

L'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Edition spéciale

Rapport annuel 2009 de l'Interprofession du Gruyère



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

www.gruyere.com



Sommaire

| | |
|---|-------|
| Message du Président | p. 3 |
| Situation générale | p. 4 |
| Gestion des quantités | p. 5 |
| Situation du marché | p. 7 |
| Dossier AOC et situation internationale | p. 8 |
| Bilan qualitatif sur les contrôles et la taxation pour l'année 2009 | p. 10 |
| Analyses chimiques | p. 11 |
| Activités diverses et certification | p. 12 |
| Présence du Gruyère AOC lors de concours | p. 13 |
| Marketing | p. 16 |
| Manifestations 2009 | p. 18 |
| Organes de l'IPG | p. 20 |
| Comité de l'Interprofession | p. 22 |
| Perspectives 2010 | p. 23 |

Graphiques

| | |
|--|-------|
| Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2009 | p. 4 |
| Production 2009 | p. 5 |
| Comparaison des ventes | p. 6 |
| Comparaison de la qualité | p. 11 |
| Comparaison de l'évolution des stocks | p. 12 |
| Comparaison de la production | p. 13 |
| Comparaison des exportations (janvier à mars) | p. 21 |
| Récapitulation de la répartition du potentiel de production par fromagerie et par canton en 2009 | p. 22 |
| Comparaison des exportations | p. 23 |
| Pourcentage de la production selon les régions | p. 23 |



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

En cette période de crise économique, financière et même sociale, on entend souvent des commentateurs déclarer que beaucoup de personnes en sont victimes et d'aucuns poursuivent en affirmant, par exemple, que la grandeur d'une nation ou d'une communauté se mesure à l'aune du plus pauvre d'entre eux.

En ce début de l'année 2010, c'est avec joie et fierté que je constate que notre Interprofession échappe aux conséquences néfastes de ce dérèglement du marché.

En effet, actuellement, l'état de notre stock de Gruyère AOC est satisfaisant ; les 8'000 tonnes qui le composent correspondent à nos prévisions. Nos ventes restent conformes aux années précédentes, la faiblesse d'un marché se compensant par l'avance sur un autre. Enfin, last, but not least, les prix de vente de notre produit se maintiennent à un niveau acceptable.

Pourtant, une menace plane sur notre organisation et sur son avenir. La pro-

duction des trois premiers mois est exagérée et déraisonnable, même si le lait coulé est volumineux pour différentes raisons que je ne veux pas analyser ici. Mais, nous étions convenus de tenter de déplacer environ 500 tonnes de fromage du premier trimestre vers l'automne, pour permettre une gestion des stocks conformes aux ventes. Or, non seulement cette réduction ne s'est pas opérée, mais au contraire, on assiste à un accroissement des quantités produites. C'est pourquoi, les délégués ont décidé une mesure vigoureuse pour en limiter les effets. Merci et bravo aux membres qui ont permis cette correction.

Ce qui fait la force de notre association tient à la conviction bien installée dans chacun des trois groupes que le succès de notre produit passera forcément par l'effort commun de chaque filière pour permettre aux deux autres de poursuivre leur activité dans les meilleures conditions possibles. Je l'ai dit et répété, nos statuts imposent une unanimité des trois partenaires pour l'entrée en vigueur. Cette règle impose l'écoute et la compréhension des problèmes des autres et elle semble acquise pour une

grande majorité de nos membres. C'est à ce prix que nous pourrions poursuivre, avec succès, la vie harmonieuse de notre Interprofession et de pouvoir affirmer dans ce monde chahuté « l'Interprofession garde sur les marchés, la place du Gruyère AOC ».

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:

Urs Schneider, 4312 Magden
E-mail: urs.schneider@asus-verlag.ch

Graphisme:

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



Situation générale

Durant l'année 2009, le Gruyère AOC est devenu le premier fromage traditionnel suisse. S'il y a lieu de se réjouir de cette situation que personne ne prédisait il y a 10 ans lors de la disparition de l'USF, il faut se remémorer le cheminement qui a mené à cette situation. Il est à noter que l'Emmentaler a poursuivi durant ces 10 dernières années sa diminution qui voit sa production actuelle être équivalente à la moitié de celle qui était la sienne en 1999.

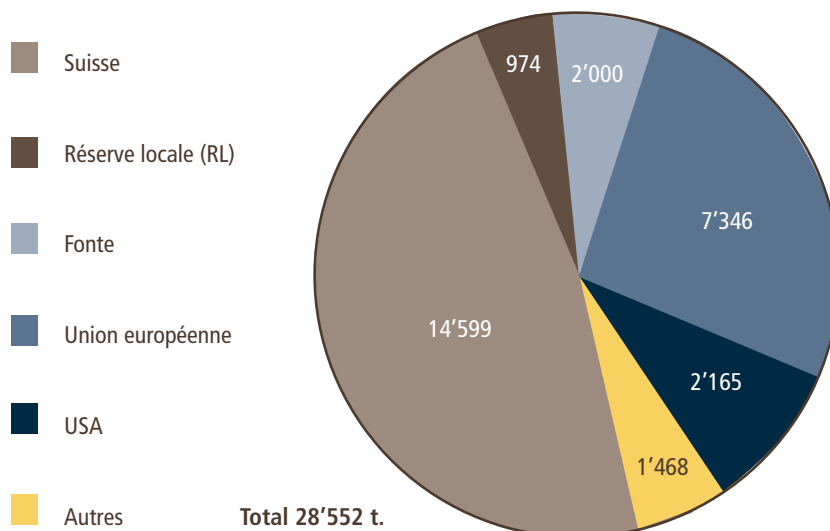
De par sa structure de gestion, l'Interprofession du Gruyère s'est très rapidement fixé un objectif quantitatif à 28'000 tonnes. Aujourd'hui, celui-ci est établi à 30'000 tonnes. Le volume actuel est de 28'700 tonnes. Rappelons que tout a failli s'écrouler en 2002, au moment où une restriction de 10 % a dû être décrétée. Cette diminution de production a permis à l'époque de maintenir les stocks en cave à un niveau acceptable. Les années suivantes, les efforts de chacun ont aidé à remonter la pente pour, petit à petit, augmenter les volumes, soit de manière temporaire, soit de manière définitive, comme ce fût le cas en 2005 avec une augmentation linéaire de 1% liée à la qualité. Les

quantités globales ont également été augmentées grâce à la bonne tenue des marchés du Gruyère AOC biologique et celui du Gruyère AOC d'alpage. Dans ce dernier créneau, tout a été entrepris pour utiliser au mieux le potentiel naturel de ces productions au plus proche de la nature. L'IPG se bat afin de maintenir intactes les structures pour les générations futures. La production biologique bénéficie également d'attentions particulières. Il est recherché le meilleur compromis entre les directives de la production biologique et celle du Gruyère AOC qui, par essence, est déjà naturelle. Il faut répondre à la demande crois-

sante du consommateur, tout en trouvant sur le marché la meilleure complémentarité entre ces deux notions AOC et BIO.

Afin de tenir le cap, l'IPG a adopté un principe de rigueur pour une maîtrise des quantités, le maintien d'un niveau de qualité très élevé et un soutien promotionnel important. En effet, par sa contribution interprofessionnelle, l'IPG dispose d'un levier important permettant d'encourager la qualité (primes de qualité et soutien aux organes de conseil) et de certains marchés (exportation hors Union européenne et marché industriel). L'activité pro-

RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE GRUYÈRE AOC PENDANT L'ANNÉE 2009 EN TONNES





motionnelle et publicitaire d'envergure dans la plupart des pays où le Gruyère AOC prend place s'avère également primordiale. Les différents chapitres spécifiques traiteront plus en détail de ces différentes activités ainsi que de leurs impacts.

Cet équilibre subtil ne pourrait être maintenu sans le travail direct des acteurs de la filière que sont les affineurs, fromagers et producteurs de lait. En outre, il faut une volonté soutenue et affirmée de chacun pour poursuivre le travail en commun. Cela se confirme au sein des différents organes de l'Interprofession où la notion de compromis est le maître mot de toutes décisions prises. Ce fut encore le cas à la mi-juillet où, suite à une augmentation importante de la production printanière, il a été décidé, grâce aux financements temporaires des producteurs et des fromagers, de disposer d'un moyen supplémentaire pour soutenir la vente du Gruyère AOC tant en Suisse qu'à l'étranger.

Cette action a répondu aux attentes puisque les stocks sont restés en dessous des prévisions. Mais s'il y a une image à retenir de l'année 2009, c'est bien la soirée du 25 novembre qui fut l'occasion d'honorer les fromagers et sociétés de fromagerie ayant obtenu plus de 19 points durant les 5 dernières années de

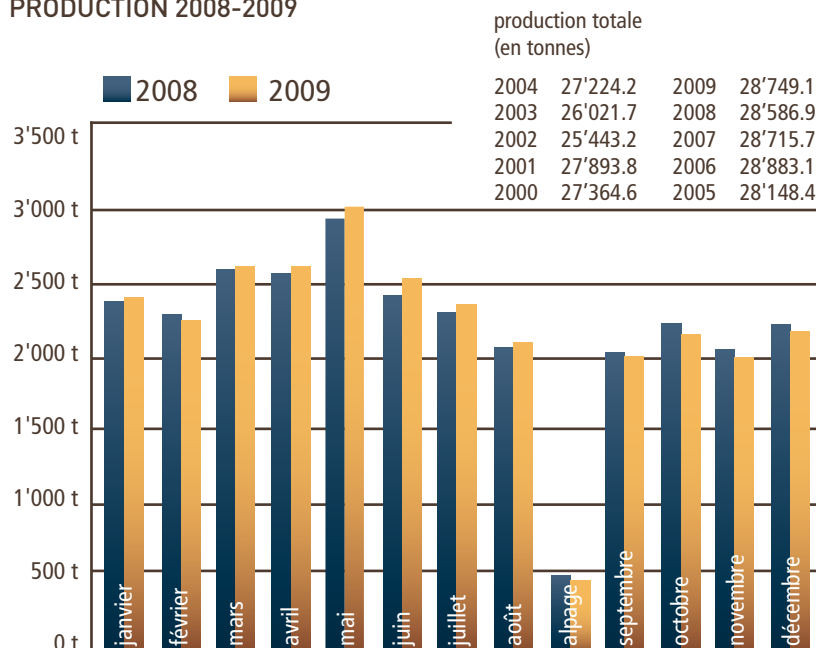
production. Cet événement convivial, mais de haute tenue, a permis de resserrer les liens au sein de la filière tout en s'inscrivant dans la durée, comme le veut un produit d'appellation d'origine contrôlée, exemple d'excellence d'une économie durable au service de l'être humain et du consommateur.

Gestion des quantités

Les quantités attribuées en 2009 portaient sur un volume de 100 % des quotas donnés. Pour ce qui concerne

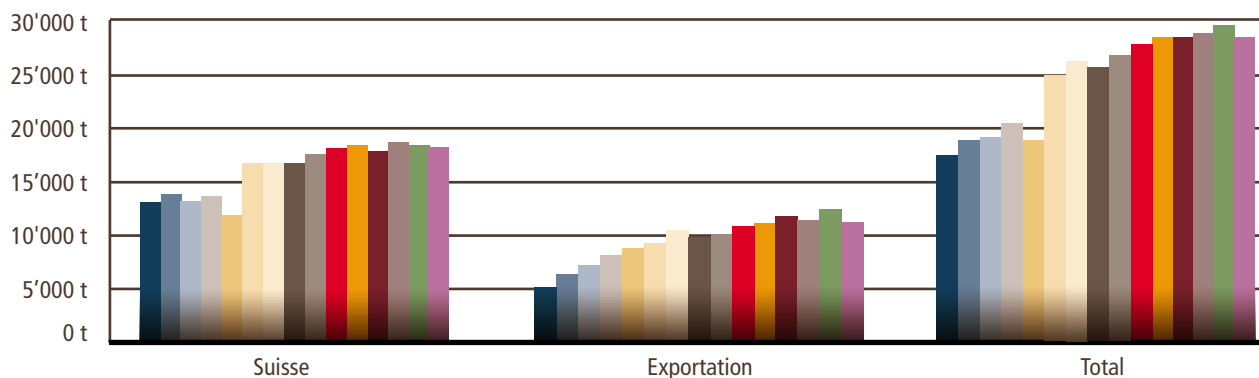
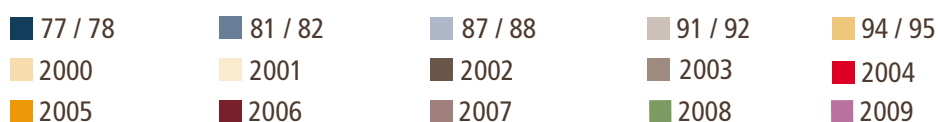
l'alpage, un octroi temporaire de 3 % a été apporté aux sites qui en avaient le potentiel naturel et dont le niveau de qualité correspondait aux attentes en la matière. Dans le cadre de la production biologique, il a également été accordé une quantité supplémentaire temporaire de 2 %. A ce niveau il a été donné quelques nouvelles quantités liées à des sites existants et correspondants aux critères qualitatifs nécessaires, ce qui a entraîné une légère augmentation des quantités biologiques potentiellement fabricables. Toutefois, s'il existe une demande pour ce marché, les nouvelles adaptations devront se faire

PRODUCTION 2008-2009





COMPARAISON DES VENTES



en respectant une démarche qualitative. En effet, seule une production de ce type apporte une réelle plus-value.

Au niveau de la gestion des quantités, l'année 2009 a connu une petite révolution avec l'introduction de l'année civile à la place de l'année laitière. Ainsi, nous avons connu, au 30 avril 2009, une première fin d'année de production pour repartir au 1er mai sur une période réduite de 8 mois. Les productions de janvier à avril venant en déduction pour l'attribution des quotas à produire. En outre, vu l'évolution du marché et de la production importante du

printemps, il a été décidé d'appliquer la sanction de Fr. 5.-- par kilo, dès le premier kilo de dépassement. La marge de 1 % n'était pas accordée pour cette fin d'année 2009.

Il est à espérer que cette gestion sur l'année civile remplisse les buts que les organes se sont fixés, c'est-à-dire d'atténuer les pointes de production de mars/avril/mai. La tendance de production du début de l'année 2010 tend malheureusement à aller à l'encontre de cette volonté.

Toutefois, quelle que soit la période de production attribuée, on ne pourra se soustraire aux contraintes

du marché qui veut que la production soit mieux répartie sur l'année. Tout au long de ces dernières années, la filière a démontré qu'elle était à même de gérer et surtout de respecter au plus près les quantités. Il est primordial que cela continue pour garantir une durabilité au revenu de chacun.



Situation du marché

Suite aux remous de l'année 2008, l'année 2009 a été beaucoup plus stable en termes de prix et de quantité. Ainsi, malgré une baisse intervenue pour l'Emmentaler et l'Appenzeller, le prix du Gruyère AOC a été maintenu au niveau fixé en automne 2007. Toutefois, les variations du prix de la matière grasse et du lait sur le marché industriel ont pesé sur le prix effectivement payé aux producteurs. Il a fallu modifier pas moins de 4 fois le prix du lait durant l'année, avec la nécessité d'une mise en place d'autant de négociations.

Celles-ci se sont déroulées dans un esprit plus serein que les années précédentes, assurément liées à l'esprit développé lors des 2 jours de réflexion que se sont imposés les membres du comité de l'IPG en début d'année pour faire le point sur la bonne marche de la filière et celle de son produit phare, Le Gruyère AOC.

Ainsi, à la fin 2009, le niveau des stocks restait en dessous de 8'500 tonnes, ce qui est tout à fait appréciable. Par contre, l'adéquation de la production avec le potentiel de vente ne fonctionne pas encore. En novembre 2007, il a été décidé, conjointement

avec l'augmentation des prix, de mettre en place un système permettant de déplacer une partie de la production du printemps vers l'automne soit, à l'époque, environ 500 tonnes. Malheureusement, la situation a empiré, les productions de printemps n'ont cessé d'augmenter. Ce fut également le cas en 2009 avec comme corolaire les décisions temporaires de soutien massif au dégageant du marché. On observe encore une augmentation substantielle de cette production en ce début d'année 2010. Il sera important pour la filière du Gruyère AOC que les nouvelles décisions prises au mois de juin en matière de fluctuations des quantités soient appliquées avec la plus grande rigueur et, surtout, déploient leurs effets. Ce système veut que l'on prélève 3 centimes à toute production laitière transformée en Gruyère AOC sur les mois de février/mars/avril et mai pour redonner 4 centimes sur les mois d'août et septembre ; le solde en octobre/novembre, en fonction des sommes encaissées et des volumes produits. Cette opération, qui se veut blanche sur l'ensemble de la filière, vise à retrouver l'équilibre des volumes de 2006/2007. Il s'agit non seulement d'une modification des quantités de Gruyère AOC, mais bien des quantités de lait. A ce titre, le producteur joue un rôle essentiel pour la réussite de ce système.

L'IPG s'autorise à penser que chacun comprendra son intérêt, car une valorisation normale de la marchandise, accompagnée d'un niveau de stock sain, est le gage d'un prix stable et surtout de perspectives de valorisation de l'entier des volumes attribués, voire même à terme d'une augmentation. Ce fut le cas ces dernières années. L'Interprofession ne peut se permettre d'engager chaque année des montants toujours plus importants que ceux fixés au budget afin de tenir un marché. Alors que de simples choix individuels au niveau des exploitations permettraient aisément de résoudre cette question dans les proportions souhaitées.

A la fin 2009, le stock se situait légèrement en dessous de 8'500 tonnes, soit quelque 400 tonnes de plus que l'année dernière à la même époque. Ce sont toutefois des niveaux bien en dessous de ceux observés en 2006 et 2007 où les 9'000 tonnes étaient largement dépassées. Il n'en reste pas moins que, pour atteindre ce résultat, il a fallu que les maisons de vente s'activent sur le marché avec des résultats contrastés. Au niveau national, le volume vendu est resté dans la ligne de l'année dernière tout en rappelant qu'un programme d'action supplémentaire a été financé par la filière. En outre, l'utilisation à la fonte et à l'industrie a été fortement encouragée financièrement pour permettre



de soutenir autant l'utilisation de volumes que de donner une valorisation optimale aux qualités moindres. Les montants investis dans ce cadre sont en augmentation. Ceci est certainement significatif d'une pression accrue due aux importations d'autres fromages ainsi qu'une production accrue de fromages indigènes avec leurs niveaux de prix réalisés sur le marché.

L'exportation dans l'Union européenne a connu en 2009 un record jamais atteint jusqu'alors avec 7'346 tonnes. Malgré la crise économique qui sévit dans les pays européens, il a été possible de maintenir, voire même d'accroître la position du Gruyère AOC dans les différentes régions situées à proximité de notre pays. Seule l'Italie n'arrive toujours pas à donner satisfaction en terme de volume. Par contre, hors de ces contrées, l'exportation a connu un temps d'arrêt assez important. Aux Etats-Unis, ce sont quelque 800 tonnes qui ont été perdues pour se fixer à 2'165 tonnes pour l'année dernière. Il est à espérer que l'année 2010 permettra de retrouver le niveau des années précédentes. En effet, une partie de cette diminution de quantité est à mettre au crédit de modifications de soutiens de la confédération qui sont aujourd'hui totalement supprimés et qui n'auront pas d'influence sur les volumes vendus. Cette perte de volume est aussi liée à la situation de la

consommation sur le marché américain qui est actuellement un peu déprimé. Il est également à observer que le Gruyère AOC et les différents fromages suisses sont sous une concurrence accrue de produits similaires fabriqués directement sur le marché nord-américain.

Il est à espérer que l'exportation du Gruyère AOC puisse se poursuivre à l'avenir dans de bonnes conditions et surtout avec des prix décents. A ce titre, la volatilité du taux de change est un risque supplémentaire pour la vente du produit. Dans tous les cas, il est primordial que l'offre soit en adéquation avec les possibilités d'absorption du marché.



Appellation d'origine contrôlée

Une garantie d'origine

Dossier AOC et situation internationale

La mise en place et la défense de la démarche AOC se poursuit pour l'Interprofession du Gruyère. Voilà bientôt 9 ans que le Gruyère AOC a obtenu ses lettres de noblesse sur le plan national. L'application des règles ainsi édictées fait l'objet de soins attentifs à tous les niveaux. Aujourd'hui, l'étiquetage, qui a représenté un effort particulier dans les premières années, est très largement respecté sur le plan national. Il faudra toujours rester vigilant à tout nouveau développement d'emballage. Les évolutions sont rapides et des erreurs peuvent être commises. Il est essentiel que la marque Le Gruyère AOC Switzerland reste au centre des indications d'étiquetage comme le prescrit le cahier des charges. L'Interprofession est encore persuadée qu'il est nécessaire de renforcer les dispositions de contrôle pour que les efforts de la filière ne soient pas réduits à néant par l'usurpation du nom sur le marché. La quantité importante de fromages importés et la production d'un volume non négligeable de fromage suisse, produit sans nom, laisse malheureusement à penser qu'il existe une concurrence



totale­ment déloyale et surtout illé­gale dans ce cadre. L'IPG réi­tere sa demande d'une vé­ritable coordina­tion sur les fraudes. La réali­sa­tion de cette exigence devrait avoir assurément un effet positif sur l'ensem­ble de la filière laitière car elle permettrait de garantir à long terme un niveau de prix res­pectable.

L'année 2009 a connu au niveau euro­péen un coup d'accélérateur bienvenu avec la conclu­sion en fin d'année d'un contrat de reconnaissance mutuelle des listes de produit AOC-IGP entre l'Union européenne et la Suisse. Ce dossier a été mis en consulta­tion fin 2009 et devrait connaître un épilogue positif à la fin 2010. Il est à espérer que chacun soutienne cet accord im­portant pour la protection du savoir-faire ancestral que repré­sentent les AOC et IGP. La concordan­ce des forces de la Suisse et de l'Union européenne devra égale­ment accroître les chances d'une plus grande reconnaissance de ces notions au niveau mondial dans le cadre de l'OMC.

Le travail effectué par les négocia­teurs de la Confédération, en particulier de l'OFAG, dans ce cadre est à saluer. Là égale­ment, il ne s'agit en aucun cas de relâcher l'effort pour une démar­che initiée en 1992, avec la signature de la charte du Gruyère. La collabo­ration qu'entretient, pour ces différents

dossiers, l'IPG avec l'Association pour la promotion des AOC-IGP ainsi qu'Origin est primordiale. La défense commune des intérêts des fromages suisses au travers de SCM, Switzer­land Cheese Marketing joue égale­ment un rôle non négligeable.

Pour l'année 2010, outre le sujet de l'AOC, l'IPG aura à suivre l'évolu­tion du dossier Swissness où elle s'est clairement prononcée pour l'exigence minimale de 80 % de matière première indiquée dans la composition du produit fini. C'est la seule démarche crédible vis-à-vis des consommateurs. 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 2009

L'image que le consommateur perçoit du Gruyère AOC doit rester intacte. Son aspect traditionnel doit faire paraître un sentiment de sécurité et de qualité. Le Gruyère AOC est une garantie d'authenticité.

L'amélioration et le maintien de la qualité du Gruyère AOC se font en plusieurs étapes. Ils passent par l'amélioration de la qualité du lait via l'alimentation du bétail laitier, par le suivi sans faille des paramètres de fabrication, la sélection et la préparation des cultures fromagères, le suivi des installations techniques, la rigueur journalière dans l'organisation du travail du fromager et la surveillance du climat des caves d'affinage. L'évaluation des lots de Gruyère AOC en cours d'affinage ainsi que les compétences des affineurs font également partie des étapes essentielles à l'élaboration d'une qualité exceptionnelle.

Les conditions climatiques et la récolte des fourrages produits durant l'été 2009 étaient très favorables. Ces aspects ne sont pas sans importance sur la qualité générale du Gruyère AOC.

Le 95 % des lots taxés a obtenu 18

points et plus. La part des productions taxées à 19 et plus représente plus de 53,5 %. La quantité de fromage classé en IB pour l'ensemble de l'année se monte à 5 %. Par contre, pour les mois de juillet à septembre, la proportion de IB est passée de 6 à 8 % pour ces trois mois.

Les productions de Gruyère AOC d'alpage de l'été 2009 peuvent être considérées comme très bonnes. Le 94,5 % des lots a obtenu 18 points et plus, dont 52,8 % de lot avec 19 points et plus. Nous constatons que les paramètres chimiques, mentionnés dans le cahier des charges, ont suscité une prise de conscience positive de la part des fabricants.

Sur les alpages, il faut tenir compte des aspects saisonniers ; redémarrage de la fabrication au printemps, climat des caves, changement de fromagers. La maîtrise de ces points augmente les chances d'obtenir une production de haute qualité.

Les lots déclassés en qualité IB sont souvent à la limite des caractéristiques chimiques et sensorielles (manque de sel ou trop de sel, teneur en eau trop élevée ou trop basse, teneur

en matière grasse pas maîtrisée, etc.). Une consistance de pâte beaucoup trop fine ou beaucoup trop ferme et dure, des fromages avec des places cuites, une pâte bicolore, des goûts de cuit, fortement amer, sont synonymes de déclassement.

La qualité du Gruyère AOC produit a permis d'octroyer un montant de primes qualité pour l'année 2009 de Fr. 4'750'000.- ce qui représente 17.05 ct/kg.

Durant l'année 2009, 42 fromagers ont utilisé leur droit de recours, dont 26 ont obtenu gain de cause. Sur 17 lots analysés en matière grasse et teneur en eau, 7 ont utilisé leur droit de recours. 4 ont obtenu un résultat d'analyse dans les normes exigées ; dans 3 cas, l'analyse a confirmé le résultat hors norme. Les analyses recours ont été prélevées selon la procédure mise en place. Conformément à l'art. 8 du contrat d'achat, la moyenne pondérée semestrielle est prise en compte concernant la pénalité relative à la matière grasse, la teneur en eau et en sel. Pour le semestre 2008/11 à 2009/04, aucun fromager n'a eu de pénalité pour deux semestres consécutifs. Par



contre, 14 fromagers ont reçu un courrier de mise en garde pour une moyenne pondérée semestrielle hors norme. Pour le semestre 2009/05 à 2009/10, 1 seul fromager a eu une pénalité financière et 2 fromagers ont reçu un courrier d'avertissement pour un des critères où la moyenne pondérée était hors norme.

Analyses chimiques

Teneur en eau, matière grasse, sel et TEFD

L'analyse mensuelle des lots en Gruyère AOC sur la teneur en eau, matière grasse et sel apporte une constance à long terme. Il est réjouissant de noter que le nombre de lots à la limite des normes édictées dans le cahier des charges a diminué de façon drastique. En conséquence, les pénalités financières liées ont pu être fortement réduites.

Analyse listeria

Sur les résultats des analyses concernant la listeria, le 100 % des échantillons prélevés et analysés portait les mentions « non-détectable ».

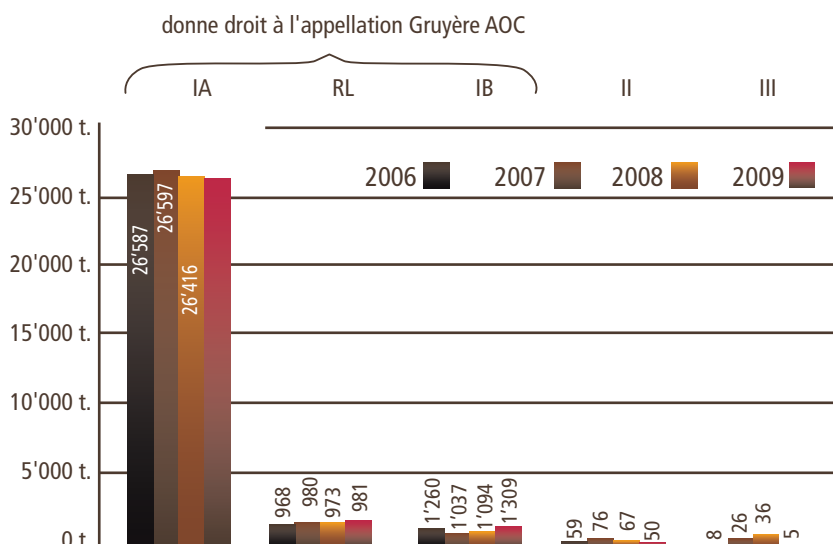
Ces tests sont effectués 2x par année dans chaque fromagerie et dans chaque cave d'affinage.

Analyses spécifiques

Ces analyses ont été effectuées par Interlabor AG, à Belp, ainsi que par la station fédérale de recherche laitière ALP. Elles ont été effectuées conformément au plan de prélèvement. Les résultats ont été traités selon la procédure mise en place par l'OIC, Organisme intercantonal de certification en Suisse et l'Interprofession.



COMPARAISON DE LA QUALITÉ SELON L'ANNÉE CIVILE





Activités diverses et certification

Une collaboration active est entretenue avec les consultants en fromagerie de Caséi et Arqha. Ces rencontres sont enrichies par la présence des répondants pour le Gruyère AOC, de la station fédérale de recherche laitière Liebefeld – Posieux (ALP). Lors de ces différentes rencontres, les buts sont d'analyser les différents problèmes liés à la qualité et à son amélioration. Nous abordons également les thè-

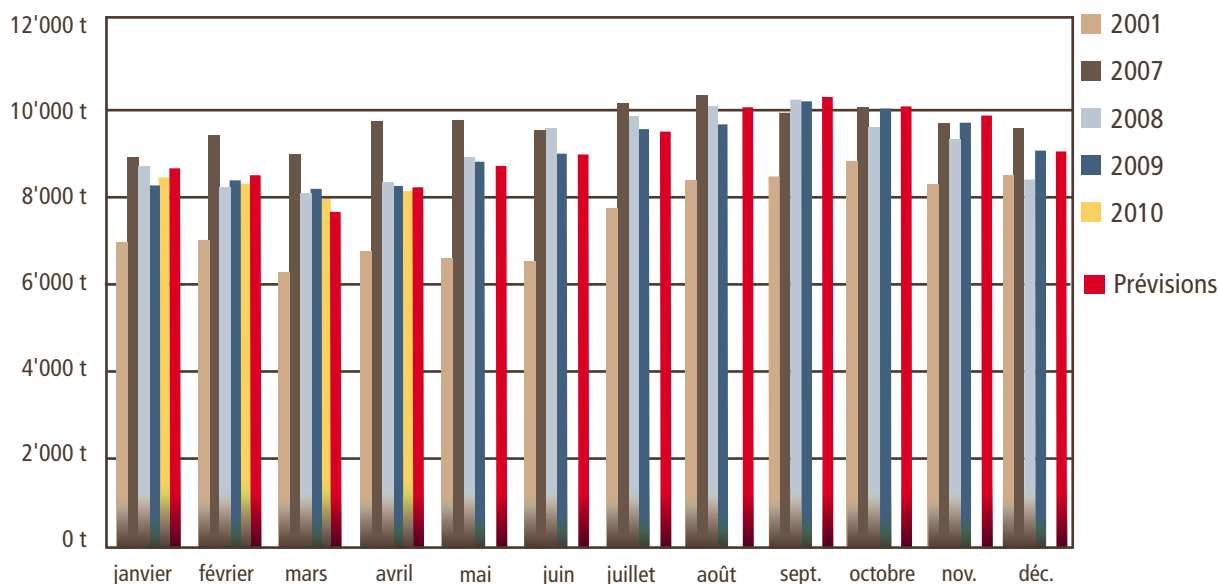
mes concernant la recherche avec la mise en place d'essais planifiés. Ces thèmes sont traités lors de la formation continue. Chaque fromager a le devoir de s'informer.

La collaboration avec l'OIC, Organisme intercantonal de certification en Suisse est très fréquente. Tous les aspects liés à la certification sont abordés. Lors de la découverte d'une non-conformité, celle-ci est

traitée et appliquée conformément aux directives du manuel de contrôle. Toute non-conformité, qu'elle soit mineure ou majeure, doit faire l'objet de mesures correctives immédiates.

Il est constaté un respect général des règles mises en place par la filière et le cahier des charges. Seule une telle discipline est le garant de succès vis-à-vis du consommateur.

COMPARAISON DE L'ÉVOLUTION DES STOCKS (MI-MAI 2010) 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 en 2009. 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 production et un affinage remarquable. La très haute qualité qui en ressort est le meilleur gage pour l'avenir du Gruyère AOC.

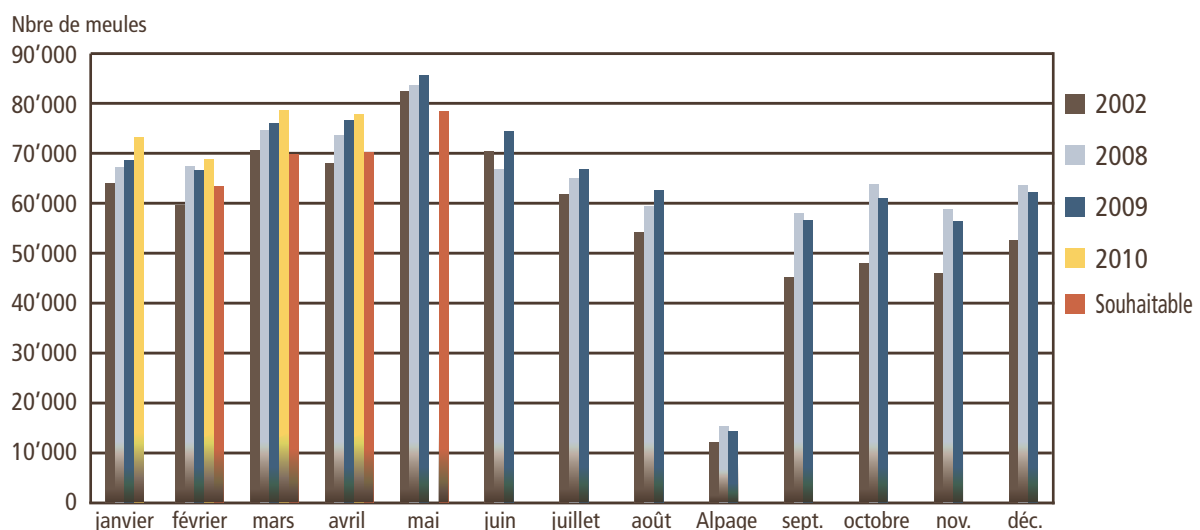
Ces distinctions renforcent l'image positive de notre pâte dure. Elles rappellent aussi que le mot qualité rime avec respect d'une tradition, d'une nature, d'un savoir-faire et d'une rigueur dans le travail de tous les jours. Par ces concours, le travail de toute une filière est récompensé.

Lors du concours de la foire au fromage de Nantwich en Angleterre,

réunissant des fromages du monde entier, les distinctions suivantes ont été attribuées au Gruyère AOC :

- Le Gruyère AOC de Monsieur Alexandre Guex de Chatonnaye, affiné par l'entreprise Von Mühlenen à Düdingen, a obtenu la médaille d'or, ainsi que la distinction de « Suprême Champion ». M. Guex a en plus obtenu une des 3 récompenses suprêmes de la manifestation.

COMPARAISON DE LA PRODUCTION





- Le Gruyère AOC de la famille Benoît et René Kolly, Le Mouret, affiné par Emmi Kaltbach, a obtenu la mention «Very Highly Commended».
- Le Gruyère AOC de Pierre Reist, Nods, affiné par Emmi a également obtenu un médaille d'or.
- Le Gruyère AOC Bio de Monsieur J.-P. Furrer, des Reussilles, a obtenu une médaille d'argent dans la catégorie Gruyère AOC Bio.

Lors du concours des fromages suisses à Courtemelon le 27 septembre 2009, diverses médailles ont été attribuées :

Médaille d'argent

- M. Jérôme Raemy, fromagerie d'Autigny
- M. Daniel Rohrbach, fromagerie de Develier
- M. Erich Hunkeler, fromagerie de Sommentier

Médaille de bronze

- M. Cédric Vuille, fromagerie La Brévine
- M. Vincent Tyrode, fromagerie de l'Auberson pour son Gruyère AOC de montagne
- M. Philippe Geinoz, fromagerie de Bémont, Le Brouillet
- M. Jean-Marc Nicolet, fromagerie Les Verrières
- M. Christian Kälin, fromagerie Le Noirmont

Lors des World Cheese Award qui se sont déroulés du 1er au 3 octobre 2009 à Las Palmas aux Grandes-Canaries, 2'500 fromages venant de 34 pays différents ont été jugés. Le classement pour les fromagers de Gruyère AOC est le suivant :

- M. August Ott, fromagerie de Alosen – Médaille d'or
- M. Adrian Scheidegger, fromagerie de Niedermühren – Médaille d'or
- M. Franz Jungo, fromagerie de Strauss – a reçu 2 Médailles d'or
- M. Alexandre Guex, fromagerie de Châtonnaye – Médaille d'or

- M. Markus Sturny, fromagerie de Lanthen – Médaille de bronze
- M. Alexandre Guex, fromagerie de Châtonnaye, Médaille de bronze
- M. Serge Grossrieder, fromagerie de Grolley, Médaille de bronze
- M. Heinz Aebischer, fromagerie de Ballens, Médaille de bronze

Lors du Trophée des fromages d'Alpage de l'OLMA de St-Gall en octobre, Le Gruyère AOC d'Alpage s'est distingué :

- 2ème prix : M. Philippe Dupasquier, Alpage Le Lity
- 4ème prix : M. Jean-Claude Pittet, Alpage Les Amburnex
- 5ème prix : MM. Gérard Berguer

et Christian Viande, Alpage La Burtignière

Les Olympiades de fromages de montagne se sont magnifiquement déroulées du 23 au 25 octobre sur les sites de Tramelan, Bellelay et Saignelégier.

Le Gruyère AOC est heureux d'avoir pu participer à cet événement situé non seulement dans le berceau historique de la Tête de Moine AOC, mais également dans la zone de production du Gruyère AOC.

Liste des médailles et diplômes catégorie « Fromages à pâte dure à croûte emmorgée »

- **1er prix** : Le Gruyère AOC de M. Erich Hunkeler, fromagerie de Sommentier
- **2ème prix**: Le Gruyère AOC d'Alpage, de MM. Maurice et Jacques Bapst, de l'Alpage de Vacheresse-Lity
- **3ème prix**: Le Gruyère AOC de M. Blaise Christen, fromagerie de La Joux-de-Plâne.

Ensuite :

- Le Gruyère AOC de M. Cédric Vuille, fromagerie de La Brévine
- Le Gruyère AOC de M. Christophe Esseiva de l'Alpage de Brenlaire,

- Le Gruyère AOC de M. Didier Germain, fromagerie de Les Ponts de Martel
- Le Gruyère AOC de M. Hanspeter Wälchli, fromagerie de Lignières
- Le Gruyère AOC d'Alpage de M. Jacques Murith de l'Alpage de Tsermon-Provêta
- Le Gruyère AOC de M. Jean-Daniel Perren, fromagerie de Chesalles-sur-Oron
- Le Gruyère AOC de M. Jean-Marie Dunand, fromagerie de Le Crêt
- Le Gruyère AOC de M. Kurt Keusen, fromagerie de Belp
- Le Gruyère AOC « Bio » de M. Pierre Buchillier, fromagerie de Les Moulins
- Le Gruyère AOC de M. Pierre Reist, fromagerie de Nods
- Le Gruyère AOC d'Alpage de M. Simon Renaud, Alpage Le Cerney
- Le Gruyère AOC de M. Vincent Tyrode, fromagerie de L'Auberson
- Le Gruyère AOC de M. Yvan Aeby, fromagerie de Bühl à Oberschrot
- Le Gruyère AOC d'Alpage, de MM. Yvan et Pierre Brodard, de l'Alpage Les Grenerêts-Carrat.

La remise des distinctions de l'Interprofession du Gruyère a eu lieu le mercredi 25 novembre 2009

Le mercredi 25 novembre a représenté un jour de fête pour le Gruyère AOC. En cette fin de journée ont été remises les distinctions pour les sites de fabrication qui ont obtenu les meilleures moyennes pendant cinq ans. Ceci a représenté quelques 60 taxations pour un résultat de plus de 19 points avec une moyenne de 19,59 pour la fromagerie d'Aeschlenberg conduite par M. Alain Cardinaux. Ces quarante fromageries auxquelles s'ajoutent 11 Alpages dénotent de l'excellence de la qualité du Gruyère AOC. A relever que pendant cette même période les taxations globales de la filière ont représenté une moyenne de 18,75 sur 20 de moyenne.

L'Interprofession se félicite ainsi de la discipline de la filière tant dans la gestion de la quantité produite que de la qualité.

Liste des distinctions:

Médaille d'or :

- M. Alain Cardinaux, fromagerie d'Aeschlenberg
- M. Jean-Marie Dunand, fromagerie Le Crêt/FR
- M. Pierre-Alain Uldry, fromagerie de Pont-la-Ville
- M. Ernst Heim, fromagerie de Bösinggen
- M. Claude Kolly, fromagerie de Rossens
- M. Emmanuel Piller, fromagerie de Semsales
- M. Stéphane Menoud, fromagerie Les Chaux
- M. Didier Germain, fromagerie Les Martel
- M. Jean-Pierre Bapst, fromagerie Avry-dt-Pont
- M. Alexandre Tinguely, fromagerie d'Ursy
- M. Marcel Progin, Alpage Le Gros-Plané
- M. Jacques Murith, Alpage La Provêta-Tsermon, Gruyères
- M. Hans König, Alpage La Vatia d'Avau

Médaille d'argent :

- M. Philippe Geinoz, fromagerie de Bémont
- M. Walter Reist, fromagerie de Lugnorre
- M. Gérard Equey, fromagerie Vuisternens-dt-Romont
- M. Alexandre Guex, fromagerie de Châtonnaye
- M. Pierre Reist, fromagerie de Nods
- M. Eugène Dumas, fromagerie de Mézières
- M. Benoît Déforel, fromagerie de Sâles/Gruyère
- M. Franz Jungo, fromagerie de Strauss
- M. René Pernet, fromagerie de Peney-le-Jorat
- M. Marc-André Girardin, fromagerie Les Jordans
- M. Christian Bourquenoud, Alpage Le Creux
- M. Yvan Brodard, Alpage La Tioleyre-Les Grenérêts-La Carra
- MM. Michel, Patrick et Emmanuel Mauron, Alpage Gros-Caudon-Les Guedères

Médaille de bronze :

- M. Hans-Peter Furrer, fromagerie Les Reussilles
- M. Olivier Habegger, fromagerie de Brenles/Chésalles/Sarzens
- M. Dominique Dévaud, fromagerie Châtel-St-Denis
- M. Michel Pasquier, fromagerie d'Echarlens
- M. Philippe Munier, fromagerie Les Rottières, Essertines-sur-Rolle
- M. Didier Bovet, fromagerie de Corcelles-le-Jorat
- M. Dominique Caille, fromagerie de Romanens
- M. Pascal Guénat, fromagerie de Villarabout
- M. Roland Pittet, fromagerie de Bouloz-Porsel
- M. Antoine Castella, fromagerie de Combremont-le-Petit
- M. Jaques Ruffieux, Alpage Tissiniva
- M. Alfred Bühler, Alpage Twanbergli

Obtention de diplôme :

- M. Jean-Daniel Jäggi, fromagerie de Grandcour
- M. André Menoud, fromagerie de Mont-de-Travers
- M. Gérald Raboud, fromagerie de Courgenay
- M. Jean-Paul Favre, fromagerie La Sionge
- M. Heinz Aebischer, fromagerie de Ballens
- M. Adrian Scheidegger, fromagerie de Niedermuhren
- M. Blaise Christen, fromagerie de La Joux-du-Plâne
- M. Gilbert Golay, fromagerie de Penthérez
- M. Gérard Kolly, fromagerie de Prez-vers-Siviriez
- M. Gérard Bezençon, fromagerie de Pampigny
- MM. Philippe et Jean-Daniel Ruffieux, Alpage Varvalanna
- M. François Liaudat, Alpage Les Vuipay
- M. Béat Piller, Alpage Vounetz

**La vraie
NATURE
ça calme...**



Marketing

Afin de maintenir le Gruyère AOC au niveau des 20 marques les plus connues de notre pays, la qualité, le savoir-faire sont non seulement nécessaires, mais l'effort promotionnel doit être poursuivi, voire même accru. En effet, au vu de la concurrence toujours plus importante due à la libéralisation complète du marché des fromages avec l'Union européenne, il est primordial de se battre afin de garantir une place de choix dans le peloton de tête de la consommation qu'occupe le Gruyère AOC.

En 2009, l'IPG a poursuivi son travail marketing en Suisse sur 3 axes, soit la publicité avec de nouveaux spots télévisuels, le sponsoring et le travail de conviction du consommateur comprenant la dégustation ciblée et la présence dans les foires. L'année dernière a été l'occasion de tenter une nouvelle forme publicitaire au travers d'une série de spots sur le mode humoristique, diffusés d'abord graduellement sur internet, puis lors de deux campagnes télévisuelles. Au travers de ce nouveau mode faisant appel à une forme publicitaire virale par l'intermédiaire du quotidien gratuit « 20 minutes », la jeune génération a été plus particulièrement visée. Le résultat de cette campagne, accompagnée d'un concours, est encourageant tout en relevant

les difficultés techniques de se lancer dans cette forme publicitaire qui a pu en étonner plus d'un.

Afin de maintenir une visibilité très forte du logo LE GRUYÈRE AOC SWITZERLAND, ainsi qu'une présence accrue du produit, le sponsoring d'événements nationaux et régionaux s'est poursuivi. La liaison avec des événements sportifs est privilégiée avec une certaine ouverture sur la culture.

A cette activité qui s'étale sur l'entier de l'année s'ajoute le travail de terrain avec d'une part les dégustations organisées dans les grands magasins où une présence est proportionnellement plus importante en Suisse alémanique et d'autre part des stands dans les foires les plus importantes du pays.

Le travail de promotion au niveau national est effectué en grande partie directement par l'IPG ou en coordination avec l'association pour la promotion des AOC-IGP pour les foires et la campagne coordonnée « print » dans les hebdomadaires les plus importants du pays. Cette activité promotionnelle complète également celle effectuée par les différents acteurs de la filière dans leur activité propre. Il faut relever que ce sont plus de 18'000 tonnes de Gruyère AOC qui se sont vendues sur le territoire suisse en 2009.

Le Gruyère AOC est également promu

dans les différents pays de l'ouest européen. Dans ce cadre, l'IPG travaille en parfaite coordination avec Switzerland Cheese Marketing (SCM). Ce travail a été couronné de succès en 2009, puisque les 7346 tonnes exportées représentent à l'heure actuelle un record.

Pour la deuxième année, une grande partie du budget a été affectée au territoire français où un spot est diffusé sur les grandes chaînes nationales. Cette promotion, possible par la bonne diffusion du produit, est accompagnée d'un travail ciblé de dégustation et bien sûr de la traditionnelle présence du Gruyère AOC au salon de l'agriculture à Paris.

Un effort financier substantiel est consenti en Allemagne avec la mise en place de promotion ciblée ainsi que des campagnes personnalisées de dégustation.

Le Benelux est également un pays où le Gruyère AOC connaît un développement encourageant grâce à une campagne proche du marché basée sur une personnalisation de la promotion.

Malgré des efforts importants, l'Italie ne connaît pas le développement attendu. L'IPG reste toutefois convaincue, par les expériences acquises, que le consommateur italien peut devenir un parfait connaisseur et surtout acheteur de Gruyère AOC.



L'Espagne et le Portugal occupent une place particulière pour la promotion du Gruyère AOC. En effet, notre fromage trouve toujours une place de choix dans la péninsule ibérique. Il est important de maintenir la promotion dans cette contrée, même si le Gruyère AOC peut se sentir un peu isolé dans ces activités. A noter qu'en 2009, le « World Cheese Award » (concours de fromages britannique) s'est déroulé dans les îles Baléares avec d'excellents résultats pour le Gruyère AOC. En outre, le stand tenu sur place conjointement par les personnes de la promotion britannique et celle de l'Espagne a connu un succès jamais rencontré dans une telle manifestation.

Cette dernière remarque permet une parfaite transition vers le marché bri-

tannique où la promotion se poursuit grâce à un travail de publicité dans des publications spécialisées et celui de dégustations et d'explications du produit auprès des ménagères et des cuisiniers reconnus.

Grâce aux activités de sponsoring international que représentent le Gruyère European Curling Championship, et le partenariat principal avec l'Association européenne d'athlétisme, il a été possible, outre les images télévisuelles, d'accompagner ces événements par une présence importante sur place. Ainsi, Leiria au Portugal, Dublin en Irlande, Aberdeen en Ecosse, ont été autant de lieux où le Gruyère AOC a pu renforcer sa visibilité.

Le travail général de promotion est encore renforcé au niveau touristique avec l'implication du Gruyère AOC dans les deux vitrines que sont les fro-

mageries de démonstration de Pringy/ Maison du Gruyère et des Ponts-de-Martel. Les différents chapitres de la Confrérie du Gruyère sont autant d'occasions de renforcer le lien du Gruyère AOC avec ses défenseurs privilégiés. Sans l'activité de fond du marketing, le Gruyère AOC n'occuperait sûrement pas la place qui est la sienne aujourd'hui. Mais il ne s'agit en aucun cas de se reposer sur un quelconque laurier. Les efforts devront encore être redoublés à l'avenir. Il va sans dire que toute promotion serait vaine si elle ne reposait pas sur un produit de qualité. En cela, le travail de toute la filière est vital pour la réussite d'une telle entreprise. C'est bien grâce à la qualité qui répond à la promesse faite que le consommateur achète et déguste le Gruyère AOC et sûrement lui reste fidèle. L'enjeu est de conserver cette ligne à l'avenir.



Manifestations 2009

- **Hiver 2009**
Iglu Dorf, Andorra, Davos, Engelberg, Gstaad, St-Moritz, Zermatt et Zugspitze
- **10 et 11 janvier 2009**
Coupe du monde de ski à Adelboden (2)
- **16 au 25 janvier 2009**
Grüne Woche à Berlin, foire du consommateur
- **24 au 28 janvier 2009**
SIHRA à Lyon, foire professionnelle gastronomique
- **Janvier – février 2009**
Rivella Giant X Tour, compétitions de ski et snowboard freestyle (9)
- **Janvier à mars 2009**
Raquette Aventure, initiation à la raquette suivie d'une fondue
- **14 au 15 février 2009**
Trophée des Gastlosen
- **21 février au 1er mars 2009**
Salon de l'agriculture à Paris
- **6 au 8 mars 2009**
Championnat Indoor d'athlétisme à Turin, Italie
- **28 mars 2009**
10 km de Payerne
- **3 au 4 avril 2009**
Event à Zermatt en collaboration avec les bus électriques (10)
- **27 mars au 6 avril 2009**
Foire Internationale de Lyon (7)
- **15 au 24 mai 2009**
BEA à Berne. Plus de 270'000 visiteurs de Suisse alémanique et de Suisse romande se sont rendus au plus grand salon de l'Espace Mittelland.
- **28 avril au 3 mai 2009**
Tour de Romandie. Tous les fans et les sportifs nous ont rejoints au stand Gruyère AOC, au village du Tour. (15)
- **13 au 21 juin 2009**
Tour de Suisse (6)
- **De mai à septembre 2009**
Mille Gruyère, finales régionales, athlétisme pour les 10-15 ans (12)
- **19 au 21 juin 2009**
SPAR, European Team Championship, championnats d'Europe par équipes à Leiria, Portugal (11)
- **24 juin 2009**
40 ans de la fromagerie de démonstration de Pringy (1)
- **7 juillet 2009**
Athletissima (3)
- **21 au 26 juillet 2009**
Paléo Festival de Nyon. 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 ! (14)
- **1er août 2009**
Journée fédérale des lutteurs espoirs, Le Mouret
- **30 août 2009**
Gruyère Cycling Tour, Bulle
- **9 au 13 septembre 2009**
Salon des Goûts et Terroirs, Bulle (8)
- **23 septembre 2009**
Concours de fromages à Courtemelon
- **18 au 27 septembre 2009**
Comptoir Suisse à Lausanne
- **25 septembre au 4 octobre 2009**
Züspa à Zurich
- **8 au 18 octobre 2009**
OLMA, foire nationale de l'agriculture et de l'alimentation à St-Gall
- **23 au 25 octobre 2009**
Olympiade des fromages de montagne à Saignelégier (13)
- **Octobre 2009 à avril 2010**
Soirées fondue sur le lac des Quatre Cantons (4)
- **5 au 12 décembre 2009**
Curling à Aberdeen – Championnat européen de curling, Ecosse (5)
- **13 décembre 2009**
SPAR, European Cross Country Championship à Dublin, Irlande
- **Hiver 2009 - 2010**
Partenariat avec Fribourg-Gottéron





Organes de l'Interprofession

A l'image du marché qui évolue toujours plus rapidement, les organes de l'IPG se doivent d'être toujours plus réactifs. La présidence est menée avec doigté par M. Pierre Dubois.

Afin de pouvoir encore mieux répondre aux besoins de la filière, le comité a tenu pas moins de 14 séances en 2009. Il est à noter que la séance peut-être la plus importante a été la réunion tenue pendant 2 jours à Ipsach dans la région biennoise. Cette réflexion active qui s'est déroulée en présence de tous les membres a permis de faire le point sur l'activité accomplie jusqu'à aujourd'hui et surtout sur les différents aspects à améliorer pour l'avenir. Par ce biais, il a sûrement été possible de réaffirmer certains buts de l'Interprofession et surtout des moyens à mettre en place pour les atteindre. Par l'esprit créé à cette occasion, il a été possible d'aboutir à un résultat probant lors des différentes négociations qui ont eu lieu tout au long de l'année.

L'assemblée des délégués a été convoquée à 5 reprises avec à chaque fois une discussion animée sur le prix indicatif du lait lié à l'évolution du marché et au prix de la graisse. Cet organe a fait preuve d'une grande maturité lorsqu'il a décidé, au milieu de l'année,

d'introduire le système de fluctuations saisonnières, mais surtout d'un financement complémentaire pour assurer un bon fonctionnement du marché.

Le bureau, dont la tâche de coordination et de préparation des séances du comité et de l'assemblée des délégués a été renforcée, a tenu 7 séances. Son travail a été également plus important en 2009 suite aux modifications intervenues dans l'organigramme de l'IPG. Ce point sera précisé plus loin dans ce chapitre.

La commission marketing s'est réunie 6 fois. Cette entité qui regroupe différents marchands de la filière est importante pour la liaison de l'Interprofession avec les différents aspects du marché.

La commission de planification a tenu 7 séances. Les objets ont porté autant sur les questions de regroupement de fromageries que de modifications de quantités au niveau de la production. Les décisions prises ont donné lieu à plusieurs recours qui ont nécessité la convocation de 2 séances de ladite commission. Sur 5 recours déposés, 2 ont été gagnés.

Il est à noter que la filière poursuit la restructuration naturelle de ses sites

de production. Il y aura toutefois lieu de mener une réflexion pour savoir s'il n'existe pas une limite maximale afin qu'à l'avenir le Gruyère AOC reste bien un produit artisanal et surtout que sa qualité se maintienne au niveau actuel élevé. A ce titre, la problématique du transport du lait et celle des installations de transformation sont sûrement des aspects à ne pas négliger. Dans sa structure, la filière a connu une modification importante, avec la disparition d'une des entreprises fondatrices de l'Interprofession. En effet, dès le 1er septembre, la maison Fromalp a abandonné l'affinage du Gruyère AOC ; cette activité a été reprise par Mifroma SA.

La commission d'alpage a tenu 4 séances. Les sujets traités portaient sur les possibilités d'augmentation des quantités de cette spécialité et également sur l'amélioration de la qualité.

La commission bio s'est réunie à 3 reprises. Là également, l'évolution de la quantité est opérée dans le respect du cahier des charges et l'esprit du Gruyère AOC.

La commission qualité a été convoquée à 3 reprises, l'une dans le cadre de la réunion annuelle de mise à niveau entre les affineurs et la commis-

sion de taxation, et l'autre lors de la rencontre entre ALP et l'Interprofession du Gruyère. Une commission ad hoc a été également convoquée pour essayer, en collaboration avec les organismes de conseil, Arqha et Caséi ainsi qu'ALP, de donner dans la pratique des réponses concrètes à la problématique du rance, du butyrique et des propioniques, aspects qui surgissent de manière sporadique. Chaque mois, les commissions de taxation fonctionnent pour assurer la ligne qualité au Gruyère AOC. Les détails de ce travail figurent dans le chapitre qualité. Tout au long de l'année, le travail d'application du cahier des charges requiert une collaboration active avec l'organisme de certification (OIC) ainsi que toutes les instances cantonales, supracantonales et fédérales. Il en est de même avec les sujets législatifs où l'IPG collabore avec les services cantonaux, les offices fédéraux concernés ainsi que les organisations proches de la filière. Les contacts internationaux sont également importants. A ce titre, l'Interprofession du Gruyère participe directement à la gestion de Caséi, de l'Arqha, de Switzerland Cheese Marketing, de l'Association pour la Promotion des AOC-IPG ainsi que Origin.

Il est à relever que le bon fonctionnement global de la filière repose sur l'engagement important de ses membres actifs. En effet, qu'ils soient

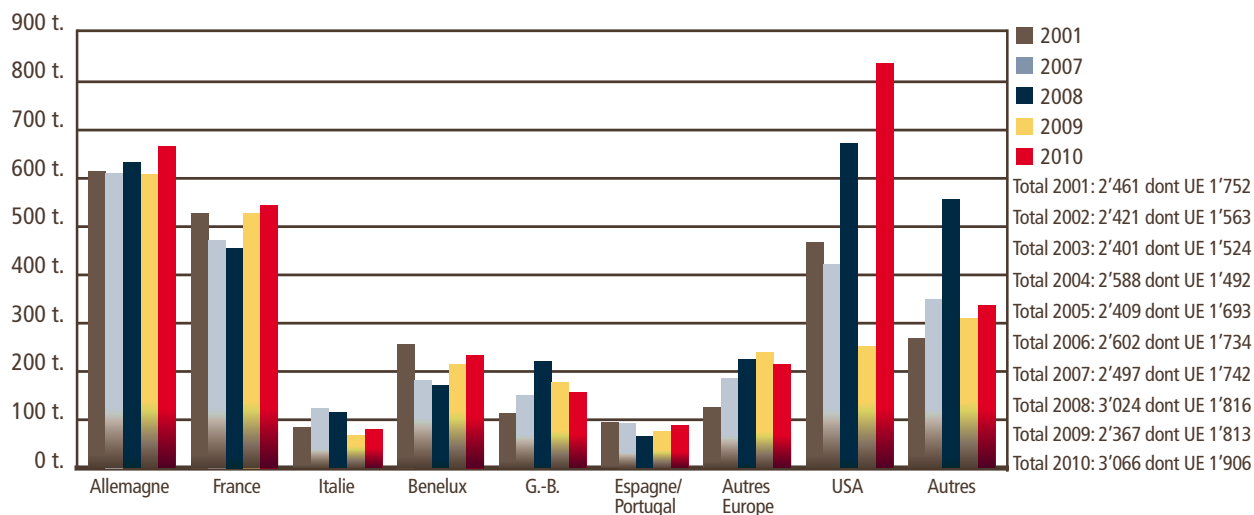
délégués, membres du comité ou d'une commission, il s'agit à chaque fois de personnes directement actives dans la production du Gruyère AOC. Cet aspect est une force, car toute théorie doit pouvoir être appliquée dans la pratique.

Le siège administratif accompagne et exécute les décisions prises par les différents organes. L'organigramme a connu en 2009 une modification importante. Ainsi, le rôle de chacun a été redéfini. La direction est placée sur les épaules de MM. Philippe Bardet, directeur et Marc Gendre, vice-directeur. Cette entité s'occupe des dossiers politiques et de la représentation. En outre, ces deux personnes se répartissent les activités de l'IPG dans le cadre suivant. M. Philippe Bardet assure la direction du marketing avec la collaboration de Mme Laure Rousseau et de M. Philippe Gremaud, M. Jean-François Biemann ayant quitté l'organisation durant le premier semestre pour une activité au sein d'un groupe laitier. M. Marc Gendre reprend le secteur quantité-qualité, il sera secondé par MM. Jean-Louis Andrey et Charly Kuenzi. Ce secteur sera renforcé en début 2010 par l'arrivée de M. Thierry Bize, maître-fromager, technicien et en processus d'entreprise qui a acquis, pendant une dizaine d'années, une expérience au sein d'une grande entreprise de l'alimentaire.

La comptabilité est tenue par Mme Stéphanie Giller à 40 % qui a connu un heureux événement par la naissance de son second enfant, une petite fille prénommée Ana. Elle est accompagnée dans sa tâche par Mme Sandy Uldry qui a repris le flambeau de Mme Anita Bœuf. Cette dernière a quitté l'IPG en milieu d'année pour des raisons familiales. Les tâches de secrétariat et de coordination des différentes données traitées sont assurées par Mmes Christine Grandjean à 80 % et Corinne Berbiers, également à 80 %. Cette équipe motivée est prête à relever les défis importants dans un environnement constitué de profonds changements. Elle n'en oubliera pas moins son objectif principal qu'est celui d'être au service d'une filière garante de l'avenir Gruyère AOC.



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





COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

| | | |
|-------------|--|--|
| Président | Pierre Dubois* | Neuchâtel |
| Producteurs | Romane Botteron Stefan Fasel Didier Roch * René Vonlanthen ⁽¹⁾ | La Sagne NE St.-Antoni Ballens Le Mouret |
| Fromagers | Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain*# Pierre-André Freymond | Prez-vers-Noréaz Le Crêt Les Ponts-de-Martel St.-Cierges |
| Affineurs | Othmar Dubach Pierre-Ivan Guyot Jean-Charles Michaud Thomas Raemy ^{(2)*} | Emmi Käse AG, Luzern Fromco SA, Moudon Mifroma SA, Ursy Fromage Gruyère SA, Bulle |
| Invités | Jean-Pierre Huguenin Daniel Koller Olivier Isler | Avocat, Neuchâtel PSL, Berne Fromarte, Bern |

* Membres du bureau

Vice-président

⁽¹⁾ remplacé dès le 17 juin 2009 par Nicolas Savary, Sâles

⁽²⁾ remplacé dès le 29 janvier 2010 par M. Gérald Roux, Fromage Gruyère SA

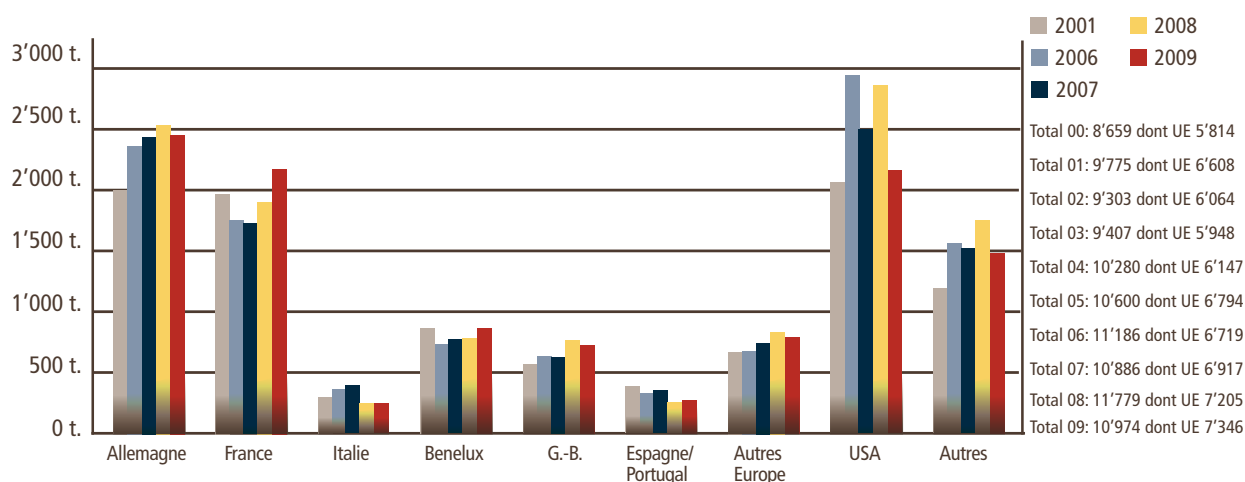
RÉCAPITULATION DE LA RÉPARTITION DU POTENTIEL DE PRODUCTION DE GRUYÈRE AOC PAR FROMAGERIE ET PAR CANTON (état au 1er janvier 2010):

Dont potentiel bio de 897'437 kg / 100%

Alpage:100%, Fromagerie: 100%

| Canton | Quantités (%) | Quantités (kg) | Fromageries (nombre) | Alpages (kg) | Alpages (nombre) |
|----------------|---------------|-------------------|----------------------|----------------|------------------|
| FR | 50.09 | 14'243'979 | 91 | 175'147 | 29 |
| VD | 29.04 | 8'052'672 | 46 | 305'787 | 20 |
| NE | 9.92 | 2'855'434 | 17 | 0 | 0 |
| JU | 2.88 | 828'532 | 3 | 0 | 0 |
| JuBE +al.1 | 5.00 | 1'418'053 | 10 | 19'845 | 3 |
| BE | 1.51 | 433'776 | 5 | 0 | 0 |
| Autres cantons | 1.57 | 451'261 | 6 | 0 | 0 |
| TOTAL | 100.00 | 28'283'707 | 178 | 500'779 | 52 |

COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC EN TONNES



Perspectives 2010

L'Interprofession du Gruyère aura à cœur en cette année 2010 de tout mettre en œuvre pour que la production du Gruyère AOC soit effectuée en respectant la demande du marché. La mise en place du système des fluctuations devrait être un outil parmi d'autres permettant d'aller dans cette direction. Il est à espérer que la production laitière saura répondre à cette attente.

La qualité devra bien entendu requérir toujours un soin particulier pour répondre à l'attente du consommateur.

Ce dernier sera rendu attentif aux atouts du Gruyère AOC au travers du travail marketing de la filière. Que cela

soit grâce aux activités de sponsoring ou de promotion à différents niveaux, présence dans les foires, spots télévisuels, ou encore découverte dans le cadre de dégustations.

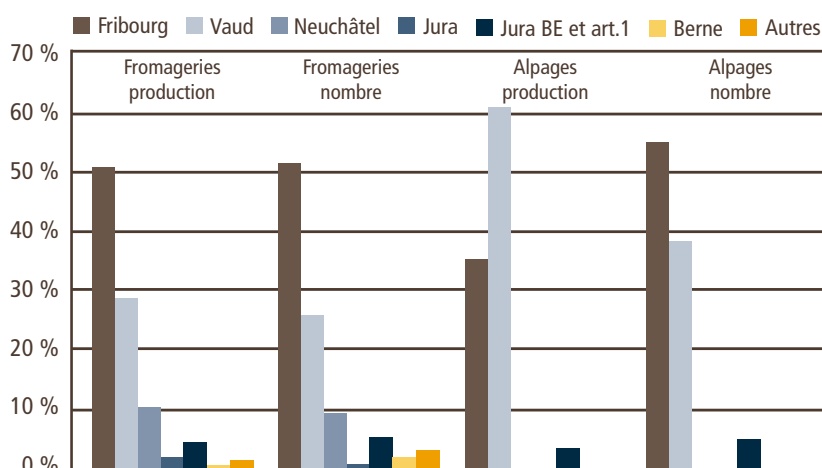
Le Gruyère AOC sera présent lors de différents concours comme le « World Cheese Contest » où le Gruyère AOC de la fromagerie de La Brévine, fabriqué par M. Cédric Vuille, a d'ores et déjà obtenu le titre de champion du monde. Lors des « Swiss Cheese Award » qui se dérouleront en date du 30 septembre au 2 octobre 2010 à Neuchâtel, ou encore lors des « World Cheese Award » qui auront lieu à Birmingham à la fin novembre. En outre, le Gruyère AOC sera à l'hon-

neur grâce à la Confrérie du Gruyère qui inaugurera un nouveau chalet transportable de fabrication début mai lors des 10 ans de la Maison du Gruyère.

Ces activités auront toutes leurs importances, mais il n'y aura pas lieu d'oublier la défense politique du Gruyère AOC. Dans ce domaine, on espère la ratification définitive de l'accord de reconnaissance mutuelle AOC-IGP avec l'Union européenne. La défense des moyens financiers à disposition du monde fromager et de la filière Gruyère représentera un travail important. Le dossier swissness tel qu'il a été présenté par le Conseil Fédéral devra être soutenu dans sa forme actuelle lors du débat parlementaire. Il y aura lieu également d'étudier attentivement les données de la future politique agricole pour 2014 et les années suivantes.

Ainsi, les contacts avec les instances fédérales ne manqueront pas. Il sera en outre primordial de pouvoir compter sur un large soutien de différents milieux pour poursuivre la démarche dynamique de la filière afin d'assurer un avenir à ses membres ainsi qu'au Gruyère AOC.

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



www.gruyere.com

La vraie
Nature
ça calme...

Toute la série à voir
sur: www.gruyere.com

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND

400+

