

# L'oiseau



Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère



L'Interprofession du Gruyère vous souhaite  
de belles

**Fêtes**

ainsi qu'une excellente année 2012!



## SOMMAIRE

- 03 DES FORCES NOUVELLES POUR 2012
- 04 ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS  
DU 6 JUILLET 2011
- 06 RENCONTRE AVEC LE NOUVEAU  
PRÉSIDENT DE L'IPG
- 08 ACCORDS DE RECONNAISSANCE  
MUTUELLE SUISSE-EUROPE:  
LA TÉNACITÉ EST PAYANTE
- 10 LA ROUTE DU GRUYÈRE AOC, SUR LES  
TRACES D'UN GLORIEUX PASSÉ
- 12 LYON, AUX COULEURS DU GRUYÈRE  
AOC
- 14 LA ROUTE DU GRUYERE AOC,  
UNE AVENTURE, DEUX FILMS
- 15 LE GRUYÈRE AOC PRIMÉ LORS DE  
CONCOURS
- 16 SOIRÉE GRUÉRIENNE À BRUXELLES,  
LE GRUYÈRE AOC FÊTE LES  
CRÉMIERS BELGES
- 18 LE GRUYÈRE AOC, UNE PRÉSENCE  
ACTIVE SUR TOUS LES FRONTS EN  
2011
- 21 LE GRUYÈRE AOC ASSOCIÉ À DE  
GRANDES MANIFESTATIONS
- 22 RECETTES POUR VOTRE MENU  
DE FÊTE

### 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 et Microplume  
Nicolas Yazgi (p. 10-11)  
Tirage: 3'100 exemplaires

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

Graphisme: Effet-i-media  
e-mail: [bepbep@bluewin.ch](mailto:bepbep@bluewin.ch)



## Des forces nouvelles pour 2012

**Le Gruyère AOC fête les 10 ans de ses lettres de noblesse AOC. Tel fut le leitmotiv de cette année 2011. En point d'orgue, la Route du Gruyère qui a égayé le mois de mai avec l'arrivée triomphale à la mairie de Lyon des meules de Gruyère AOC, issues de toute la zone de production.**

Autre temps fort, l'assemblée des délégués tenue le 6 juillet au Château de Gruyère où une page de l'Interprofession se tourne avec la passation de témoin de M. Pierre Dubois à M. Oswald Kessler afin de continuer dans la voie tracée de ces 14 dernières années et relever les grands défis à venir, émanant d'un marché toujours plus concurrentiel. Un autre évènement est passé presque inaperçu à la mi-septembre, c'est le vote de ratification par le parlement européen de l'accord de reconnaissance mutuelle des appellations entre l'Union Européenne et la Suisse. Nous saluons l'entrée en vigueur de cet accord le 1<sup>er</sup> décembre 2011. Il s'agit d'une pierre supplémentaire pour consolider la force juridique du nom Gruyère ainsi que son ancrage dans sa zone historique. C'est un signe supplémentaire vis-à-

vis de ceux qui utiliseraient ce nom à tort et à travers dans le monde.

Cette force accrue donnée au Gruyère AOC est un atout non négligeable pour affronter les écueils qui ne manqueront pas de s'ériger sur sa route en 2012. Si les ventes ont été encourageantes en 2011 avec de très bons chiffres à l'exportation, les perspectives économiques de par le globe nous incitent à la prudence pour le début de l'année prochaine.

Mais il a été démontré qu'avec la poursuite d'une production de qualité et un dénominateur commun, «Le Gruyère AOC», la filière possède une perspective d'avenir que beaucoup envient. Toutefois, rien n'est jamais acquis et c'est bien en redoublant d'efforts que le résultat sera au rendez-vous.

C'est sur cette note positive que toute l'équipe de l'Interprofession souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année à toute la filière, pour affronter avec plein d'énergie l'année 2012.

Philippe Bardet  
Directeur





## Assemblée des Délégués du 6 juillet 2011

**Le 6 juillet 2011 est une journée particulière pour l'Interprofession du Gruyère. Cette date choisie pour tenir les assises statutaires annuelles ne devait rien au hasard puisqu'elle correspondait aux 10 ans de la reconnaissance ou appellation d'origine contrôlée du Gruyère.**

Pour célébrer dignement cet événement, les délégués et invités ont pris solennellement place dans le décor grandiose mais non moins chargé d'histoire de la salle des Chevaliers du château de Gruyères.

La configuration des lieux a obligé chacun des groupes à prendre place sans se préoccuper de son appartenance au sein des trois groupes constitutifs de l'IPG. Cette disposition correspondait pleinement à l'esprit festif de cette assemblée où le dénominateur commun est bel et bien le Gruyère AOC dans toutes ses déclinaisons.

C'est dans cette ambiance que le Président, M. Pierre Dubois, a pu

conduire sa dernière assemblée en constatant que les liens entre partenaires de la filière sont solides. Pendant les 14 années qu'a représenté son mandat, soit depuis l'origine de l'IPG, il lui a été donné de traverser bien des tempêtes mais il a également obtenu des résultats tangibles qui font du Gruyère AOC bien des envieux. Ce fromage est aujourd'hui le premier de Suisse tout en ayant une progression constante à l'exportation.

En outre, son organisation fonctionne dans l'intérêt de ses membres et du Gruyère AOC à proprement parlé.

M. Pierre Dubois, le cœur serré, a pu remettre avec fierté son mandat à son successeur, M. Oswald Kessler qui fut acclamé par son élection. En remerciement pour l'accomplissement de cette lourde tâche, M. Pierre Dubois a été nommé Président d'honneur.

L'assemblée a été l'occasion de faire un large tour d'horizon de l'année 2010 et du début 2011. Un excel-

lent millésime sur lequel pèsent les nuages de l'évolution incertaine de l'économie et des taux de change. Le Gruyère AOC résiste sûrement grâce à sa qualité intrinsèque mais également grâce au travail quotidien des partenaires de la filière et celui de l'IPG au niveau promotionnel. A ce titre, il est impératif que l'IPG dispose de moyens suffisants pour positionner le Gruyère AOC dans le contexte national et international, au même titre que toute grande marque. Ce fut le vœu exprimé par le nouveau Président pour le futur.

Ainsi, cette journée ensoleillée place le Gruyère AOC sous les meilleurs auspices au moment où celui-ci devrait étendre sa protection sous l'entier du territoire de l'Union européenne.

# Discours du **Président d'honneur**



*Rapport présidentiel pour l'assemblée des délégués du 6 juillet 2011*

C'est avec une certaine émotion que je vous présente mon dernier rapport présidentiel, car après 14 années d'excellents rapports entretenus avec les nombreux délégués qui se sont succédé durant cette période, je dépose mon mandat en vous saluant une dernière fois très cordialement et très respectueusement. On pourrait parler d'une époque, celle qui a suivi la dissolution de l'USF et celle qui a

vu naître, grandir et se développer notre belle Interprofession du GRUYERE AOC et sans jeu de mots faciles, la belle Epoque.

L'AOC dont nous magnifions aujourd'hui les 10 ans d'existence me rappelle le téléphone que m'a passé Michel Pellaux, alors vice-directeur de l'OFAG, pour m'annoncer la nouvelle, à Paris, où je siégeais à une réunion des loteries européennes. Quelle joie et quelle fierté j'ai alors ressenties. Aujourd'hui, ce sentiment de joie m'habite encore, bien que j'attende, comme vous, la consécration européenne.

En raison de la fin de mon mandat, j'ai reçu deux journalistes que vous connaissez et qui m'ont pressé de questions auxquelles je vais tenter de répondre devant le plenum en guise de rapport présidentiel qui ne s'étendra pas aujourd'hui aux derniers mois, mais aux quatorze dernières années dont les débuts furent plus rudimentaires que la bonne marche actuelle. En 1997, pas de locaux qui lui étaient dévolus, très peu de personnel, mais deux directeurs, MM. Bardet et Collomb. Des douze membres du Comité qui m'entouraient à l'époque, seul Didier Germain, notre vice-Président siège encore dans cet aréopage. Je l'en félicite et l'en remercie: sa fidélité et son engagement ont largement contribué au succès de notre Interprofession. Ma gratitude va itou à tous ceux qui ont siégé, peu ou prou, dans notre exécutif et dont notre association peut être fière.

Mais ma reconnaissance vous est aussi vive, Messieurs les délégués, qui avez, dans un esprit démocratique authentique, établi cet esprit de corps qui nous caractérise et qui fait notre solidité. La règle de l'accord unanime des trois membres de la filière m'apparaît comme essentielle dans notre fonctionnement. Vous vous souvenez sans doute des recommandations que j'ai prodiguées lors de débats tendus et controversés: «Vous devez tous repartir avec un petit sentiment de regret, mais aucun tenant d'une filière ne doit triompher au détriment des deux autres.» Le succès de l'Interprofession s'explique par l'équilibre, même un peu instable, mais égalitaire pour tous. La solidité d'une chaîne se mesure à celle de chacun de ses maillons. C'est pourquoi, je vous pardonne les nombreux comptages de voix au travers de vos rangs pour connaître vos opinions et les quelques séances de relevée auxquelles j'ai toujours souscrit avec empressement. L'une des questions de la presse s'exprimait en ces termes «Comment a évolué la méfiance qui régnait entre les trois groupes professionnels?» Ma réponse fut limpide: ils se sont parlé, se sont affrontés, mais ils ont toujours décidé à l'unanimité et la décision prise, elle fut appliquée.

Une autre interrogation me fut présentée: «Quelle satisfaction avez-vous retirée de votre présidence?» Vous connaissez la réponse: une association solide, des quantités de fromages produites et vendues à la hauteur des attentes de ses membres, des prix sinon élevés,

du moins permettant la vie et la survie des trois groupes et une image respectée. Aucun président, aucune association ne sauront, en revanche, agir contre les frasques des cours monétaires qui compliquent sérieusement la tâche de nos vendeurs. Aussi, tout en le regrettant, ai-je admis, en soupirant, la stabilité de nos prix pour un produit de qualité. Car, à l'impossible, nul n'est tenu.

Nouvelle question journalistique (n'ayez crainte, je ne vous les citerai pas toutes!) «Qu'est-ce qui vous a étonné, voire surpris dans ces différentes professions?» La même réponse pour les trois groupes: l'attachement au produit, le Gruyère AOC. Je l'ai ressenti très intensément et je vous en félicite. Mon père me disait souvent: «Si tu ne peux pas faire ce que tu aimes, aime ce que tu fais». Avec vous, j'ai vécu dans un climat où l'on faisait ce qu'on aimait et qu'on aimait ce qu'on faisait et cela m'a fait chaud au cœur.

Mon rapport présidentiel serait très incomplet si je ne mentionnais pas l'immense mérite de notre Directeur général, Philippe Bardet dont l'énumération des qualités permettrait à elles seules un long développement. A ses côtés, j'ai apprécié un homme courageux, travailleur, engagé et jovial. Mais cette énumération d'aptitudes ne serait pas complète si je n'avais décelé chez Philippe une rigueur et une analyse digne d'un grand patron. Ce qui fait dire à certains qu'il est têtu, voire obstiné ce qui est exact. Mais la valeur d'un chef tient à la solidité de sa ligne de conduite et la sienne est juste et rectiligne. Il y a, dans la salle quelques Neuchâtelois qui pourront vous dire qu'au terme de mon activité gouvernementale, je me suis retiré avec une bonne réputation que je dois essentiellement à mes collaborateurs que j'ai su peut-être mettre en valeur face au Grand Conseil et à la population. Si maintenant, j'espère remettre mon mandat sans recevoir des tomates pourries, c'est Philippe que je remercie. J'associe, à mon hommage, le vice-directeur Marc Gendre que je fréquente depuis moins d'années, mais qui pratique un excellent travail. Une grande reconnaissance est aussi due à tous les collaborateurs et collaboratrices de ce secrétariat dont le travail fut toujours impeccable et courtois. Dans ce panégyrique, je renonce à citer d'autres noms, craignant d'en oublier et des meilleurs. Mais je n'en pense pas moins.

Quand on accède à une fonction présidentielle, la coutume veut qu'on fasse l'éloge de son prédécesseur. Je n'ai pu y procéder et pour cause: il n'existait pas. En revanche, je vais saluer avec respect mon successeur, Oswald Kessler et lui souhaiter une longue et brillante carrière à la tête de notre Interprofession. Je l'ai vu à l'œuvre dans notre organisation et dans son entreprise et j'en garde un souvenir empreint de respect et d'espoir. Il y a de nombreuses années, apprenant le retrait du rédacteur en chef de l'Express de Neuchâtel, j'ai questionné un ami qui connaissait bien l'impétrant qui m'a répondu «ce sera sûrement différent, mais ce sera très bien». Même commentaire enthousiaste aujourd'hui.

Dernière question journalistique qui conclura mon intervention: «En quoi votre carrière politique de conseiller d'Etat vous a-t-elle été utile?», je répondrai que j'ai compris que la patience est la meilleure attitude d'un président. Que lorsqu'on parle en public, il s'agit de saluer, ce que j'ai fait et de remercier ce dont je me suis acquitté. Il faut être bref ce que je n'ai pas pu réaliser aujourd'hui tant je tenais à exprimer mes sentiments de reconnaissance et de satisfaction et à finir, si faire ce peut par une parole historique que j'emprunterai à un président américain, John Fitzgerald Kennedy qui à Berlin-Ouest s'est exclamé «Ich bin ein Berliner» et moi de proclamer: je suis un Gruyérien AOC.

Pierre Dubois



« Nous vendons

## Rencontre avec le **nouveau président de l'IPG**

**Oswald Kessler est depuis le mois de juillet le nouveau président de l'Interprofession du Gruyère. Ce jeune retraité, parfaitement bilingue, connaît la filière mieux que personne pour avoir pratiqué tous ses métiers. Grand défenseur du Gruyère AOC, il esquisse ici quelques-unes des réflexions menées dans le cadre de l'IPG. Auparavant, il fait le point de la situation en cet automne 2011.**

Les ventes de Gruyère AOC restent satisfaisantes, surtout au regard de la situation économique. Les ventes en Suisse sont stables et nous résistons plutôt bien sur les marchés européens. C'est bien sûr difficile compte tenu de la force du franc. Avec le taux de change, notre produit a augmenté de 20 à 30 % dans les pays de la zone euro. L'Interprofession est d'avis que, s'il le faut, il vaut mieux diminuer un peu les quantités à l'exportation plutôt que baisser les prix. Parce qu'une fois que la baisse est amorcée, il est très difficile de renverser la tendance.

**Dans les pays qui nous entourent, le Gruyère AOC n'est-il pas devenu très cher?**

Le Gruyère AOC se vend parfois dans certaines villes jusqu'à 40 euros le kilo! Mais il ne faut pas oublier que le prix, c'est une partie seulement

de l'acte d'achat. Si le consommateur se rend compte qu'il achète un produit qui sort réellement de l'ordinaire, il ne s'attachera que peu à la question du prix. Or, ce qui rend le Gruyère AOC extra-ordinaire, c'est sa qualité, son image, son histoire. Nous devons savoir que nous ne vendons pas des protéines et de la graisse de lait. Nous vendons un produit, le Gruyère AOC, qui est fabriqué par des professionnels avec un lait d'une qualité rare.

**La question du prix de vente est-elle malgré tout importante, notamment en Suisse?**

Bien sûr. Aujourd'hui, le Gruyère AOC est généralement vendu entre 15 et 25 francs. Parfois, lors de ventes en action, il est à 12 francs. Parfois, pour certaines spécialités, il peut atteindre 35, voire 40 francs. Cette fourchette de prix me paraît correcte. Mais nous ne devons pas nous arrêter à cette question. Si nous partons de l'idée que nous vendons un produit alimentaire, un simple fromage, nous avons perdu d'avance. Je le répète, le Gruyère AOC, c'est beaucoup plus que cela.

**Les actions à 12 francs ne pénalisent donc pas le Gruyère AOC?**

Pas du tout! Ces actions sont proposées par les détaillants pour animer le marché. Pour le Gruyère AOC, c'est très favorable. D'abord parce

que les détaillants ne proposent des actions que sur des produits qui se vendent bien, donc des produits intéressants pour eux et bien sûr pour le consommateur. Ensuite, parce que la vente en action de Gruyère AOC est accompagnée de publicité. C'est donc une belle vitrine pour notre fromage.

**Du côté de la qualité précisément, quel est le travail à accomplir?**

L'Interprofession a beaucoup travaillé. Elle a fait un travail remarquable. Mais la situation ne cesse d'évoluer. Prenez le cahier des charges. Il a plus de 10 ans désormais. Il faut commencer à repenser les choses. Il y a 10 ans, une ferme qui produisait 300 ou 400 mille kilos par an, cela n'existait pratiquement pas. De même pour les fromageries : celles qui produisaient 40 pièces par jour étaient pratiquement inexistantes. Aujourd'hui, c'est devenu monnaie courante. Les changements de structures, l'augmentation des quantités, la concentration, tout cela influe sur notre façon de travailler. A partir de ces constats, il faut réfléchir à nos exigences, aux processus. Je ne dis pas que nous devons absolument changer le cahier des charges. Mais nous devons prendre le temps d'y réfléchir et analyser les nouvelles données.

**Et si l'on parle des quantités, pensez-vous qu'on pourra les**

# un produit extra – ordinaire»

## **maintenir et tenir l'objectif des 30'000 tonnes?**

Notre objectif reste la croissance. Mais il faut garder la maîtrise de l'ensemble. Car le jeu de l'offre et de la demande est subtil. Il suffit d'une production de 1% en plus ou en moins pour déstabiliser le marché. Jusqu'à aujourd'hui, l'IPG a réussi à maîtriser la situation, mais c'est une vigilance de tous les instants.

## **La question des prix et des quantités a parfois provoqué des tensions entre producteurs, fromagers, affineurs et commerçants. Comment voyez-vous la situation aujourd'hui?**

Au tout début de l'IPG, j'ai fait partie de la commission marketing, entre 1999 et 2004. A l'époque, les tensions au sein de l'IPG étaient assez fortes. Mais le succès a donné raison à ceux qui avaient parié sur la force de la filière. Et depuis que je suis à la présidence de l'IPG, j'observe une réelle volonté de travailler ensemble. Tout le monde a conscience que l'avenir repose sur un principe : chaque maillon de la filière doit gagner l'argent nécessaire pour vivre. Je suis donc confiant quant à la capacité de l'IPG à bien fonctionner. Nous devons cependant renforcer l'identification des partenaires à la filière. Par exemple, les pancartes aux couleurs du Gruyère AOC ne figurent pas systématiquement sur la devanture des fromageries et des

fermes. Cela m'étonne. Est-ce que nous ne devrions pas tous être fiers de produire un tel fromage et de le vendre?

## **Pour vous, la marque Gruyère AOC joue un rôle important?**

Nous devons augmenter la force de la marque Gruyère AOC. Nous devons chercher et trouver les mots pour parler du Gruyère AOC. Le consommateur moyen ne connaît pas les caractéristiques précises de notre produit. Et nous ne l'aidons pas puisque nous utilisons un charabia professionnel qu'il ne comprend pas. Prenez l'exemple des vigneron. Il y a 15 ans, ils n'utilisaient pas le vocabulaire qu'ils ont à disposition aujourd'hui. Quand ils dégustent un vin, ils parlent de sa robe, du bouquet. Ils évoquent des senteurs extraordinaires. Ils parlent de la vie qui va avec le vin. Et aujourd'hui, le grand public comprend ces mots. Avec le Gruyère AOC, nous avons les mêmes atouts que le vin. Chaque Gruyère AOC a ses caractéristiques propres. Nous pouvons donc créer un vocabulaire propre au Gruyère AOC, un langage qui raconte le plaisir de la dégustation, les senteurs, la sensation en bouche. Ce vocabulaire que nous voulons élaborer jouera, j'en suis sûr, un rôle important dans le renom de la marque.



## **Qui est Oswald Kessler?**

### **Un parcours représentatif de la filière**

Le nouveau président de l'Interprofession a passé son enfance dans la ferme familiale aux environs de Zurich. Son père était marchand de bétail. A 16 ans, il entame un apprentissage de fromager à Chavornay où il apprend à fabriquer du Gruyère. Après une escapade en Suisse allemande, il revient en terres romandes, dans le Vully puis à Moudon où il suit l'école de fromager. Il travaille ensuite à Cuarny et aux Verrières. Il fait ensuite sa maîtrise de fromager. Il entre alors dans le groupe Migros où il occupe un nombre important de fonctions. A Estavayer d'abord où – après avoir passé sa maîtrise de laitier – il devient chef de la production et de la logistique. Au début des années nonante, il est directeur de Mifa SA et il revient à Estavayer Laits SA en 1995, pour prendre la direction de l'entreprise. En 1999, il prend également les rênes de Mifroma et de Mifroma France. Il devient directeur de la Coopérative Migros Zurich et, à ce titre fait partie du Conseil d'administration de Migros Suisse. Il prend sa retraite en 2010 avant d'être nommé à la présidence de l'IPG.



# Accords de reconnaissance mutuelle **Suisse-Europe: la ténacité est payante**

**Le 1<sup>er</sup> décembre 2011 est entré en vigueur un accord de la plus grande importance pour les différentes appellations suisses. En effet, depuis cette date, l'accord de reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Union Européenne protégera les appellations d'origine contrôlée (AOC-AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) de Suisse et de l'Union Européenne.**

C'est aussi l'aboutissement d'un combat dont on peut voir les prémices au début des années 80 avec la création de la Confrérie du Gruyère. Puis au début des années 90, ce dossier a connu un nouvel élan avec la signature de la charte du Gruyère. Ce document qui semblait n'être qu'une simple feuille de papier a bien été l'embryon de toute cette démarche qui connaît ces jours un premier aboutissement. La charte du Gruyère initiée par les différents cantons de l'Ouest de la Suisse et portée sur ses fonds baptismaux par la FSASR de l'époque, aujourd'hui l'organisation AGORA, a été signée le 2 juillet 1992 par cette organisation elle-même, l'UCPL (aujourd'hui PSL), l'USAL (aujourd'hui Fromarte), le syndicat des exportateurs de fromages, ainsi que la défunte USF. L'OFAG avait marqué par sa présence un soutien appuyé à cette démarche.

La charte comportait deux points essentiels, d'une part les contours d'un cahier des charges pour le Gruyère et d'autre part, la mise en place d'une commission qui avait comme tâche de contrôler l'application du texte mais surtout de préparer la mise en place de l'appellation d'origine contrôlée pour notre produit phare.

La commission composée de représentants de la filière et des signataires du document s'est rapidement mise à la tâche, tout en n'étant pas toujours prise au sérieux par les organisations nationales. Il n'en reste pas moins que grâce à l'appui politique des représentants de Suisse occidentale et à la volonté de plusieurs fonctionnaires de l'OFAG, il a été possible dans le même temps d'élaborer des dispositions légales permettant la reconnaissance en Suisse de produits alimentaires en appellation d'origine protégée ou en indication géographique protégée. Ces textes entrés en vigueur en 1997 étaient calqués sur les textes européens de l'époque. Ils démontrent aujourd'hui toute leur utilité dans les longues négociations qui ont permis l'accord du 1<sup>er</sup> décembre 2011.

## **Une démarche de protection en pleine période de libéralisation**

Avoir une base légale était une chose importante, encore fallait-il avoir des produits entrant dans ce

cadre. Plusieurs fromages et autres produits de charcuterie se sont lancés dans le long serpent de mer que consiste l'enregistrement d'un cahier des charges. Les premiers dossiers ont essuyé les plâtres des débuts de la procédure. Chaque démarche était considérée comme suspecte et surtout avait une connotation protectionniste au moment où tout devait se libéraliser. Cet esprit s'inscrit toutefois en faux puisqu'une démarche de protection en appellation est une arme importante de défense dans le cadre d'un marché ouvert.

Justement, cette période correspondait à la grande démarche de libéralisation des marchés agricoles et celui du lait-fromage en particulier. Dans ce *trend*, la commission de la charte du Gruyère a aussi joué son rôle puisqu'avec l'appui des forces extérieures venant de l'institut de l'économie rurale de l'EPFZ, cette commission a pu mettre en place les structures qui ont donné naissance le 2 juin 1997 à l'Interprofession du Gruyère (IPG). Cette organisation fonctionne toujours sur la base des statuts d'origine. Cette entité repose sur une présentation pleine et entière des différents acteurs de la filière qui élaborent ce produit quotidiennement.

L'IPG a pu ainsi déposer un cahier des charges le 22 janvier 1998 pour obtenir, après bien des tractations,



=  
Même valeur  
Même protection

une reconnaissance pleine et entière sur tout le territoire suisse le 6 juillet 2001. Le Gruyère AOC était le troisième fromage reconnu après l'Etivaz AOC et la Tête de Moine AOC, mais son importance économique a sans conteste représenté un moteur crucial de toute cette démarche.

Par la suite, d'autres produits ont rejoint la grande famille des AOC et IGP, lesquels se retrouvent aujourd'hui au sein de l'association suisse pour la promotion et de la défense des AOC et IGP.

### Solidaires pour accéder au plan européen et international

Pour que ces démarches puissent aller de l'avant, il était primordial de ne pas commettre d'erreur irrémédiable sur le plan international. A ce titre, la bagarre menée par les fonctionnaires fédéraux pour empêcher l'inscription, entre autres du Gruyère, dans le *codex alimentarius*, est à saluer. En effet, la notification d'un produit dans ce grand livre le rend immédiatement générique sur le territoire mondial. C'est bien là un des grands drames actuels de l'Emmentaler.

En outre, il est également crucial que les appellations soient à tous les niveaux parties prenantes de tout accord multilatéral ou bilatéral négocié par la Suisse. Ce principe vaut pour les discussions au sein de l'OMC mais également pour toutes les négociations de pays à pays ou groupement de pays, telle l'Union Européenne. Pour accroître les chances de faire avancer ce dossier, l'IPG a toujours maintenu des contacts étroits avec les instances

fédérales mais également cherché des appuis internationaux auprès d'autres sortes étrangères défendant les mêmes principes. Elle a également adhéré à *origIn*, l'organisation qui regroupe les différentes filières de tous les pays du monde, qu'ils soient du Nord ou du Sud, pour défendre les produits d'indication géographique au niveau mondial. Il faut noter qu'*origIn* fait avancer la cause de cette notion que beaucoup jugeaient farfelue au début des années 90.

### L'utopie de 1992 saluée

Tous ces efforts conjoints ont permis l'entrée en négociation de l'Union Européenne et de la Suisse, visant un accord de reconnaissance mutuelle prévu en annexe des premiers accords bilatéraux conclus en 1997. Ces discussions ont été longues et fastidieuses, souvent même parsemées d'embûches. Le résultat obtenu est à la hauteur de ce que l'on pouvait attendre, tout en donnant réalité à cette simple utopie de 1992, la signature de la charte du Gruyère.

### Des nouveaux défis en perspective

Il y a lieu de remercier chacun qui a contribué à l'aboutissement de ce dossier. Il y avait pour la Suisse deux grosses pierres d'achoppement au niveau des produits, il s'agissait de l'Emmentaler et du Gruyère. Si le premier a été mis entre parenthèses, tout en relevant qu'une négociation future devait être élaborée sur ce point, la solution obtenue pour le Gruyère AOC représente une avancée concluante. En effet, l'accord

prévoit la protection pleine et entière du nom Gruyère sur tout le territoire européen et suisse. Des dispositions transitoires de cinq ans sont là pour permettre la correction graduelle d'indications erronées sur les emballages et dans les différentes communications. A ce titre, à tout endroit, plus aucune traduction ne sera admise: Le Gruyère AOC (ou AOP) en tant que terme sera la seule dénomination admise. Par contre, la problématique du dossier français reste en suspens. Il est à rappeler que cet aspect provient d'un vieil accord conclu dans les années 30 avec ce pays mais résulte aussi de la bataille qui a permis d'empêcher l'inscription du nom Gruyère dans le *codex alimentarius*, comme relevé ci-dessus. Selon les termes négociés, même si aucun Gruyère français ne figure actuellement dans l'accord, il est possible qu'un Gruyère français IGP soit, une fois qu'il sera reconnu par la Commission européenne, inscrit dans une annexe ultérieure à cet accord. Ce fromage au lait cru à petits trous ne serait produit que dans les régions limitrophes de la Suisse, à savoir le Jura et la Savoie. Actuellement, il s'agit d'une quantité annuelle d'environ 1'500 tonnes.

L'aboutissement de ce dossier est un pas important pour la protection mondiale du nom GRUYERE et devrait empêcher à terme l'utilisation abusive de ce nom dans d'autres pays, comme par exemple en Amérique du Nord. C'est un encouragement indéniable à poursuivre dans l'élaboration d'un produit artisanal de qualité pour le bienfait de sa filière et du consommateur qui l'apprécie chaque jour.



## La Route du Gruyère AOC, Sur les traces d'un glorieux passé

**Afin de célébrer les dix ans de l'obtention de l'AOC, l'IPG, avec l'appui de la Confrérie, a mis sur pied une reconstitution historique d'envergure. Couronnée de succès, la Route du Gruyère AOC a permis de rappeler les origines du plus célèbre fromage suisse et d'honorer la mémoire des hommes courageux qui ont établi sa renommée au fil des siècles.**

Malgré un ciel lourd de menaces, la foule est au rendez-vous à Gruyères au matin du jeudi 12 mai pour le départ de la grande aventure de la route du Gruyère AOC. L'itinéraire parcouru par les marchands de la région entre les XVI<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles pour aller vendre leurs fromages, déjà célèbres, dans la ville de Lyon va être retracé pour la première fois dans son intégralité. Musique folklorique, cor des Alpes, lancer de drapeau et délicieuses dégustations : tout a été prévu pour préparer le départ dans la bonne humeur. Thomas Raemy et Philippe Gremaud, marchands d'aujourd'hui en costume d'autrefois, font peser et marquer au fer les 40 meules qu'ils s'apprentent à convoier avec des moyens de transport

d'époque. Une fois le lot préparé, le curé bénit le chargement : « Cela aide à tenir les embûches à distance. Il faut bien se rendre compte que les marchands voyageaient au péril de leur vie », précise Thomas.

### Mise en route

Deux convois sont formés. L'un prend la direction de la montagne alors que le second se dirige vers les routes de plaine. Le convoi alpestre



est suivi par plusieurs marcheurs enthousiastes : « Je suis venue exprès de Zürich pour l'occasion ! », confie Sophie Krummenacher, historienne, durant la rude montée du col de

Jaman. De son côté, le convoi de plaine s'arrête dans plusieurs écoles pour raconter l'histoire du Gruyère AOC à des enfants émerveillés et fort gourmands. L'ancien péage de Semsales est également reconstitué pour l'occasion et Philippe doit négocier âprement le prix du passage avant de pouvoir continuer sa route. Les convois se retrouvent vendredi soir pour un bivouac à Blonay.

### Naufrages d'hier, pirates d'aujourd'hui

Après des festivités sous la grenette du marché de Vevey, les meules sont mises en tonneau et isolées avec de la paille, afin de faciliter leur transport et de les protéger contre les intempéries et les importantes variations de température saisonnières. Les barriques sont ensuite chargées sur *La Vaudoise*, la fière barque des Pirates d'Ouchy qui transporte le chargement jusqu'à Genève, avec escale d'une nuit à Rolle.

Les feux de tempête du Léman annoncent un gros grain et les coups de la canonnière marquant le départ ne précèdent le tonnerre que de quelques minutes. « Les naufrages faisaient partie des risques



et pouvaient provoquer la ruine des marchands», explique Thomas qui jettera un peu plus tard, la larme à l'œil, une gerbe de fleurs au large de St-Saphorin à la mémoire des victimes d'un triste soir de 1712 où un bateau coula avec plus de 300 tonneaux de Gruyère à bord.

#### Au bout du lac

À Genève, *La Vaudoise* est accueillie par son homologue locale, *La Neptune*, au large du Petit-Lac. Salués par l'allumage du jet d'eau, les deux équipages entrent dans la rade en grande pompe et sont chaleureusement applaudis par un nombreux public. «Favoriser les échanges, cela a toujours été la tradition de notre ville. C'est pour cela que je suis fier de pouvoir accueillir aujourd'hui la Route du Gruyère AOC», déclare Pierre Maudet, maire de Genève.

Les barriques sont ensuite chargées sur des chars qui traversent toute la ville sous escorte de police. Le parcours jusqu'à Bernex, étape du soir, trace un contraste saisissant entre l'environnement urbain et les chars tirés par des chevaux. Heureusement pour tout le monde,

automobilistes comme animaux, c'est dimanche.

#### Terres inconnues

Il faut un peu plus de deux jours par les routes campagnardes de Haute-Savoie pour rejoindre Seyssel, où les tonneaux pourront être chargés



sur le Rhône. Historiquement, cette portion du périple était particulièrement dangereuse. Loin de chez eux, et donc vulnérables, les marchands gruériens étaient autant la proie de brigands que de droits de passage illégitimes, sans parler des loups qui rôdaient dans les forêts. Rien

de cela aujourd'hui, au contraire: plusieurs descendants d'ancêtres fribourgeois fêtent le passage de la caravane en offrant généreusement un apéritif. Les marchands vendent même une meule entière à Savigny, à la demande pressante de la population du village.

À partir de Seyssel, le précieux chargement est transporté par bateau jusqu'à Lyon en plusieurs étapes. En raison de barrages et d'écluses, il n'est plus possible de naviguer comme les marchands d'autrefois qui utilisaient exclusivement la force du courant, non sans prendre de grands risques.

#### Happy end?

La navigation sur le Rhône dévoile ses splendides paysages et se déroule sans la moindre anicroche. Au fil des méandres, la capitale des Gaules se rapproche. Philippe Gremaud, coordinateur de l'évènement, se réjouit : «On a beaucoup travaillé pour préparer cette reconstitution. C'est vraiment fantastique que tout se passe aussi bien! Maintenant, il faut espérer que la fête à Lyon sera réussie pour couronner le tout.»



# Lyon, aux couleurs du Gruyère AOC

**Samedi matin 21 mai, alors que la ville de Lyon paresse sous le soleil matinal, quelque 300 à 400 personnes, pour une bonne part habillées en bredzon et dzaquillon ou autre costume traditionnel, convergent vers le débarcadère du quai Gailleton. L'ambiance est chaleureuse et festive, la scène inhabituelle. Les flâneurs et joggers suivent des yeux ces joyeux groupes d'Helvétès, venus dans la capitale gastronomique pour être de l'aventure.**

Devant le débarcadère, les groupes s'organisent, se mettent en place. On reconnaît la Chorale de Charmey, la Fanfare L'Albergine du Pâquier, les Compagnons du Cor des Alpes, L'Echo des Alpes, le Chœur de la Confrérie du Gruyère, les Pirates d'Ouchy. Le Conseiller d'Etat Georges Godel et les Préfets fribourgeois ont fait le voyage. Un peu plus loin, on découvre un homme en costume portant un pain vaudois. «Je représente la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain, explique le Grand Maître Roger Neuenschwander. Nous ne pouvions manquer cet événement, car entre le pain et le Gruyère AOC, c'est une association inévitable, une complicité naturelle.» Un groupe en costumes Renaissance attire aussi l'attention avec plusieurs bannières. Ce sont les Pennons de Lyon, qui représentent officiellement les différents quartiers de la ville et qui sont venus pour accueillir leurs voisins suisses.

## Une arrivée remarquée

9 heures 50. La sirène du bateau Le Rhône retentit. Silence. Tous les regards se tournent vers l'embarcation. Sur le pont, le marchand de fromage, Thomas Raemy. A ses côtés, Philippe Gremaud, ainsi que le comité de la Confrérie du Gruyère en uniforme. Tous sont fiers d'arriver avec les quarante meules transportées depuis Gruyères dans des barriques, comme au XVIIe siècle. Après dix jours au rythme du pas des chevaux et des bateaux, les fromages sont arrivés à bon port. Il faut dire que Thomas Raemy n'a pas



quitté des yeux ses Gruyère AOC : «Je suis content. Le voyage s'est très bien passé. Moins de dangers qu'autrefois, pas trop de pirates, pas trop de voleurs, ni de pilleurs. Les fromages ont bien supporté le trajet. C'est à l'image de notre pâte dure dont la qualité n'a pas faibli au cours des ans.» Sur le quai, les

Compagnons des Cors des Alpes entonnent «La Désalpe», tandis qu'un lanceur de drapeau exécute de belles figures. Sur le bateau, Philippe Gremaud et Thomas Raemy ouvrent les barriques et sortent les meules protégées par de la paille, puis les déposent dans la hotte ou sur l'oiseau des porteurs. Les fromages sont alors transbordés un à un sur les chars tirés par des chevaux.

## Un cortège au cœur de Lyon

Le Chœur de la Confrérie chante Pélég'intsan. Bernard Perritaz, qui dirige ce week-end-là pour la dernière fois le Chœur après 18 ans de bons et loyaux services, explique les paroles du premier chant qui évoque les vaches dans les pâturages : «On dit que les vaches fribourgeoises sont belles, qu'elles ont même un acte de baptême devant notaire. Quoi de mieux pour mettre en valeur notre fromage dans cette ville. Nous sommes heureux d'être là ; c'est la preuve qu'il y a une continuité dans le temps, que nous avons su conserver l'essentiel. Nous voulons être ouverts tout en restant fidèles à nos racines.»

Les meules sont sur les chars ou accrochées au flanc des mulets et des chevaux. Le cortège, long de trois cents mètres, peut démarrer. Il emprunte la rue de La République en direction de l'Hôtel-de-Ville. Il passe à proximité de la Pinte à fondue sur la place de la République. Ce Restaurant éphémère de 150



places, tenu par du personnel venu de Suisse, propose midi et soir aux Lyonnais de savourer une fondue ou du Gruyère AOC sous différentes formes. Sur le bord de la route, des femmes, des hommes et des enfants s'arrêtent, s'interrogent, apprécient. Ils observent les chevaux, les costumes, les cors des Alpes. L'ambiance est bon enfant. Fernand Desfayes, un Lyonnais qui a visité la Gruyère l'an dernier, est venu avec sa nièce voir l'arrivée du bateau et suivre le cortège. «J'ai vu dans le quotidien Le Progrès qu'il y avait cette manifestation autour du Gruyère AOC. Je n'ai pas voulu rater l'occasion. L'an dernier, lors de mes vacances en Suisse romande, j'ai été ébahi par la fondue moitié-moitié. Elle est onctueuse, elle reste bonne jusqu'à la fin du repas. Je vais la faire goûter à ma nièce.»

#### Sur les traces des ancêtres

Sur son char, Thomas Raemy est ému: «Je suis content d'avoir refait le chemin qu'empruntaient mes arrière-arrière-grands-pères entre 1640 et 1800. C'est un peu un pèlerinage pour moi, car j'ai du sang de ceux-là. Ca me touche beaucoup.» De son côté, Philippe Gremaud, cheville ouvrière de l'événement, a le sourire: «Ce projet me tenait à cœur depuis longtemps. Je suis heureux que tout se soit bien passé et qu'une fois de plus le Gruyère AOC a été à l'honneur durant tout le trajet et ici à Lyon. Cette ville a été et reste si impor-

tante pour l'exportation du Gruyère dans les siècles passés.»

**«Je suis content d'avoir refait le chemin qu'empruntaient mes arrière-arrière-grands-pères entre 1640 et 1800. C'est un peu un pèlerinage pour moi, car j'ai du sang de ceux-là. Ca me touche beaucoup.»**

#### Intronisation de nouveaux Compagnons

Au milieu de l'après-midi, alors que le soleil chauffe la place de l'Hôtel-de-Ville, tous ces défenseurs du Gruyère AOC se retrouvent devant la grande porte de l'Hôtel-de-Ville. Sur le parvis, Michel Daclin, premier adjoint au Maire, les accueille avec un discours. On retiendra un compliment qui ne laisse personne indifférent: dans la gastronomie, il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits; le Gruyère AOC a largement mérité ce titre.

Pour les «350 gentes dames et solides compagnons» qui ont fait le voyage, la journée se poursuit dans l'atrium de l'Hôtel-de-Ville où se tient le Chapitre de la Confrérie du Gruyère. Ce Chapitre dédié à la

Route du Gruyère AOC permet de nommer 45 nouveaux compagnons, des femmes et des hommes, français ou suisses, qui s'engagent à défendre ce noble fromage. Parmi ceux-ci, l'ambassadeur Ulrich Lehner qui précise avoir remarqué au fil des ans l'impact de la promotion du Gruyère AOC en France. Pour sa part, le conseiller d'Etat fribourgeois Georges Godel met notamment l'accent sur la nécessité de trouver des personnes prêtes à mettre en valeur notre produit. Enfin, en transmettant son sautoir de gouverneur de la Confrérie au préfet de la Veveyse Michel Chevalley, Francis Egger souligne que notre pâte dure est l'un des rares produits avec lesquels la Suisse a une chance de se positionner à l'exportation et sur le marché européen. Une manifestation comme la Route du Gruyère AOC est idéale, précise l'ancien directeur de Grangeneuve, pour affiner les liens privilégiés avec la France et pour renforcer la place du Gruyère AOC sur le marché français.





## Une aventure, deux films

**Vous pouvez revivre la Route du Gruyère AOC et le quotidien de ceux qui, dix jours durant, ont refait en mai dernier le parcours entre la Cité comtale de Gruyères et la ville de Lyon. Vous pouvez suivre les hommes en habits d'époque, les attelages et les chevaux bâtés qui ont transporté les quarante meules de Gruyère AOC.**

Plongez-vous dans l'aventure et partagez les émotions de ceux qui ont foulé une nouvelle fois la route prise par nos ancêtres pour vendre notre pâte dure. Un film et un reportage TV vous y emmènent.

- L'IPG a produit un DVD qui retrace la Route du Gruyère AOC. Il contient un film, un diaporama, des reportages et un bêtisier. Une manière de garder une trace de cette aventure extraordinaire vécue au rythme des chevaux et des bateaux. Vous pouvez en commander un exemplaire au prix de fr. 15.- à l'adresse suivante: [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com), rubrique «Le Shop» ou à la réception de l'IPG: 026 921 84 10 [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)



- «Passe-moi les jumelles», la célèbre émission de la TSR, a réalisé «Pour l'amour du Gruyère», avec deux reportages de 26 minutes chacun, l'un sur la Route du Gruyère AOC, où cameramans et reporter ont suivi le convoi et nous guident dans les différentes étapes de ce périple. L'autre volet de l'émission est un portrait d'Aurélie Brodard, fabricante de Gruyère d'alpage AOC.

Vous pouvez (re)voir cette émission directement sur le site de la TSR: [www.passemoilesjumelles.ch](http://www.passemoilesjumelles.ch)



### Nouvelle collaboratrice

En février dernier, Stéphanie Grivel a rejoint le secteur Marketing – Promotion de l'IPG. Cette Gruyérienne a acquis une solide expérience dans la communication et le marketing. Elle s'est investie durant sept ans dans la promotion produits et la communication institutionnelle en travaillant à Gruyère Energie SA. Elle s'est également familiarisée pendant quatre ans avec le travail d'une agence de relations publiques, au sein de Communis Sàrl à Villars-sur-Glâne, société spécialisée dans l'industrie pharmaceutique. Après avoir pris deux ans de congé pour réaliser un voyage en Méditerranée et en Atlantique à bord d'un voilier, elle met ses compétences et son énergie pour défendre notre pâte dure: «J'ai un intérêt spécifique pour les produits du terroir et en particulier pour le Gruyère AOC, s'enthousiasme Stéphanie Grivel. En travaillant à l'IPG, j'ai envie de relever un nouveau défi pour un produit auquel je m'identifie». Parmi ses différentes activités, elle a pris la responsabilité du journal L'Oiseau.



# Le Gruyère AOC primé lors de concours

Plusieurs concours se sont succédé durant l'été et l'automne, où le Gruyère AOC a profité de chaque occasion pour démontrer ses qualités. Et le résultat est là avec de nombreuses distinctions. L'IPG se réjouit de ces récompenses. Elle adresse ses félicitations à ses fromagers, ainsi qu'aux producteurs de lait et aux affineurs.

## Concours des fromages d'alpage de l'Olma, octobre 2011, St-Gall

Le jury a récompensé du deuxième prix M. Philippe Dupasquier, de l'alpage Le Lity, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative d'alpage de Charmey.

Le sixième prix a été attribué à M. Maurice Bapst, de l'alpage de Vacheresse, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative d'alpage de Charmey.

Quant à la septième place elle est revenue à MM. Gilbert Magnin et Pierre-André Golay, de l'alpage Les Grands-Plats du Vent, pour leur Gruyère d'alpage AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle.

Ont obtenu un certificat: M. Yvan Brodard, de l'alpage Les Grénerêts, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par Mifroma à Ursy; M. Christophe Esseiva, de l'alpage de Brenleires, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle; MM. Olivier et Philippe Humbert, de l'alpage La Bursine, pour leur Gruyère d'alpage AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle.

## 4<sup>e</sup> concours suisse des produits du terroir, les 1<sup>er</sup> et 2 octobre 2011, Delémont-Courtemelon

M. Cédric Vuille, de la fromagerie de la Brévine, pour son Gruyère AOC affiné par Margot Fromages SA à Yverdon, s'est vu décerner la médaille d'or et la

nomination pour le prix d'excellence suisse 2011.

M. Daniel Rohrbach, de la fromagerie de Develier, pour son Gruyère AOC affiné par Emmi à Burgdorf, a obtenu la médaille d'argent.

Ont reçu une médaille de bronze, M. Jean-Daniel Jäggi, de la fromagerie de Grandcour, pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA à Moudon et M. Vincent Tyrode, de la fromagerie Tyrode Sàrl à l'Auberson, pour son Gruyère AOC affiné par Margot Fromages SA à Yverdon.

La fondue était également jugée et plusieurs de nos fromagers ont été récompensés:

La fromagerie Moléson SA à Orsonnens, pour sa fondue moitié-moitié Moléson, a obtenu une médaille d'or.

Ont obtenu une médaille d'argent, M. Didier Germain, de la fromagerie des Ponts-de-Martel, pour sa fondue Britchon et M. Jean-Daniel Jäggi, de la fromagerie de Grandcour, pour son mélange fondue maison.

Six jours de dégustation ont été nécessaires à l'évaluation des 1'022 produits inscrits. 902 produits répondant aux critères de régionalité ont été évalués pour leur qualité. Seuls les meilleurs produits (30,3%) se sont vu attribuer des médailles.

## International Cheese Awards, les 26 et 27 juillet 2011, Nantwich

Des médailles d'or ont été décernées à:

M. Daniel Maurer, de la fromagerie de Chézard-St-Martin, pour son Gruyère AOC Bio affiné par Emmi à Burgdorf (deux médailles d'or); M. Roland Pittet, de la fromagerie de Bouloz-Porsel, pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG à Cham; M. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin;

M. Adrian Scheidegger, de la fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin.

Ont obtenu une médaille d'argent, MM. Raymond Overney et René Pernet, de la fromagerie de Peney-le-Jorat, pour leur Gruyère AOC affiné par Emmi-Fromco à Moudon et M. Adrian Scheidegger, de la fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin.

Des prix ont également été décernés à: M. Daniel Maurer, de la fromagerie de Chézard-St-Martin, pour son Gruyère AOC Bio affiné par Emmi à Burgdorf; M. Roland Pittet, de la fromagerie de Bouloz-Porsel, pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG à Cham (2 prix); M. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin (2 prix).

## World Cheese Awards 2011, les 23 et 24 novembre 2011, Birmingham (Angleterre)

Nous félicitons les lauréats:

M. Jean-Marie Dunand, de la fromagerie de Le Crêt, pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA à Bulle; M. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG (2 médailles); M. Franz Jungo, de la fromagerie Strauss à St-Ours, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG; MM. Raymond Overney et René Pernet, de la fromagerie de Peney-le-Jorat, pour leur Gruyère AOC affiné par Emmi-Fromco à Moudon; M. Adrian Scheidegger, de la fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG.

Nous communiquerons les résultats complets des World Cheese Awards 2011 dans notre prochaine édition.



# Soirée gruérienne à Bruxelles, Le Gruyère AOC fête les crémiers belges

**Les Belges sont de grands amateurs de gastronomie et de produits de qualité. Le Gruyère AOC jouit donc d'une place toute trouvée à leur table. Comment conserver cette place de choix et soigner cette entente, si ce n'est en faisant plus ample connaissance avec les acteurs du marché?**

A l'initiative de Pascale Dedoncker, responsable de Switzerland Cheese Marketing Benelux, l'IPG a rendu visite aux crémiers-détaillants belges le temps d'une soirée, pour les remercier de leur fidélité et de leur précieuse collaboration. Marc Gendre, vice-directeur de l'IPG, a représenté le Gruyère AOC, accompagné de Raphaël Pythoud; ce cuisinier de la vallée de l'Intyamou, amoureux de la cuisine du terroir, a été pour l'occasion le coach-cuisine du repas. Quant à Daniel Girard, producteur de lait à Prez-vers-Siviriez et membre du Chœur des Armaillis de La Gruyère, il enchantait l'assemblée avec des chants traditionnels en patois. Vêtus du Bredzon, tous trois ont fait sensation dans ce costume tradi-

tionnel particulièrement affectonné à l'étranger.

De la Suisse, Laure Rousseau a soutenu l'opération au niveau logistique. Non pas des moindres. Mesdames Dedoncker et Rousseau n'ont rien



laissé au hasard pour cette soirée: des tables au nom des alpages, une reproduction de poya comme cadeau-souvenir, des décorations de tables originales aux couleurs du Gruyère AOC. Tout s'harmonisait avec le cadre enchanteur du Chalet Robinson, où se sont déroulées les festivités. Cette immense bâtisse

aux allures de chalet suisse se situe sur une île, au milieu d'un petit lac... en plein cœur de la capitale belge!

Les crémiers aux papilles des plus exigeantes ont découvert quelques recettes traditionnelles, totalement méconnues en Belgique, comme la soupe et les macarons de chalet au Gruyère d'alpage AOC. L'occasion était aussi de prouver que le Gruyère AOC trouve une place de choix en cuisine et s'harmonise avec bon nombre d'ingrédients.

**Des invités de choix pour notre pâte dure**

La profession fromagère belge était dignement représentée, notamment par l'UDCF (Union des Détaillants-Crémiers-Fromagers), avec Bernadette Delange, sa présidente, Dirk Vande Walle et Dominique Vandoorne, ses vice-présidents. Plusieurs médaillés du Concours d'excellence professionnelle du métier de fromager étaient également présents: Luc Callebaut, Pascal Fauville, Philippe Moreau, Christophe Haspeslagh,



Tim Landschoot. Ce dernier avait aussi été récompensé par Le Gruyère AOC Award (concours du meilleur crémier belge organisé par SCM Benelux).

**«Les crémiers sont retournés aux quatre coins de la Belgique avec leur reproduction de poya et surtout la motivation débordante de défendre Le Gruyère AOC.»**

Son Excellence Jean-Jacques de Dardel, Ambassadeur de Suisse en Belgique, a honoré l'assemblée de sa présence et a témoigné dans son discours de son grand respect pour la profession. Avec la collaboration d'Ivan Breiter, Directeur de Suisse Tourisme en Belgique, un concours interactif et ludique a été organisé pour faire gagner un séjour au pays du Gruyère AOC.

Les différents intervenants ont mis l'accent sur les valeurs traditionnelles et rigoureuses du métier de crémier-détaillant, valeurs parfaitement en accord avec celles des artisans du Gruyère AOC. Toute la filière du Gruyère AOC a été valorisée pour son important travail sur la qualité. Sans oublier les efforts liés à la promotion du Gruyère AOC sur les marchés d'exportation.

A la fin de la soirée, les crémiers sont retournés aux quatre coins de la Belgique avec leur reproduction de poya et surtout la motivation débordante de défendre Le Gruyère AOC. Ils étaient très satisfaits d'avoir bien mangé, bien bu, bien ri et d'avoir appris à mieux connaître «Le Gruyère AOC, le goût du vrai»\*. Ils garderont un souvenir de cette soirée mémorable en compagnie de la Suisse et du Gruyère AOC, c'est certain!

## SCM Benelux

Switzerland Cheese Marketing Benelux est situé à Bruxelles dans un bureau entre l'animation de la ville et le calme de la forêt. Pascale Dedoncker y dirige la filiale Benelux depuis bientôt 5 ans. Vincent Bresmal est le responsable marketing en charge des opérations dans la distribution. Ils sont assistés par Aurélie, qui suit en parallèle une formation en communication. Ils développent des mesures pour l'ensemble des Fromages de Suisse et bien évidemment pour Le Gruyère AOC qui a une place importante sur le marché du Benelux.  
[www.switzerland-cheese.be](http://www.switzerland-cheese.be)



\* «Le Gruyère AOC Suisse, le goût du vrai» est le slogan utilisé en Belgique pour la promotion du Gruyère AOC.



# Le Gruyère AOC, une présence active sur tous les fronts en 2011

**Le Gruyère AOC s'est retrouvé sur le devant de la scène à de très nombreuses occasions durant toute l'année 2011. Grâce à cet important effort de visibilité, le Gruyère AOC reste proche de la population d'ici et d'ailleurs. Chaque fois qu'un consommateur aperçoit le logo «Le Gruyère AOC Switzerland», il se remémore le goût et l'excellence de notre produit. Et sans doute que, lors de ses prochains achats, il aura le bon réflexe!**

On a ainsi pu voir les couleurs du Gruyère AOC dans des manifestations sportives d'envergure internationales ou nationales ainsi que dans nombre de foires et salons en Suisse et en Europe. Sans oublier le Paléo Festival où nos hot-fondues ont une renommée exceptionnelle.

## Neige et glace

Dans le domaine sportif tout d'abord, le Gruyère AOC est l'un des sponsors principaux (partenaire OR) de Fribourg Gottéron. Notre logo est ainsi bien visible sur les maillots des

joueurs ainsi que sur les casquettes que l'on peut voir lors d'interviews à la télévision par exemple.

La saison hivernale, propice à la dégustation de la fondue, est aussi l'occasion de nombreuses manifestations à forte visibilité sur le terrain et à la télévision. C'est ainsi que le Gruyère AOC a été présent lors des épreuves de la Coupe du Monde de ski alpin de St-Moritz et d'Adelboden où les hot-fondue ont eu un succès phénoménal. Présence remarquée également lors de la compétition interscolaire Giant Xtour et des balades en pleine nature de Raquette Aventure. Et puis il y a eu, en décembre 2010, le Gruyère European Curling Championships de Champéry, avec la couverture médiatique que l'on sait! L'édition 2011 de ces Championnats s'est déroulée à Moscou, au début décembre. Nous en parlerons dans notre prochaine édition.

## Athlétisme et cyclisme

Un peu plus tard dans la saison, le Gruyère AOC s'est montré particulièrement actif dans deux sports, l'athlétisme et le cyclisme.

L'athlétisme tout d'abord avec plusieurs compétitions majeures: les Championnats d'Europe indoor à Paris qui ont accueilli 630 athlètes venus de 45 pays. Le Gruyère AOC était au nombre des 4 partenaires internationaux. Il y a eu également les Championnats d'Europe par équipe à Stockholm, les Championnats d'Europe des moins de 23 ans et les championnats d'Europe junior... Rien que ça!!! Nous assurons aussi la relève suisse des jeunes athlètes au travers du Mille Gruyère.

Côté Petite Reine, le Gruyère AOC a soutenu les deux principales épreuves helvétiques, le Tour de Romandie (6 jours) et le Tour de Suisse (9 jours). Mentionnons encore deux compétitions très populaires: la Gruyère Cycling Tour qui a emmené en août dernier les 1700 amateurs de cyclisme sur route à travers les paysages préalpins (col des Mosses, du Pillon...); tous les cyclistes étaient vêtus aux couleurs du Gruyère AOC. La Juralp Cup, huit épreuves destinées aux bikers, qui se sont déroulées de mai à fin août dans toute la Romandie.



### Comptoirs, salons et foires

Tout au long de l'année, l'équipe marketing de l'IPG, appuyée par un groupe de dégustatrices et dégustateurs aguerris accueille les visiteurs de diverses manifestations d'importance. C'est ainsi que, dans l'ordre chronologique, des stands ont été dressés à Swiss Expo à Lausanne, au Salon international de l'Agriculture de Paris, à la Foire internationale de Lyon, à la BEA de Berne, à la Luga de Lucerne, au Comptoir suisse de Lausanne, à la foire d'Antony près de Paris, à la foire «Cheese» de Bra en Italie, à la Zupsa de Zurich et à l'Olma de St-Gall. On totalise plus de 2'000'000 de visiteurs sur l'ensemble de ces événements!

On relèvera encore le Finger Food Trophy, qui s'est déroulé durant le Comptoir suisse. Cette compétition visait à confectionner des amuse-bouches aussi beaux que bons, dont un à base de Gruyère AOC.

L'épreuve a réuni des équipes de 3 professionnels (un cuisinier, un pâtissier-confiseur et un boulanger). En s'associant à cette manifestation



culinaire, le Gruyère AOC a prouvé, une nouvelle fois, qu'il occupe une place de choix dans toutes les formes de cuisine, y compris la cuisine haut de gamme.

On n'oubliera bien sûr pas le Salon

des Goûts et Terroirs à Bulle où le Gruyère AOC est un des partenaires officiels. La manifestation est d'importance, puisque durant les cinq jours, quelque 44'000 gourmands se sont arrêtés devant les 280 stands, en particulier devant le grand espace dédié au Gruyère AOC.

Précisons encore que, quelques jours avant et durant le Salon, le Gruyère AOC a été très présent sur les ondes. A 43 reprises, sur RSR La Première, les auditeurs ont pu entendre: «Des nouvelles de la route, avec Le Salon des Goûts et Terroirs et Le Gruyère AOC.» Sur Rhône FM, durant un mois, le Salon et Le Gruyère AOC ont souhaité la bonne journée aux auditeurs. Notre fromage a aussi rythmé les journées des auditeurs de Radio Chablais, Radio 32, NRJ, Rouge FM et LFM.

*La suite en page 20*



## Le Salon suisse des Goûts et Terroirs, une vitrine de choix pour le Gruyère AOC

Il suffisait de faire quelques pas à l'intérieur du Salon des Goûts et Terroirs pour être accueilli par un grand «AOC – IGP Bienvenue». L'invitation était alléchante et les visiteurs se laissaient volontiers tenter. Ils découvraient alors au fil des stands les différents produits AOC de nos régions. Parmi ceux-ci, un grand espace dédié au Gruyère AOC. Ils pouvaient alors déguster comme il se doit plusieurs affinages: 10 mois, 12 mois, 17 mois et un Gruyère d'alpage AOC de 16 mois, provenant de trois cantons, Fribourg, Neuchâtel et Vaud. Tout en réjouissant leur palais, les gourmets discutaient volontiers des variations de goûts selon la maturité de notre pâte dure ou évoquaient leur attachement à notre fromage au lait cru. «A la maison, lorsqu'il y a un plateau de fromages, le Gruyère AOC est le seul à être toujours présent», «Chez nous, il y a toujours du Gruyère AOC sous la main! A tous les repas», pouvait-on entendre. Une fois la dégustation terminée, les visiteurs pouvaient partir en quelque sorte en voyage. Ils étaient invités à parcourir l'exposition d'une cinquantaine de photos qui retracent la Route du Gruyère AOC ou à regarder sur un écran le DVD réalisé à l'initiative de l'IPG durant le périple entre Gruyères et Lyon.

Christophe Darbellay est président du Salon suisse des Goûts et Terroirs. Nous avons profité de cette manifestation pour lui poser quelques questions.

**- Quelle est selon vous la place future des AOC?**

Les AOC demeurent l'une des distinctions les plus connues, les plus prestigieuses et les plus crédibles qu'un produit peut obtenir. J'y suis personnellement très attaché. L'AOC constitue la protection publique d'un produit lié à un terroir dans une perspective historique. L'AOC tranche avec la société de consommation, le fast-food, la globalisation et une insidieuse perte de repères. Les produits du terroir, dont les AOC, représentent sur nos tables la réponse la plus cinglante à toutes les dégénérescences alimentaires.

**- Quelle est la place future du Gruyère dans les AOC?**

Elle est importante. Le Gruyère est l'AOC Suisse la plus connue en Suisse et à l'étranger. Lorsque j'étais étudiant, la Suisse produisait trois fois plus d'Emmentaler que de Gruyère dans les grandes sortes de fromages. Aujourd'hui la proportion s'est inversée. La «succes story» du Gruyère est liée à l'AOC, à la cohésion de toute la filière qui a su voir rapidement l'importance des enjeux à venir. La notoriété d'un produit, la confiance et l'image qu'il véhicule resteront les critères essentiels de son succès. En cela la stratégie



parlament.ch

d'AOC a porté ses fruits. Elle doit être poursuivie sans concession. Aussi, je compte sur les pouvoirs publics pour combattre toutes les fraudes et les usurpations de l'AOC.

**- Quelles sont selon vous les conséquences de la reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Europe?**

C'est une étape importante, attendue depuis longtemps. Dans un marché ouvert et très concurrentiel, la protection sur un échelon européen est capitale. J'ai encore quelques doutes sur les effets de la reconnaissance mutuelle. Si elle est appliquée dans les règles, alors ce sera une bonne chose. J'attends de nos autorités un engagement total dans la défense des AOC suisses. Fini le temps où nous envoyions nos meilleurs spécialistes expliquer à l'étranger la méthode de fabrication de nos fromages. La Suisse faisait alors la promotion de ses propres imitations. Le réveil a été tardif, brutal, mais salutaire.



# Le Gruyère AOC associé à de grandes manifestations

**Fribourg Gottéron:** durant toute la saison d'hiver, le HC Gottéron affiche les couleurs du Gruyère AOC sur son maillot et autour de la glace. [www.gotteron.ch](http://www.gotteron.ch)

**Giant Xtour 2012:** cette compétition interscolaire attire chaque année pas moins de 2000 gymnasiens et apprentis. [www.giantxtour.ch](http://www.giantxtour.ch)

**Le Gruyère European Curling Championships:** c'est à Moscou, dans un climat propice aux glaces, que se tiennent les compétitions du 2 au 10 décembre 2011. [www.ecc2011.ru](http://www.ecc2011.ru)

**Spar European Cross Country Championships:** le 11 décembre 2011, les athlètes s'affronteront sur les terrains difficiles de Velenje en Slovénie. [www.velenje2011.si](http://www.velenje2011.si)

**Raquette Aventure:** du 28 décembre 2011 au 24 mars 2012, ce ne sont pas moins de 14 étapes en Suisse romande et en Suisse allemande. Le principe est simple mais séduit chaque année les amateurs de nature: une balade en raquettes et une fondue moitié-moitié à l'arrivée pour la somme de CHF 40.-, matériel et ravitaillement compris. [www.raquette-aventure.ch](http://www.raquette-aventure.ch)

**Courses masculines de ski FIS à Adelboden:** les meilleurs skieurs mondiaux se retrouveront les 7 et 8 janvier 2012 sur le légendaire Chuenisbärgli. La hot-fondue est aussi entrée dans la légende de ce

week-end très prisé. [www.weltcup-adelboden.ch](http://www.weltcup-adelboden.ch)

**Swiss Expo:** du 12 au 15 janvier 2012 à Beaulieu, Lausanne, le Salon de l'agriculture et les Concours internationaux bovins attirent chaque année près de 22'000 visiteurs et professionnels de la branche. [www.swiss-expo.com](http://www.swiss-expo.com)

**Le Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA):** du 25 février au 4 mars 2012, le rendez-vous de la diversité et de la richesse de l'agriculture française et internationale. Tous les représentants du monde agricole sont rassemblés dans une ambiance conviviale. Une opportunité pour le Gruyère AOC d'asseoir sa renommée. [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

**La Foire internationale de Lyon:** du 16 au 26 mars 2012, 100'000 m2 d'exposition et un lieu de découverte, de culture, de bien-être et de bonnes affaires. L'IPG tiendra un stand de vente et de dégustation. [www.foiredelyon.com](http://www.foiredelyon.com)

**Le Tour de Romandie** se déroulera du 24 avril au 29 avril 2012, les villes étapes sont les suivantes:  
Mardi 24 avril: prologue à Lausanne  
Mercredi 25 avril: Morges – La Chaux-de-Fonds (étape en ligne)  
Jeudi 26 avril: Départ en France – Moutier (étape en ligne)  
Vendredi 27 avril: La Neuveville – Charmey (étape en ligne)  
Samedi 28 avril: Bulle – Sion (étape

en ligne)

Dimanche 29 avril: contre-la-montre individuel à Crans-Montana  
[www.tourderomandie.ch](http://www.tourderomandie.ch)

**La BEA à Berne:** du 27 avril au 6 mai 2012, la grande foire du printemps de l'Espace Mittelland. Une plate-forme idéale pour fidéliser les consommateurs et en acquérir de nouveaux. [www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)

**La Luga à Lucerne:** du 27 avril au 6 mai 2012, la grande foire d'exposition de Suisse centrale. [www.luga.ch](http://www.luga.ch)

**Foire de Cambremer (France):** cette foire renommée de Normandie, dédiée aux produits AOC, a sollicité la présence du Gruyère AOC, les 28 et 29 avril 2012.

**Le Tour de Suisse** se déroulera du 9 au 17 juin 2012, les villes étapes sont les suivantes:

Samedi 9 juin: Lugano - Lugano  
Dimanche 10 juin: Verbania (I) - Verbier  
Lundi 11 juin: Martigny - Aarberg  
Mardi 12 juin: Aarberg – Trimbach/Olten  
Mercredi 13 juin: Trimbach/Olten – Gansingen  
Jeudi 14 juin: Wittnau - Bischofszell  
Vendredi 15 juin: contre-la-montre Gossau (ZH) – Gossau (ZH)  
Samedi 16 juin: Bischofszell - Arosa  
Dimanche 17 juin: Näfels-Lintharena - Sörenberg  
[www.tds.ch](http://www.tds.ch)

# Recettes pour votre menu de fête

Le Gruyère AOC est toujours le roi des plateaux de fromages. Mais il se marie aussi très bien à d'autres ingrédients à l'heure de l'apéritif. Ces deux recettes, simples mais délicieuses, vous le prouveront et mettront en bouche vos convives à votre repas de fête. Et, en cadeau, une idée d'entrée originale, proposant une alternative très intéressante au pâté traditionnel!



## Terrine bûcheronne au Gruyère AOC

### Ingrédients, pour 4 personnes:

150 g de Gruyère AOC vieux  
75 g de noix décortiquées  
2 jaunes d'œufs  
3 feuilles de gélatine  
3 dl de crème  
Sel et poivre

### Préparation:

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Hacher finement les noix. Râper le Gruyère AOC. Battre la crème ; en conserver 3 cs pour la gélatine. Mélanger le Gruyère AOC, les noix, les jaunes d'œufs et la crème battue. Saler et poivrer.

Dissoudre la gélatine dans le reste de crème chauffée. Ajouter à la préparation et déposer au réfrigérateur dans un moule pendant 6 à 8 heures.



## Biscuits fondants au Gruyère AOC

### Ingrédients pour environ

**24 biscuits:**  
200 g + 50 g de Gruyère AOC, râpé  
200 g de farine  
200 g + 50 g de beurre, à température ambiante  
¼ de càc de pili-pili en flocons\*  
1 + 3 jaunes d'œufs, battus  
1 1/2 dl de crème fraîche  
1 pointe de poivre de Cayenne  
1 pointe de noix de muscade  
sel, poivre

\*ou 1 càc de paprika en poudre pour un biscuit moins relevé

### Préparation:

1. Dans un récipient, travaillez la farine avec 200 g de beurre ramolli et 200 g de Gruyère AOC râpé. Ajoutez le sel, le poivre, le pili-pili et quelques cuillerées d'eau, pour obtenir une pâte ferme. Formez une boule avec

la pâte. Réservez au frais pendant 30 minutes.

2. Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte au rouleau à 1 cm d'épaisseur. Découpez 24 disques de 5 cm de diamètre. Découpez au centre de la moitié des biscuits un cercle de 2 cm. Dorez le dessus au jaune d'œuf. Posez les biscuits sur une plaque à four beurrée. Faites cuire 12 minutes environ au four.

3. Préparez la farce : mettez les 3 jaunes d'œufs restants dans une petite casserole avec la crème fraîche, le sel, le poivre, le poivre de Cayenne, la noix de muscade. Faites épaisser sur feu très doux sans cesser de remuer. Laissez refroidir partiellement, incorporez le beurre et le Gruyère AOC restants. Tartinez avec cette crème épaisse la moitié des biscuits cuits. Recouvrez avec les biscuits découpés au centre.

Une recette proposée par SCM Benelux.

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

