

No 25 - Juin 2011

# l'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère  
Edition spéciale



## Rapport annuel 2010

de l'Interprofession du Gruyère

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>

**SWITZERLAND**

[WWW.GRUYERE.COM](http://WWW.GRUYERE.COM)





## SOMMAIRE

- 03 MESSAGE DU PRÉSIDENT
- 04 SITUATION GÉNÉRALE
- 06 GESTION DES QUANTITÉS
- 07 SITUATION DU MARCHÉ
- 09 DOSSIER AOC ET SITUATION INTERNATIONALE
- 10 BILAN QUALITATIF SUR LES CONTRÔLES ET LA TAXATION POUR L'ANNÉE 2010
- 11 ANALYSES CHIMIQUES COMMISSION QUALITÉ
- 12 PRÉSENCE DU GRUYÈRE AOC LORS DE CONCOURS
- 14 MARKETING
- 16 MANIFESTATIONS 2010
- 18 ORGANES DE L'IPG
- 20 COMITÉ DE L'INTERPROFESSION
- 21 PERSPECTIVES 2011

## GRAPHIQUES

- 04 Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2010
- 06 Production 2009-2010
- 07 Comparaison des ventes
- 08 Comparaison de la production
- 11 Comparaison de la qualité
- 12 Comparaison de l'évolution des stocks
- 13 Comparaison des exportations (janvier à mars)
- 19 Comparaison des exportations
- 20 Répartition du potentiel de production par fromagerie et par canton en 2010
- 21 Pourcentage de la production selon les régions et le nombre de sites

### Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère  
Case postale 12, CH - 1663 Gruyères  
e-mail: [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Rédaction: Interprofession du Gruyère  
Tirage: 3'100 exemplaires

Traduction:  
Polylingua  
1660 Château-d'Oex  
[www.polylingua.ch](http://www.polylingua.ch)

Graphisme: Art Com & Partenaires sàrl  
CH - 1003 Lausanne  
[www.art-com.ch](http://www.art-com.ch)  
e-mail: [info@art-com.ch](mailto:info@art-com.ch)



## Message du Président

**C'est avec émotion que je prends la plume pour rédiger mon dernier éditorial destiné à un rapport annuel. C'est en juin 1997, à la fondation de notre Interprofession, que j'ai accédé au poste de Président de cette belle organisation que je quitterai avec regret, mais confiance.**

J'ai beaucoup appris à votre contact, moi le citoyen indécrottable, le socialiste livresque et peu connaisseur de vos problèmes. Tout d'abord, j'ai apprécié votre qualité d'écoute et votre gentillesse spontanée. Diriger une association constituée de trois filières dont les intérêts sont différents, mais néanmoins convergents au final, représente une tâche difficile, mais exaltante. Et grâce à votre inébranlable volonté de cohésion, j'y suis, je le crois, bien arrivé, même si quelques rares séances interrompues faute d'accord ont parfois légèrement atteint mon moral. Regardant dernièrement à la télévision un film historique consacré à feu Georges Pompidou, ancien Président de la République française, j'ai apprécié les réflexions de cet ancien magistrat qui déclarait que l'important ne tenait pas à ce qu'il avait accompli, mais à l'avenir de son pays. C'est ce sentiment que je souhaiterais ici exprimer. Nous allons célébrer les 10 ans de la reconnaissance AOC de notre produit qui se vend bien et dont la qualité de la pâte reste très

bonne. Malgré les vicissitudes liées au marché et plus particulièrement au prix de vente de notre fromage, attaqué comme tous les biens destinés à l'exportation, les quantités restent à un niveau respectable. Non seulement l'un des nôtres a décroché le titre de champion du monde l'an dernier, mais cette consécration de notre Gruyère AOC a été confirmée lors des récents « Swiss Cheese Awards » de Neuchâtel.

De plus, au-delà des « petits » bras de fer qui opposent tels membres à d'autres quant au prix à pratiquer, la cohésion de notre association me paraît bonne et solide, ce qui vaut garantie de pérennité. On discute, on écoute et on s'explique, ferment de bon fonctionnement.

Enfin, les finances sont saines et bien gérées. Certes l'exercice précédent a connu un gros déficit, mais pour l'exercice sous revue, la situation est bien rétablie. L'image publicitaire et médiatique du Gruyère AOC est reconnue, en Suisse et à l'étranger.

Je ne voudrais conclure ce dernier tour de piste sans rendre un vibrant hommage à tous mes collègues du Comité qui, avec détermination, s'engagent pour le bien de notre Gruyère AOC et avec eux les quelque 50 délégués qui forment l'Assemblée des délégués, organe faitier de notre organisation et dont la clairvoyance

et la conviction m'ont vivement impressionné. Ma gratitude s'adresse aussi à nos collaboratrices et collaborateurs du secrétariat dont le travail important est accompli avec conviction et grande amabilité. Une mention particulière à la direction de Philippe et de Marc, cheville ouvrière de notre position bien établie.

C'est donc confiant que je dépose mon mandat en souhaitant ardemment que votre confiance se reporte sur mon successeur pour le bien de l'Interprofession du GRUYÈRE AOC.

**Pierre Dubois**  
Président de l'IPG



## Situation générale

L'année 2010 était caractérisée par le début d'une nouvelle ère pour l'Interprofession du Gruyère avec la reprise du calendrier civil pour la gestion de ses quantités et de sa qualité.

Après des lustres en terme d'année laitière commençant au 1er mai, il a été décidé, conjointement avec l'abolition du contingentement laitier, de tout aligner sur l'année civile. Tout débute au 1er janvier : les contrats mais surtout la meule 01 qui prend place dans chaque site de fabrication du Gruyère AOC. Cette modification, somme toute logique, et surtout un fourrage d'excellente qualité se sont conjugués pour donner une production par trop importante dans les premiers mois de l'année. Cette situation a nécessité de la part du Comité et de l'Assemblée des délégués une décision drastique en cours de printemps pour rééquilibrer les quantités afin d'éviter un encombrement trop important en caves d'affinage. Ces mesures fortes ont été prises afin d'éviter d'en engager d'autres de dégageant très coûteuses et souvent néfastes pour l'image générale du produit. La filière a bien suivi cette décision d'une production annuelle divisée en un volume semestriel maximal sur la première partie de l'année. Cette option sera reconduite à l'avenir en l'anticipant. Grâce à cette saine gestion accompagnée des quantités et à un marché qui a répondu aux attentes, la situation des

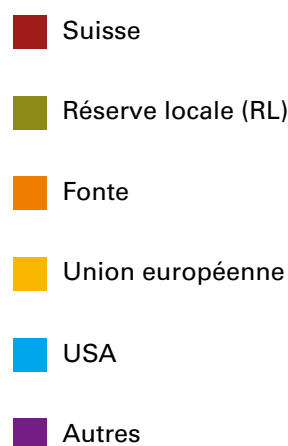
stocks de fin d'année est tout à fait satisfaisante.

Depuis le début 2010, le Gruyère AOC a connu des ventes de bonne tenue tant en Suisse qu'à l'étranger. Que ce soit en Europe ou en Amérique du Nord, les quantités exportées laissent apparaître des niveaux record. Ceci est d'autant plus remarquable vu la situation économique difficile dans plusieurs pays où le Gruyère AOC est présent. De plus, le taux de change particulièrement défavorable n'encourage pas les ventes à un prix normal. Un petit bémol est observé en Suisse avec une diminution des ventes, qui est apparemment le reflet de la concurrence de produits nationaux

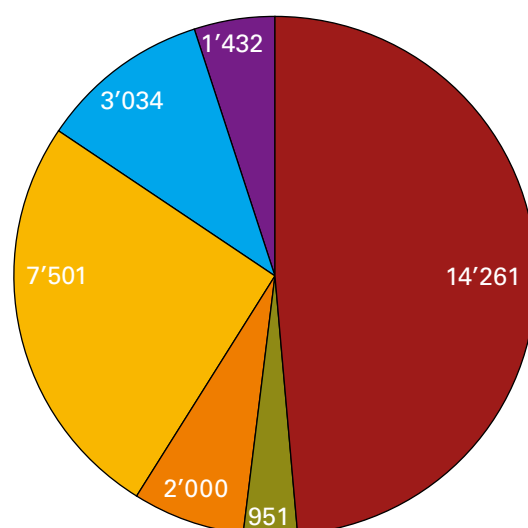
à bas prix et de l'accroissement de fromages importés.

Cette position enviable sur les marchés reflète assurément le résultat probant du travail marketing global. Une récente enquête démontre que l'image du Gruyère AOC est excellente. Il est toutefois important de continuer à la soigner. Ainsi, c'est autant au travers de la publicité institutionnelle que grâce aux actions de sponsoring que l'impact du Gruyère AOC a été renforcé. Que ce soit aux tours cyclistes nationaux et régionaux, sur les pistes de ski, aux Gruyère European Curling Championships, au bord des stades d'athlétisme, le Gruyère AOC a eu de

### RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE GRUYÈRE AOC PENDANT L'ANNÉE 2010 EN TONNES



**Total 29'179 t.**





nombreuses occasions d'être de la fête. Le Championnat d'Europe d'athlétisme à Barcelone a représenté un des points d'orgue de ces différentes manifestations où le Gruyère AOC a accompagné toutes les magnifiques performances des différents athlètes, dont celui du champion d'Europe de marathon Viktor Röthlin.

Le Gruyère AOC est également bien présent dans les différentes manifestations nationales. Il y a lieu de relever deux événements ponctuels en collaboration avec la Confrérie du Gruyère : l'inauguration du nouveau chalet de la Confrérie lors de la célébration des 10 ans de la Maison du Gruyère à Pringy au mois de mai 2010 ainsi que les Swiss Cheese Awards qui se sont déroulés au début octobre à Neuchâtel.

Cet effort constant de mise en avant du Gruyère AOC afin qu'il soit toujours bien présent dans l'esprit du consommateur, d'aujourd'hui ou en devenant, doit impérativement s'accompagner d'une qualité qui ne souffre d'aucun relâchement. A ce titre, l'année 2010 a été particulièrement faste. Le niveau des taxations est resté très bon, ce qui démontre l'engagement quotidien de la filière pour cette recherche constante de qualité. Mais l'année 2010 a été ponctuée de points d'orgue qui montrent combien notre produit est apprécié pour le panel des différents jurys qui composent les concours organisés

tant en Suisse qu'à l'étranger. Le Gruyère AOC est sorti vainqueur grâce au fromager de La Brévine, M. Cédric Vuille, lors des World Cheese Awards qui se sont déroulés dans le Wisconsin (Etats-Unis). Lors des Swiss Cheese Awards qui ont eu lieu à Neuchâtel en octobre 2010, c'est M. Dénervaud de la fromagerie de Villarimboud qui a été sacré champion toutes catégories avec son Gruyère AOC. M. Simon Renaud a remporté le premier prix lors de ce même concours dans la catégorie Gruyère d'alpage AOC. Quant à l'alpage du Grand Plat de Vent, tenu par l'association Golay-Magnin et avec son fromager M. Jean-Pierre Ruch, il remporte le concours des fromages d'alpage de l'Olma à St-Gall.

Lors de ces manifestations mais également lors des Cheese Awards à Nantwich et des World Cheese Awards à Birmingham en fin d'année, le Gruyère AOC est encore à l'honneur avec différentes médailles d'or et distinctions. Tous les détails à ce niveau sont en page 12.

La diversité des gagnants de ces concours et ceux ayant été organisés ces dernières années démontre l'excellent niveau de qualité qui existe dans la filière et surtout la saine émulation qui anime l'esprit de celle-ci. Les règles qualitatives sont l'émanation du cahier des charges, véritable colonne vertébrale du travail de la filière et de l'Interprofession du Gruyère. La

reconnaissance de ce document et de l'appellation d'origine contrôlée qui en découle par l'Union Européenne devrait intervenir durant l'année 2011. Cet accord de reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Union Européenne est le couronnement d'un travail de négociation intense qui permet de renforcer le statut juridique des appellations sur tout le territoire de la Suisse et de l'Europe. Les différentes instances qui ont travaillé à l'aboutissement de ce travail sont à remercier. Celui-ci permet de garantir à tous ceux qui respectent, dans leur tâche quotidienne, les règles strictes. Que leurs efforts ne soient pas anéantis par des usurpateurs juste bons à s'approprier l'aura d'autrui.

Ce tour d'horizon permet d'ouvrir toute grande la porte pour 2011, qui sera ponctuée par les 10 ans de l'appellation d'origine contrôlée. Ce sera tout d'abord la reconstitution historique de la Route du Gruyère, de Gruyères à Lyon, dans la deuxième partie de mai, puis le 6 juillet l'anniversaire lors de l'Assemblée des délégués qui se tiendra à Gruyères.



## Gestion des quantités

Cette activité de l'Interprofession est importante pour le positionnement du Gruyère AOC sur les marchés. Dans le cadre des perspectives économiques, il a été décidé de produire à 100% des quantités attribuées, les producteurs biologiques bénéficiant d'une augmentation temporaire de 2% de même que l'alpage 3%, en fonction de conditions naturelles et qualitatives très strictes.

En accompagnement à ces mesures, l'Interprofession appliquait le système de fluctuations décidé en juillet 2009 qui prévoit le prélèvement de 3 centimes par kilos transformés pendant les mois de février à mai, pour une redistribution de 4 centimes à partir du mois d'août jusqu'à fin novembre en fonction des moyens à disposition. Comme cette opération se veut blanche, 2,1 centimes ont été redistribués au mois de novembre. Ce système a pour objectif de déplacer quelque 1'500 tonnes de Gruyère AOC du printemps vers l'automne.

Les bonnes conditions d'affouragement du printemps ont vu les quantités de Gruyère AOC produites durant les premiers mois augmenter malheureusement de manière exponentielle avec un accroissement important des stocks. Cette situation a incité les organes de l'IPG à prendre une mesure complémentaire en décrétant à la fin avril, pour chaque fromagerie, une quantité annuelle basée sur un volume maximal du premier

semestre. Cette décision drastique est accompagnée d'une pénalité augmentée à Fr. 7.- par kilo en cas de dépassement. Ce montant est conditionné par le prix excessivement bas du lait industriel de dégauchement.

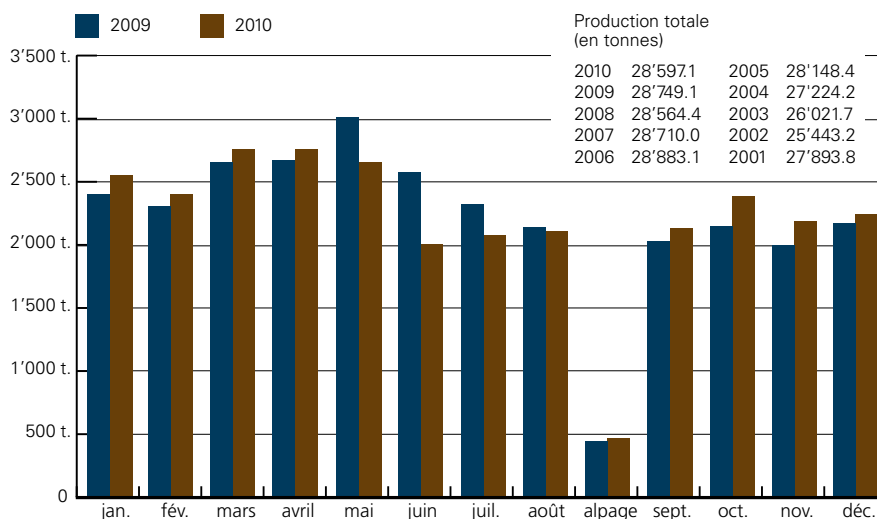
Cette décision a permis de contenir la production sur le premier semestre tout en reportant celle-ci sur le second. Ainsi, quelque 700 tonnes supplémentaires ont été produites en plus sur les derniers mois de l'année par rapport à 2009. Grâce à un marché demandeur et à ce nouveau système, la situation des stocks au 31 décembre était basse, ce qui permet d'envisager l'année 2011 avec optimisme.

Lors de l'Assemblée d'automne, les délégués de l'IPG ont décidé de reconduire le système pour les années

futures en fixant un taux pour les fromageries au premier semestre basé sur les productions des années 2008, 2007 et 2006. Le taux ainsi obtenu est diminué de 2% jusqu'à un plancher minimal de 48%. Dans le même temps, le système des fluctuations était maintenu afin de garantir des livraisons régulières durant les derniers semestres. Le système ainsi adopté se veut une adaptation au marché pour le Gruyère AOC tout en prenant en considération l'aspect historique des différentes spécialités existantes sur les sites de production.

Par ces mesures, la filière a également exprimé sa volonté d'optimiser la capacité de production existante en demeurant en adéquation aux conditions de mise en marché du Gruyère AOC.

### PRODUCTION 2009-2010





# Situation du marché

L'année 2010 s'est poursuivie dans la ligne de 2009, le prix du Gruyère AOC restant stable. Par contre des modifications de prix du lait sont intervenues en fonction de la problématique de la matière grasse. En effet, les stocks de beurre trop importants ont nécessité le prélèvement de retenues qui ont péjoré le prix du lait. Malgré tout, celui-ci est des plus élevés de Suisse. Même si les sites de production de Gruyère AOC produisent une certaine quantité de matière grasse, la filière n'est pas responsable de la mauvaise situation des stocks de beurre.

La situation de la matière grasse doit être stabilisée, même si la filière du Gruyère AOC ne peut être tenue responsable de l'augmentation des stocks de beurre. Il est en effet avéré que les quantités livrées par les fromageries de Gruyère AOC sont restées très stables ces dernières années. Ainsi, la filière n'a pas à dépasser un certain seuil de solidarité pour mettre en valeur la matière grasse sur les marchés internationaux.

Le bon niveau du prix du lait est aussi dû au maintien du niveau actuel des contributions pour le lait transformé en fromage et de non ensilage. L'implication de différents milieux et de l'IPG dans le débat budgétaire fédéral a permis de faire comprendre aux parlementaires tout l'intérêt, pour l'économie suisse et agricole en particulier, de maintenir des moyens suffisants pour garantir un paiement

jusqu'en fin d'année, et en 2011 également, des 15 centimes sur le lait transformé en fromage. Ce succès a permis de garantir une fin d'année sereine tout en donnant des perspectives encourageantes pour 2011.

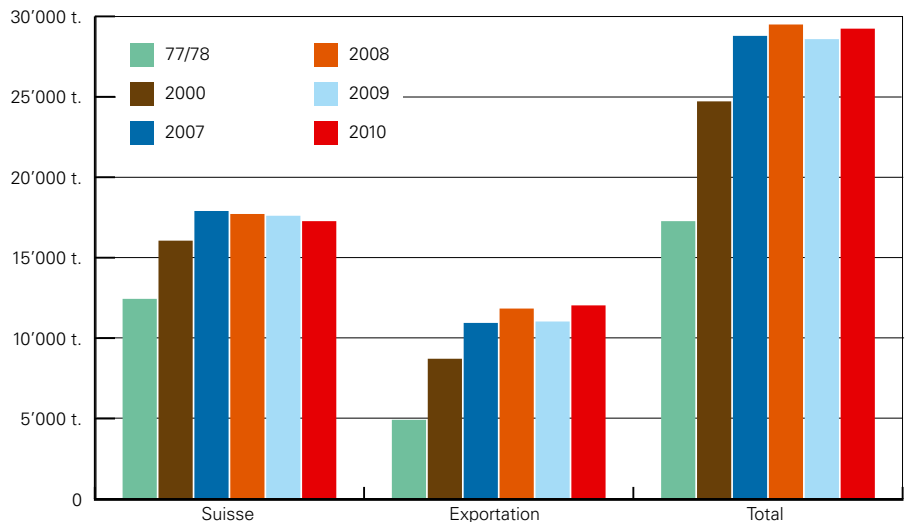
Ce constat dénote une fois de plus la nécessité d'une gestion stricte des quantités accompagnée d'une qualité optimale. Dans ce contexte, la situation dramatique dans laquelle se trouve l'Emmentaler, avec les conséquences économiques pour les acteurs de la branche ne peut qu'inciter l'IPG à poursuivre dans la voie de la recherche d'une solution commune au détriment du chacun pour soi.

Tout au long de l'année, le marché a répondu aux attentes. Si globalement

les différentes régions d'exportation ont toutes connu des records, à l'exception de la Grande-Bretagne, le Gruyère AOC a la chance d'avoir une large palette de pays où il est bien implanté.

Cela a toutefois un coût en terme marketing, bien que cette diversité des régions consommatrices compense une contraction de la demande dans certains pays grâce à des augmentations dans d'autres. Le taux de change particulièrement défavorable n'a pas eu d'effet négatif sur les volumes exportés tant sur les marchés européens que ceux d'outre-Atlantique. Ce record général d'exportation a permis de compenser un tassement au niveau national.

## COMPARAISON DES VENTES





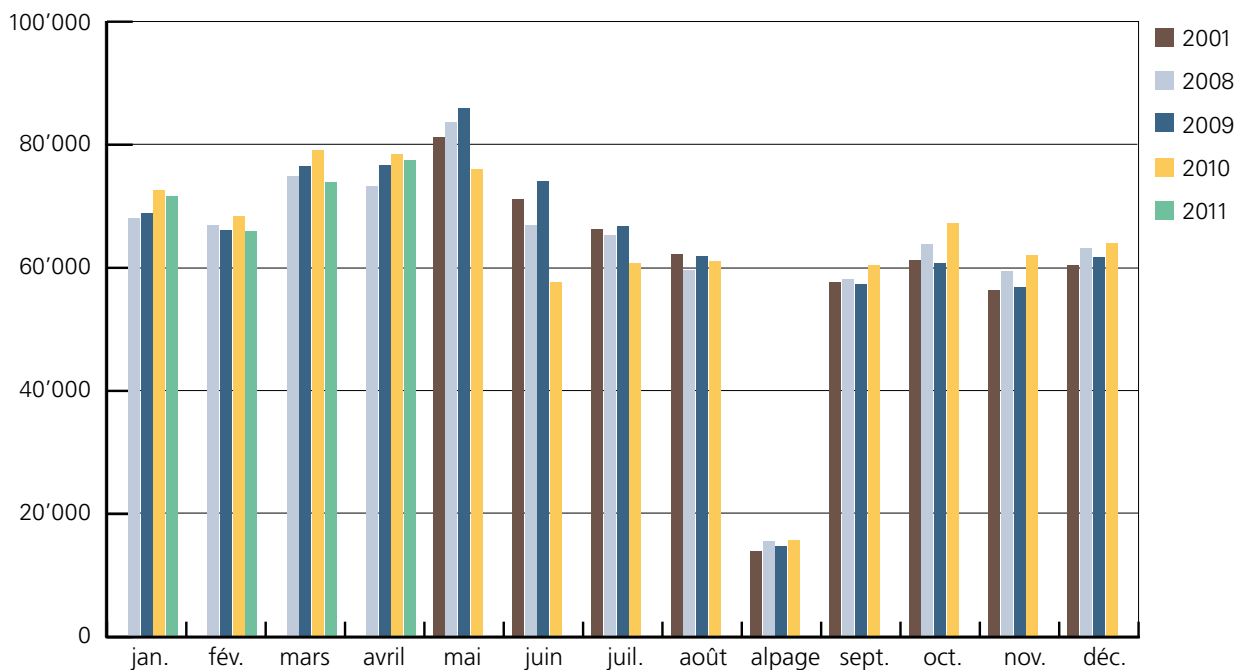
Il est indispensable de poursuivre le travail promotionnel entrepris à tous les niveaux, que ce soit en Romandie ou en Suisse alémanique. La pression croissante de l'importation forcera l'IPG à rappeler de manière constante les atouts du Gruyère AOC au travers de toutes les générations.

La présence du Gruyère AOC sur les marchés est une bataille qui n'est jamais gagnée. Elle doit être menée constamment avec les affineurs-vendeurs en fer de lance du travail promotionnel de base de l'IPG, en s'appuyant sur une saine gestion des quantités et de la qualité.



### COMPARAISON DE LA PRODUCTION (MARQUES CASÉINE)

Nbre de meules







# Dossier AOC et situation internationale

Sur le plan national, l'application de l'AOC se poursuit dans l'intérêt général de la filière. Le cahier des charges qui aura 10 ans le 6 juillet 2011 représente la véritable colonne vertébrale de tout le travail de l'Interprofession du Gruyère dans son ensemble. Il est la base de la démarche du contrôle de la qualité, de la production laitière à l'assiette du consommateur, en passant par sa transformation en Gruyère AOC. Par sa définition précise du produit et les règles de traçabilité, il permet une rigueur sans faille dans la gestion de la quantité. Il donne des bases claires au travail marketing, où les messages reposent sur des faits attestés. En outre, les précisions données au niveau de l'étiquetage sont un gage de sécurité pour le consommateur.

Ce constat réjouissant ne doit pas occulter le fait que les contrôles doivent être les plus efficaces possible afin d'éviter que les efforts quotidiens des partenaires de la filière ne soient usurpés. Le travail consenti pour remplir les conditions qui ont été décidées par tous les partenaires a également un résultat en terme économique. Le niveau de prix pratiqué, en comparaison nationale et internationale, est encourageant.

Sur le plan international, Le Gruyère AOC a fait un pas de plus vers la reconnaissance européenne. Il fait partie de l'accord Europe-Suisse de reconnaissance mutuelle des appellations

AOP-IGP, enregistré dans les deux zones susmentionnées. Cet accord signé en fin d'année 2010 doit être aujourd'hui ratifié de part et d'autre de la frontière par les instances fédérales compétentes et le parlement européen.

On peut s'attendre à ce que cet accord entre en force au milieu de l'année 2011. De fait, sur le plan européen, la protection du Gruyère sera clarifiée avec un Gruyère AOC Suisse reconnu. Du côté de la France, une procédure est en cours pour faire reconnaître un Gruyère IGP dans les zones définies précédemment et qui pourrait entrer ultérieurement dans la liste de reconnaissance mutuelle. Cette coexistence qui repose sur des accords historiques datant des années trente a été expliquée dans l'Oiseau N°3 de mai 2005 (disponible sur [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)). La finalisation de ce dossier doit permettre de renforcer la place de la désignation Gruyère et des appellations dans le cadre de l'OMC et par là de conférer une force juridique plus grande.

Le résultat montre l'utilité de la collaboration menée avec les instances fédérales, l'Office Fédéral de l'Agriculture en tête. Les différentes organisations fromagères nationales et régionales, l'association pour la promotion des AOC et des IGP ainsi que Switzerland Cheese Marketing (SCM) ont aussi rempli un rôle non négligeable. La reconnaissance mutuelle des appellations n'est cependant pas un

aboutissement mais une base solide pour poursuivre le travail primordial de défense d'un patrimoine ancestral et le transmettre intact aux générations futures.

Au travers de l'association AOC/IGP, l'Interprofession du Gruyère s'engage également pour une définition du « Swissness » la plus cohérente possible. A ce titre, même si le dossier s'enlise quelque peu, le principe d'un taux de 80% de matière première suisse dans les produits alimentaires transformés doit être défendu avec conviction. Ce principe est une évidence pour notre fromage AOC où le 100% de lait suisse est la règle.



*Appellation d'origine contrôlée*

**Une garantie d'origine**



## Bilan qualitatif sur les contrôles et la taxation pour l'année 2010

Il est primordial de préserver et promouvoir la qualité intrinsèque du Gruyère AOC.

La production au lait cru tend à obtenir à nouveau ses lettres de noblesse. Ses influences positives sur la santé humaine sont aujourd'hui incontestables. Ce mode de production exige une attention particulière tant au niveau de la production laitière, sa transformation dans les fromageries villageoises ou sur les alpages ainsi que lors de l'affinage du Gruyère AOC. L'Interprofession n'a cessé d'encourager les spécificités qualitatives du Gruyère AOC. Ces encouragements se traduisent par des primes à la production laitière et à sa transformation afin d'offrir, par ce biais, un Gruyère AOC aux aptitudes optimales d'affinage qui permettent la réalisation d'une valeur ajoutée intéressante à tous les échelons. Dès lors, il est primordial de préserver cet avantage concurrentiel qui permet au Gruyère AOC d'obtenir légitimement sa place sur les marchés, qu'ils soient indigènes ou étrangers.

C'est dans un environnement changeant et évolutif que les perspectives d'avenir du Gruyère AOC doivent se conjuguer entre qualité et modernité. C'est sur cet aspect que l'Interprofession a décidé de mettre en place un guide des bonnes pratiques. La Commission

qualité est en charge de ce dossier. L'objectif de cette démarche est d'analyser et promouvoir les pratiques nécessaires et adaptées en fonction des techniques nouvelles au niveau des producteurs de lait, fromagers et affineurs de Gruyère AOC. C'est ainsi que certaines techniques, parfois simplificatrices, accompagnées de nouvelles technologies doivent être étudiées de manière approfondie. L'assurance du respect du cahier des charges du Gruyère AOC est une condition incontournable.

Cette garantie constitue un véritable fil conducteur qui permet de maintenir ce qui fait et fera encore le succès du Gruyère AOC. Cela exige un engagement total des partenaires et, quelquefois, une autorégulation qui requiert un niveau de maturité élevé. En effet, il n'est pas toujours aisé de reconnaître qu'une pratique encore isolée peut ne pas être véritablement adéquate et puisse, à long terme, nuire à la qualité et/ou à l'image du Gruyère AOC. Il s'agit de conjuguer modernité et qualité, conjugaison qui permet à chacun d'évoluer dans une structure viable et vivable.

Il est important d'être sans cesse conscient des éléments fondamentaux à toute production d'appellation d'origine contrôlée qui souhaite perdurer. Conditions indissociables que sont l'historique, la typicité et une forte volonté collective.

### Taxation et contrôles

La taxation effectuée sur chaque lot par les taxateurs de l'Interprofession reste un gage d'appréciation objective de la qualité du Gruyère AOC. A ce titre, il est à relever la qualité de haut niveau pour les productions de fromageries villageoises et d'alpage 2010. Ce résultat ne peut être obtenu que grâce à une attention permanente, qu'elle soit au niveau du producteur de lait par une gestion rigoureuse de son troupeau et des conditions optimales d'obtention du lait, du fromager qui veille chaque jour à la conjugaison des paramètres de fabrication et au suivi de l'affinage de chaque meule de Gruyère AOC. C'est bien l'ensemble de toutes ces compétences réunies qui permettent de conserver l'attrait du consommateur exigeant de notre produit.

Les conditions climatiques ont été, dans leur ensemble, favorables à l'obtention de fourrage vert et sec en quantité et qualité, sans toutefois minimiser la problématique des campagnols, qui ont une incidence sur les conditions de récolte.

Le 96,54% des lots ont été taxés avec 18 points et plus. La proportion des lots ayant obtenus 19 points s'est élevée à 54,74%. Seuls 3,46% ont été classés en IB. Il convient de féliciter tous les acteurs de la filière qui ont participé à ce résultat. La production d'alpage 2010 a été excellente. Les fromagers d'alpage

ont su maîtriser des changements climatiques importants. En effet, le démarrage de la saison a été synonyme de températures froides. La transition du printemps à un temps estival s'est produite dans un laps de temps très court. Le 95,63% de la production d'alpage a obtenu 18 points et plus, 54,55% avec 19 points et plus. La qualité du Gruyère AOC produit en 2010 a permis l'attribution de primes de qualité 2010 pour un montant de Fr. 4'838'312,-- ce qui représente 17,54 ct./kg.

Durant cette même année, 67 fromagers ont utilisé leur droit de recours contre la taxation, 33 ont obtenu gain de cause. Pour des raisons de disponibilité au sein de la Commission de taxation, deux co-experts fromagers ont été nommés en renfort. Il s'agit de M. Benoît Kolly de Le Mouret (FR) et M. Stéphane Menoud de Les Chauv (NE). Un Président supplémentaire de la Commission de recours contre la taxation a également été nommé en la personne de M. Gérald Menoud.

## Analyses chimiques

### Teneur en eau, matière grasse, sel, G/S et TEFD.

Les résultats des analyses démontrent que le respect de ces critères contribue à l'obtention d'un Gruyère AOC de grande qualité. Moyenne pondérée semestrielle de la TEFD,

du MG/ES et des teneurs en sel. Pour le semestre 2010/01 à 2010/06: 2 fromageries ont eu une pénalité semestrielle. La totalité des lots est analysée mensuellement sur leur composition en matière grasse, eau et sel. Seuls 33 lots ne correspondaient pas idéalement aux critères. 30 résultats ont fait l'objet de recours. 25 deuxièmes analyses ont apporté un résultat confirmant le respect des normes en la matière.

### Analyse de listéria

Dans chaque fromagerie et cave d'affinage, il est effectué deux analyses annuelles de listéria. Pour 2010, la totalité des échantillons se sont révélés négatifs.

### Analyses spécifiques

Selon la planification adoptée, des échantillons provenant de 15 fromageries ont été analysés. Tous se sont révélés conformes aux normes en vigueur.

## Commission qualité

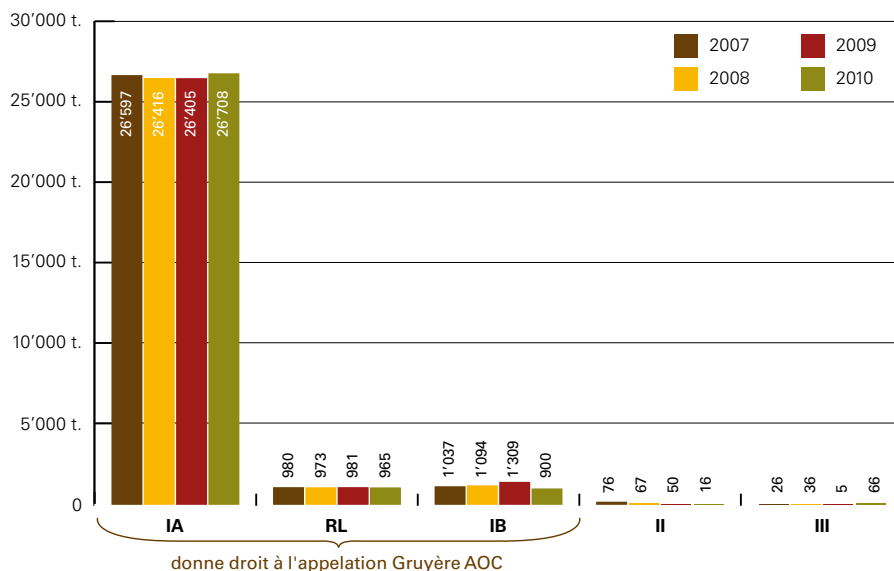
L'Interprofession du Gruyère a mis en place une commission qualité aux possibilités d'action élargie. Elle peut entre autre intervenir auprès d'une fromagerie qui pourrait se trouver face à des insuffisances qualitatives. En réunissant toutes les parties concernées par une telle situation,

société de fromagerie, producteurs de lait, fromager, affineur, le service de conseil en fromagerie, la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), la Commission qualité peut s'assurer que les mesures d'amélioration communément établies soit appliquées et de fait remédier le plus rapidement possible aux problèmes qualitatifs présents.

L'Interprofession a souhaité une uniformisation des méthodes de détection des spores butyriques pouvant être présents dans le lait. Pour ce faire, elle a pu s'adjoindre des compétences de la station fédérale ALP, du service de consultation en production laitière et technique fromagère Casei de Grangeneuve, de l'agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire ARQHA à Moudon et du laboratoire agro-alimentaire fribourgeois LAAF de Grangeneuve. L'objectif de l'élaboration de cette méthode a été d'obtenir une meilleure détection d'une présence éventuelle de spores et des résultats d'analyse comparables. De ce fait, la prévention d'une fermentation indésirable est améliorée.

Sous l'égide de la commission qualité de l'Interprofession du Gruyère et avec l'engagement total des partenaires, cette analyse est entrée en vigueur le 1er janvier 2011.

## 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 en 2010. 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 remarquables. La très haute qualité qui en ressort est le meilleur gage pour l'avenir du Gruyère AOC.

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

**Le Gruyère AOC a brillé lors des Championnats du monde de fromage à Madison aux Etats-Unis**

Le Neuchâtelois Cédric Vuille de La Brévine a décroché le titre de champion du monde toutes catégories avec son Gruyère AOC affiné par Margot Fromages à Yverdon. Il était en concurrence avec 2'300 fromages issus de 20 pays.

M. Michel Grossrieder de la fromagerie Moléson à Orsonnens est arrivé deuxième de la catégorie avec son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle.

M. Adrian Scheidegger de la fromagerie de Niedermuhren à Heitenried est arrivé troisième de la catégorie

avec son Gruyère AOC affiné par von Mühlenen SA à Guin.

**Le Gruyère AOC a été récompensé à de nombreuses reprises lors de l'International Cheese Award 2010, à Nantwich**

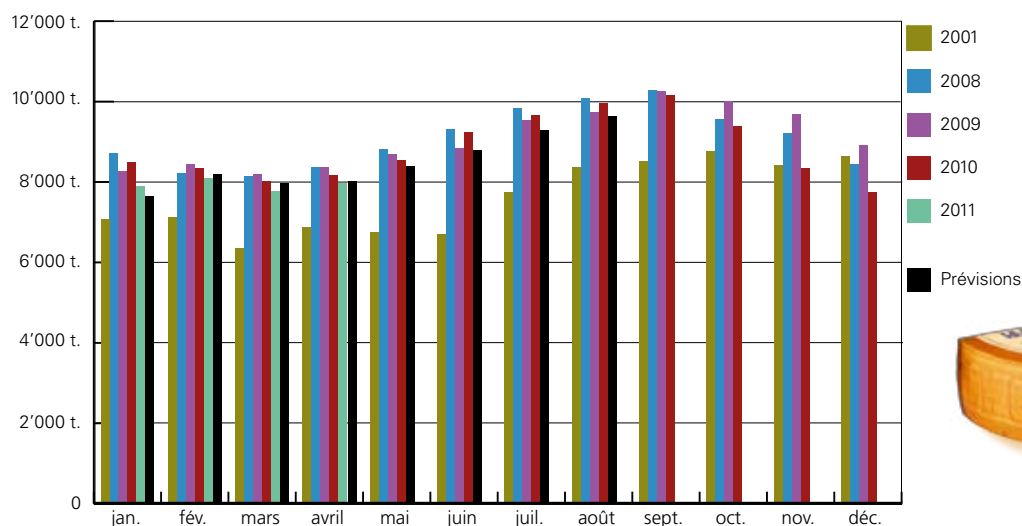
### Médailles d'or

M. Philippe Dénervaud de la fromagerie de Villarimboud pour son Gruyère AOC affiné par Fromco à Moudon.

MM. Benoît et René Kolly de la fromagerie du Mouret pour leur Gruyère AOC affiné par Emmi à Kirchberg.

M. Gérald Raboud de la Maison Emmi Käse AG de Courgenay pour son Gruyère AOC affiné par Emmi à Kirchberg.

### COMPARAISON DE L'ÉVOLUTION DES STOCKS (MI-MAI 2011) EN TONNES



M. Franz Jungo de la fromagerie Strauss de St-Ursen pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen SA à Guin.

#### Médaille d'argent

M. Markus Sturny, de la fromagerie de Lanthen à Schmitten, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen SA à Guin.

#### Médaille de bronze

M. Hanspeter Wälchli de la fromagerie de Lignièrès pour son Gruyère AOC affiné par Emmi à Kirchberg.

#### Le Gruyère d'alpage AOC a été primé lors du 10<sup>e</sup> Concours des fromages d'alpage de l'OLMA à St-Gall

Le jury a récompensé MM. Gilbert Magnin et Pierre André Golay pour leur Gruyère d'alpage AOC de l'alpage Les Grand-Plats du Vent, au Chenit, affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle. Ils ont obtenu le premier prix.

La troisième place est revenue à MM. Germain et Beat Piller pour leur Gruyère d'alpage AOC de Vounetz à Charmey, affiné par la Coopérative d'alpage de Charmey.

La quatrième place a été attribuée à Hans Koenig pour son Gruyère d'alpage AOC de l'alpage La Vathia d'Avau affiné par la Coopérative d'alpage de Charmey.

La cinquième place est revenue à Pierre-André Barras pour son Gruyère d'alpage AOC de l'alpage Les Groins d'Enhaut, affiné par la Coopérative d'alpage de Charmey.

Jacques Ruffieux a obtenu une mention spéciale pour son Gruyère d'alpage AOC de l'Alpage Tissiniva, affiné par la Coopérative d'alpage de Charmey.

#### Du 23 au 25 novembre 2010, plus de 2'600 fromages issus de 29 pays étaient présents à Birmingham (Angleterre) pour les World Cheese Awards 2010. Le Gruyère AOC s'est à nouveau honorablement distingué lors de cet événement.

M. Markus Sturny, de la fromagerie de Lanthen, a obtenu la médaille Super Gold, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen SA à Guin.

M. Adrian Scheidegger de la fromagerie de Niedermuhren a été récompensé par la médaille d'or pour son Gruyère AOC, affiné par von Mühlennen SA à Guin.

#### Ont obtenu une médaille d'argent

M. Bernard Oberson de la fromagerie de Billens, pour son Gruyère AOC affiné par Mifroma SA à Ursy.

M. Alexandre Guex de la fromagerie de Châtonnaye pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen SA à Guin.

M. Jean-Marie Dunand de la fromagerie de Le Crêt pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle.

M. Franz Jungo de la fromagerie Strauss de St-Ursen pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen SA à Guin.

#### Ont obtenu une médaille de bronze

MM. Raymond Overney et René Pernet de la fromagerie de Peney-le-Jorat, pour leur Gruyère AOC affiné par Fromco SA à Moudon.

M. Hanspeter Waelchli de la fromagerie de Lignièrès pour son Gruyère AOC affiné par Emmi à Kirchberg.

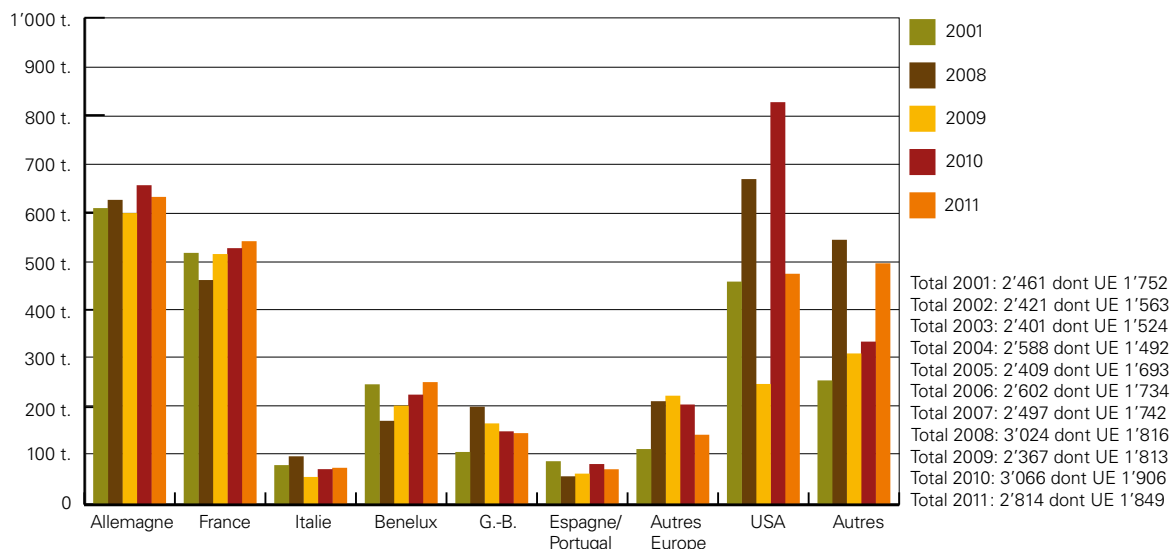
#### La fête était belle à Neuchâtel pour la 7<sup>e</sup> édition des « Swiss Cheese Awards » qui se sont déroulées du 30 septembre au 3 octobre 2010.

Le Gruyère AOC de Philippe Dénervaud de la fromagerie de Villarimboud a été nommé Champion suisse toutes catégories. En effet, le super-jury l'a choisi parmi les 25 champions suisses du fromage.

Quant au Gruyère d'alpage AOC de Simon Renaud de la laiterie de Gimel, il a été désigné comme le meilleur de sa catégorie.

Enfin, le Gruyère AOC de Blaise Christen de la fromagerie de La Joux-du-Plâne a obtenu le prix spécial décerné par 80 apprentis cuisiniers dans le cadre du prix Laboratoire du Goût Beau-Rivage.

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





# Marketing

Sur le plan national, l'IPG a poursuivi sa démarche promotionnelle basée sur une campagne publicitaire accompagnée d'un travail de proximité au travers d'actions de sponsoring, de présences dans les foires grand public et des dégustations dans les différentes chaînes de distribution du pays.

La publicité est basée sur des spots où l'accent est mis sur l'humour et dont le thème principal est « Le Gruyère AOC, ça calme ». Au travers de cette démarche, l'IPG veut renforcer la popularité de son fromage tout en touchant un public plus jeune. Ces spots ont été diffusés au printemps et en automne. Ils ont été soutenus par d'autres démarches « affichages » telles que la couverture publicitaire des bus de Zermatt ainsi que la présence sur les différentes pistes de ski à côté des départs ou arrivées des installations des principales stations du pays. Egalement en soutien, et en collaboration avec l'association pour la promotion et la défense des AOC, une campagne « print » a pris place dans les principaux hebdomadaires du pays.

Tout au long de l'année, Le Gruyère AOC est promu en dégustation dans les différents centres commerciaux et magasins de Suisse. A ce niveau, un accent plus particulier est mis sur la Suisse alémanique où la dénomination « Gruyère » est mise en avant en lieu et place de « Greyerzer ». En outre, cette même démarche est faite

sur les stands des foires nationales ou régionales aux différents endroits du pays. A chaque instant, il est rappelé au consommateur que ce produit de longue tradition se décline sur deux appellations, Le Gruyère AOC et Le Gruyère d'alpage AOC, qu'il peut être conventionnel ou bio et que son affinage va de 5 à 15 mois, voire plus.

Il peut également s'apprêter chaud ou froid et peut se déguster à tout âge et à toute heure du jour et de la nuit. Les recettes qui se découvrent chaque mois sur le site internet [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) sont là pour l'attester.

Le sponsoring vient en soutien de ce travail promotionnel avec la mise en avant de la marque « logo » Le Gruyère AOC Switzerland que le consommateur retrouve sur les emballages à l'été ainsi que la présence du Gruyère AOC lui-même dans les événements sponsorisés. L'IPG a fait le choix d'être présent en accompagnement d'événements sportifs où la force de l'homme est prépondérante. Ainsi, le Tour de Suisse et le Tour de Romandie voient Le Gruyère AOC être de la partie. Dans le même registre, Le Gruyère Cycling Tour ponctue la fin de saison des cyclo-sportifs. Le Gruyère AOC a aussi été présent aux bords des pistes de ski des compétitions de la Coupe du Monde, que ce soit à St-Moritz ou à Adelboden. Les Gruyère European Championships de Curling ont en outre fait étape à Champéry au début décembre.

L'athlétisme a aussi présenté un moyen de mettre en avant Le Gruyère AOC au travers des compétitions de l'association européenne d'athlétisme que ce soit lors du Championnat d'Europe d'athlétisme outdoor de Barcelone, ou du Championnat d'Europe de cross au Portugal. Sur le plan national, l'IPG s'engage pour la jeune génération avec le programme Mille Gruyère mis en place par l'association nationale d'athlétisme. Le Gruyère AOC était également de la partie lors du meeting Athlétissima à Lausanne.

Tout au long de la saison hivernale, Le Gruyère AOC a accompagné « les exploits » du HC Fribourg Gottéron en hockey sur glace.

Le Gruyère AOC s'engage également dans des manifestations plus populaires, telles que la Jur'Alp Cup ou Raquette Aventure. En outre, il fait toujours le régal en tant que hot-fondue pour les spectateurs du Paléo Festival au milieu de l'été à Nyon. Ce fromage était fier d'être associé au spectacle d'inauguration des pavés de la ville de Gruyères, également en été. En point d'orgue, Le Gruyère AOC a accompagné les Swiss Cheese Awards qui se sont magnifiquement déroulés à Neuchâtel pour la première fois dans un cadre citadin, avec un succès grandissant que chacun se plaît à saluer.

Ces différentes activités promotionnelles ont fait l'objet d'une analyse approfondie au travers d'un sondage

dont les résultats ont été largement présentés lors d'un précédent numéro de l'Oiseau. Il ressort que le nom Gruyère est bien implanté. La marque est également connue sur le marché, mais il faut améliorer la perception traditionnelle et artisanale du produit. La position sur le marché n'est jamais acquise, elle doit être continuellement défendue, pour garantir la place à ce fromage d'exception. Ainsi, le mix sera poursuivi ces prochaines années selon les moyens mis à disposition.

Le travail de collaboration mené avec l'association AOC-IGP, les différentes associations de promotion des produits du terroir ainsi que SCM, sera poursuivi à l'avenir pour encore mieux positionner le Gruyère AOC en tant que fromage d'importance nationale à portée internationale, et de permettre ainsi aux affineurs-vendeurs d'accroître encore leurs parts de marché.

Sur le plan international, l'IPG travaille de concert avec les différentes filiales de SCM, en Allemagne, France, Benelux, Italie et Espagne. La Grande-Bretagne ayant un statut particulier puisque sous l'égide des règles de SCM, M. Maurice Johnson travaille sous mandat direct de l'IPG.

En Allemagne, le travail de base du positionnement du Gruyère AOC en tant que produit naturel de haute qualité se poursuit dans toutes les surfaces de vente. La promotion passe par la dégustation, des concours en magasins ainsi que de la publicité ponctuelle. Le Gruyère AOC est particulièrement bien distribué sur ce marché tout en sachant qu'une partie du volume de vente passe par les hard

discounters, ce qui rend celui-ci un peu plus aléatoire.

En France, une campagne publicitaire sur les grandes chaînes télévisuelles a marqué l'année 2010. Cette mesure a été accompagnée de dégustations ainsi que par la présence au Salon de l'Agriculture et à la Foire de Lyon. Un accent particulier devra être porté à l'avenir pour accroître la distribution du Gruyère AOC dans les différentes régions et plus particulièrement dans celle de l'Ouest de la France. Notre fromage était également présent au SIAL en automne, dans le cadre du stand suisse. Si cette manifestation représentait un bon potentiel pour le Gruyère AOC, il a été malheureusement perturbé par les grèves des transports publiques menées à cette époque sur tout le territoire français.

La promotion sur le Benelux est un travail de proximité afin de renforcer et soutenir la vente du Gruyère AOC qui est très bien implanté dans le plat pays. Malgré des efforts constants, les volumes de Gruyère AOC ne connaissent pas l'accroissement souhaité sur le territoire italien. Tout est entrepris pour faire découvrir Le Gruyère AOC aux consommateurs de la péninsule qui le trouvent à leur goût. Malheureusement, le circuit de la distribution ne répond pas actuellement à cette attente. L'Espagne connaît une crise économique importante, qui se ressent sur les volumes exportés. L'IPG, en collaboration avec SCM, continue son travail promotionnel constitué de publicité ciblée sur Madrid et Barcelone ainsi que de dégustations dans des grandes chaînes de distribution. En été, la filiale espagnole de SCM soutenue par celle

d'Italie et les collaborateurs de l'IPG ont marqué une grande présence du Gruyère AOC lors des Championnats d'Europe d'Athlétisme à Barcelone.

La Grande-Bretagne connaît également une situation économique difficile. L'IPG poursuit avec son représentant dans cette région son travail de positionnement de Gruyère AOC en tant que fromage de haute qualité pouvant s'apprêter sous toutes les formes. En effet, les problèmes économiques du consommateur le poussent à faire la cuisine chez lui. C'est dans ce cadre que la promotion est ciblée pour faire du Gruyère AOC le roi d'un repas entre amis.

Le travail promotionnel hors Union Européenne vient en soutien à celui des affineurs-exportateurs. L'IPG va intensifier ces démarches ces prochaines années.

Comme on le voit à ce tour d'horizon, la promotion du Gruyère AOC est un travail constant qui nécessite des moyens et de l'engagement pour garantir à ce fromage sa place sur les marchés. Mais cette tâche commence dès la production, c'est pourquoi l'IPG a lancé une campagne de reconnaissance des sites de production laitière pour Le Gruyère AOC avec une plaque producteur spécialement créée à cet effet, de même que des nouvelles enseignes lumineuses pour les fromageries. Ce travail d'information et d'accueil du consommateur se poursuit au niveau des deux fromageries de démonstration que sont La Maison du Gruyère à Pringy et celle des Ponts-de-Martel. Et si l'on veut en savoir plus, le site internet [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) est là pour répondre à tout un chacun.



# Manifestations 2010

## 9 et 10 janvier 2010

Courses de ski masculines à Adelboden (1)

## 14 au 17 janvier 2010

Swiss'Expo à Lausanne

## 15 au 24 janvier 2010

Internationale Grüne Woche Berlin, foire du consommateur

## 29 au 31 janvier 2010

Coupe du monde femmes de ski alpin à St-Moritz (2)

## Janvier à mars 2010

Rivella Giant X Tour, compétitions de ski et de snowboard freestyle et boardercross (11)

## Janvier à mars 2010

Raquette Aventure, initiation à la raquettes suivie d'une fondue

## 7 février 2010

Trophée des Gastlosen

## 27 février au 7 mars 2010

Salon International de l'Agriculture à Paris (3)

## 12 au 15 mars 2010

Nendaz Freeride, compétition de ski et snowboard freeride

## 19 au 29 mars 2010

Foire Internationale de Lyon

## 23 avril au 2 mai 2010

LUGA, la foire de Lucerne

## 30 avril au 9 mai 2010

BEA, la foire bernoise de printemps

## Mai à septembre 2010

Jur'Alp Cup, des courses de VTT réparties sur toute la saison

## Avril à octobre 2010

Soirées fondue sur le lac des Quatre Cantons (12)

## 27 avril au 2 mai 2010

Tour de Romandie. Tous les fans et sportifs nous ont rejoints au stand Gruyère AOC, au village du Tour (4-5)

## Mai à septembre 2010

Mille Gruyère, athlétisme pour les 10-15 ans, finales régionales

## 8 mai 2010

10e anniversaire de la Maison du Gruyère

## 11 au 15 mai 2010

Francomanias à Bulle, le rendez-vous musical incontournable

## 29 mai 2010

Musikantenstadl à Davos

## 12 au 20 juin 2010

Tour de Suisse (6)

## 19 et 20 juin 2010

SPAR European Team Championships Bergen (Norvège), championnats d'Europe par équipes

## 11 juillet 2010

Slow Up Gruyère

## 20 juillet au 26 juillet 2010

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! (7)

## 26 juillet au 1er août 2010

European Athletics Championships Barcelone, Espagne

## 20 au 22 août 2010

Fête fédérale de lutte à Frauenfeld. Quelque 200'000 visiteurs ont pu apprécier les compétitions de lutte, de « Hornuss » et du lancer de la pierre (8)

## 29 août 2010

Gruyère Cycling Tour. Avec les deux parcours à choix, les cyclistes ont évolué dans un décor magnifique à travers les Alpes vaudoises et fribourgeoises

## 17 au 26 septembre 2010

Comptoir Suisse de Lausanne, fréquenté par plus de 130'000 visiteurs

## 18 septembre 2010

Open Bike de Haute Gruyère. Avec 1'423 participants qui ont sillonné l'Intyamont en VTT, le record d'affluence est à nouveau battu!

## 24 septembre au 3 octobre 2010

Züspa à Zurich

## 26 septembre 2010

Finale du Mille Gruyère à Zurich (9)

## 30 septembre au 4 octobre 2010

Swiss Cheese Awards. Le prestigieux concours national s'est déroulé à Neuchâtel (10)

## 7 au 17 octobre 2010

OLMA, la foire nationale de l'agriculture et de l'alimentation à St-Gall

## 16 au 20 octobre 2010

SIAL, le rendez-vous international des acteurs de l'agro-alimentaire : distribution, commerces, industriels, professionnels de la restauration, services

## 27 octobre au 1er novembre 2010

Salon des Goûts et Terroirs à Bulle

## 3 au 11 décembre 2010

Les Gruyère European Curling Championships : les championnats européens de curling se sont déroulés à Champéry (14)

## 11 au 12 décembre 2010

Coupe du monde femmes de ski alpin à St-Moritz

## 12 décembre 2010

SPAR European Cross Country Championships 2010 à Albufeira (Portugal) (13)

## Hiver 2010-2011

Partenariat avec Fribourg-Gottéron

## Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt (15)







## Organes de l'Interprofession

**Toujours placés sous l'expertise conduite de M. Pierre Dubois, Président, les différents organes de l'Interprofession du Gruyère ont tenu plusieurs séances en 2010.**

Le Comité s'est réuni à 13 reprises pour aborder les questions de gestion des quantités, de la qualité et de la promotion. En outre, le développement du dossier de reconnaissance européenne a également occupé les délibérations de cet organe.

L'Assemblée des délégués a tenu cinq séances avec l'établissement de plusieurs principes importants pour le développement de la filière. Les questions du prix du lait et celle de la matière grasse ont occupé activement les délégués. Mais c'est bien la séance tenue au milieu d'année qui a marqué un tournant important dans la gestion des quantités. En effet, à la fin avril 2010, l'Assemblée des délégués a décidé de fixer, sur la base d'une gestion des quantités annuelle, un maximum de production pour le premier semestre. Si cette décision a pu paraître abrupte, elle est d'une haute importance pour l'évolution de la filière, et peut ainsi permettre une augmentation graduelle des quantités, tout en apportant un prix adéquat à la production.

Le Bureau, dont la tâche de coordination et de préparation des séances tant du Comité que de l'Assemblée des délégués, est de prime importance. Il s'est réuni à sept reprises. En sus,

cet organe s'occupe de la politique générale du personnel.

La Commission marketing a tenu cinq réunions. Cette entité, qui regroupe les différents marchands de la filière, est importante pour les réflexions sur la promotion ainsi que sur les différentes informations provenant du marché.

La Commission de planification a tenu huit séances. Les objets importants discutés au sein de cet organe sont liés aux décisions de l'Assemblée des délégués et, plus particulièrement, à la mise en place du taux maximum sur le 1er semestre. Les décisions prises ont donné lieu à plusieurs recours, qui ont nécessité la convocation de deux séances de la Commission de recours. Sur trois recours déposés, un a été gagné.

Il est à noter que dans le cadre de la gestion des quantités, la filière continue sa restructuration des fromageries. Plusieurs sites sont ainsi en réflexion ou ont déjà mis leurs forces en commun pour donner naissance à un nouveau lieu de production. Si cette évolution de la filière est la bienvenue, il y a toutefois lieu de poser une réflexion sur la grandeur idéale d'une fromagerie villageoise afin de maintenir le caractère artisanal de la filière, et surtout d'éviter certaines dispositions qui peuvent avoir des influences négatives sur la qualité du lait et du fromage.

La Commission d'alpage a tenu trois séances. Cette Commission, comme son nom l'indique, traite

exclusivement des questions d'alpage et permet de discuter de manière approfondie des questions de gestion des quantités, de la qualité ainsi que de la promotion de cette spécialité de Gruyère AOC.

La Commission bio s'est réunie à deux reprises. La principale réflexion dans ce cadre est de savoir comment faire évoluer la production biologique au sein du Gruyère AOC. La Commission a décidé de donner l'opportunité d'augmentation sur deux fromageries villageoises. Pour l'un, il s'agit d'augmenter sa quantité de Gruyère AOC bio. Et pour l'autre de commencer une production en parallèle à la production du Gruyère AOC conventionnel. Aujourd'hui, avec ces décisions, la production de Gruyère AOC bio se monte à environ 1'000 tonnes pour les années futures.

Il est toujours primordial de porter des augmentations graduelles dans cette production, pour éviter toute cannibalisation entre le Gruyère AOC bio et le Gruyère AOC conventionnel qui, par essence, est une production naturelle et traditionnelle.

Tout le secteur de la réflexion autour de la qualité a subi en 2010 une grande modification dans sa gestion. Ainsi, la Commission qualité se veut aujourd'hui plus élargie et travaille par thème. De ce fait, la Commission qualité elle-même s'est réunie à cinq reprises, dont l'une était la séance annuelle qui rassemble toutes les personnes liées à la taxation: les

affineurs, la commission de taxation, ainsi que les différents acteurs de la qualité, l'ALP et les organes de conseil Arqha et Caséi. Une Commission plus spécifique, liée aux points généraux de la qualité, s'est réunie à deux reprises pour définir la mise en place d'un groupe de travail visant à mettre en place un guide des bonnes pratiques pour la production du Gruyère AOC.

Cette tâche importante est à mettre en relation avec les différentes questions rencontrées à ce sujet, que ce soit au niveau de la production laitière, de la transformation ou de l'affinage. Il est important aujourd'hui, après quelques 12 ans de fonctionnement du cahier des charges, de bien re-préciser les points nécessaires pour garantir la mise sur le marché d'un Gruyère AOC de qualité dans le respect d'une production traditionnelle et artisanale.

La question de la qualité est aussi traitée au sein du contrôle de l'application du cahier des charges, qui est mené sous l'expert contrôle de l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC). L'Interprofession participe également activement à des échanges, tant au niveau cantonal, suprarégional, national et international sur les questions de la qualité et de l'AOC. Il est à noter que l'Interprofession du Gruyère

participe activement à la gestion de Caséi, de l'Arqha, de Switzerland Cheese Marketing et de l'Association pour la promotion des AOC-IGP, ainsi qu'Origin.

Le bon fonctionnement global de la filière repose sur l'engagement très fort de ses différents membres actifs. Il est à souligner que tous les Délégués, Membres du Comité, ou ceux participant à différentes Commissions, sont toutes des personnes actives dans la production du Gruyère AOC. Cet aspect est sans conteste une force importante car toutes décisions doivent être applicables.

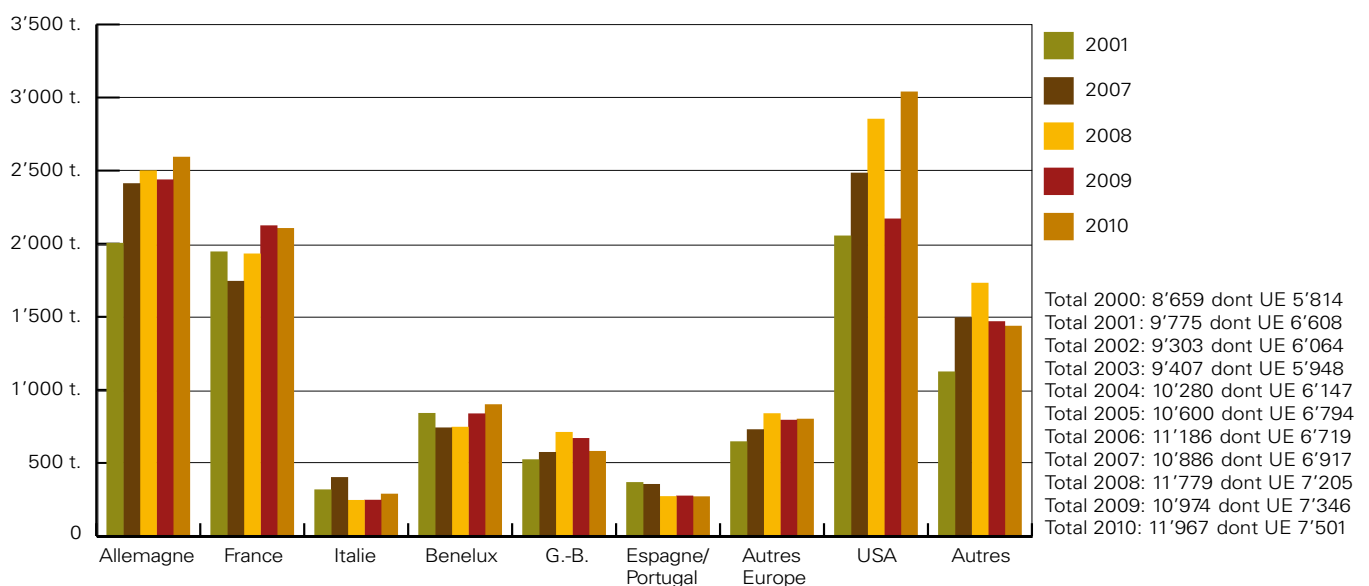
Le siège administratif accompagne et exécute les décisions prises par les différents organes. Suite aux modifications de l'organigramme intervenues en 2009, 2010 a été l'occasion de travailler de manière plus approfondie sur cette nouvelle base. Il est à noter en outre que les locaux ont été agrandis pour permettre un meilleur travail à l'avenir. La Direction est toujours placée sous la conduite de Messieurs Philippe Bardet, Directeur et Marc Gendre, Vice-Directeur. Cette entité a traité des dossiers politiques et de représentation dont l'un des points importants a été l'aboutissement du dossier de reconnaissance mutuelle avec l'Union Européenne.

Monsieur Philippe Bardet assure la direction du marketing avec la collaboration de Madame Laure Rousseau et Monsieur Philippe Gremaud. Dans le courant de l'année, il a été décidé qu'une troisième personne viendrait renforcer ce team. C'est Madame Stéphanie Grivel qui a été engagée et qui a commencé son activité au début février 2011. Monsieur Marc Gendre assure la direction du secteur quantité/qualité. Il a été appuyé dans l'accomplissement de cette tâche durant l'année 2010 par Messieurs Jean-Louis Andrey, Charly Kuenzi et Thierry Bize.

La comptabilité est tenue par Mesdames Stéphanie Giller à 40% et Sandy Uldry à 60%. Les tâches de secrétariat et de coordination des différentes données traitées sont assurées par Mesdames Christine Grandjean et Corinne Berbiers, toutes deux à 80%.

Cette équipe motivée est prête à relever les défis importants qui attendent l'Interprofession et à fêter dignement en l'année 2011 les 10 ans de l'AOC du Gruyère.

## COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC EN TONNES





## COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

<b>Président</b>	Pierre Dubois*	Neuchâtel
<b>Producteurs</b>	Romane Botteron Stefan Fasel Didier Roch* Nicolas Savary	La Sagne St.-Antoni Ballens Sâles (Gruyère)
<b>Fromagers</b>	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain** René Pernet <sup>(1)</sup>	Prez-vers-Noréaz Le Crêt Les Ponts-de-Martel Peney-le-Jorat
<b>Affineurs</b>	Pierre-Ivan Guyot Gilles Margot <sup>(2)</sup> Jean-Charles Michaud Gérald Roux*	Fromco SA, Moudon Margot Fromage SA, Yverdon Mifroma SA, Ursy Fromage Gruyère SA, Bulle
<b>Invités</b>	Olivier Isler Daniel Koller Jean-Pierre Huguenin	Fromarte, Bern PSL, Berne Avocat, Neuchâtel

\* Membres du bureau

# Vice-président

<sup>(1)</sup> A remplacé dès le 1<sup>er</sup> juillet 2010 Pierre-André Freymond, St-Cierges

<sup>(2)</sup> A remplacé dès le 1<sup>er</sup> septembre 2010 Othmar Dubach, Emmi Käse AG, Lucerne

## RÉPARTITION DU POTENTIEL DE PRODUCTION DE GRUYÈRE AOC PAR FROMAGERIE ET PAR CANTON (ETAT AU 1<sup>er</sup> JANVIER 2011)

Alpages : 103%, fromageries : 100%

Canton	Quantités (%)	Quantités (kg)	Fromageries (nombre)	Alpages (kg)	Alpages (nombre)
FR	50.11	14'263'925	90	176'377	30
VD	28.99	8'070'764	45	283'234	19
NE	9.91	2'856'971	17	0	0
JU	2.88	828'532	3	0	0
JuBE + al. 1	5.04	1'431'917	10	20'385	3
BE	1.51	433'776	5	0	0
Autres cantons	1.56	451'261	6	0	0
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>28'337'146</b>	<b>176</b>	<b>479'996</b>	<b>52</b>

Dont potentiel bio de 951'367 kg / 100%

Augmentation temporaire de 1 à 2%, soit env. 460'000 kilos

# Perspectives 2011

Malgré une situation économique difficile et un franc suisse trop élevé, la filière du Gruyère AOC va s'engager pour garder le cap de la quantité et de la qualité en 2011. Au début de cette année, l'Interprofession a pu augmenter temporairement les quantités de 1 voire 2% par sites selon des critères qualitatifs très précis. Ainsi, en prenant également les quantités de Gruyère d'alpage, Le Gruyère AOC produit en 2011 devrait dépasser les 29'000 tonnes, pour autant que la nature le permette.

Ce pari sur l'avenir devrait s'effectuer au même prix atteint ces dernières années. L'année 2011 verra également la consolidation du système de gestion des quantités lié à un volume annuel comportant une quantité maximale sur le premier semestre. Cette saine gestion est aussi une des raisons qui a permis l'augmentation des quantités décrétées.

Cet accroissement est aussi une des façons de célébrer les 10 ans de l'obtention de l'appellation d'origine

contrôlée AOC pour le Gruyère qui sera effective le 6 juillet prochain. Il est également à espérer que cette période coïncidera avec la ratification par le parlement européen de l'accord de reconnaissance mutuelle des appellations IGP et AOC entre la Suisse et l'Europe.

Cette situation est un encouragement à poursuivre la promotion du Gruyère AOC tant en Suisse que dans le reste du monde. Ce travail, mené de concert avec les partenaires de la filière, doit permettre d'accroître les parts de marché du Gruyère AOC ces prochaines années.

Il sera également nécessaire de prendre position sur le dossier en consultation de PA 2014-2017 afin de garantir à la filière du Gruyère AOC des conditions cadres optimales pour les années futures. Cette démarche devra se faire sur 3 axes, soit le maintien des suppléments pour le lait transformé en fromage et celui de non-ensilage, une promotion des produits agricoles suisses où la différenciation doit être le fer de lance, ainsi que le soutien à toutes

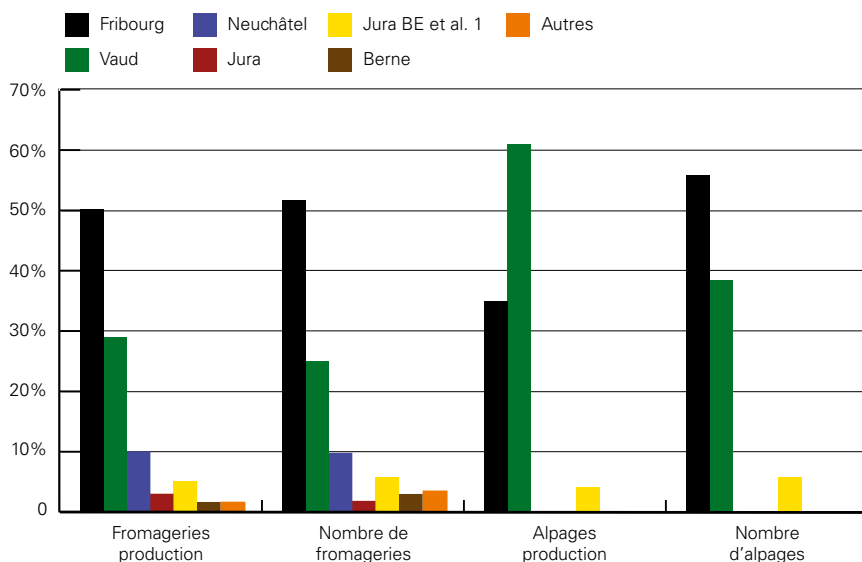
démarches qualité reposant sur des bases légales, optimales pour des désignations protégées.

Les organes de l'Interprofession devront également se prononcer sur la confirmation des règles qualitatives qui sont l'apanage de la filière depuis de nombreuses années. Ces mêmes instances devront également réfléchir aux structures futures qui devront conjuguer respect de la tradition et modernité.

Voilà un certain nombre de défis à relever en 2011 qui marquera également un changement à la présidence de l'organisation où après 14 ans, M. Pierre Dubois peut laisser une interprofession en pleine essor où chacun se doit de le remercier pour son engagement au service du Gruyère AOC mais surtout de ses acteurs, qu'ils soient producteurs de lait, fromagers ou encore affineurs.

Mais comme le veut la tradition et surtout pour un produit historique, la vie continue. Alors poursuivons la tâche pour garantir au Gruyère AOC sa place sur le marché pour le plaisir des consommateurs de tous horizons.

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



# La vraie nature ça calme!

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



Appellation d'origine contrôlée  
Une garantie d'origine