrélation protéine et matière grasse varie considérablement d'une semaine à l'autre.

Ce phénomène exige des fromagers qu'ils analysent et adaptent la standardisation des laits de chaudière plus fréquemment. L'équilibre protéine et matière grasse doit aboutir à une composition chimique du

Gruyère AOC dans les normes définies dans le cahier des charges et correspondre aux normes des fromages à pâte dure de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.

Il est réjouissant de constater que, durant l'année 2008, le 95 % de la production de Gruyère AOC n'a pas subi de problème qualitatif majeur et a été classé en catégorie IA. Le 53 % de la production a été taxée avec 19 points et plus.

Le Gruyère AOC est fabriqué à partir de lait cru, l'instauration d'exigences supplémentaires est indispensable :

- la teneur en germes pathogènes peu élevée ;
- une hygiène de traite et du lait irréprochable ;
- une aptitude à la transformation en fromage (analyse du fromager), suivi journalier ;
- le suivi du temps de fabrication, de la courbe de température et du contrôle de l'acidification ;
- le respect strict du cahier des charges de la part de chaque acteur.

Tous ces points ont un impact positif sur la qualité générale du Gruyère AOC.



Lors de l'enregistrement des meules annoncées par les affineurs pour la taxation, lors des taxations ainsi que lors des contrôles, une attention particulière est apportée sur les points suivants :

- la concordance entre le rapport de marques caséine et l'annonce de l'affineur pour la taxation ;
- la marchandise vendue avant la date de libération à la vente ;
- l'identification de la qualité IB.

Teneurs en eau, matière grasse, sel et TEFD

Le suivi de la composition chimique des lots de Gruyère se fait sur chaque production mensuelle. Une augmentation significative de la teneur en eau est préoccupante à long terme.

Il est toutefois réjouissant de constater qu'une prise de conscience a eu lieu au sujet de la mise en conformité des lots de Gruyère AOC concernant les paramètres chimiques édictés dans le cahier des charges.

Analyse listeria

Un prélèvement d'échantillon pour la listéria est effectué deux fois par année dans chaque fromagerie

et dans chaque cave d'affinage. Le 100 % des échantillons prélevés et analysés portent la mention «non détectable».

Analyses spécifiques

Ces analyses ont été effectuées par Interlabor AG à Belp ainsi que par la station fédérale de recherche laitière ALP, conformément à un plan de prélèvement, à l'exception d'un échantillon positif à un fongicide. Elles ont toutes donné des résultats dans les normes, voire même largement en-dessous des limites de tolérance requises avec la mention «nous apprécions le présent échantillon comme impeccable concernant les paramètres mentionnés dans ce rapport».

L'interdiction d'additif dans la fabrication et l'élaboration du Gruyère AOC reste un élément prioritaire. Nous relevons que la découverte de n'importe quelle substance a pour effet le déclassement immédiat en IIème choix ou en IIIème choix de toute la marchandise incriminée.

Primes qualité

La qualité des productions de Gruyère AOC a permis d'octroyer aux fromagers un montant de Fr. 4'675'222. – pour l'année 2008, ce qui représente

16,95 cts/kg sur la production de Gruyère AOC.

Durant cette période, nous avons taxé environ 2'500 lots de Gruyère AOC. 58 fromagers ont utilisé leur droit de recours, dont 29 ont obtenu gain de cause, 29 recours ont été perdus. Les fromagers ont la possibilité de faire recours lorsque leur production a une teneur en eau trop élevée +369 gr/kg ou une teneur en matière grasse trop faible – 490 gr/kg.

Sur 74 lots analysés hors normes concernant les critères précités, 43 ont utilisé leur droit de recours, 22 ont obtenu un résultat d'analyse dans les normes exigées et, dans 21 cas, l'analyse a confirmé le résultat hors normes. Les analyses recours ont été prélevées selon la procédure mise en place. Les non-conformités pour les autres critères chimiques, soit matière grasse trop élevée + 530 gr/kg, teneur en eau insuffisante – 345 gr/kg, teneur en sel trop basse – 11 gr/kg et trop élevée + 17 gr/kg.

Conformément à l'art. 8 du contrat d'achat, la moyenne semestrielle est prise en compte. Pour le semestre 2007/11 à 2008/04, 11 fromagers ont eu une pénalité et 37 fromagers ont reçu un avertissement pour une moyenne pondérée semestrielle hors norme.



Pour le semestre 2008/05 à 2008/10, aucun fromager n'a eu de pénalité financière. 5 fromagers ont reçu un avertissement pour un des critères parce que la moyenne pondérée était hors normes.

Il est réjouissant de constater l'amélioration de ces points.

Activités diverses

Dans le but de parfaire la communication et l'efficacité pour améliorer la qualité, l'Interprofession collabore activement avec les consultants en fromagerie.

Ces échanges sont enrichis par la présence active des répondants pour le Gruyère AOC à la station fédérale de recherches laitières Liebefeld-Posieux (ALP). Les buts de ces échanges sont tout d'abord d'analyser les différents problèmes liés à la qualité et son amélioration. En fait également partie la coordination de la recherche. Sur les thèmes d'actualité, les plus importants sont ceux traités lors des séances de formation continue.

Il y a lieu de remercier les consultants d'ALP, de CASEi et d'ARQHA pour leur disponibilité et engagement pour le Gruyère AOC.

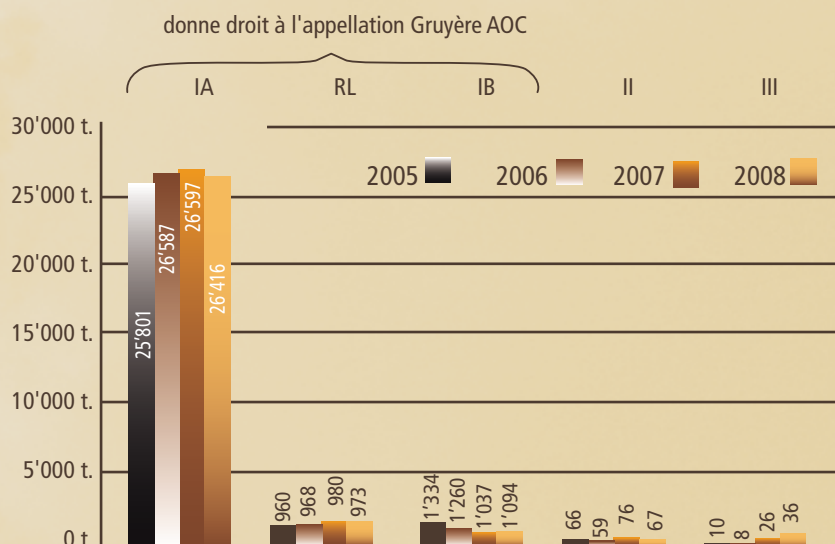
Certification et traçabilité

Dans sa tâche de certification, l'OIC a notifié plusieurs cas de non-conformités, celles-ci pouvant être mineures ou, dans certains cas, majeures. Dans les cas de non-conformités majeures, la marchandise incriminée a été déclassée en IIème choix, ceci indépendamment de la qualité potentielle de taxation. Une non-conformité, qu'elle soit mineure ou majeure, doit faire l'objet de mesure corrective immédiate. Le cahier des

charges est à respecter par tous les acteurs de la filière. Les contrôles doivent trouver auprès de chaque acteur la même intensité. Un suivi équitable est le garant d'une réussite commune.

Le Gruyère AOC est connu par l'image véhiculée, par sa qualité. Une identification claire et une éthique au-delà de tout procédé pourraient directement ou indirectement mettre en péril son image. La réussite à long terme en dépend.

COMPARAISON DE LA QUALITÉ SELON L'ANNÉE CIVILE EN TONNES





Présence du Gruyère AOC lors de concours

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 et un affinage remarquable. 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.

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

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

Lors du concours de la foire au fromage de Nantwich en Angleterre, diverses médailles ont été attribuées au Gruyère AOC :

- MM. Benoît et René Kolly, médaille d'or « Best Swiss Cheese »
- M. Alexandre Guex, médaille de bronze « Best Swiss Cheese »
- M. Pierre Buchillier, médaille d'or catégorie bio et obtention d'une mention « très recommandé ».

Lors des **Swiss Cheese Award au Toggenburg** différents vainqueurs ont été primés :

- M. Jean-Louis Roch, vainqueur toutes catégories et catégorie Gruyère d'alpage AOC
- M. Jean-Marie Dunand, vainqueur catégorie Gruyère AOC.

Nos félicitations vont également aux fromagers de Gruyère AOC ayant obtenu différentes distinctions pour leurs autres spécialités.

Lors du **Trophée des fromages d'alpage de l'OLMA** de St-Gall, M. Simon Renaud de Gimel a obtenu une distinction avec son Gruyère d'alpage AOC provenant de l'Alpage Le Cerney. Quant à M. Hans König de Bigenthal, il a été récompensé pour son Gruyère AOC fabriqué à l'alpage La Vatia 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.

Médailles d'or

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

Médailles d'argent

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

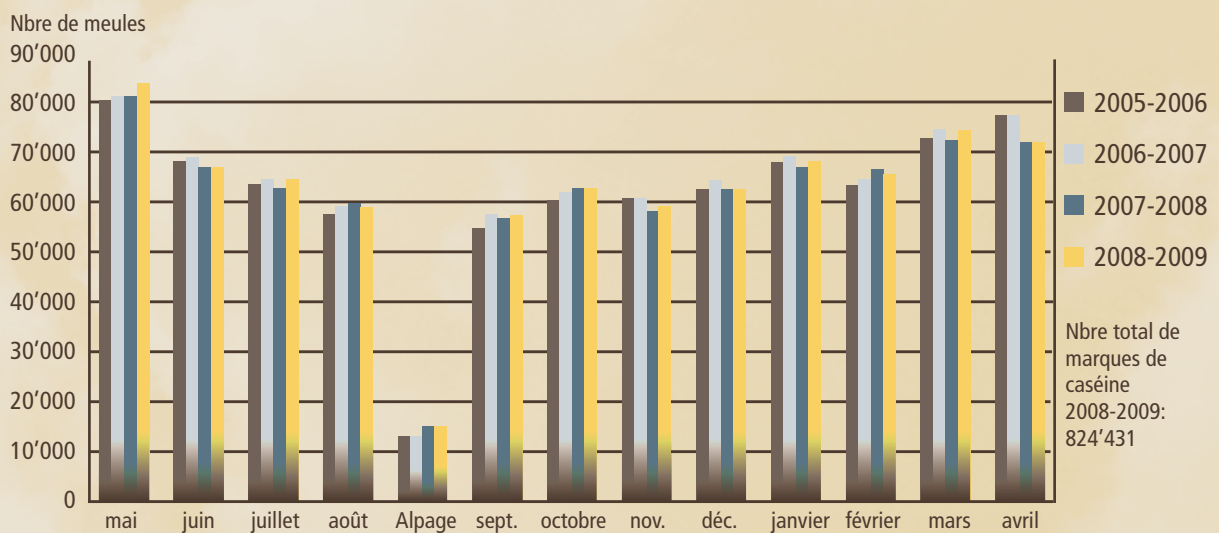
Médailles de bronze

- Le Gruyère AOC de M. Markus Sturny de la fromagerie de Lanthen
- Le Gruyère AOC de M. Alexandre Guex de la fromagerie de Châtonnaye
- Le Gruyère AOC de M. Franz Jungo de la fromagerie Strauss de St-Ursen
- Le Gruyère AOC de M. Eugène Dumas de la fromagerie de Mézières
- Le Gruyère AOC de M. Eugène Dumas de la fromagerie de Berlens
- Le Gruyère AOC de M. Jean-François Barby de la fromagerie de Bière.

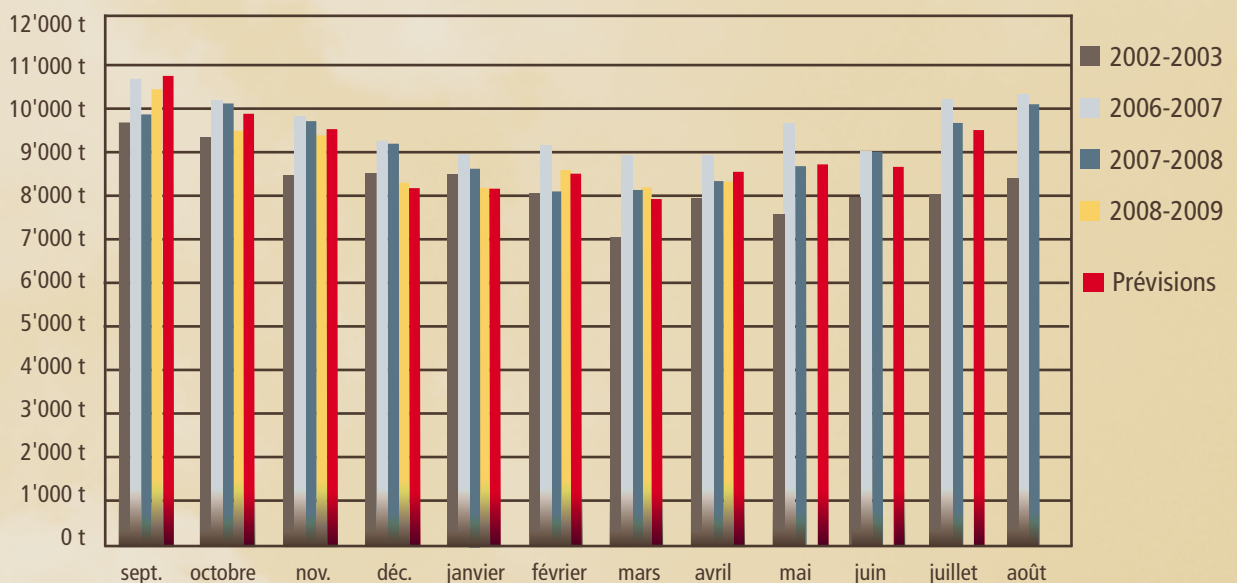
Le Gruyère AOC Bio de la fromagerie des Moulins a également été primé comme meilleur fromage à pâte dure, ainsi que troisième meilleur fromage toutes catégories.



COMPARAISON DE LA PRODUCTION



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





Marketing

En 2008, le Gruyère AOC a poursuivi sa promotion sur le territoire national avec le spot publicitaire développé en 2007 et montrant les personnes qui sont derrière notre fromage. Cette présence télévisuelle est accompagnée d'une campagne d'affichage qui se décline de l'affichage normal à l'habillage de bus. Les thèmes choisis étaient les mêmes que ceux du spot publicitaire. Les villes dans lesquelles les bus ont été habillés de publicité Gruyère AOC ont été retenues en fonction du potentiel de visiteurs de l'Euro foot. A ceux-ci, il faut encore ajouter les bus électriques de Zermatt qui ont fêté leur 20ème anniversaire, jubilé qui a permis au Gruyère AOC de marquer dignement l'événement à la gare de ce haut lieu touristique.

Dans le cadre d'une coordination avec l'association pour la promotion des produits AOC/IGP, la campagne a été accompagnée par des publicités imprimées dans divers hebdomadaires à l'échelle nationale.

Ces mesures publicitaires faisaient écho à la présence forte du Gruyère AOC dans un bon nombre de manifestations tout au long de l'année. Ce noble fromage prenait place aux courses de ski internationales d'Adelboden et de St-Moritz, aux compétitions de

snowboard de Crans-Montana, aux rencontres du Rivella Giant X Tour, compétitions freestyle pour jeunes, au Raquette Aventure, pour ne citer que les quelques rendez-vous hivernaux d'importance. Durant la saison estivale, c'est le cyclisme qui était à l'honneur avec la participation du Gruyère AOC au Tour de Romandie, au Tour de Suisse et la Gruyère Cycling Tour ainsi qu'à la manche nationale de compétition de trial à vélo. L'activité sportive requérant l'énergie humaine a été privilégiée dans ce choix où l'on retrouve également le soutien à Athletissima et au Mille Gruyère, cette dernière compétition vise à encourager la jeune génération à faire du sport et, par là, à avoir une vie saine. Le Gruyère AOC a également accompagné les exploits de Fribourg Gottéron en hockey sur glace et de Urs Kolly aux jeux paralympic de Pékin.

Le Gruyère AOC a aussi été attendu par les festivaliers du Paléo grâce à la hot-fondue qui a une nouvelle fois rencontré un grand succès.

Outre ces sponsorings importants, le Gruyère AOC a pris place de manière plus traditionnelle dans les différentes foires nationales telles que Suisse Expo, La Luga, la BEA, le comptoir, l'Olma ou encore le salon des goûts et

terroirs à Bulle. Des dégustations ont également été organisées dans les différents grands magasins de Suisse pour rappeler la qualité du Gruyère AOC. Dans la même idée, un promoteur a visité les différents détaillants spécialisés pour les encourager à mettre en avant le Gruyère AOC.

L'Interprofession du Gruyère était également présente aux Swiss Cheese Awards qui se sont tenus en automne dans le Toggenburg. La plupart des présences sur le terrain étaient coordonnées avec l'association pour la promotion des produits AOC/IGP. Cette activité commune permet de rendre plus visible encore l'image traditionnelle du Gruyère AOC. A noter que toutes ces présences ont été encore renforcées dans le cadre de la présentation de l'hôte d'honneur de l'Olma qui était, cette année, le canton de Vaud. En effet, le Gruyère AOC avait une place de choix sur le stand de ce même canton ainsi que lors du cortège officiel au-travers de la Confrérie du Gruyère.

La collaboration naturelle avec cette Confrérie a permis une présence régulière du Gruyère AOC dans les différentes manifestations qu'elle organise ou auxquelles elle participe activement.



Afin qu'ils puissent s'imprégner de la réalité du Gruyère AOC, les fromageries de démonstration de Pringy et des Ponts-de-Martel accueillent plus de 500'000 visiteurs provenant des contrées de Suisse et du monde. La nouvelle présentation multimédia du Château de Gruyères fait également apparaître notre fromage ancestral.

Au niveau international, sous l'égide de Switzerland Cheese Marketing (SCM), un accent important a été mis en France avec, pour la première fois, une campagne publicitaire télévisuelle sur TF1 et M6. Ce spot met en avant un aspect traditionnel et surtout sans trou du Gruyère AOC suisse. Le travail sur le terrain, avec des dégustations ciblées, tend à renforcer l'image de notre fromage sur le territoire français.

L'Interprofession du Gruyère avait également une forte présence lors du Salon de l'agriculture à Paris, à la foire de Lyon et lors du Salon international de l'alimentation (SIA) qui s'est tenu à Paris durant l'automne.

En Allemagne, une campagne nationale d'encouragement à la vente auprès du commerce de détail a été entreprise. Par ce biais, on vise à implanter le Gruyère AOC en tant que produit premium. Une promotion spé-

ciale pour la production bio a également été effectuée.

Au Benelux, le travail de promotion sur le terrain a été poursuivi en mettant en avant l'origine et l'aspect humain de la production du Gruyère AOC. Notre fromage était encore l'hôte de marque du marché de Noël de Liège où la fondue est attendue par les nombreux visiteurs de cette manifestation.

En Italie, des actions ponctuelles de mise en avant du produit ont été réalisées dans les différentes régions du pays et plus particulièrement au nord. Une collaboration avec différentes manifestations sportives a, entre autre, été entreprise.

En Espagne, un travail promotionnel a été effectué dans les environs de Barcelone et de Madrid.

Dans les régions britanniques, le Gruyère AOC était mis en avant dans les activités de promotion personnalisées et au travers de publicités dans les revues spécialisées. En outre, le Gruyère AOC était présent dans le cadre d'une foire alimentaire à Dublin en accompagnement des World Cheese Award, où le Gruyère AOC a obtenu d'excellents résultats.

Dans toutes les publications et toutes les présences du Gruyère AOC à l'étranger le nouveau CI/CD adopté par SCM a été appliqué.

Les différentes agences SCM ont également accompagné avec le personnel de l'Interprofession du Gruyère des activités de sponsoring à l'étranger. Il s'agit des championnats d'Europe de curling où le Gruyère AOC est sponsor titre ainsi que les différentes manifestations de l'association européenne d'athlétisme telles que les Championnats par équipe qui ont eu lieu à Annecy ou encore les championnats d'Europe de cross qui se sont tenus à Bruxelles en fin d'année.

Ce grand déploiement de la présence du Gruyère AOC effectué sur la base d'un budget utilisé avec parcimonie a certainement permis de renforcer la perception de l'image du Gruyère AOC sur les différents marchés et contribué aux excellents résultats obtenus par les différents exportateurs sur le marché européen en atteignant, en 2008, un nouveau record.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

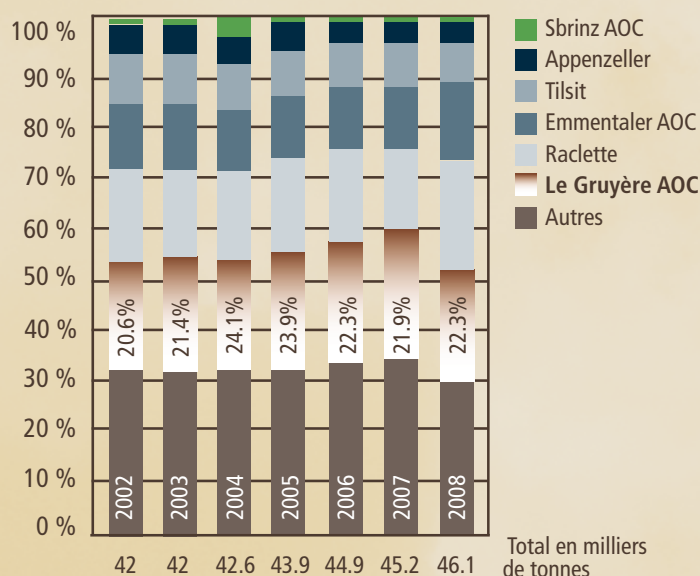
www.gruyere.com

Manifestations 2008

- **5 et 6 janvier 2008**
Coupe du monde de ski à Adelboden
- **1er au 10 février 2008**
Champs Open Crans Montana
Compétitions de ski et snowboard freestyle
- **Janvier à mars 2008**
Rivella Giant X Tour
Compétitions de ski et snowboard freestyle
- **Janvier à mars 2008**
Raquette Aventure (15)
Initiation à la raquette suivie d'une fondue
- **23 février au 2 mars 2008**
Salon de l'agriculture à Paris
- **21 au 31 mars 2008**
Foire Internationale de Lyon
- **25 avril au 4 mai 2008**
BEA à Berne (8)
Plus de 270'000 visiteurs de Suisse alémanique et de Suisse romande se rendent au plus grand salon de l'Espace Mittelland.
- **29 avril au 4 mai 2008**
Tour de Romandie (7)
Tous les badauds et les sportifs nous rejoignent au stand Gruyère AOC, au village du Tour.
- **14 au 22 juin 2008**
Tour de Suisse (12, 14)
- **De mai à septembre 2008**
Mille Gruyère, www.millegruyere.ch
- **21 au 22 juin 2008**
SPAR, European Team Championship
Manifestation athlétique
- **22 au 27 juillet 2008**
Paléo Festival de Nyon (5)
Le plus grand événement musical open-air de Suisse accueille chaque année 220'000 spectateurs. Durant 6 jours, l'équipe de l'IPG travaille sans relâche pour préparer la désormais traditionnelle hot fondue !
- **9 août 2008**
Anniversaire : 20 ans des bus électriques à Zermatt (2, 9)
- **31 août 2008**
Gruyère Cycling Tour
- **19 au 28 septembre 2008**
Comptoir Suisse à Lausanne (4)
- **26 septembre au 5 octobre 2008**
Zuspa à Zurich
- **9 au 19 octobre 2008**
OLMA
Foire nationale de l'agriculture et de l'alimentation à St-Gall
- **18 au 23 octobre 2008**
SIAL
Salon professionnel international de l'alimentaire à Paris
- **29 octobre au 2 novembre 2008**
Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle
- **6 au 13 décembre 2008**
Championnat d'Europe de Curling en Suède (6, 10)
- **Dès le 10 décembre 2008**
Ballade sur le lac de Lucerne, soirées fondue sur le bateau (11)
- **14 décembre 2008**
Championnat européen de Cross Country à Bruxelles (3)
- **19 au 21 décembre 2008**
Coupe du monde de ski alpin féminin à St-Moritz (1)
- **26 au 31 décembre 2008**
Coupe Spengler de hockey sur glace à Davos (13)
- **Hiver 2008 -2009**
Fribourg Gottéron

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

Part de marché sans la fondue et le fromage rapé







Organes de l'Interprofession

Les organes de l'Interprofession, toujours placés sous l'expertise conduite de M. Pierre Dubois, ont été mis à forte contribution en 2008 vu la situation mouvementée du marché laitier.

Le comité s'est réuni à 13 reprises dont 1 séance à l'étranger dans le cadre du Salon de l'Agriculture de Paris. La séance du mois de juillet a été interrompue par une manifestation de producteurs de lait exigeant une augmentation du prix du lait de 10 cts. Une manifestation similaire a tenté de faire pression sur l'assemblée des délégués au mois de septembre pour obtenir une augmentation de même ampleur. L'assemblée des délégués a été convoquée à 2 autres reprises avec, à chaque fois, le principal sujet de discussion portant sur le prix. Ce dossier a engendré la convocation d'un groupe de travail de négociation des prix qui a tenu 4 séances. Plusieurs solutions ont été proposées, mais compte tenu des perspectives du marché morose de fin d'année, aucun consensus n'a été trouvé. La fluctuation saisonnière, dont le principe a été adopté au mois de novembre 2007 lors de la dernière augmentation des prix du lait et du fromage, a également occupé les débats. Un groupe de travail a été nommé et s'est réuni à 6 reprises avec comme but une introduction de ce système au 1er janvier 2010. Pour accompagner le travail de l'admini-

stration et préparer les dossiers de l'assemblée des délégués, le bureau a été convoqué 3 fois. A noter que ce mandat du bureau a été ancré statutairement lors de la modification des statuts effectués en début 2009.

Dans l'esprit de la négociation des prix et du maintien des quantités, voire de son augmentation à terme, la commission marketing a siégé 5 fois. Cette entité est indispensable aux organes de l'Interprofession en apportant les signaux du marché nécessaires à prendre les meilleures décisions pour le Gruyère AOC et sa filière. Pour que la gestion des quantités soit toujours aussi précise, la commission de planification a tenu 4 séances qui ont débouché sur des recours qui ont nécessité la convocation à deux reprises de la commission de recours. Sur 2 recours déposés, 1 a été gagné. A noter qu'il a été observé quelques dépassements de quantité qui ont engendré des pénalités financières pour les sites concernés.

Une restructuration naturelle suit son cours puisque plusieurs entités sont en phase de regroupement avec à la clé des rénovations importantes ou encore de nouvelles constructions. Cet aspect montre que la filière est vivante et qu'elle reste intéressante économiquement, puisque les investissements ont

également touché de manière substantielle les entreprises d'affinage, ce qui est très réjouissant pour l'avenir.

Dans un registre plus spécifique, la commission d'alpage a tenu 2 séances. La nouvelle ordonnance fédérale sur les alpages, les quantités de même que les nouveaux projets ont occupé les discussions à ce niveau. La bonne tenue du marché a permis d'augmenter les quantités là où le potentiel et la qualité du fromage fabriqué le permettaient. Par contre, la commission n'a pu accepter certains projets de nouveaux alpages. En effet, dans la forme présentée, ceux-ci contrevenaient à l'application du cahier des charges. Les bouleversements actuels du marché laitier démontrent que ce document constitue la véritable colonne vertébrale qui permet sans conteste à la filière de tenir la route à long terme.

La commission Bio a tenu 1 séance avec comme principale sujet de maintenir, voire d'accroître les quantités produites. A ce titre, une augmentation temporaire de 4 % a été octroyée sur la base des demandes des maisons de commerce actives sur le front de vente. Des efforts importants ont été entrepris pour permettre l'acheminement et la transformation de lait bio dans les sites de production reconnus pour ce type d'affectation. Deux principes ont

prévalu, d'une part le respect sans faille du cahier des charges ; d'autre part, le droit de produire du Gruyère AOC Bio ne peut pas être réaffecté à terme en Gruyère AOC conventionnel.

La commission qualité a été convoquée à 4 reprises, dont l'une dans le cadre de la réunion annuelle de mise à niveau entre les affineurs et la commission de taxation et l'autre lors de la rencontre entre ALP et l'Interprofession du Gruyère. A noter que chaque mois les différentes commissions de taxation fonctionnent pour assurer la ligne qualité au Gruyère AOC tout en permettant le dépôt de recours le cas échéant pour confirmer voire infirmer le résultat qualitatif obtenu. Les détails figurent dans le chapitre qualité.

Le fonctionnement d'une filière nécessite l'engagement de tous les membres, que cela soit dans le travail quotidien de chacun, mais également dans le cadre des différents organes. La quasi-

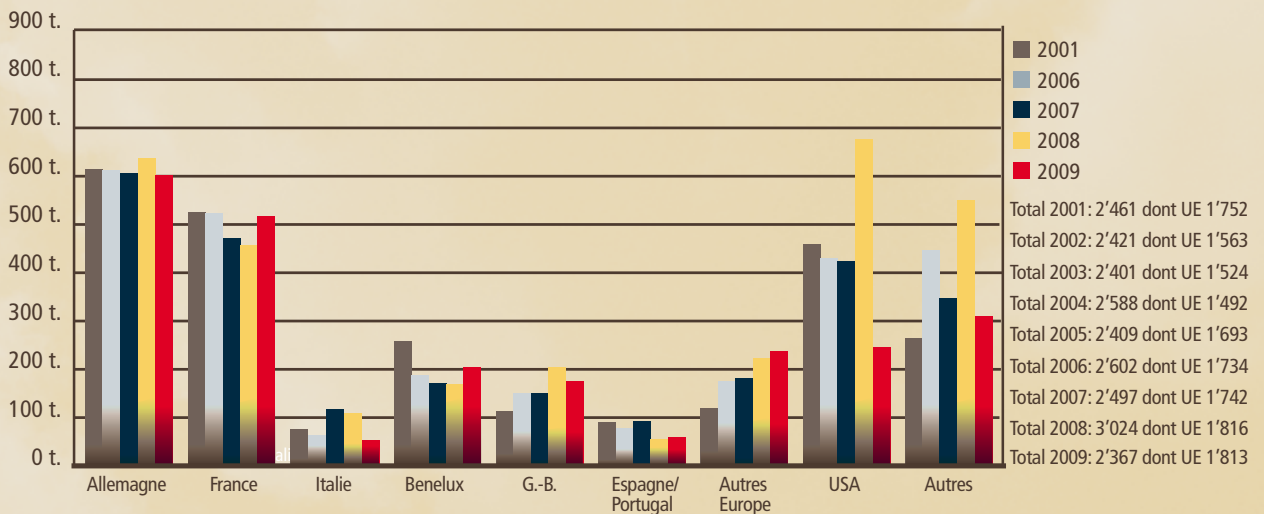
totalité des mandats au sein des commissions, groupes de travail, comité ou encore assemblée des délégués, sont assurés par des personnes directement actives dans la production du Gruyère AOC que cela soit en tant que producteur de lait, fabricant ou affineur. Cet aspect est sans conteste une force pour les décisions prises, mais nécessite une certaine flexibilité des différentes personnes qui prennent sur leur temps de travail quotidien pour le bon fonctionnement de la filière et surtout pour faire avancer les dossiers qui sont autant nombreux que diversifiés.

Le siège administratif accompagne ce travail et exécute les décisions prises. Il reste placé sous la direction de M. Philippe Bardet qui sera dorénavant soutenu dans sa tâche par M. Marc Gendre, nommé vice-directeur. Ce dernier reste responsable de la gestion des quantités. La gestion de la qualité est l'apanage de MM. Jean-Louis Andrey et de Charly Kuenzi, qui effec-

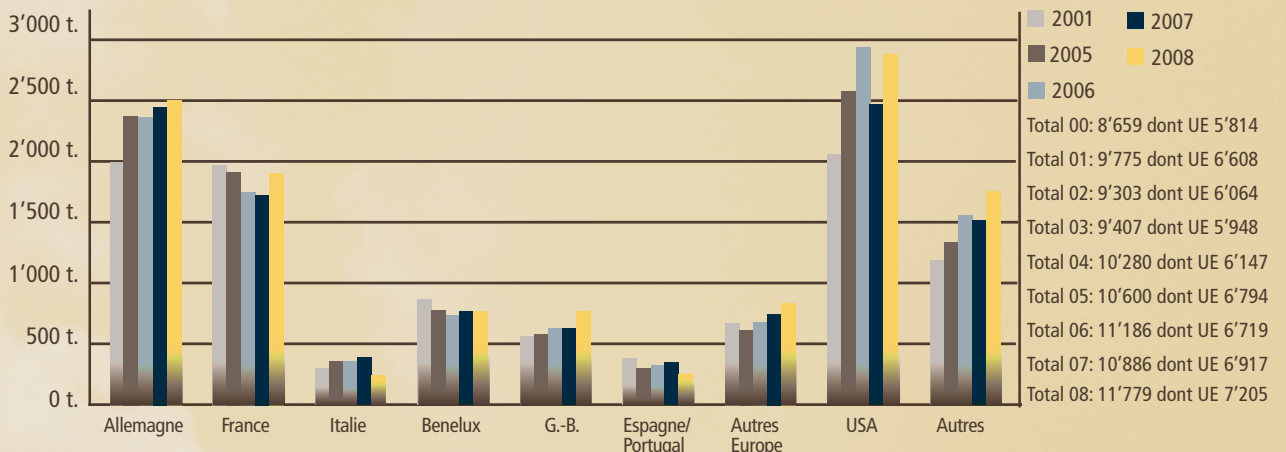
tue également différents contrôles de traçabilité et d'application du cahier des charges sous l'égide de l'OIC. Le marketing est coordonné par M. Jean-François Biemann, accompagné par Mme Laure Rousseau et M. Philippe Gremaud. La comptabilité est tenue par Mme Stéphanie Giller à 40 %, qui a fêté ces 10 ans au service de l'IPG, accompagnée de Mme Anita Bœuf à 60 %. Pour les tâches de secrétariat indispensables à la bonne marche de l'ensemble, Mme Christine Grandjean à 80 % est accompagnée par Mme Corinne Berbers à 60 %, nouvelle arrivée au début de l'automne. Cette personne a pris le poste occupé par Mme Sylvie Vuagniaux qui a cessé son activité suite à l'heureuse naissance d'un deuxième enfant.

Dans la tourmente actuelle, toute cette équipe reste motivée pour faire avancer la cause du Gruyère AOC au travers des différents dossiers qui lui sont soumis.

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



COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC EN TONNES





COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

Président	Pierre Dubois*	Neuchâtel
Producteurs	André Aeby ⁽¹⁾ Didier Roch Christian Schmid ⁽²⁾ René Vonlanthen*	La Brévine Ballens Wünnewil Le Mouret
Fromagers	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain* Pierre-André Freymond	Corserey Le Crêt Les Ponts-de-Martel St.-Cierges
Affineurs	Othmar Dubach Pierre-Ivan Guyot Jean-Charles Michaud Othmar Raemy*	Emmi Käse AG, Luzern Fromco SA, Moudon Mifroma, Ursy Fromage Gruyère SA, Bulle
Invités	Jean-Pierre Huguenin Daniel Koller Olivier Isler	Avocat, Boudry PSL, Berne Fromarte, Bern

* Membres du bureau

⁽¹⁾ remplacé dès le 9 avril 2008 par Romane Botteron, La Sagne

⁽²⁾ remplacé dès le 8 janvier 2009 par Stefan Fasel, St-Antoni

RÉCAPITULATION DE LA RÉPARTITION DU POTENTIEL DE PRODUCTION DE GRUYÈRE AOC PAR FROMAGERIE ET PAR CANTON (état au 1er mai 2009):

Dont potentiel bio de 863'439 kg / 104%

Alpage:103%, Fromagerie: 100%

Canton	Quantités (%)	Quantités (kg)	Fromageries (nombre)	Alpages (kg)	Alpages (nombre)
FR	50.40	14'174'604	91	174'497	29
VD	28.19	7'926'733	48	303'758	20
NE	10.15	2'853'441	17	0	0
JU	2.96	830'624	3	0	0
JuBE +al.1	5.02	1'410'308	10	19'405	3
BE	1.54	433'776	5	0	0
Autres cantons	1.74	489'728	6	0	0
TOTAL	100.00	28'119'214	180	497'660	52

Perspectives 2009

L'année 2009 sera une période charnière pour les milieux laitiers puisque le 1er mai correspond avec la fin du contingentement étatique. Cette nouvelle phase de libéralisation du marché est attendue avec beaucoup d'incertitudes. Cette période correspond également avec des prix catastrophiques sur le plan mondial, auxquels s'ajoute encore une crise économique qui touche toutes les contrées du globe. Sur le plan national, des quantités de lait importantes ont fait baisser drastiquement le prix du lait industriel et, dans le même temps, plusieurs sortes de fromages revoyaient leur prix et leur quantité à la baisse. Face à tout ce marasme, les membres de la filière devront se serrer les coudes pour tenter de conserver le niveau quantitatif et la plus-value existante depuis novembre 2007. Dans cet esprit, il faudra gérer au plus près les quantités et prendre les mesures marketing nécessaires.

Au niveau de la gestion des quantités, l'année laitière sera changée en année civile, ce qui fait que la période de production 2009 sera une petite période puisqu'elle se déroulera du 1er mai au 31 décembre 2009. Au 1er janvier 2010, l'année complète reprendra ses droits. A cette date les fluctuations saisonnières nécessaires à répondre au mieux aux exigences du marché devraient être introduites.

Du point de vue marketing, une nouvelle campagne sera lancée au niveau national avec une cible rajeunie pour augmenter encore la notoriété et surtout l'achat du Gruyère AOC.

Cette démarche sera accompagnée de présences dans les activités de sponsoring, les foires et les dégustations. Elles auront pour but de contrer la présence toujours plus importante à l'importation d'autres pâtes dures et mi-dures. Sur le plan national également, cette même catégorie de fromage, n'est souvent qu'une pâle copie de nos fromages traditionnels tout en les concurrençant sur le marché en faisant une pression souvent suicidaire sur les prix. Dans ce cadre, l'Interprofession du Gruyère poursuivra toutes démarches visant à renforcer la lutte contre les fraudes afin d'éviter que d'autres s'approprient le résultat du travail minutieux qu'effectuent chaque jour les partenaires de la filière.

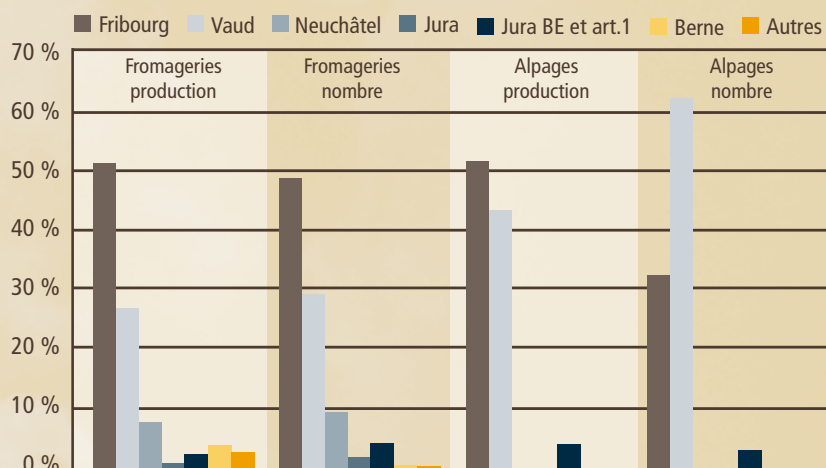
Au niveau international, le marketing renforcera son travail afin que le Gruyère AOC puisse confirmer les chiffres encourageants des années précédentes et plus particulièrement ceux de 2008. L'accent sera mis sur la tradition et les hauts niveaux qualitatifs du produit qui justifient un prix sur le marché.

Des espoirs existent pour que l'année 2009 apporte des signaux encourageants concernant la reconnaissance et la protection du nom Gruyère AOC sur le plan européen. Il sera également donné une plus grande attention à l'évolution du dossier à l'OMC. A ce niveau il est à espérer que les efforts déployés par Origin soient couronnés de succès pour que les AOC alimentaires aient la même protection que les AOC viticoles. L'Interprofession du Gruyère suivra en collaboration avec l'Association pour la défense des AOC/IGP le développement du dossier «swissness» qui doit renforcer la force de la croix suisse tant au pays qu'à l'étranger. Il y aura lieu aussi de voir comment les filières AOC, organisées en interprofessions, pourront s'inscrire dans la nouvelle organisation du marché laitier.

En dernier lieu, le nouveau projet des paiements directs sera à suivre attentivement pour connaître le sort de la prime du lait transformé en fromage ainsi que celle de non-ensilage, ces deux outils seront à défendre avec une vigueur absolue.

Le travail ne manquera ainsi pas en 2009, où l'Interprofession aura à cœur de trouver les bonnes solutions dans l'intérêt de la filière et de ses membres.

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





LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Appellation d'origine contrôlée
Une garantie d'origine

N'oublie jamais d'où il vient
Le Gruyère AOC, c'est 2800 producteurs de
lait authentiques de la zone AOC.

GRUYERE.COM

ART COVA & PARTENAIRES / PHOTOS GAUFIER.COM