

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



présente la revue trimestrielle
de l'Interprofession du Gruyère

L'oïseau



L'Interprofession du
Gruyère vous souhaite *de belles Fêtes*
ainsi qu'une excellente année 2013!



SOMMAIRE

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 03 | MESSAGE DU DIRECTEUR | 14 | LE GRUYÈRE AOC PRIMÉ LORS DE CONCOURS |
| 04 | BIENVENUE AU GRUYÈRE AOC À LUXEMBOURG! | 15 | SWISS CHEESE AWARDS 2012 |
| 05 | LA FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION DES PONTS-DE-MARTEL EN FÊTE | 16 | ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS : 20 ANS APRÈS LA SIGNATURE DE LA CHARTE DU GRUYÈRE |
| 06 | LA MAISON DU GRUYÈRE, FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION, AMBASSADRICE DE LA FILIÈRE DU GRUYÈRE AOC | 18 | CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE SWITZERLAND CHEESE MARKETING NOUVEAU DIRECTEUR DE FROMCO SA |
| 09 | MARKETING: LE GRUYÈRE AOC, UNE PRÉSENCE APPRÉCIÉE SUR TOUS LES FRONTS | 19 | LE GRUYÈRE AOC ASSOCIÉ À DE GRANDES MANIFESTATIONS |
| 12 | CAMPAGNE DE PUBLICITÉ EN 2012 | 20 | RECETTES |

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: 3'200 exemplaires

Traduction:
Trait d'Union
3000 Bern
www.traidunion.ch

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



Le dernier Oiseau de l'année est l'occasion de souhaiter **nos bons vœux à toute la filière**

Ce message comporte cette année un aspect particulier. En effet, lors de sa dernière Assemblée des délégués, celle-ci a dû prendre des décisions difficiles mais nécessaires. Après quelques années où la production connaissait une qualité plus que satisfaisante, 2012 a vu la proportion de Gruyère AOC IB augmenter de manière préoccupante.

Le salut du Gruyère AOC réside dans sa qualité pour le consommateur. Il est donc nécessaire que tout soit entrepris pour que la proportion de IB reste dans les limites acceptables de ce que l'on peut attendre d'un fromage au lait cru.

Dans le contexte d'un marché tendu, il a été décidé que les fromageries qui connaissent une production malheureusement régulière de IB devraient diminuer temporairement les quantités afin de retrouver une situation normale ces prochaines années. Il est en outre nécessaire, dans les mesures accompagnatrices, d'appliquer de manière stricte les principes du guide des bonnes pratiques qui veut que chacun

dans sa sphère de compétence, mais dans l'intérêt de l'ensemble, fasse le maximum pour garantir la meilleure qualité possible. Il est primordial qu'en répondant de cette manière, la filière trouve le meilleur chemin pour Le Gruyère AOC. Il est ainsi nécessaire d'éviter de dépenser en catastrophe des montants importants sans que cela serve à long terme au produit.

Grâce au cahier des charges et à son système neutre de taxation, seules les meules d'excellente qualité peuvent arriver sur le marché. De ce fait, en aucune façon le consommateur n'est préterité par les soucis actuels de la filière. C'est grâce à une production de qualité et un engagement de tous les instants que la filière pourra donner à long terme une garantie de pérennité économique à chacun. C'est bien là les meilleurs vœux que l'on peut souhaiter à tout un chacun, qu'il soit producteur de lait, fromager, affineur, auquel nous associons leurs familles.

Philippe Bardet
Directeur



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Bienvenue au Gruyère AOC à **Luxembourg!**

En mai dernier, Le Gruyère AOC s'est invité au Grand-Duché de Luxembourg à l'occasion de l'événement «Bienvenue en Suisse», initié par Suisse Tourisme et en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing Benelux. Durant trois jours, le centre-ville de Luxembourg a vécu dans une ambiance typiquement Suisse. Une occasion pour Suisse Tourisme de promouvoir la Suisse en tant que destination de vacances d'été. Le thème était placé sous le signe de l'eau et présentait les nouveautés de l'été 2012.

La célèbre Grand Rue a été investie par les innombrables chalets et animations des différentes régions de la Suisse. Cette ambiance pittoresque a offert aux passants un large panorama des traditions régionales. Ils ont aussi pu participer à de multiples animations: l'élaboration d'une tour de vaches en bois, l'énigme aux fragrances typiques des Alpes, un jeu de lancer sur cloches, sans oublier le lanceur de drapeaux et le joueur de cor des Alpes.

Le Gruyère fabriqué sous les yeux des passants

Du côté du Gruyère AOC, l'Interprofession du Gruyère a installé son

chalet de fabrication et envoyé deux de ses dignes représentants qui, chaque jour, ont fabriqué du Gruyère sous l'œil intéressé des visiteurs. Une belle occasion de sensibiliser tout un chacun à la tradition, d'ouvrir le dialogue et de mettre en exergue les caractéristiques du Gruyère AOC.



Bernard Andrey (en bredzon), explique la fabrication du Gruyère AOC à M. Philippe Guex, Ambassadeur de Suisse au Grand-Duché de Luxembourg (à gauche) et à M. Xavier Bettel, Maire de la Ville de Luxembourg (au milieu)

D'ailleurs, nul intérêt de parler du Gruyère AOC sans le goûter! Dans un chalet tout proche, un duo de dégustateurs proposait trois affinages de Gruyère AOC, un Classic (nom donné à l'étranger pour un Gruyère AOC de 6 à 9 mois), un Réserve (pour un Gruyère AOC dès 10 mois) et un Gruyère d'alpage AOC. Il distribuait aussi nos prospectus d'information et de recettes.

Cette action de communication s'avère particulièrement efficace et complète, car elle permet de comprendre la fabrication du Gruyère AOC, de le déguster et enfin elle donne des idées pour l'utilisation en cuisine.

Un bilan positif

Le Grand-Duché de Luxembourg représente 525'000 habitants. Une grande partie est de nationalité étrangère, dont un nombre important de frontaliers. Mais c'est surtout un pays qui affiche un beau potentiel pour les produits de grande qualité, les habitants bénéficiant d'un pouvoir d'achat élevé.

L'ensemble des prestations de SCM Benelux a été salué par l'Ambassadeur de Suisse en poste à Luxembourg, ainsi que par le Maire de la Ville, tandis que la presse locale a assuré un bon relais de cette manifestation.

Cet événement a permis de renforcer encore l'image du Gruyère AOC, alors qu'une promotion est déjà réalisée depuis plusieurs années dans la distribution au Grand-Duché de Luxembourg. Ce succès motive à poursuivre ces efforts et à intensifier encore la présence du Gruyère AOC sur ce territoire.



La fromagerie de démonstration des **Ponts-de-Martel en fête**

Pas moins de trois événements étaient célébrés les 11 et 12 mai derniers à la fromagerie des Ponts-de-Martel: l'inauguration de la nouvelle exposition (voir l'article dédié à la réalisation de ces panneaux dans l'Oiseau no 27), les 20 ans de la fromagerie et l'obtention de la certification ISO 22'000.

Le vendredi 11 était dédié à la partie officielle, à laquelle autorités et personnalités ont répondu présentes. Il est à saluer la présence de Monsieur le Conseiller d'Etat Thierry Grosjean, en charge de l'économie du canton de Neuchâtel, Madame Jeannine Robert, vice-Présidente du Conseil communal des Ponts-de-Martel, Monsieur Pierre Dubois, Président d'honneur de l'Interprofession du Gruyère, Monsieur Philippe Bardet, Directeur de l'IPG, ainsi que les représentants des organisations professionnelles, les partenaires ainsi que les clients de la Fromagerie. Les sociétaires et producteurs de la Fromagerie Les Martel, dont Monsieur Pierre-André Benoît, Président de la Société de laiterie, Monsieur Pierre-Ivan Guyot, Directeur de Fromco SA et ses collaborateurs ont également fait le déplacement pour célébrer leur partenaire.

La presse était également au rendez-vous et a assisté avec intérêt à la fabrication du Gruyère AOC. Les différents articles de qualité parus à la suite de ce week-end



montrent bien l'importance d'expliquer, toujours et encore, les qualités, la fabrication et le savoir-faire du Gruyère AOC. Et les deux fromageries de démonstration du Gruyère AOC, Les Martel et La Maison du Gruyère, sont de magnifiques cartes de visites pour expliquer la filière et valoriser les caractéristiques du Gruyère AOC. Les deux sont mises en avant sur le site Internet www.gruyere.com, tout comme Switzerland Cheese

Marketing en fait la promotion. Elles sont également ancrées dans l'offre touristique et l'économie de leurs régions respectives.

Le samedi, on regrettera la pluie continue et le froid de canard qui ont sévi toute la journée. Mais la population était quand même de la fête et tout un chacun a pu profiter des animations, avec un bal (le vendredi soir), les portes ouvertes de la fromagerie, de l'exposition et des caves, ainsi que des animations pour les enfants avec château gonflables et jeux. La dégustation du Gruyère AOC et des spécialités de la fromagerie étaient également proposées, pour le plaisir des petits et grands.

L'esprit de ces deux journées était résolument tourné vers la reconnaissance du travail accompli ces 20 dernières années et de cet élan à rester attractif, tant dans l'économie locale que le tourisme. Et chacun était d'accord pour souligner qu'il s'agit d'un travail commun où chaque maillon s'investit pour le succès du Gruyère AOC.

**Fromagerie Les Martel
Major-Benoît 25
2316 Les Ponts-de-Martel
Tél. 032 937 1666
www.fromagerie-les-martel.ch**



La Maison du Gruyère, fromagerie de démonstration, ambassadrice de la filière du Gruyère AOC

La Fromagerie de démonstration de Pringy-Gruyères est une interface entre le public venu du monde entier et les producteurs, fromagers, affineurs, afin de partager le savoir-faire et de faire connaître Le Gruyère AOC au plus grand nombre. Elle a été créée pour participer à cette mission importante de promotion d'un produit et pour répondre aux attentes des visiteurs curieux de découvrir notre fameux fromage dans son village homonyme.

L'ancienne laiterie de Gruyères était trop petite et peu équipée pour accueillir les touristes désireux de voir comment se fabrique ce fromage célèbre entre tous. La Société coopérative «Laiterie de Gruyères» a fait œuvre de pionnier et lors de l'inauguration de la fromagerie de démonstration de Pringy en juin 1969, M. Schaffner, Conseiller fédéral chef du département de l'économie publique, prédisait dans son discours: «Cette propagande réaliste et certainement efficace, faite dans un lieu touristique mondialement connu, contribuera sans nul doute à propager encore la renommée du Gruyère et à ouvrir le marché pour d'autres produits laitiers suisses dans le pays et à l'étranger.»

Le château accueillait à l'époque 120'000 visiteurs. Les prévisions, de 1 sur 3 pour la fromagerie, soit 35'000 à 40'000 visiteurs, ont été largement dépassées avec plus de 100'000 personnes. Ensuite un pic de 312'000 visiteurs sera atteint pour descendre à environ 190'000 en 1997. A cette date, l'outil de travail était devenu obsolète pour accueillir ses hôtes.

La Chine s'intéresse à la Maison du Gruyère!

En 2011, 1'785 visiteurs du site Internet provenaient de Chine. Du 1er octobre 2011 au 30 septembre 2012, 24'718 internautes visitaient le site www.lamaisondugruyere.ch!

Un nouveau défi est relevé. La fromagerie de démonstration renaît le 5 mai 2000 sous l'appellation La Maison du Gruyère. Avec 35 producteurs de lait qui y livrent quelques 5.7 millions de kilos de lait, elle est alors l'une des plus grandes de la filière du Gruyère AOC. Dans le respect de la recette ancestrale et du cahier des charges de l'AOC, Jacques et Nicolas Ecoffey avec leurs employés fabriquent 48 meules par jour dans 4 cuves de 4'800 litres. Les caves peuvent conte-

nir 7'000 meules. Une fabrication de Vacherin Fribourgeois AOC est également présente sur le site.

L'exposition «Le Gruyère AOC, voyage au cœur des sens» offre une découverte interactive et ludique, intensifiant par les cinq sens, et par une mise en scène évoluant au fil des ans, les notions de savoir-faire, de qualité et d'identité. C'est la vache «Cerise» qui conduit le visiteur du monde des herbages à la fabrication de son «fruit», en passant par l'histoire de ce fromage exceptionnel. Le commentaire est diffusé en six langues (français, allemand, anglais, italien, espagnol et japonais) au moyen d'audioguide remis à chaque visiteur. Actuellement des versions écrites sont disponibles en 12 autres langues soit en albanais, en arabe, en chinois, en coréen, en finlandais, en hébreux, en hongrois, en néerlandais, en polonais, en portugais, en roumain, en russe et en tchèque. A savoir que cinq versions ont été proposées par des visiteurs qui apprécient de venir régulièrement avec leurs hôtes ou leurs clients, tandis que d'autres versions, comme la finlandaise ou la coréenne, ont été élaborées dans le même élan par des personnes en relation avec l'Interprofession.

Entre 2001 et 2011, l'augmentation des visiteurs au fil des années est de plus de 35 %. Durant l'année 2011, le



nombre d'hôtes était de 652'426 personnes et le nombre de visiteurs de l'exposition de 141'322 visiteurs. La région de La Gruyère connaît aussi en parallèle un essor important lié à une offre touristique attractive, associant dans un écrin autour de Gruyères: gastronomie, avec le chocolat Cailler et Le Gruyère AOC; paysage avec Le Moléson et son nouveau téléphérique; patrimoine avec la cité comtale de Gruyères et son château. De plus, dernièrement le Musée gruérien a été entièrement rénové alors que les Bains de Charmey sont très fréquentés. Les nuitées sont en hausse et une synergie existe entre les partenaires. Le marketing, tant de La Maison du Gruyère ciblé vers le tourisme que celui de l'Interprofession ciblé vers les consommateurs; l'accueil 7/7 souriant, professionnel et multilingue par nos hôtes; les animations sur le site et l'entretien constant des infrastructures; tous ces facteurs jouent un rôle important dans ce contexte où aucun effort ne doit être relâché pour rester dans les 25 musées* les plus visités de Suisse.

Pour être encore plus en adéquation avec l'image du Gruyère AOC, depuis le mois de décembre 2012, La Société coopérative «Laiterie de Gruyères» rénove et gère le Marché gruérien, tandis que Christian et Eva Chassot accueillent nos hôtes au Restaurant de la Fromagerie et au «Coin gourmand». La salle de conférence est équipée d'une nouvelle sonorisation fixe. Pour promouvoir ces nouveaux atouts, un document «Offres pour groupes 2013 - forfaits

– menus et séminaires» a été édité et adressé à plus de 800 professionnels du tourisme en Suisse et en Europe. Il peut être téléchargé sur notre site internet.

Pour marquer ce renouveau, La Maison du Gruyère invite tout un chacun à une journée «Portes Ouvertes» le dimanche 6 janvier 2013. Au programme: menu gourmand au Gruyère AOC et plats du terroir, fabrication au feu de bois, animation musicale et grimaces pour les enfants.

Visites sur le site Internet
www.lamaisondugruyere.ch

Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2011:

146'101 visiteurs, soit 400,28 visiteurs par jour

Durée d'une visite: 4,56 minutes

Nombre de pages visitées par accès: 4,32 pages

Traductions distribuées pour la visite

	Été 2011 mi-avril - sept.	Été 2012 mars - sept.
Russe	2850	3292
Chinois	1256	2730
Arabe	1330	1718
Portugais	1647	1718
Polonais	1260	1369
Tchèque	1131	1346
Hongrois	874	980
Néerlandais	779	779
Coréen	259	506
Roumain	1132	258
Hébreux	dès sept. 2012	40
Finois	153	33
Albanais	dès fin 2011	22

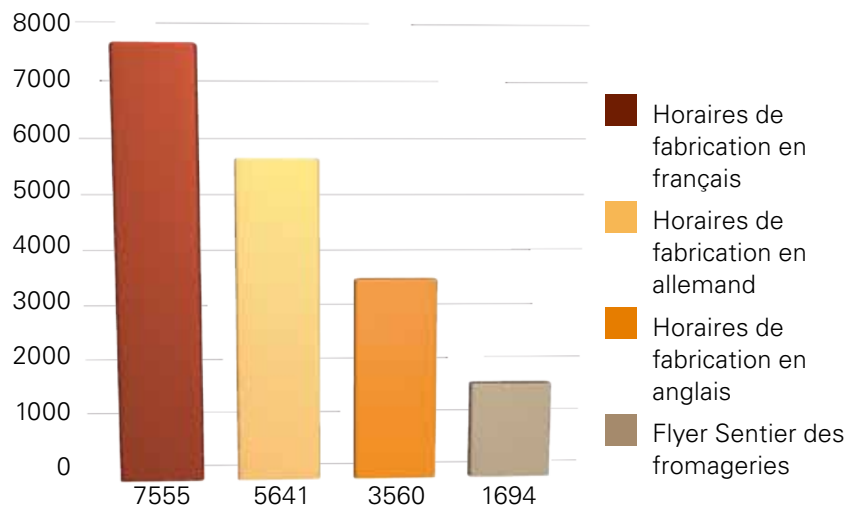
Informations:

La Maison du Gruyère,
 Place de la Gare 3,
 1663 Pringy-Gruyères
 Tél. 026 921 84 00

www.lamaisondugruyere.ch



Téléchargements sur le site Internet
www.lamaisondugruyere.ch en 12 mois



*Selon la statistique de l'Association des Musées suisses, dont La Maison du Gruyère est membre.

Gracias por haberme aportado un conocimiento sobre la fabricación del queso Gruyere el cual es muy sabroso. Vengo de Caracas Venezuela.



Atentamente
Nelly Paulina Glanz, Hls.



Merçi beaucoup à Corise pour cette jolie Ballade poétique au pays du fromage.
M.olyte Saouie
Hte Savoie France

Keep up the excellent work
Many thanks for a lovely time!
K.S.A

بانتظار كثيرا بمرحلة كيفية صناعة الاجبان من
فندق Gruyere وتورتنا اجبانهم وانما
وشربنا ... والله العالمة
ديره بحبيبه ذكرتنا بالزبير

الجوده 1/1/1

What a delightful tour! Cherry, the cow, had a great sense of humour, and watching the cheese production was a learning experience. The cheese itself was par excellence. Viva La Fromage!
- Nupuri 18.07.07

7/07/009

KUWAIT

كيات الى وضع الجبن فنقوم بآلة
قربا فتح واستنفا فالوفا والشح املين تهور
الوضع
ابناء الكويت
Kuwait

صباح طيب
Salem

Livre d'Or

Sur le site www.lamaisondugruyere.ch, rubrique LIVRE D'OR, sous-rubrique VOS COMMENTAIRES, vous trouverez d'autres petits clin d'œil de nos visiteurs.



Nette Fülung durch's Käseland/8. 04. 08
Just Ben



Le Gruyère AOC, une présence appréciée sur tous les fronts

Cette année, Le Gruyère AOC a une nouvelle fois marqué de sa présence de nombreux événements festifs en Suisse et à l'étranger. Il a eu une belle visibilité à l'occasion de compétitions sportives ou lors de loisirs en famille ou entre amis. Il a profité des moyens publicitaires liés directement au sponsoring; de plus, il s'est fait remarquer sur place grâce aux dégustations et aux ventes de Gruyère AOC, de fondues et de hot fondues. Pas étonnant dès lors si Le Gruyère AOC jouit d'un capital sympathie hors du commun, auprès du grand public et des professionnels impliqués dans les manifestations.

Les Championnats d'Europe d'athlétisme à Helsinki

Ces championnats d'Europe d'athlétisme étaient l'occasion de mettre en valeur notre fromage et de le faire connaître en Finlande. En effet, les habitants de ce pays, proches de la nature, ont été séduits par Le Gruyère AOC qui défend les valeurs du terroir. Plusieurs mois avant cet événement, un travail de marketing a été réalisé à Helsinki et dans ses alentours auprès des commerces, hôtels et restaurants. L'IPG voulait leur permettre de découvrir les saveurs de notre fromage et les manières d'apprêter

notre pâte dure. Les professionnels ont joué le jeu, puisqu'avant les championnats, 30 magasins, 10 hôtels et 6 restaurants ont proposé à leurs clients du Gruyère AOC et des plats à base de notre fromage. Toutes ces mesures complétaient le programme de promotion (dégustation et publicité) déjà en place dans ce pays.

Le Gruyère AOC était évidemment présent sur les lieux de la compétition dans le stade olympique d'Helsinki. Les spectateurs pouvaient voir les athlètes avec, en arrière-fond, notre logo. Il en était de même lors des retransmissions télévisées. A proximité du stand de l'IPG qui proposait dégustation et fondue, une belle mise en scène attirait les regards: drapeaux à l'effigie du Gruyère AOC, cloches, boille à lait et bottes de paille. De quoi mettre les gourmets dans l'ambiance. Les badauds étaient invités à déguster notre fromage et à participer à un jeu. Dans les espaces VIP, tout était mis en œuvre pour donner l'eau à la bouche des personnes présentes: les invités pouvaient déguster du Gruyère AOC de différents âges, mis en valeur sur de belles tables décorées aux couleurs du produit.

L'IPG a profité de cet événement pour remercier les commerçants finlandais qui valorisent et vendent du Gruyère AOC toute l'année. Elle leur a offert des places VIP. Ces professionnels ont apprécié cette initiative. Ils sont tous repartis enchantés de leur

journée, avec sous le bras un petit cadeau et un morceau de Gruyère AOC Réserve. Ils pouvaient ainsi se rendre compte des caractéristiques de cet affinage que l'on trouve encore que trop rarement en Finlande.

Cette stratégie globale a eu un grand succès. C'est un signe encourageant qui montre la pertinence du sponsoring.

Mille Gruyère

Depuis 5 ans, Le Gruyère AOC est aux côtés des jeunes sportifs passionnés d'athlétisme. Grâce au Mille Gruyère, des jeunes athlètes de 10 à 15 ans courent un 1000 mètres et se mesurent avec les meilleurs du pays. A chacune des 12 finales régionales, Le Gruyère AOC était de la partie avec des arches gonflables, des banderoles, des pop-up et des beach flags. Chaque enfant reçoit une portion de fromage ainsi qu'un T-shirt avec le logo du Gruyère AOC. Ce soutien aux jeunes athlètes rentre dans la stratégie globale de marketing à l'égard de l'athlétisme; il nous mène tout droit aux championnats d'Europe d'athlétisme de 2014 à Zurich.

Athlétissima

Le Gruyère AOC a renforcé sa présence au stade olympique de La Pontaise à Lausanne lors du meeting international d'athlétisme. Notre pâte



dure était présente sur les points VIP, fréquentés par quelque 2800 invités. Elle était également aux côtés du grand public, dans le nouveau village des sponsors. L'IPG avait organisé une dégustation et un jeu, accessible aux 15'000 spectateurs d'Athlétissima.

Le Gruyère AOC a été très apprécié par les athlètes qui sont montés sur le podium. En effet, quelles que soient les catégories disputées, ils sont repartis avec une pointe de notre fromage. Ils sont assurément devenus de très bons ambassadeurs de notre pâte dure.

A noter que c'était une édition fabuleuse, notamment au niveau des retombées médiatiques: RTS a fait 26% des parts de marché, SF2 13%, RSI2 11%.

Suite à une enquête satisfaction auprès des consommateurs (institut GFK) il s'avère que 70% des visiteurs connaissent notre marque comme sponsor de l'événement. De plus, nous nous situons à la 3^e place parmi les sponsors reconnus. Ceci est très positif.

Le HC Fribourg Gottéron

Le Gruyère AOC soutient le HC Fribourg Gottéron. Le logo est bien visible autour de la glace, sur les maillots des joueurs et sur les casquettes qu'ils portent par exemple lors des interviews télévisées. De plus, grâce à ce partenariat, la fondue moitié-moitié est servie dans les restaurants autour de la patinoire St-Léonard à Fribourg.

Le Gruyère European Curling Championships

Après Moscou en 2011, Le Gruyère AOC est présent du 8 au 15 décembre à Karlstad en Suède pour Le Gruyère, Championnat d'Europe de Curling. Par son engagement, il a fait une nouvelle fois partie intégrante du titre de cette compétition. Il a ainsi été régulièrement nommé dans les médias lors de cet événement. Pour la promotion de notre fromage, l'intérêt du curling se situe dans les retransmissions télévisées. Comme il s'agit d'un sport tactique, les téléspectateurs ne peuvent que remarquer notre logo sur la glace, sur les habits et sur les banderoles.

Il a aussi été organisé des dégustations dans les magasins proches de Karlstad (25) ainsi qu'une activation des places VIP.

Coupe du monde – Courses masculines de ski à Adelboden

Plus de 40'000 spectateurs se sont retrouvés dans la station bernoise pour les épreuves de la coupe du monde. En effet, Adelboden est sans doute une des plus grosses tribunes de tout le circuit international. Une aubaine pour Le Gruyère AOC qui était sponsor. Comme chaque année, la hot-fondue a remporté la palme durant ce week-end très prisé.

Le Rivella GiantXTour 2012

Le Gruyère AOC était de la partie lors de cette compétition de ski et de snowboard qui réunissaient quelque

2000 sportifs, gymnasiens ou apprentis, de Suisse romande et de Suisse alémanique. Dans les cinq stations de ski où ces jeunes se sont affrontés, le logo du Gruyère AOC était visible sur les dossards et sur les drapeaux. Après l'effort, ces jeunes sportifs ont pu savourer notre fromage. Enfin, lors de la grande finale à Leysin, ils ont pu déguster des hot-fondues. Le Gruyère AOC se marie ainsi à merveille avec ces moments de rencontre.

Raquette Aventure

De nombreuses familles et des amis ont goûté aux joies de la randonnée en raquettes dans le cadre idyllique de 14 stations de ski de Suisse romande et alémanique. Pour la somme de fr. 40.- par personne, les organisateurs leur ont mis à disposition des raquettes, un parcours balisé, un ravitaillement à mi-parcours et, à l'arrivée, une excellente fondue moitié-moitié. Pour permettre à tout un chacun de vivre un moment inoubliable, Le Gruyère AOC poursuit son soutien à ces samedis sportifs, mis sur pied en collaboration avec des clubs régionaux. Les participants ont sans doute associé ces balades, l'après-midi ou au clair de lune, à notre fromage et à la fondue.

Tour de Romandie et Tour de Suisse

Le Gruyère AOC a soutenu les deux principales épreuves cyclistes helvétiques. Lors du Tour de Romandie, il était présent à chacune des étapes, de Lausanne à Crans-Montana ainsi qu'au bord des routes. Le Gruyère



AOC a également fait partie du village et de la caravane du Tour de Suisse. L'IPG a distribué des morceaux de notre succulent fromage ainsi que différents articles promotionnels. Ces deux épreuves sont aussi diffusées sur les chaînes télévisuelles suisses et étrangères.

Gruyère Cycling Tour – Juralp Cup

Le Gruyère AOC est aussi impliqué dans deux compétitions très populaires. Le Gruyère Cycling Tour a emmené de nombreux amateurs de cyclisme sur route à travers les paysages préalpins. Avec une visibilité maximale puisque les concurrents étaient vêtus aux couleurs du Gruyère AOC.

Quant à la Juralp Cup, le championnat romand VTT par étapes, les épreuves destinées aux bikers se sont déroulées dans toute la Romandie.

Women Sport Evasion

Quelque 800 amatrices de sport se sont retrouvées au stade de Langenthal. Durant 2 jours, ces femmes ont pu s'essayer à une quinzaine d'activités sportives, allant de la danse au Taï-chi en passant par la zumba et le yoga. Le Gruyère AOC était présent avec un stand de dégustation et un jeu. Ce fut l'occasion d'échanges sympathiques autour du Gruyère AOC ou d'une fondue moitié-moitié.

Swiss Expo

22'000 personnes ont visité Swiss Expo, le salon professionnel agro-technique qui s'est déroulé à Beaulieu

Lausanne. Le Gruyère AOC était présent avec d'autres fromages suisses, sur un stand en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing. De plus, lors du concours international bovin, chaque éleveur qui présentait une bête portait un dossard avec l'inscription Gruyère AOC.

Les foires et salons dans notre pays

L'IPG a participé à la **BEA**, la grande foire de printemps de l'Espace Mittelland, au Comptoir Suisse ainsi qu'à la **Luga**, la grande foire d'exposition de Suisse centrale. Présence également à la **Züspsa**, la plus importante foire zurichoise avec quelques 100'000 visiteurs, ainsi qu'à l'**Olma**, la grande foire agricole de la Suisse orientale.

Plus près de chez nous, Le Gruyère AOC était partenaire du **Salon Suisse des Goûts et Terroirs** à Bulle, une manifestation qui réjouit les sens et le palais. Sur place, le succès a une nouvelle fois été au rendez-vous avec de très nombreux visiteurs intéressés par notre fromage.

Salon international de l'agriculture de Paris

Pour la dixième année consécutive, notre Gruyère AOC «est monté» à Paris en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing et l'Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Durant la manifestation, l'IPG a fabriqué du Gruyère devant une foule intéressée. Une bonne occasion pour expliquer les caractéristiques de notre fromage et pour rappeler notre slogan en France: «Le Gruyère AOC, pas de trous, que du goût.»

Foire internationale de Lyon

De très nombreux visiteurs lyonnais se sont approchés du stand de Switzerland Cheese Marketing pour y déguster notre Gruyère AOC. Beaucoup en ont profité pour acheter notre fromage à la coupe ou sous forme de mélange à fondue. Cette foire a une nouvelle fois accueilli plus de 500'000 visiteurs.

Rencontres de Cambremer

L'Interprofession a fait le déplacement jusqu'en Normandie pour promouvoir Le Gruyère AOC. Cette foire renommée, dédiée aux produits AOC, a en effet proposé à l'IPG de venir présenter notre pâte dure. Des représentants de l'IPG ont procédé à une fabrication.

Paléo Festival et Francomanias

Le Gruyère AOC était une nouvelle fois de la fête au Paléo Festival à Nyon. 230'000 spectateurs ont répondu présents. Comme à l'accoutumée, la hot-fondue a eu un succès retentissant, avec plus de 10'000 portions vendues.

Les Francomanias de Bulle avaient donné rendez-vous cette année aux amateurs de chansons françaises à Espace Gruyère. Durant 6 jours, des têtes d'affiche ainsi que des nouveaux talents se sont succédé sur deux scènes. Dans cette enceinte, les festivaliers ont pu déguster de la fondue et de la hot-fondue.



Campagne de publicité en 2012

Chaque année au printemps et en automne, Le Gruyère AOC sillonne les blocs publicitaires de différentes chaînes TV suisses et étrangères. Cette campagne est essentielle pour consolider l'image du Gruyère AOC et véhiculer les valeurs qui nous sont chères. Elle s'inscrit dans un concept global de plusieurs mesures qui, utilisées conjointement, renforcent notre présence sur le marché.

Les valeureux skieur et vététiste de la campagne «Le Gruyère AOC, la vraie nature ça calme» ont mérité un bon repos après plus de deux années de sport intense. Ainsi, depuis cet automne, c'est le Gruyère AOC et sa filière que les téléspectateurs découvrent et redécouvrent. Ce spot de 10 secondes est efficacement utilisé pour décrire la production du lait, la fabrication du fromage et l'affinage. L'accent est porté sur la mise en valeur des acteurs de la filière jusqu'à son consommateur final, ici représenté par un papa se chamaillant un morceau de Gruyère AOC avec sa petite fille. Nous rappelons ainsi la place de choix que le Gruyère AOC détient sur toute table, tout en insistant sur les qualités intrinsèques du Gruyère AOC que sont sa matière première le lait de qualité impeccable, l'œil avisé du fromager sur sa cuve et les soins attentifs de l'affinage.

Mais en Suisse, et notamment en Suisse allemande, notre place est également à maintenir. Pour ce faire, depuis ce printemps, des bus et trams circulent dans les grandes villes de Suisse aux couleurs du Gruyère AOC. Là aussi, il s'agit d'une mise en scène avec tous les éléments qui font du Gruyère AOC un produit de qualité. Ces bus circulent dans les villes de Bâle, Zurich, Berne, Lucerne, afin d'intensifier notre présence Outre-Sarine. Mais la Romandie n'est pas pour autant oubliée et la campagne fait tout son effet à Lausanne et Genève. Les grandes villes ont été privilégiées, tant pour les contacts élevés que cela représente que pour le caractère international de certaines, ce qui n'est pas des moindres. Cette campagne a été initiée au début mai 2012 pour une période de six mois. Vu l'impact de ce media affichage qui permet la transmission des valeurs du Gruyère AOC, il a été décidé de prolonger cette campagne jusqu'en mai 2013, afin de profiter au mieux des coûts d'infrastructure déjà investis. D'autre part, rappelons que les bus de Zermatt sont décorés depuis plusieurs années aux couleurs du Gruyère AOC.

Véhiculer la marque Le Gruyère AOC est une chose. Encore faut-il inciter à l'acte d'achat. C'est pourquoi, en complément de ces visuels accrocheurs et sympathiques, l'intérieur des véhicules est également décoré

aux couleurs du Gruyère AOC. Des panneaux informatifs ont été édités pour vanter les qualités du Gruyère AOC. Il est également possible d'y scanner un «tag», lequel ouvre directement la page Internet www.gruyere.com sur son smartphone. Les retours sur le site sont analysés avec un résultat très encourageant. En parallèle, deux vagues de dégustation d'une semaine ont été organisées à Berne, avec chaque fois 10'000 sticks de Gruyère AOC et 15'000 leaflet-recette (en forme de marque page) distribués.

C'est bel et bien l'association de tous ces moyens qui pourra accompagner le consommateur dans son choix et son acte d'achat. Le marketing déploie également beaucoup d'effort dans d'autres actions et vous pouvez découvrir, en pages 9, 10 et 11, un panorama des événements qui se sont déroulés en 2012.



Spot de la campagne TV 2012





Le Gruyère AOC primé lors de concours

Plusieurs concours se sont succédé cette année, où le Gruyère AOC a profité de chaque occasion pour démontrer ses qualités. Et le résultat s'en ressent, avec de nombreuses distinctions qui réjouissent l'Interprofession du Gruyère. Elle adresse ses félicitations et remercie tous les lauréats, ainsi que les producteurs de lait et les affineurs.

World Championship Cheese Contest 2012 - mars 2012

Du 5 au 7 mars 2012 s'est tenu le World Championship Cheese Contest à Madison (Etats-Unis). Le Gruyère AOC était représenté côte à côte de trois Gruyère américains.

Le premier prix est revenu à M. Olivier Baudois, de la fromagerie de Le Cerneux-Péquignot pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG.

Le deuxième prix a été attribué à M. René Pernet, de la fromagerie du Haut-Jorat, pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA.

Quant au troisième prix, il revient à M. Adrian Scheidegger, de la fromagerie de Niedermuhren, pour

son Gruyère AOC affiné par von Mühlengen AG.

Plus de 200 personnes, dont l'Interprofession et la Confrérie du Gruyère, étaient présentes à l'aéroport de Zurich pour accueillir et fêter les lauréats suisses. L'occasion était donnée pour rappeler la qualité des fromages suisses lors de ce concours au retentissement mondial.

Nantwich International Cheese Awards - juillet 2012

Des médailles d'or ont été décernées à :

M. Daniel Maurer, de la fromagerie de Chézard-St-Martin, pour son Gruyère AOC affiné par Emmi; M. Nicolas Schmoutz, de la fromagerie de Mézières, pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA; M. Jean-Marie Dunand, de la fromagerie de Le Crêt, pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA.

Ont obtenu une médaille d'argent, M. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlengen (a également obtenu une distinction), M. Benoît Kolly, de la fromagerie du Mouret, pour son Gruyère AOC affiné par Emmi.

Ont obtenu une médaille de bronze, M. Philippe Dénervaud, de la fromagerie de Villarimboud, pour son Gruyère AOC affiné par Emmi et la fromagerie Cremo SA, pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA.

Concours des fromages d'alpage de l'Olma – octobre 2012

Chaque année se déroule en octobre le concours des fromages d'alpage, dans le cadre de l'OLMA, la foire suisse de l'agriculture et de l'alimen-

tation de St-Gall.

Le premier prix de la catégorie fromages à pâte dure est revenu à MM. Laurent et Nicolas Brodard, alpage La Guignarde, pour leur Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative Fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

Le troisième prix a été attribué à M. Laurent Gachet, de l'alpage Les Audèches, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative Fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

Le cinquième prix est revenu à M. Nicolas Remy, de l'alpage Les Groins, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative Fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

Le sixième prix a été attribué à M. Jean-Louis Roch, de l'alpage Théraula d'Avau, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative Fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

Quant à la septième place elle est revenue à M. Stefan König, de l'alpage La Vatia d'Avau, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné par la Coopérative Fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

World Cheese Awards 2012 – novembre 2012

Au moment de l'impression de l'Oiseau se tenaient à Birmingham les World Cheese Awards 2012. Nous vous communiquerons les résultats dans le prochain Oiseau.

L'IPG se réjouit de ces récompenses. Elle adresse ses félicitations à ses fromagers, ainsi qu'à ses producteurs de lait et affineurs. Ces médailles prouvent une fois de plus que le Gruyère AOC mérite une place de choix sur le marché national et international, grâce aux exigences respectées par tous les professionnels de la filière.





Swiss Cheese Awards 2012

Les Swiss Cheese Awards sont le point de rencontre traditionnel de tous les amateurs de fromage suisse. Nous saluons que la 8^e édition de cette manifestation se soit déroulée au Tessin. C'est dans la magnifique vieille ville de Bellinzone que se sont tenus, du 27 au 30 septembre 2012, un grand marché du fromage suisse, un marché du fromage d'alpage tessinois et de nombreuses attractions. Le samedi a malheureusement été terni par une météo peu commode, mais la bonne humeur tessinoise était tout de même au rendez-vous.

Ces quatre jours ont été l'occasion de découvrir et de déguster toute la diversité des fromages suisses. Le Gruyère AOC était bien entendu présent avec un stand et a déplacé tout spécialement le chalet de fabrication de la Confrérie du Gruyère pour l'occasion. En alternance, les visiteurs ont pu découvrir la fabrication du Gruyère AOC et du Formaggio d'Alpe Ticinese AOC.

Mais les Swiss Cheese Awards sont avant tout le concours tant attendu de 28 catégories de fromage se disputant le titre de meilleur fromage

suisse. Le Gruyère AOC s'est à nouveau très honorablement distingué avec de nombreuses récompenses. Avant de citer les distingués des catégories Gruyère AOC et Gruyère d'alpage AOC, la filière félicite M. Patrick Hauser, le grand Gagnant des Swiss Cheese Awards avec son Vacherin Mont d'Or AOC, mais qui est aussi un excellent fabricant de Gruyère AOC.

Le gagnant de la catégorie Gruyère AOC est M. Gérald Raboud de la fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOC affiné chez Fromco SA.

Des diplômes ont été décernés à: Monsieur Jean-Philippe Charrière, de la fromagerie de Ponthaux, pour son Gruyère AOC affiné chez Fromco SA, Monsieur Philippe Geinoz, de la fromagerie de Bémont, pour son Gruyère AOC affiné chez Fromco SA, Monsieur Cédric Vuille, de la fromagerie de La Brévine, pour son Gruyère AOC affiné chez Margot Fromages SA, Monsieur Thierry Ecoffey, de la fromagerie Romontoise, pour son Gruyère AOC affiné chez Mifroma SA, Monsieur Jean-Daniel Jäggi, de la fromagerie de Grandcour, pour son

Gruyère AOC affiné chez Fromco SA, Monsieur Michel Grossrieder, de la fromagerie Moléson SA, pour son Gruyère AOC affiné chez Fromage Gruyère SA, Monsieur Pierre Buchillier, de la fromagerie des Moulins, pour son Gruyère AOC Bio affiné chez Fromco SA.

Pour la catégorie Gruyère d'alpage AOC, le gagnant est Monsieur Jean-Louis Roch, alpage de la Théraulaz, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné à la Coopérative Fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage.

Un diplôme a été décerné à Monsieur Simon Renaud, alpage Le Cerney, pour son Gruyère d'alpage AOC affiné chez Magnenat-Fromage Gruyère SA.

L'IPG se réjouit de ces récompenses. Elle adresse ses félicitations à ses fromagers, ainsi qu'à ses producteurs de lait et affineurs. Ces médailles prouvent une fois de plus que le Gruyère AOC mérite une place de choix sur le marché national et international, grâce aux exigences respectées par tous les professionnels de la filière.



Assemblée des délégués : 20 ans après la signature de **la Charte du Gruyère**

Le 2 juillet 1992 était signée la Charte du Gruyère au Domaine des Faverges, dans le vignoble de Lavaux. Ce document fondateur a permis par la suite une belle évolution pour notre fromage, marquée notamment par l'acquisition de l'appellation d'origine contrôlée.

20 ans après, jour pour jour, les délégués de l'Interprofession du Gruyère avaient rendez-vous dans ce même lieu pour leur assemblée annuelle. Une façon de marquer le beau chemin parcouru pour assurer une perspective à la filière du Gruyère AOC.

Durant cette journée anniversaire, les nombreux orateurs ont évoqué le passé. Laurent Lavanchy, chef du Service de l'agriculture neuchâtelois, a fait partie des initiateurs du projet de Charte. «Au début des années nonante, a-t-il rappelé, on amorçait la réforme de la politique agricole, de grands changements se préparaient, notamment avec les paiements directs. Il nous a alors paru important d'asseoir solidement Le Gruyère AOC, à l'époque le seul produit agricole phare de Suisse romande.»

Servir Le Gruyère, servir une région, servir une image

Ce désir de défendre notre fromage a abouti à la signature de la Charte

du Gruyère. Celle-ci spécifie noir sur blanc la zone de production, les matières premières, la production, l'affinage et la maturation ainsi que la composition du produit. Elle prévoit la création d'une commission chargée d'étudier une réglementation d'appellation d'origine contrôlée pour Le Gruyère.

Philippe Mignot, à l'époque fromager à St-George et Président des fromagers romands, faisait partie des signataires. Il se souvient encore des discussions et de l'atmosphère qui régnaient ce jour-là: «Les représentants des diverses organisations se retrouvaient pour servir un produit qui nous est cher, pour servir une région que nous aimons, pour servir une image au consommateur et bien sûr pour définir un cadre à toute une filière de notre économie. Lors de la signature de la Charte, tous les orateurs ont souhaité qu'un groupe interprofessionnel poursuive les travaux jusqu'à l'obtention d'une AOC.»

Le passé, le présent et l'avenir intimement liés

Oswald Kessler, président de l'Interprofession depuis une année, aime à rappeler combien le passé, le présent et le futur sont intimement liés: «Il ne faut jamais oublier d'où on vient et où on va. Dans ce sens, on doit beaucoup à ces hommes qui ont défendu Le Gruyère, il y a 20 ans. Au départ, ils ont eu une bonne idée et, au fil du temps ils ont su défendre

leur produit tout en s'adaptant à l'environnement, aux événements et au marché. Cette attitude a favorisé le succès du Gruyère AOC». Laurent Lavanchy pour sa part estime que «cette réussite est aussi due au fait d'être parvenu à s'organiser, à maîtriser la filière, à mettre les partenaires ensemble.»

La structure démocratique, un atout incontestable

Ces vingt ans ont été marqués par des événements importants: la création de l'Interprofession du Gruyère en 1997, l'obtention de l'AOC en 2001 et la reconnaissance mutuelle des AOC avec l'Europe en 2011. Oswald Kessler est convaincu que la structure démocratique de l'IPG est un atout qui permet d'aller de l'avant. «Je suis, vous êtes, nous sommes responsables vis-à-vis de 2300 producteurs de lait, 172 fromagers de plaine et 50 d'alpage, 9 affineurs. Ce sont 4'000 postes de travail que nous représentons. Mon devoir est de faire en sorte que les négociations aboutissent dans l'intérêt du Gruyère AOC et de l'ensemble de l'IPG, en respectant la Charte, le cahier des charges et le guide des bonnes pratiques».

Un cahier des charges pertinent

Si on demande à Didier Roch, producteur de lait à Ballens, quelles sont



les victoires de ces vingt dernières années, il évoque avant tout le cahier des charges du Gruyère AOC : « Il a déjà dix ans, mais il tient la route, même si on peut faire quelques adaptations. Car on ne doit pas rester figé. Je dis vraiment bravo à toute l'équipe qui l'a créé. »

Un rôle de pionnier et de modèle

Jacques Chavaz, sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, a remercié toute la filière pour son rôle de pionnier et de modèle au sein de l'économie laitière. « J'aimerais témoigner de la place occupée par Le Gruyère AOC dans l'économie laitière et dans la tête et le cœur de ceux qui regardent devant eux. Le Gruyère AOC nous rappelle ce qu'on peut atteindre en termes de positionnement et de qualité, en termes d'organisation d'une filière et en termes d'une démarche raisonnée et résolue. L'Assemblée des délégués l'a montré une nouvelle fois aujourd'hui avec une décision pas facile à prendre comme l'interdiction de l'utilisation du robot de traite pour une traite en continu. Je vous en félicite. »

Evoluer dans le respect du produit

Didier Germain, fromager à la Fromagerie Les Martel et membre du Bureau de l'Interprofession s'est lui aussi positionné pour l'interdiction du robot de traite en continu. « Aujourd'hui comme à l'avenir, il n'y

a pas lieu de rester figé. Mais il faut évoluer dans le respect du produit. La mécanisation peut intervenir uniquement si on ne touche pas aux qualités intrinsèques du Gruyère AOC. Et l'utilisation du robot touchait d'une part à la qualité et d'autre part au cahier des charges. Pour moi, le fromager doit avoir la main dans la cuve, le producteur doit savoir ce qui se passe avec la matière première et l'affineur doit contrôler le produit pour que la qualité soit irréprochable lorsqu'il arrive sur la table du consommateur. »

De belles ambitions pour l'avenir

Sur un plan plus général, l'IPG entend améliorer encore la qualité de ce noble fromage tout en permettant une évolution graduelle des quantités sans que cela soit au détriment du prix. Elle veut également s'engager davantage pour la défense du nom « Gruyère » à travers le monde. Oswald Kessler est convaincu de la nécessité de renforcer la marque : « Il faut protéger notre produit, se préparer à combattre les copies et, là où l'AOC n'est pas reconnue, déposer la marque avec le logo. »

Et Gérald Roux, affineur à Fromage Gruyère SA et membre du Bureau, de conclure à ce propos : « Quand on est à l'étranger, devant un acheteur, il est beaucoup plus facile de le convaincre avec une marque forte, connue et qui a de la valeur. Nous avons beaucoup d'atouts entre les mains. Il faut encore renforcer la

marque « Gruyère » et intensifier les contrôles afin de se donner les meilleures chances possibles pour avoir une place de choix dans le développement du marché. »

Interdiction définitive du robot de traite en continu

Les Délégués ont décidé d'interdire définitivement l'utilisation du robot de traite pour une traite en continu. Il est donc désormais formellement interdit d'installer un tel robot dans les exploitations agricoles de la filière. Les neuf producteurs qui l'utilisent actuellement doivent le remplacer jusqu'au 2 juillet 2022. Dès ce jour, ils doivent respecter un espace de traite, pour chaque vache, d'au minimum huit heures.

La station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP avait étudié l'influence des installations de traite robotisées sur l'aptitude du lait à la transformation en fromage. Elle avait estimé que les risques de produire du fromage ne correspondant pas aux règles du Gruyère AOC augmentent en utilisant du lait récolté avec des robots de traite.

Précisons enfin que toute nouvelle technologie de traite doit faire l'objet d'une détermination de l'Interprofession.



Chapitre de la Confrérie du Gruyère à Lausanne

Le 13 octobre dernier, une animation particulière s'est tenue au marché de la Riponne à Lausanne. On y trouvait de la fabrication de Gruyère dans le chalet de la Confrérie, de la dégustation et une réunion de personnes habillées en costume officiel. En effet, la Confrérie du Gruyère y intronisait des nouveaux compagnons, dont Madame Géraldine Savary, Conseillère aux Etats et Présidente depuis 2012 de l'Association Suisse des AOC-IGP, M. Daniel Brélaz, Syndic de la Ville de

Lausanne, Monsieur Guy Parmelin, Conseiller national. Nous soulignons également l'arrivée de Messieurs Eric et Vincent Sonnay, Producteurs de lait pour le Gruyère AOC à Les Tavernes, ainsi que Monsieur Jean-Jacques Clément, Fromager pour Le Gruyère AOC à la Fromagerie de Moudon. A cette occasion, Monsieur Michel Berger, Monsieur Jean-Paul Monnard et Monsieur Marc Roulin, tous trois dessinateurs, ont illustré brillamment sur des meules de Gruyère AOC des sujets propres au fromage comme le sondage, la convivialité de la fondue ou encore la râpe.

Switzerland Cheese Marketing: Bilan des activités 2012 et présentation des campagnes 2013

Chaque année en novembre, le rendez-vous est donné à Berne pour présenter le bilan des activités et les campagnes à venir dans les différents pays où Switzerland Cheese Marketing est présent. Tous les responsables des bureaux ont fait le déplacement pour donner les tendances du marché dans leurs pays respectifs.

La journée a commencé par une introduction du Président de SCM, Monsieur Guy Emmenegger et du Directeur Monsieur David Escher. Puis les responsables marketing ont pris la parole. Monsieur Spahr, nouveau Responsable marketing suisse depuis octobre 2012, a ouvert les feux, suivi de Madame Frova pour l'Italie, Monsieur Lefèvre pour la France, Monsieur Müller-Henze pour l'Allemagne, Monsieur Corbacho pour l'Espagne et Madame Dedoncker pour le BeNeLux. Un constat général à tous les pays est la crise qui



sévît dans les pays de l'Union européenne. Dans ce contexte, il est important de maintenir les activités de promotion. Les dégustations sont organisées dans tous les pays, tout comme des activités ponctuelles, dont un exemple est développé en page 4 de cette édition de l'Oiseau.

Chaque pays présente également ses brochures et articles publicitaires, ce qui permet à tout un chacun d'échanger les idées et d'en trouver de nouvelles. Il s'agit bel et bien d'une journée d'échanges, indispensables dans un domaine en constante évolution.



Nouveau Directeur de Fromco SA

Monsieur Jean-Marc Collomb succédera à Monsieur Pierre-Ivan Guyot en tant que Directeur de Fromco SA à Moudon, dans le courant de février 2013.

Ingénieur agronome EPFZ, au bénéfice également d'un diplôme en gestion d'entreprise de la HES Fribourg, Monsieur Collomb a dirigé durant plusieurs années la Fédération Laitière Neuchâteloise. Pendant cette période, il a activement participé à la mise en place des structures de l'Interprofession du Gruyère, en tant que co-secrétaire lors de la création le 2 juin 1997. Il était également engagé dans le conseil de sociétés de fromagerie. Il connaît donc parfaitement le milieu du Gruyère AOC. M. Collomb a ensuite dirigé l'entreprise Fermenta SA à Payerne pendant neuf ans, entreprise active dans le conditionnement du tabac suisse.

Ces quatre dernières années, M. Collomb a travaillé au sein d'AGRI-DEA à Lausanne, l'Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural. Dès 2010, il a assumé la responsabilité du site de Lausanne et des activités romandes au titre de Directeur suppléant de cette organisation.

Dès son entrée en fonction, Monsieur Collomb remplacera Monsieur Pierre-Ivan Guyot au Comité de l'Interprofession.

Lors de l'Assemblée des Délégués du 21 novembre 2012, Monsieur Pierre-Ivan Guyot a été félicité pour son engagement au sein de la filière et nous lui avons souhaité plein succès dans ses nouvelles fonctions au sein du Département de l'Agriculture du Canton de Neuchâtel.



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

Giant Xtour 2013: cette compétition interscolaire attire chaque année pas moins de 2000 gymnasiens et apprentis. www.giantxtour.ch

Le Gruyère European Curling Championships: c'est à Karlstad, dans un climat propice aux glaces, que se déroulent les compétitions du 8 au 15 décembre 2012. www.ecc2012.curlingevents.com

Spar European Cross Country Championships: le 9 décembre, les athlètes s'affronteront sur les terrains difficiles de Budapest en Hongrie. www.european-athletics.org

Raquette Aventure: du 26 décembre 2012 au 16 mars 2013, ce ne sont pas moins de 7 étapes en Suisse romande et en Suisse alémanique. 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

Courses masculines de ski FIS à Adelboden: les meilleurs skieurs mondiaux se retrouveront les 12 et 13 janvier 2013 sur le

légendaire Chuenisbärgli. La hot-fondue est aussi entrée dans la légende de ce week-end très prisé. www.weltcup-adelboden.ch

Swiss Expo: du 17 au 20 janvier 2013 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

Muba
Pour la première fois, nous serons présents à la grande foire de Bâle, du 22 février au 3 mars 2013. www.muba.ch

Le Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA): du 23 février au 3 mars 2013, le rendez-vous de la diversité et de la richesse de l'agriculture française et internationale fêtera ses 50 ans! Tous les représentants du monde agricole seront rassemblés dans une ambiance conviviale. Une opportunité pour le Gruyère AOC d'asseoir sa renommée. www.salon-agriculture.com

European Athletics indoor Championships 2013 Göteborg
Du 1er au 3 mars 2013, Göteborg sera la capitale de l'athlétisme européen avec les compétitions indoor. Le Gruyère AOC sera présent et proposera notamment diverses mesures d'accompagnement sur cet event. www.goteborg2013.com

All European Championship – Confrontation européenne Holstein et Red Holstein, les 1^{er} et 2 mars 2013 à Forum Fribourg. www.eurholstein2013.ch

La Foire internationale de Lyon: du 22 mars au 1er avril 2013, 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

Le Tour de Romandie se déroulera du 23 avril au 28 avril 2013 et sillonnera les plaines et cols de Suisse Romande, pour le plaisir des spectateurs et téléspectateurs. www.tourderomandie.ch

La Luga à Lucerne: du 26 avril au 5 mai 2013, la grande foire d'exposition de Suisse centrale. www.luga.ch

La BEA à Berne: du 3 au 12 mai 2013, 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

Le Tour de Suisse se déroulera du 8 au 16 juin et son escapade en Suisse Romande sera une arrivée d'étape à Crans-Montana et un départ de Montreux. www.tds.ch



Salade de betterave rouge crue au chili

Pour 4 personnes

Sauce:

2 c. à s. de vinaigre de vin rouge
4 c. à s. d'huile d'olive
1 pincée de chili
Sel, poivre

40 g de noisettes
1 à 2 piments rouges
400 g de betterave rouge crue
2 oranges
150 g de Gruyère AOC
Un peu de mâche

Préparation:

Mélanger soigneusement le vinaigre et l'huile avec le chili, le sel et le poivre.

Hacher grossièrement les noisettes et les faire griller dans une poêle sans matière grasse. Couper les piments en deux, les épépiner et les hacher finement. Éplucher les betteraves rouges et les couper en fines lanières avec une râpe.

Enlever la peau de l'orange à l'aide d'un couteau jusqu'à la chair du fruit et prélever quelques tranches entre les peaux. Mélanger les oranges, les noisettes et les betteraves avec la sauce. Présenter la salade de mâche et de betterave rouge sur une assiette. Couper le Gruyère AOC en dés et les répartir sur la salade.

Conseil: présenter la salade dans un verre.



Lentilles aux légumes avec polenta au laurier

Pour 4 personnes

Polenta au laurier:

10 feuilles de laurier
7 dl de bouillon de légumes
3 dl de lait
1 gousse d'ail
175 g de semoule de maïs fine
120 g de Gruyère AOC

Lentilles aux légumes:

100 g de lentilles noires ou vertes
200 g de carottes
200 g de céleri-rave
100 g de poireau
1 oignon
1 gousse d'ail
1 ½ c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de concentré de tomates (25 g)
1 boîte de tomates en dés (400 g)
2 dl de bouillon de légumes
Origan, thym
Sel, poivre
1 botte de persil

Préparation:

Pour la polenta, émietter les feuilles de laurier, porter à ébullition avec le bouillon de légumes, le lait et la gousse d'ail et laisser macérer pendant 30 minutes.

Laisser mijoter les lentilles pendant environ 30 minutes dans une grande quantité d'eau. Éplucher les carottes et le céleri, les couper en

rondelles et en dés d'environ 1 cm d'épaisseur. Couper le poireau en rondelles d'1 cm de largeur. Hacher finement l'oignon et l'ail. Faire chauffer légèrement l'huile, y faire revenir l'oignon, l'ail et le concentré de tomates. Ajouter les légumes, les tomates et le bouillon de légumes. Assaisonner avec l'origan, le thym, le sel et le poivre. Laisser mijoter pendant 20 minutes, ajouter les lentilles égouttées et mélanger. Saupoudrer de persil finement haché.

Verser le jus de cuisson au laurier à travers une passoire et faire chauffer. Verser la semoule de maïs en fine pluie en remuant. Porter à ébullition, laisser gonfler 10 minutes couvercle fermé, en remuant de temps en temps. Couper quelques copeaux de Gruyère AOC. Râper finement le reste du fromage et le mélanger à la polenta.

Servir la polenta avec les lentilles aux légumes, saupoudrer avec les copeaux de Gruyère AOC.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

