



l'oiseau



Rapport annuel 2011
de l'Interprofession du Gruyère



SOMMAIRE

- 03 MESSAGE DU PRÉSIDENT
- 04 SITUATION GÉNÉRALE
- 06 GESTION DES QUANTITÉS
- 07 SITUATION DU MARCHÉ
- 08 DOSSIER AOC ET SITUATION INTERNATIONALE
- 09 QUALITÉ DU GRUYÈRE AOC
- 11 DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOC LORS DE CONCOURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX
- 13 MARKETING
- 16 MANIFESTATIONS 2011
- 18 ORGANES DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE
- 20 COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE
- 21 PERSPECTIVES 2012

GRAPHIQUES

- 04 RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE GRUYÈRE AOC PENDANT L'ANNÉE 2011
- 06 PRODUCTION 2010-2011
- 07 COMPARAISON DES VENTES
- 10 COMPARAISON DE LA QUALITÉ SELON L'ANNÉE CIVILE
- 12 COMPARAISON DE LA PRODUCTION (MARQUES CASÉINE)
- 14 COMPARAISON DES EXPORTATIONS ANNUELLES DE GRUYÈRE AOC
- 15 COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC DE JANVIER À MARS
- 18 COMPARAISON DE L'ÉVOLUTION DES STOCKS (MI-MAI 2012)
- 20 RÉPARTITION DE LA PRODUCTION SELON LES RÉGIONS ET LE NOMBRE DE SITES
- 21 RÉPARTITION DU POTENTIEL DE GRUYÈRE AOC PAR FROMAGERIE ET PAR CANTON (ÉTAT AU 1^{ER} JANVIER 2012)

WWW.GRUYERE.COM

Impressum

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

Rédaction:
Interprofession du Gruyère
Tirage: 3'300 exemplaires

Traduction:
Polylingua
www.polylingua.ch

Graphisme:
Effet-i-media
e-mail: bepbep@bluewin.ch



Message du **Président**

Ma première année à la présidence de l'Interprofession du Gruyère m'a confirmé que cette organisation est construite sur des principes démocratiques qui fonctionnent.

Les délégués dans les différentes commissions défendent les intérêts de leurs membres d'une façon compétente et avec des arguments.

Il est rare que les négociations n'aboutissent pas dans l'intérêt du Gruyère AOC et de l'ensemble de l'IPG.

L'équipe de direction, sous la conduite de Philippe Bardet, travaille professionnellement et règle les multiples rouages qui font tourner l'organisation. Le renforcement du franc suisse par rapport à l'euro et au dollar a marqué et fortement influencé nos préoccupations durant tout l'exercice.

La pression pour baisser les prix a été très forte lorsque l'euro a atteint la parité avec le franc suisse durant l'été 2011.

Heureusement la Banque Nationale Suisse a décidé de garantir un change de 1.20 CHF pour 1.00 EURO, ce qui permet à nos exportateurs de calculer les prix de vente sur une base prévisible. Malgré cela les affineurs ont dû négocier des hausses de prix avec les clients à l'étranger, en courant le risque évident de perdre le marché.

A cause de la réaction imprévisible du marché, nous avons repoussé au mois de février 2012 la planification définitive de la quantité à produire pour 2012.

D'autre part, les producteurs de lait qui produisent du lait pour les fromageries d'Emmentaler dans la région AOC du Gruyère réclament l'adhésion à l'IPG, ce qui augmente considérablement le risque d'une surproduction par rapport au marché.

Le franc surévalué a aussi des conséquences sur le marché suisse. Les fromages importés deviennent toujours meilleur marché par rapport au Gruyère AOC et de plus en plus concurrentiels. Au mois de décembre 2011, l'Union Européenne a accordé la protection du Gruyère AOC dans 27 pays de l'Union. En janvier 2012, le Comité s'est retiré deux jours à Uvrier, pour définir l'orientation stratégique de l'IPG et les préoccupations prioritaires à mettre en chantier.

Après avoir analysé les chances et les risques, les forces et les faiblesses de notre produit et de notre organisation, nous nous sommes mis d'accord sur les mesures prioritaires à prendre dans les domaines de la gestion de la quantité, la qualité, la rentabilité, la valeur pour le client, l'avenir de la marque Le Gruyère AOC Switzerland et l'avenir de l'Interprofession de Gruyère.

Il est vital que nous maîtrisions la gestion de la quantité par rapport au marché.

Nous voulons que les décisions de l'Assemblée des délégués de l'IPG ait force de loi.

Nous voulons définir la notion «Production artisanale» pour la qualité.

Nous voulons créer une méthode objective et neutre pour analyser la rentabilité de chaque échelon de la filière.

Nous voulons être crédibles vis-à-vis des consommateurs. La réalité correspond à notre message publicitaire.

Nous voulons renforcer et augmenter la force de la marque Le Gruyère AOC Switzerland, essentiellement dans les pays qui ne reconnaissent pas les AOC/AOP.

Nous ne voulons pas qu'un groupe de l'IPG se développe aux dépens des autres.

Nous ne voulons pas de structures intégrées verticalement.

Nous voulons maîtriser et orchestrer la communication pour tout ce qui concerne l'Interprofession du Gruyère.

Nous voulons définir ce que nous exigeons de la formation professionnelle, pour garantir la continuité et la transmission du savoir et du savoir-faire dans notre filière.

La meilleure façon de se protéger des surprises négatives est d'être attentifs en permanence à ces surprises!

Restons vigilants, les surprises négatives ne viennent pas toujours de l'extérieur.

Oswald Kessler
Président de l'IPG



Situation générale

L'année 2011 a été riche en événements pour Le Gruyère AOC et son organisation faîtière, l'Interprofession du Gruyère (IPG).

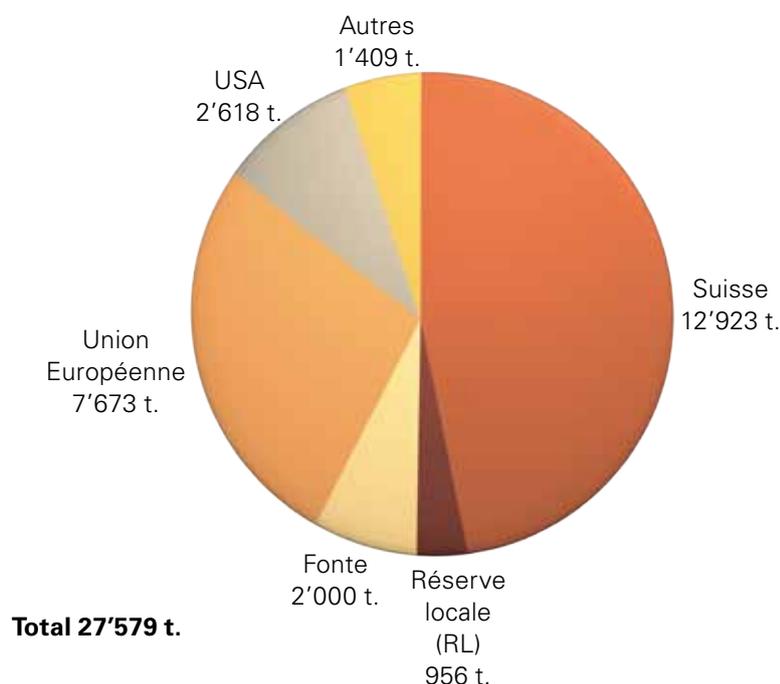
Au vu de l'évolution positive de la situation du marché et dans la ligne d'une gestion stricte de la quantité, l'Assemblée des délégués du début de l'année 2011 pouvait décider une hausse temporaire des quantités. Chaque site, dont la qualité correspondait aux critères définis, se voyait attribuer une quantité supplémentaire allant de 1 à 2% de son quota de base. Cette annonce a été saluée à sa juste valeur en cette année marquée par les 10 ans de l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée, qui représente bien la colonne vertébrale de l'entier du travail de la filière.

Ce pari quantitatif s'est révélé payant, malgré un frein des ventes sur le plan national où la concurrence des produits importés et des autres pâtes dures et mi-dures se fait sentir dans le secteur industriel et celui de la restauration. Sur ces deux marchés, malheureusement souvent, seul le prix compte aux dépens de la qualité et de la traçabilité du produit utilisé. Au niveau international par contre, Le

Gruyère AOC connaissait un nouveau record en termes de volumes d'exportation sur le territoire de l'Union Européenne. Ainsi les efforts de promotion et de soutien aux ventes portent leurs fruits, tout en sachant que jamais rien n'est acquis et qu'il y a lieu de les poursuivre, voire de les accentuer dans le futur. Dans le même esprit, l'entrée en vigueur au 1^{er} décembre

2011 de l'accord de reconnaissance mutuelle des appellations d'origine et indications géographiques protégées avec l'Union Européenne, est assurément le plus beau cadeau d'anniversaire que pouvait recevoir Le Gruyère AOC. Dès cette date, notre fromage phare, à l'instar des autres indications protégées suisses, se trouve défendu sur l'entier du territoire européen. Il

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2011 en tonnes





s'agit d'une pierre angulaire primordiale dans l'édifice visant à obtenir une protection mondiale. Dans ce cadre, il est nécessaire que tous les acteurs du marché fassent tout leur possible pour faire progresser cette cause de par le monde, en évitant le cas échéant, d'utiliser de manière erronée le nom GRUYÈRE pour un produit ne correspondant pas au cahier des charges. Ces démarches de longue haleine sont cruciales pour l'avenir du Gruyère AOC et surtout pour le maintien des activités économiques dans les régions décentralisées. Il faut ainsi remercier les différentes actions pionnières qui ont permis la mise en place d'une législation AOC/IGP en Suisse, et donc la protection du Gruyère, en lui évitant de devenir générique. Le 2 juillet 2012 sera l'occasion de rappeler ce travail essentiel, lors de la commémoration du 20^e anniversaire de la signature de la charte du Gruyère, signée dans le lieu historique du domaine des Faverges en Lavaux.

Cette manifestation sera conduite par le nouveau Président, M. Oswald Kessler, nommé par acclamation le 6 juillet 2011, dans le site grandiose de la salle des Chevaliers du Château de Gruyères. Il a repris le flambeau du premier Président de l'IPG,

M. Pierre Dubois, qui avait été élu 14 ans plus tôt dans ces mêmes lieux. M. Pierre Dubois acclamé Président d'honneur, en remerciement de son engagement au service de la filière. Il laisse une Interprofession en pleine expansion et adaptée à relever les défis de l'avenir. Il a su insuffler un esprit commun aux 3 groupes constitutifs de la filière. M. Kessler a la lourde tâche de faire fructifier ce terreau afin d'accroître la place du Gruyère AOC sur les différents marchés. Son expérience et son attachement au Gruyère AOC seront des atouts non négligeables pour atteindre les nouveaux buts que la filière ne manquera pas de se fixer.

Ainsi 2011 a été une année riche en points d'orgue, avec bien entendu la reconstitution du voyage historique du commerce de Gruyères à la région lyonnaise. Au niveau du marché, on a pu observer une certaine stabilité des prix malgré les nuages qui s'amoncellent dans les autres secteurs de l'économie laitière, tels ceux du lait industriel et celui de l'Emmentaler. Ces temps troublés ont des répercussions sur la bonne marche du Gruyère AOC. En effet, les différences de prix et de potentiel de production entraînent une certaine envie qui peut à terme déstabiliser la filière.

C'est assurément la plus grande difficulté que la filière aura à surmonter à l'avenir. Il s'agira de savoir comment intégrer de nouveaux acteurs, producteurs de lait sans-ensilage, sans mettre en péril les acteurs actuels qui ont construit la réputation du Gruyère AOC jusqu'à aujourd'hui.

Ainsi le travail de la filière ne va pas s'arrêter, mais il s'agira de maintenir vivant ce produit traditionnel en 2012 et dans les années futures.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Gestion des quantités

La gestion des quantités est primordiale pour la bonne santé économique de la filière. Il s'agit également d'une ligne importante pour conserver une production d'excellente qualité. Sur la base des perspectives de marché, il a été décidé de fixer la quantité de production à 101, voire 102% de la quantité de base en fonction de critères qualitatifs. La production de Gruyère d'alpage AOC bénéficiait d'une augmentation temporaire de 3%. Pour cette dernière spécialité, cette augmentation est liée à des conditions naturelles et quantitatives très précises. En ce qui concerne la production de Gruyère AOC Bio, il a également été octroyé une quantité supplémentaire de 2%. Il est toutefois observé, dans le cadre de cette production, que l'on arrive à un certain palier, avec un volume d'un peu plus de 1'000 tonnes.

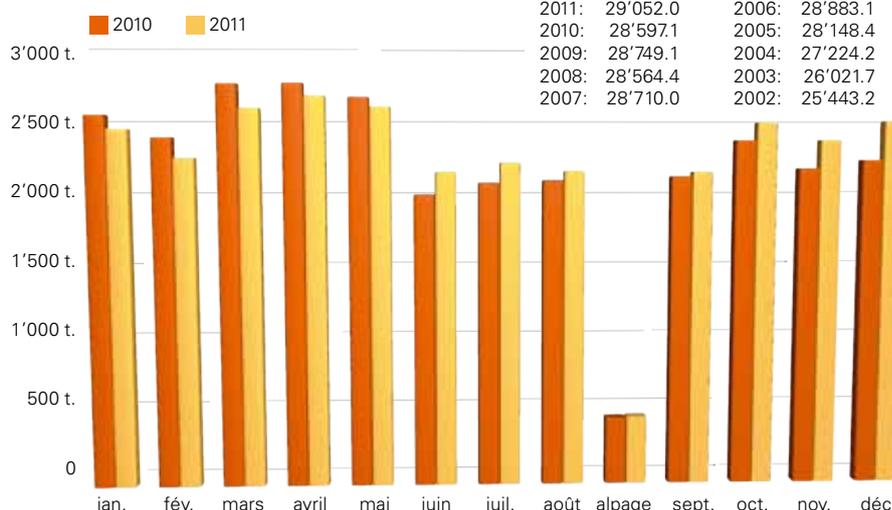
Le système de gestion des quantités, défini avec un maximum sur le 1^{er} semestre, mis en place en 2010, a été poursuivi en 2011. Il est accompagné en 2011 du système de la fluctuation saisonnière qui se base sur un prélèvement de 3 centimes sur les mois de février à mai, avec une redistribution de 4 centimes sur les mois d'août à octobre, ainsi qu'un reliquat d'environ 1,4 centimes au

mois de novembre pour que cette opération reste «blanche».

Ces deux mesures ont porté leurs fruits puisque les quantités ont été beaucoup plus équilibrées tout au long de l'année en facilitant ainsi l'écoulement du Gruyère AOC à la vente. Ce résultat a incité l'Assemblée des délégués tenue lors de sa séance de fin d'année, à mettre à zéro les fluctuations pour l'année 2012. Cette démarche, qui ne nécessite pas un travail administratif important, a été décriée par les producteurs d'autres spécialités AOC, comme Le Vacherin Fribourgeois, Le Vacherin Mont d'Or, et La Tête de Moine. Il est à espérer que la production reste dans les proportions actuelles afin d'éviter à l'avenir de devoir réintroduire ce système dans

des proportions plus importantes. Les partenaires de la filière sont d'avis que le maximum semestriel constitue une barrière suffisante pour permettre une production correspondant aux besoins du marché tout au long de l'année. Les organes de l'Interprofession ont également dû mettre en place une réflexion quant aux demandes émanant de fromageries d'Emmentaler situées dans la zone qui souhaiteraient produire du Gruyère AOC à l'avenir. Dans ce cadre, l'Interprofession doit trouver le juste équilibre entre les besoins du marché, les intérêts des producteurs ainsi que la politique de la porte ouverte inhérente à chaque appellation d'origine contrôlée. Des décisions importantes seront prises à ce sujet dans le courant du premier semestre 2012.

Production 2010-2011





Situation du marché

Globalement, Le Gruyère AOC a répondu présent en 2011 avec des résultats contrastés entre l'exportation, le marché suisse de détail, le secteur industriel et Horeca. L'équilibre des prix du lait au niveau national a permis d'avoir une certaine stabilité bienvenue au niveau des prix du Gruyère AOC pratiqués au sein de la filière.

Malgré le taux de change particulièrement défavorable, Le Gruyère AOC a connu une progression encourageante de ses parts de marché, surtout au niveau de l'Europe. Pour rappel, l'euro tombait au milieu de l'été à parité avec le franc suisse. Ce qui a engendré quelques nervosités sur le marché.

La France a connu une augmentation de volumes substantielle, qui tend aujourd'hui à rejoindre l'Allemagne dans les quantités exportées. L'Italie reste malgré tout à la traîne au niveau des quantités. En ce qui concerne les autres marchés, les Etats-Unis sont restés quelque peu en retrait par rapport à 2010, alors que l'évolution des autres pays était réjouissante avec un développement encourageant dans les pays émergents.

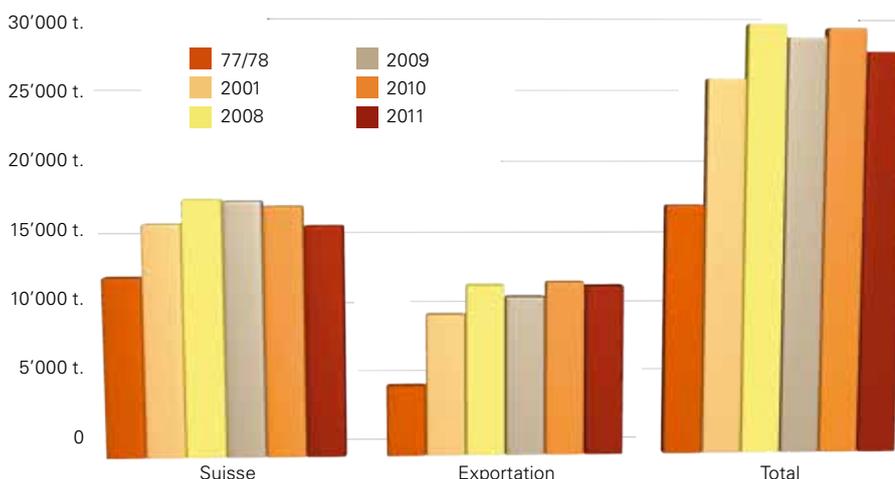
Sur le plan national, l'IPG note une nouvelle diminution des ventes, qui selon une analyse plus fine, ne s'observe pas dans le commerce de détail, mais bien dans le secteur industriel et de la restauration, où souvent le nom du produit a peu d'importance en relation avec

son prix. Le détail des chiffres sur plusieurs années laisse apparaître l'effet conjoint de l'augmentation de l'importation avec le développement au plan national de pseudo spécialités qui finissent souvent sans nom sous forme de râpé ou de plat précuisiné.

A ce titre, et dans le cadre de l'application de la prime de fabrication fromagère, ainsi que celle de non-ensilage, il serait indispensable que ces deux soutiens ne soient versés qu'à des produits correspondant à une recette et portant un nom, de sa fabrication jusqu'à la vente. Cette mesure garantirait à tous les acteurs une saine concurrence basée sur une traçabilité sans faille et garantissant une qualité de tous les instants.

Ce bilan du marché encourage l'IPG à poursuivre sa politique marketing visant à soutenir des marchés traditionnels au niveau national tout en développant de nouveaux marchés, que cela soit dans les pays environnants ou dans un espace plus lointain.

Comparaison des ventes





Dossier AOC et **situation internationale**

Si Le Gruyère AOC a fêté dignement les dix ans de la reconnaissance de son cahier des charges le 6 juillet 2011, un évènement encore plus important a eu lieu le 1^{er} décembre de cette même année. Ce jour-là est entré en vigueur l'accord entre la Suisse et l'Europe pour la reconnaissance mutuelle des AOP-IGP. Cet accord renforce de manière notable la place du Gruyère AOC (AOP) sur tout le territoire de l'Union Européenne. Il s'agit d'un pas important en direction de la protection mondiale à laquelle chacun aspire.

A ce titre, quiconque doit redoubler d'effort au niveau de la vente pour avoir une utilisation stricte du nom afin de faire avancer cet acquis. Cet engagement est nécessaire afin d'éviter de mettre en péril à court terme tout le travail effectué.

Il y a lieu de rappeler le rôle primordial qu'ont joué les organisations professionnelles, que ce soit Switzerland Cheese Marketing ou l'Association pour la promotion des AOC/IGP dans ce domaine et, surtout toutes les instances fédérales qui ont négocié ce dossier. C'est une tâche qui doit se poursuivre sans relâche et qui doit être intégrée dans toute négociation internationale à l'instar du récent accord bilatéral conclu avec la

Russie qui apporte la même protection aux désignations traditionnelles suisses.

C'est au prix de ces efforts que l'on pourra transmettre aux générations futures un patrimoine ancestral bien vivant.

A noter également que le dossier de reconnaissance du Gruyère IGP français est en cours de validation au sein de l'Union européenne.



Cette coexistence qui repose sur des accords historiques datant des années 30 est expliqué dans l'Oiseau no 3 du mois de mai 2005 (disponible sur 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 donc de lui conférer une force juridique plus grande.

Au travers de l'Association pour la promotion des AOC-IGP, l'Interprofession du Gruyère s'engage

également pour une définition du Swissness la plus cohérente possible. Le dossier est actuellement au Parlement et il semble difficile de trouver un réel consensus. En tout état de cause, le principe d'un taux de 80% de matière première suisse dans les produits alimentaires transformés doit être défendu avec conviction. Ce principe est de toute façon une évidence pour notre fromage AOC où le 100% de lait suisse constitue la règle.

Par la reconnaissance européenne, les appellations d'origine contrôlée deviennent de facto appellations d'origine protégée (AOP). En concertation avec les autres désignations et l'Association pour la promotion des AOC-IGP, il sera nécessaire de prendre position en 2013 afin d'être cohérents dans les actions marketing et d'étiquetage.

Le dossier de protection du Gruyère a fait ainsi une avancée marquée en 2011 mais la tâche est encore grande pour atteindre une pleine protection au niveau mondial. La collaboration qu'entretient l'Interprofession avec OriGIN est très importante à ce titre (voir l'article sur OriGIN dans l'Oiseau no 27, disponible sur www.gruyere.com).



Qualité du Gruyère AOC

Taxation et contrôle

Conformément au cahier des charges, chaque lot de Gruyère AOC est soumis à la taxation. La première appréciation qualitative s'effectue par l'affineur lors de la prise en charge de chaque production. Le deuxième contrôle qualitatif s'effectue lors de la taxation proprement dite. La commission est composée d'un taxateur de l'IPG et d'un représentant des fromagers. Un recours peut être déposé contre le résultat et un nouvel examen est alors opéré par la commission de recours. Ce procédé garantit toute l'objectivité nécessaire à l'appréciation qualitative du Gruyère AOC vendu sur le marché. Cet important travail requiert professionnalisme ainsi qu'une grande rigueur qui assure l'image qualitative du Gruyère AOC.

Les conditions climatiques ont été marquées par une période très pauvre en précipitations, qui a pu heureusement être en partie com-

pensée in extremis. Cette situation a tout de même permis d'obtenir un fourrage sec de très bonne qualité qui, selon les régions, a été d'une quantité très variable.

Les 96,4% des lots ont été classés en qualité IA. La proportion de lots ayant obtenu 19 points et plus s'est élevée à 60,3%. Seule 3,55% de la quantité a été classée en IB et 0,05% en deuxième qualité. Ce résultat est remarquable. Il est toutefois indispensable de maintenir une totale vigilance à ce niveau. A noter que 57 recours ont été déposés et que 31 ont été gagnés. Ces excellentes qualités ont permis l'attribution de Fr. 5'104'827.- de primes de qualité.

La production d'alpage 2011 a été une nouvelle fois excellente. Un début de saison printanier avec des températures élevées et un temps sec, contrasté par un mois de juillet frais, suivi par un automne clément, ont mis à l'épreuve les fromagers d'alpage. Leur savoir-faire a eu raison de tous ces aléas. Les 94,71% de la production ont obtenu un classement en qualité IA alors que 62,15% ont obtenu 19 points et plus.

Analyses chimiques

Teneur en eau, matière grasse, sel

33 lots ont eu des résultats situés au-delà des prescriptions du cahier des charges, 19 ont utilisé leurs droits de recours, 14 ont obtenu gain de cause. La conformité de ces critères est prise sur une moyenne de 6 mois.

Analyse de listéria

Pour 2011, la totalité des échantillons se sont révélés négatifs, donc conformes aux prescriptions légales.

Analyses spécifiques

Tous les échantillons prélevés se sont révélés conformes aux normes en vigueur.

Commission qualité

Cette commission restreinte aux compétences élargies depuis 2010 est intervenue 6 fois en 2011. Ces actions ont été menées auprès des fromageries qui rencontrent des difficultés qualitatives persistantes. La commission qualité s'est réunie à 5 reprises sur les sujets impor-



tants tels que la traite robotisée et le guide des bonnes pratiques.

Traite robotisée

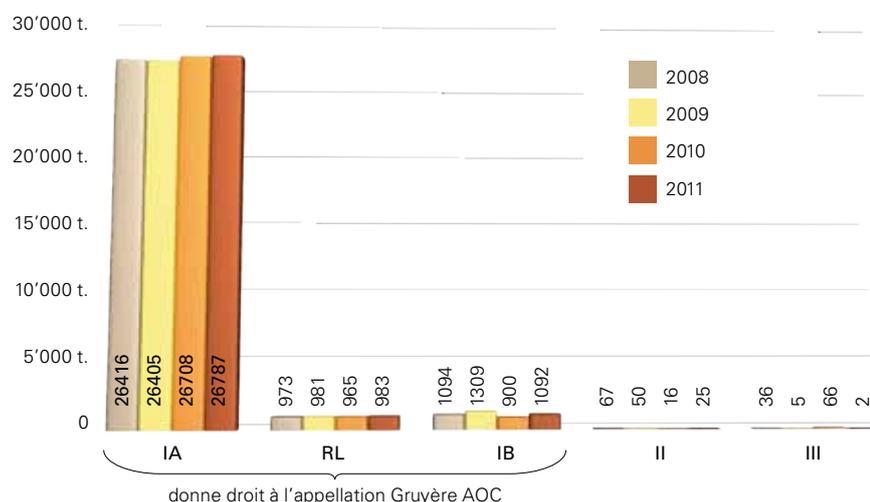
Lors de l'Assemblée des délégués du 16 juin 2010, il a été décidé de prolonger le moratoire concernant l'utilisation d'un système de traite robotisée. En 2005, un grave problème de rancissement d'une production de Gruyère avait été à l'origine d'une étude sur le robot de traite par la station fédérale de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP). Cette première étude avait permis d'établir un lien direct avec la transformation en

Gruyère d'un lait provenant d'une traite robotisée et le rancissement du fromage. Le moratoire prenant fin en juin 2012, l'Interprofession du Gruyère, en collaboration avec l'ALP, a décidé de reconduire une étude devant permettre d'établir les facteurs d'aptitude à la transformation en Gruyère des laits provenant d'une traite robotisée et également de les comparer avec des laits provenant de salle de traite. Cette étude s'est terminée au courant du mois de mars 2012. L'Assemblée des délégués pourra ainsi objectivement statuer en toute connaissance de cause.

Guide des bonnes pratiques

Ce guide a pour objectif de maintenir l'authenticité du Gruyère AOC et le savoir-faire de l'homme qui participe à son processus d'élaboration. Authenticité composée de la qualité intrinsèque du Gruyère AOC et de l'image que la filière veut transmettre à son consommateur. Ce guide précise les exigences du cahier des charges. Il a été adopté dans sa première version par l'Assemblée des délégués du 30 novembre 2011. Il sera complété au mois de juillet 2012 par la décision qui sera prise concernant le robot de traite.

Comparaison de la qualité selon l'année civile en tonnes





Distinctions pour Le Gruyère AOC lors de concours nationaux et internationaux

L'Interprofession du Gruyère est fière de pouvoir compter de nombreux lauréats dans les différents concours qui se sont déroulés en 2011. 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.

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.

La septième place 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^e concours suisse des produits du terroir, les 1^{er} 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 (Angleterre)

Des médailles d'or ont été décernées à:

M. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlénen AG à Guin;

M. Daniel Maurer, de la fromagerie de Chévard-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. Adrian Scheidegger, de la fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlénen 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 Fromco SA à Moudon;

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. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin (2 prix);

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).

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

Des médailles super gold ont été décernées à:

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

M. Adrian Scheidegger, de la fro-

magerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin;

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

Ont obtenu une médaille d'or:

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

M. Auguste Ott, de la fromagerie Ott à Alosen, pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG à Cham;

M. Roland Pittet, de la fromagerie de Bouloz-Porsel, pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG à Cham.

Ont obtenu une médaille d'argent:

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

M. Auguste Ott, de la fromagerie Ott à Alosen, pour son Gruyère AOC af-

finé par Lustenberger & Dürst AG à Cham.

Ont obtenu une médaille de bronze:

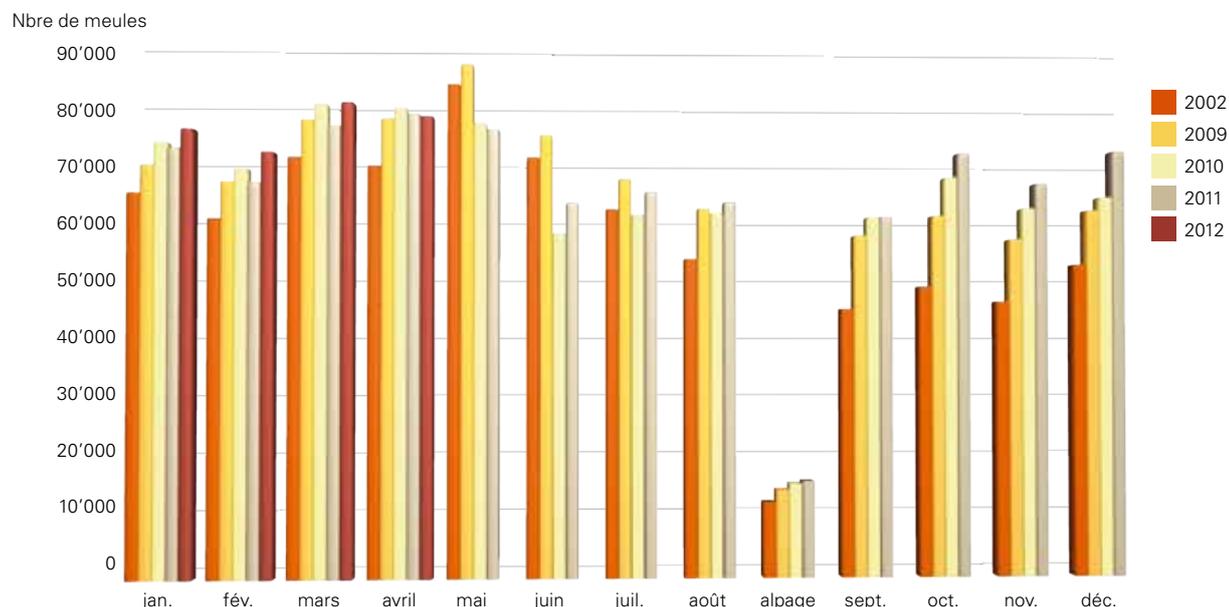
M. Philippe Dénervaud, de la fromagerie de Villarimboud, pour son Gruyère AOC affiné à Fromco SA à Moudon;

M. Franz Jungo, de la fromagerie Strauss à St-Ours, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG à Guin;

M. André Menoud, de la fromagerie du Mont-de-Travers, pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG à Cham.

2012 sera l'année des Swiss Cheese Awards, qui se dérouleront du 27 au 30 septembre 2012 à Bellinzone. Des distinctions seront décernées dans deux catégories distinctes, une pour Le Gruyère AOC et une pour Le Gruyère d'alpage AOC, à côté des autres sortes et de la distinction suprême.

Comparaison de la production (marques caséine)





Marketing

2011 a connu plusieurs points d'orgue dans les démarches publicitaires et promotionnelles du Gruyère AOC.

L'un des fils conducteurs est la célébration des 10 ans de l'obtention de l'AOC avec la reconstitution de la route historique de commerce menant de Gruyères à Lyon. Ainsi, de la fin avril à début mai 2011, un convoi d'une quarantaine de meules s'est déplacé à dos de mulet, cheval puis sur La Vaudoise au fil du courant du Léman, par traction hippomobile au travers de la campagne genevoise et de l'Ain et enfin sur le Rhône pour aboutir au quai Poncet dans la cité phocéenne, haut-lieu du commerce international. Cette démarche était accompagnée par la Confrérie du Gruyère qui, à chaque étape, a marqué de sa présence la solennité nécessaire à cet événement. Tout au long du trajet, dégustations et fondues ont fait la joie des habitants des régions traversées. Pendant 12 jours, Lyon a accueilli un restaurant éphémère aux couleurs du Gruyère AOC et des fromages suisses. Cette démarche a bien lancé la campagne promotionnelle sur le territoire français. Il a en effet été possible d'observer une augmentation sensible des exportations sur ce marché. Ainsi, les

différentes actions publicitaires, des dégustations personnalisées et le travail des différents marchands sur le terrain portent leurs fruits. Reste, comme dans toute la zone européenne, à résoudre le lancinant problème des prix afin de pouvoir maintenir les parts de marché et le succès économique indispensable à la poursuite des ventes à l'avenir.

Les retombées de la Route du Gruyère ont également été ressenties sur le marché belge, où l'axe publicitaire a aussi porté sur la convivialité. En fin d'année, un concours sur le thème de dîners entre amis permettait de gagner plusieurs voyages pour découvrir in situ Le Gruyère AOC et sa région.

En Allemagne, la promotion du Gruyère AOC passait par un positionnement moyen à haut de gamme, tout en mettant en exergue la tradition et le savoir-faire, donnant à notre fromage toute sa saveur. Une promotion intensive a eu lieu pour maintenir Le Gruyère AOC dans le marché et renforcer également sa présence au libre-service. Ce pays a également accueilli en 2011 l'ANUGA, foire alimentaire incontournable pour les produits à potentiel d'exportation tels que Le Gruyère AOC.

Les marchés italiens et espagnols ont, malgré un travail promotionnel à la mesure des forces disponibles, montré plus de difficultés. La situation économique de ces deux régions n'est certainement pas étrangère à cette situation.

L'Angleterre est également un pays où la promotion du Gruyère AOC est active. La stratégie porte sur une consommation festive avec une utilisation culinaire chez soi.

Outre la présence dans plusieurs shows liés à des concours où Le Gruyère AOC s'est à plusieurs reprises distingué, 2011 a connu une collaboration importante avec Suisse Tourisme, ce qui a permis à notre noble fromage d'être l'hôte privilégié de Harrod's pendant tout le mois d'avril. Le Gruyère AOC accroît ainsi sa présence par la promotion active au sein de Farm Shop, permettant d'augmenter sa pénétration sur le territoire anglais et le prestige du produit.

Ces différentes activités sont coordonnées avec Switzerland Cheese Marketing (SCM), organisation avec laquelle il est aussi prévu de démarcher de nouveaux pays tels ceux du Nord de l'Europe ou encore les anciens pays de l'Est. La



collaboration avec différents dossiers de sponsorings, comme celui avec European Athletics ou encore avec la Fédération Européenne de Curling permet d'amplifier cette démarche.

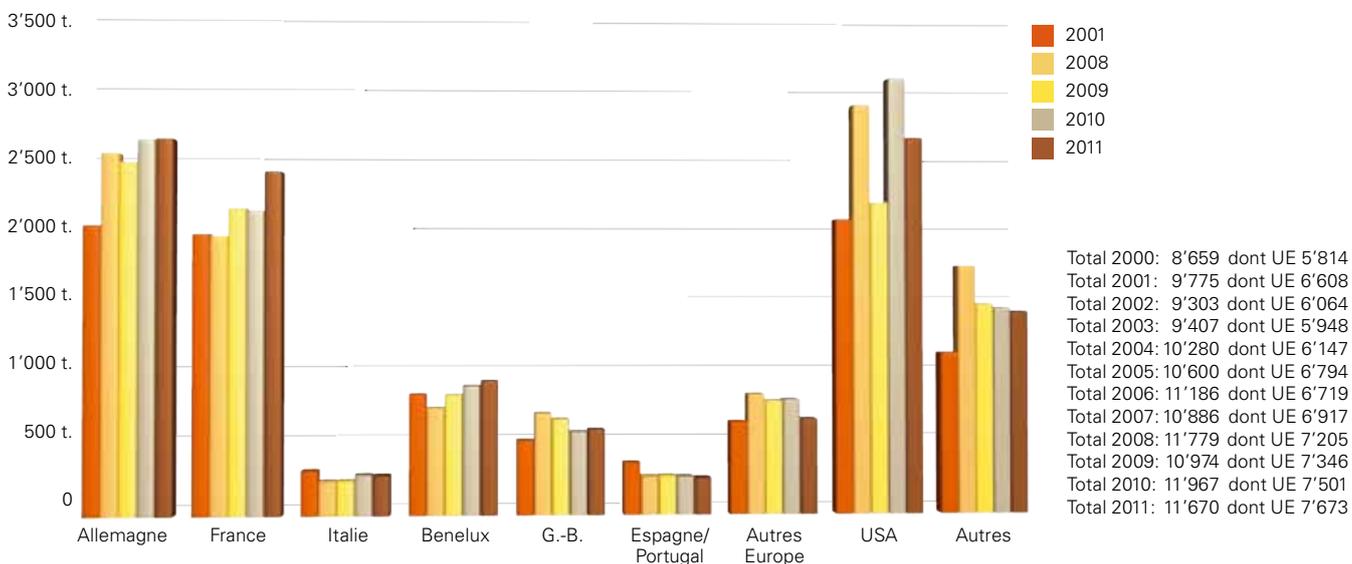
Pour la première fois en 2011, l'Interprofession du Gruyère a participé à une foire alimentaire sur le marché américain à Washington, le Fancy Food Show. Cette présence tient à démontrer que le seul vrai Gruyère vient de Suisse et qu'il a bien sa place sur le continent américain comme le démontre les 3'000 à 3'500 tonnes exportées aux Etats-Unis et au Canada.

Au plan national, la promotion s'est poursuivie sur plusieurs axes qui veulent, d'une part, conforter la notoriété du produit et, d'autre part, augmenter les parts de marché. La dégustation sur le front de vente, la présence active dans les foires d'importance supra-régionales et nationales sont des moyens importants inciter le consommateur à l'acte d'achat. Dans le même temps, une publicité soutenue au niveau télévisuel ainsi que de l'affichage complète le travail de mise en alerte du consommateur. Ce travail est accompagné de différentes activités de sponsoring où, à chaque occasion, Le Gruyère AOC est mis

en avant et peut être dégusté par le grand public. Une partie des activités suisses sont coordonnées avec l'association AOC-IGP qui permet encore de renforcer ces notions primordiales pour la défense des valeurs du Gruyère AOC.

L'Interprofession du Gruyère collabore dans l'activité déployée par la Maison du Gruyère et la fromagerie de démonstration des Ponts-de-Martel. Ces deux lieux sont importants pour la découverte du Gruyère AOC par des visiteurs de tous horizons.

Comparaison des exportations annuelles de Gruyère AOC en tonnes





Dans le cadre de tous ces projets nationaux voire internationaux, l'Interprofession du Gruyère met en avant la diversité des provenances régionales du Gruyère AOC qui garantit la force d'une appellation d'origine contrôlée où la ligne du produit doit être respectée tout en garantissant que chaque Gruyère AOC est unique. Ainsi par ce biais, l'IPG collabore avec les différentes organisations de promotion des cantons concernés par la zone du Gruyère AOC. A ce titre, l'IPG salue toutes les synergies et les soutiens qui permettent de renforcer la notoriété du Gruyère AOC et ainsi sa

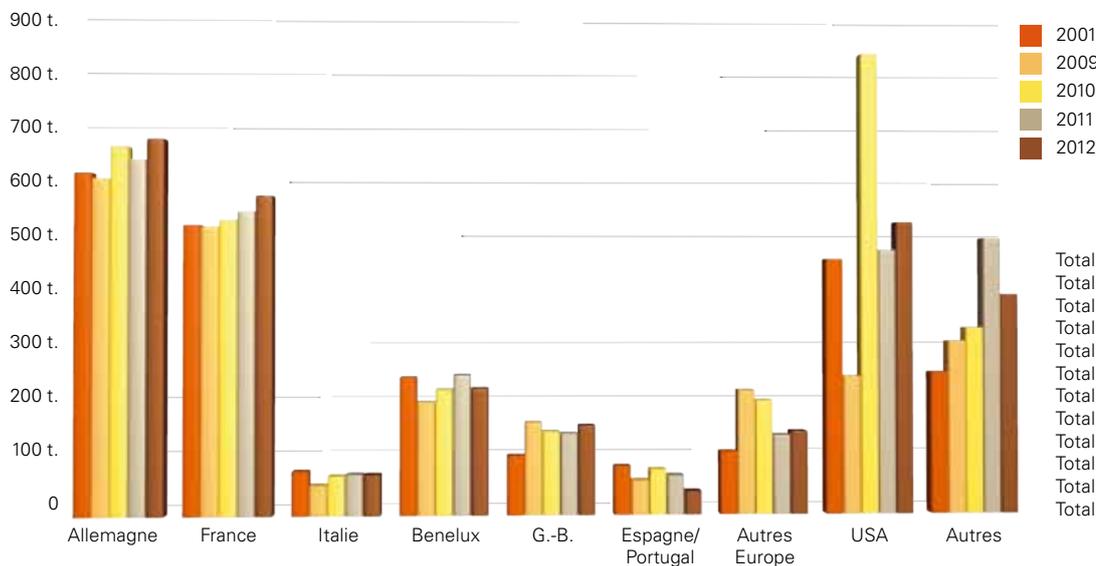
vente dans l'intérêt de toute une filière avec comme corollaire la meilleure valorisation possible du lait dans toutes les régions de la zone.

Cet important travail garantit au Gruyère AOC une place de choix dans le peloton de tête des fromages consommés au niveau national tout en s'appuyant sur une notoriété grandissante de haut niveau. Malgré ce contexte favorable, l'accroissement des importations ainsi que la production indigène d'une multitude de fromages sans nom fait pression sur les volumes

dans les utilisations industrielles. Il est donc nécessaire de poursuivre les démarches marketing et publicitaires pour maintenir et accroître les parts de marché du Gruyère AOC à l'avenir.



Comparaison des exportations de Gruyère AOC de janvier à mars en tonnes



Total 2001: 2'461 dont UE 1'752
 Total 2002: 2'421 dont UE 1'563
 Total 2003: 2'401 dont UE 1'524
 Total 2004: 2'588 dont UE 1'492
 Total 2005: 2'409 dont UE 1'693
 Total 2006: 2'602 dont UE 1'734
 Total 2007: 2'497 dont UE 1'742
 Total 2008: 3'024 dont UE 1'816
 Total 2009: 2'367 dont UE 1'813
 Total 2010: 3'066 dont UE 1'906
 Total 2011: 2'814 dont UE 1'849
 Total 2012: 2'796 dont UE 1'881



Manifestations 2011

Janvier à mars 2011

Rivella Giant X Tour, compétitions interscolaires de ski et de snowboard

Janvier à mars 2011

Raquette Aventure, balade en raquettes suivie d'une fondue

7 au 9 janvier 2011

Courses de ski FIS masculines à Adelboden (1)

13 au 16 janvier 2011

Swiss Expo à Lausanne (2)

21 au 30 janvier 2011

«Internationale Grüne Woche», foire de Berlin

4 février 2011

Trophée des Gastlosen

19 au 27 février 2011

Salon International de l'Agriculture à Paris (3)

4 au 6 mars 2011

European Athletics Indoor Championships Paris (4)

18 au 28 mars 2011

Foire internationale de Lyon (5)

26 avril au 1^{er} mai 2011

Tour de Romandie (6)

29 avril au 8 mai 2011

BEA, la foire bernoise de printemps

29 avril au 8 mai 2011

LUGA, foire d'exposition de Suisse centrale

Mai à août 2011

Jur'Alp Cup, courses VTT dans toute la Suisse romande

Mai à septembre 2011

Mille Gruyère, concours d'athlétisme pour les 10-15 ans (7)

12 au 22 mai 2011

La Route du Gruyère AOC, de Gruyères à Lyon, pour fêter les 10 ans de l'AOC (8)

11 au 19 juin 2011

Tour de Suisse (9)

18 et 19 juin 2011

SPAR European Team Championships Stockholm

10 juillet 2011

Slow Up Gruyère

14 au 17 juillet 2011

Championnats d'Europe d'athlétisme des moins de 23 ans à Ostrava (République tchèque)

19 au 24 juillet 2011

Paléo Festival de Nyon (10)

21 au 24 juillet 2011

Championnats d'Europe d'athlétisme junior, moins de 20 ans à Tallinn (Estonie)

28 août 2011

Gruyère Cycling Tour

16 au 25 septembre 2011

Comptoir Suisse de Lausanne (11)

17 septembre 2011

Open Bike de Haute Gruyère

23 septembre au 2 octobre 2011

Züspa, foire de Zurich

24 septembre 2011

Finale suisse du Mille Gruyère à Ibach

13 au 23 octobre 2011

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

28 octobre au 1^{er} novembre 2011

Salon des Goûts et Terroirs à Bulle

2 au 10 décembre 2011

Le Gruyère European Curling Championships à Moscou (12)

11 décembre 2011

Championnats d'Europe d'athlétisme, discipline cross country à Velenje (Slovénie)

Hiver 2011-2012

Fribourg-Gottéron (13)

Octobre 2011 à mars 2012

Soirées fondue sur le lac des Quatre Cantons (14)

Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt (15)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



Organes de l'Interprofession du Gruyère

2011 a été l'année des changements au sein de l'Interprofession. Président depuis sa création, M. Pierre Dubois a laissé sa place à M. Oswald Kessler lors de l'Assemblée 6 juillet. En remerciement pour le travail accompli, M. Dubois est devenu Président d'honneur.

Le Comité s'est réuni à dix reprises pour aborder des sujets d'actualité, que ce soit la qualité, la promotion, la défense de l'AOC ainsi que les quantités. Ce dernier domaine s'est

révélé être plus important en fin d'année avec la problématique des demandes provenant de fromageries d'Emmental en activité de la zone désirant fabriquer du Gruyère AOC.

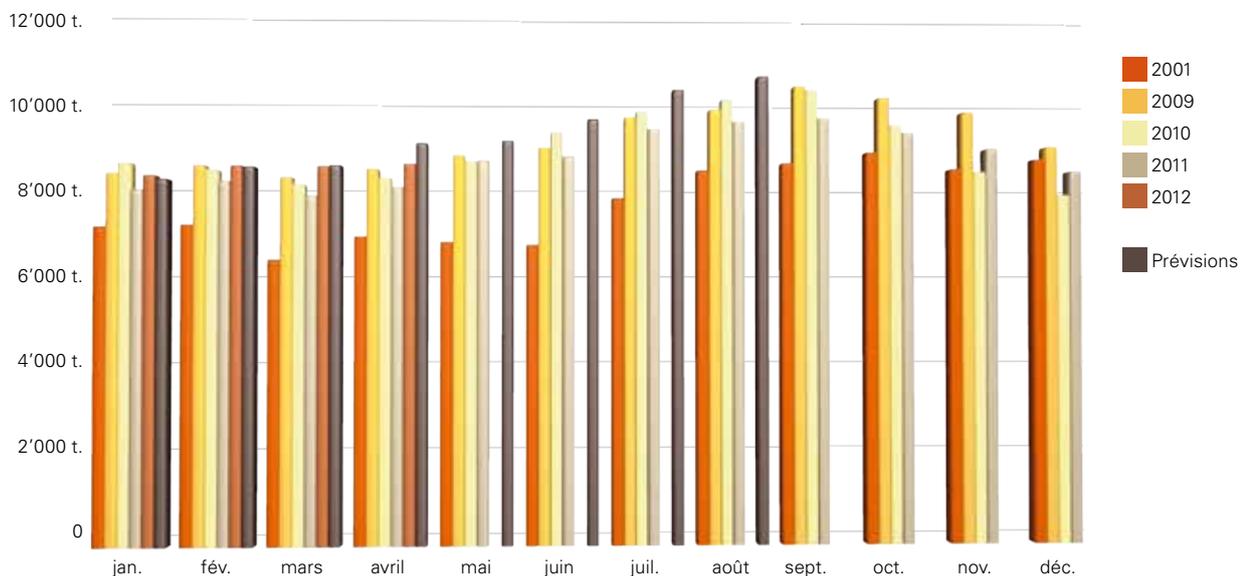
L'Assemblée des délégués a tenu deux réunions dont les thèmes principaux ont porté sur la gestion des quantités et la défense du produit. La dernière Assemblée a vu l'adoption du guide des bonnes pratiques, outil indispensable à la bonne application du cahier des charges et de la ligne directrice du Gruyère AOC, afin de garder à ce dernier un caractère ar-

tisanal. A noter que l'élaboration de ce dossier a requis la mise en place d'une Commission ad hoc qui s'est réunie à cinq reprises.

Le Bureau, qui est l'organe de préparation des séances du comité et de l'Assemblée des délégués, a tenu sept séances dont une pour fixer la politique salariale et générale du personnel.

La Commission de planification, organe important pour la gestion des quantités du Gruyère AOC, s'est réunie à six reprises. Ses décisions

Comparaison de l'évolution des stocks (mi-mai 2012) en tonnes





ont fait l'objet de recours qui ont été traités par la Commission du même nom, laquelle s'est réunie à deux occasions.

La Commission d'alpage, qui traite de toutes les questions concernant la production du Gruyère d'alpage AOC, s'est réunie à deux reprises pour aborder le sujet des quantités, de la qualité et des prix relatifs à ce produit. En outre, elle a discuté de la possibilité d'une introduction de nouveaux alpages dans la production.

La Commission Bio, qui traite spécifiquement de la production de Gruyère AOC biologique, a tenu deux séances durant lesquelles elle a abordé le sujet de la qualité du Bio ainsi que du niveau de la production. Elle constate, qu'en l'état, au vu des progressions enregistrées ces dernières années, la production Bio arrive aujourd'hui à un certain palier avec la mise en place de deux nouvelles productions à Palézieux et à Gumefens. Une fois que les constructions et rénovations de ces deux fromageries seront terminées, la production bio sera d'environ 1'100 tonnes, quantité qu'il y aura lieu de valoriser de la meilleure façon possible sur le marché avant d'envisager une nouvelle progression.

La Commission marketing a tenu six séances. Cette Commission est

à disposition du Comité pour donner des préavis sur les questions de la promotion des ventes et de toutes mesures permettant de mieux faire connaître Le Gruyère AOC.

La Commission qualité a tenu, quant à elle, six séances. Pour cette Commission, les principales préoccupations sont l'évolution de la qualité du Gruyère AOC ainsi que celle des différents modes de production au sein de la filière. La problématique du robot de traite a également été abordée et prendra une actualité plus importante en 2012.

La gestion de la qualité est un sujet important dans la bonne marche du Gruyère AOC. L'Interprofession collabore ainsi étroitement avec les organes de conseil Arqha et Caséi ainsi qu'avec la station de recherche ALP. Dans le même ordre d'idée, le contrôle de l'application du cahier des charges, primordial pour le maintien de la ligne qualitative, est effectué sous l'expertise conduite de l'organisme intercantonal de certification (OIC).

Le siège administratif accompagne et exécute les décisions prises par les différents organes. 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 Mesdames Laure Rousseau, Stéphanie Grivel et Monsieur Philippe Gremaud.

Monsieur Marc Gendre assure la direction du secteur quantité/qualité. Il est appuyé dans l'accomplissement de cette tâche 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%. Le secrétariat et la coordination des différentes données traitées sont assurées par Mesdames Christine Grandjean et Corinne Berbers-Macheret, 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 2012 les 20 ans de la Charte du Gruyère.



Comité de l'Interprofession du Gruyère

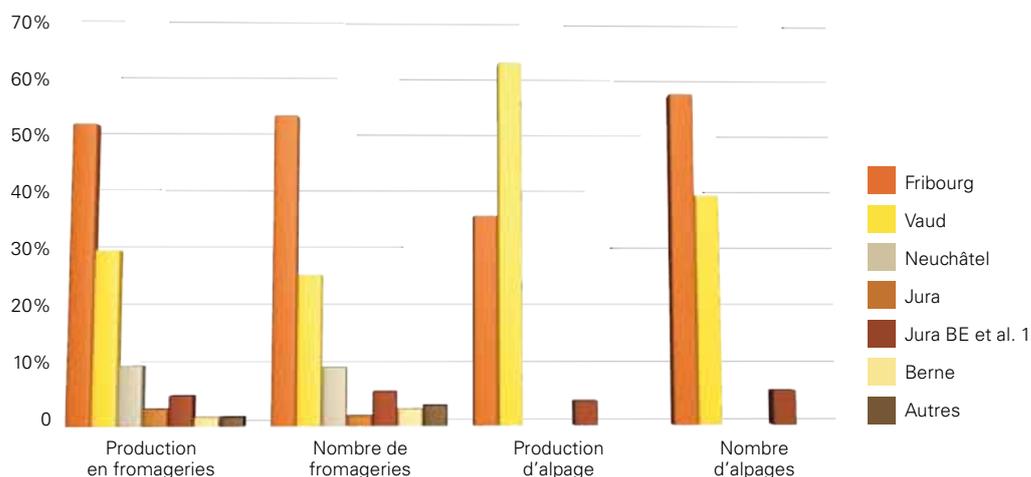
Président	Oswald Kessler* ⁽¹⁾	Yverdon-les-Bains
Producteurs	Romane Botteron Stefan Fasel Didier Roch* Nicolas Savary	La Sagne St-Antoni Ballens Sâles (Gruyère)
Fromagers	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain** René Pernet	Prez-vers-Noréaz Le Crêt Les Ponts-de-Martel Peney-le-Jorat
Affineurs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

* Membres du Bureau

Vice-Président

⁽¹⁾ A remplacé dès le 6 juillet 2011 M. Pierre Dubois, nommé Président d'honneur

Répartition de la production selon les régions et le nombre de sites





Perspectives 2012

Afin de préparer au mieux les défis du futur, le Comité de l'Interprofession du Gruyère a décidé de se réunir en séminaire pour se concentrer sur les points primordiaux de l'avenir du Gruyère AOC.

Il en est ressorti plusieurs sujets:

- **Quantité.** La gestion de ce domaine doit être renforcée pour obtenir de la part des autorités fédérales une compétence sensiblement accrue.
- **Qualité.** Au travers de cette notion, l'aspect de l'artisanat doit être défini pour chaque stade de l'élaboration du Gruyère AOC. Ce caractère doit être sauvegardé pour permettre une pleine différenciation du produit sur le marché.
- **Rentabilité.** A chaque niveau de la filière, il y a lieu de définir, par un calcul neutre, le seuil économique pour chaque partenaire, qu'il soit producteur, fromager ou affineur.

- **La valeur pour le client du Gruyère AOC.** Le message à diffuser doit s'effectuer au travers de la traçabilité, de l'image, de l'origine, de l'éthique, de la responsabilité de chacun et du maintien de l'héritage. La filière doit avoir un discours cohérent sur ces différents thèmes.

- **Renforcer et augmenter la force de la marque Le Gruyère AOC Switzerland.** A chaque niveau, qu'il soit politique, juridique ou interne, il y a lieu d'agir pour défendre et renforcer la protection du Gruyère AOC Switzerland.

- **Formation.** Il est nécessaire d'agir au niveau de la formation, qu'elle soit de base ou continue, afin d'assurer la transmission du savoir-faire pour les générations futures. Il est indéniable que, dans cette démarche, la pleine application du cahier des charges en est le fil conducteur.

- **Viabilité et avenir de l'Interprofession du Gruyère.** Il est primordial que chaque entité, producteur, fromager

et affineur reste dans son rôle propre et que l'on évite un système d'intégration vertical pouvant être néfaste à long terme pour la filière et pour Le Gruyère AOC. La bonne marche de l'organisation repose sur un équilibre subtil qu'il y a lieu de conserver entre les différents acteurs.

- **Communication.** Ce point doit être maîtrisé afin d'avoir une ligne claire tant vis-à-vis de la diffusion du message à l'interne qu'à l'extérieur de la filière.

Sur la base de cette stratégie, l'Interprofession envisage une progression des volumes sans abaissement de prix.

Ainsi, ces différents préceptes vont guider les organes de l'IPG dès l'année 2012 sur des différents thèmes, qu'ils soient de la gestion des quantités, de la qualité ou encore de la promotion au sens large.

En outre l'action politique ne manquera pas d'actualité avec le traitement de PA 2014-2017, le dossier Swissness ou encore les différents dossiers internationaux.

Ainsi, 15 ans après sa création, l'Interprofession du Gruyère peut aborder avec vigueur et conviction les défis futurs tout en sachant que rien n'est jamais acquis. Le Gruyère AOC est le fil conducteur qui permet de rassembler les forces pour atteindre un objectif commun.

Répartition du potentiel de Gruyère AOC par fromagerie et par canton (état au 1^{er} janvier 2012)

Alpages: 103%, fromageries: 102%

Canton	Quantités (%)	Quantités (kg)	Fromageries (nombre)	Alpages (kg)	Alpages (nombre)
FR	50.01	14'521'506	88	181'260	30
VD	29.32	8'325'467	44	293'818	19
NE	9.72	2'857'272	16		
JU	2.86	842'246	3		
JUBE + al. 1	5.03	1'458'603	10	21'203	3
BE	1.50	439'644	5		
Autres cantons	1.56	460'281	6		
Total	100	28'905'019	172	496'281	52

Potentiel Bio 1'039'321 kg

La vraie nature ça calme!

www.gruyere.com

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOC**⁺



Appellation d'origine contrôlée
Une garantie d'origine