

L'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère AOC
Trimesterschrift des Gruyère AOC



Fête aux Colombettes

Des médailles pour 32 fromagers
et 9 fabricants d'alpage (p. 4)

Fest in Colombettes

*Die Medaillen für 32 Käser
und 9 Käser von Alp-Gruyère (p.4)*

La colonne vertébrale du succès

2005 approche à grands pas. Mais avant de fêter la nouvelle année, cette fin de novembre a de nouveau été l'occasion de relever l'excellente qualité du Gruyère AOC et surtout sa constance à long terme.

Les résultats des Swiss cheese Award ont permis de mettre en avant les qualités intrinsèques d'une pièce de Gruyère avec le titre obtenu par M. Gérard Bezençon de Pampigny. Le concours des fromages de montagne a vu, pour sa part, l'obtention de deux médailles, l'une d'or pour M. Erich Hunkeler de Sommentier et l'autre de bronze pour M. Louis Bérard de Chavannes-les-Forts. Ces brillantes performances ont fait suite au titre de champion du Monde obtenu par M. Benoit Kolly du Mouret dans le Wisconsin. Et il faut encore citer la médaille de bronze obtenue tout récemment par M. Hanspeter Wälchli de Lignières, à la Käsiade en Autriche.

A ces distinctions ponctuelles viennent s'ajouter celles mises en place par l'Interprofession du Gruyère pour récompenser les productions les plus méritantes dans la

durée. Ces récompenses, dont vous trouvez le détail dans ce numéro, démontrent la lutte journalière que mènent les membres de la filière du Gruyère AOC pour mettre sur la table du consommateur un produit de qualité irréprochable tout en lui assurant une diversité de goûts par la mise en valeur du lait cru. Si le Gruyère AOC d'aujourd'hui n'est pas tout à fait le même que celui de demain, par le savoir-faire des partenaires de la filière, il ressemble toujours à celui qui a passé au travers des siècles et de l'histoire et qui, nous l'espérons, sera toujours présent dans les années à venir. C'est cette gageure qu'essaie de remplir le cahier des charges du Gruyère AOC pour transmettre à nos enfants un produit capable encore longtemps de faire frémir nos papilles gustatives tout en nous apportant son lot d'émotions.

C'est avec cet espoir que nous souhaitons à chacun d'excellentes fêtes de fin d'année et des perspectives renouvelées pour 2005.

Ph. Bardet

Rückgrat unseres Erfolgs

Das neue Jahr 2005 kommt mit grossen Schritten auf uns zu. Bevor wir uns den Freuden der Festtage hingeben, möchten wir in diesen letzten Novembertagen die Gelegenheit benützen, um die vorzügliche Qualität des Gruyère AOC und insbesondere ihre langfristige Beständigkeit hervorheben.

Dank dem durch den Käser Gérard Bezençon aus Pampigny erzielten Titel in der Rangliste des Swiss Cheese Award war es möglich, die inhaltlichen Vorzüge eines Laibes Gruyère zu erkennen. Am Wettbewerb der Bergkäse konnten ausserdem zwei Medaillen entgegen genommen werden, die eine goldene durch Erich Hunkeler aus Sommentier und die andere bronzene durch Louis Bérard aus Chavannes-les-Forts. Diese herausragenden Leistungen traten nach dem hoch erfreulichen Erwerb des Weltmeistertitels durch Benoit Kolly aus Le Mouret im amerikanischen Wisconsin ein. Hervorzuheben ist auch die von Hanspeter Wälchli aus Lignières errungene Bronzemedaille anlässlich der Käsiade in Österreich.

An diese Erfolge an internationalen Wettbewerben reihen sich jene Auszeichnungen an, die durch die Sortenorganisation Gruyère verliehen werden, um die verdienstvollsten, langfristigen Produktionen hervorzuheben. Diese Belohnungen, die Sie in dieser Nummer vorfinden, sind Ausdruck des täglichen Ringens der Mitglieder der Sortenorganisation Gruyère AOC um Qualität, damit der Konsument ein einwandfreies Erzeugnis auf seinem Tisch vorfindet. Dabei wird ihm auf der Grundlage der silofreien Milch eine breite Auswahl an Geschmack geboten. Auch wenn der heutige Gruyère nicht in allen Punkten jenem des nächsten Tages entspricht, gleicht er hinsichtlich des Könnens der Partner unserer Sortenorganisation jenem Käse, der im Laufe der Jahrhunderte und der Geschichte erzeugt wurde und der, so hoffen wir, auch künftig angeboten werden wird. Die Vorschriften des Pflichtenhefts des Gruyère AOC sind dieser Zielsetzung untergeordnet. Damit soll es gelingen, noch lange die Geschmackssinne unserer Nachkommen anzuregen und uns gleichzeitig eine Menge Emotionen zu vermitteln.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen frohe Festtage und ein erfolgreiches und gesegnetes neues Jahr 2005.

Ph. Bardet

Sommaire en allemand:



p.4

Fête aux Colombettes

Des médailles pour 32 fromagers et 9 fabricants d'alpage



p.12

Rencontre

avec une affineuse installée aux Etats-Unis



p.8

Urs Kolly

conseiller en fromagerie et sportif de pointe



p.13

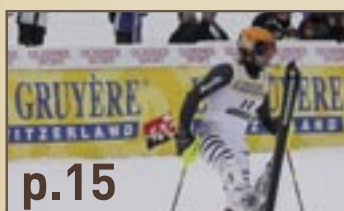
2 recettes pour les fêtes



p.10

Marc Gendre

l'application de la gestion des quantités



p.15

Agenda,

Le Gruyère AOC partenaire de nombreuses manifestations

Le Gruyère AOC, un Gage d'avenir

Cette fin d'année 2004 correspond à de nouveaux défis qui attendent la filière du Gruyère AOC. En effet la libéralisation complète du marché en 2007 devient de plus en plus une réalité. Les démarches visant à sortir du contingent de manière anticipée au 1er mai 2006 vont de l'avant, de même que les négociations pour l'obtention d'une reconnaissance européenne du nom Gruyère.

Les dossiers ne vont ainsi pas manquer en 2005 pour continuer à porter vers l'avant le Gruyère AOC. C'est aussi l'occasion de revenir quelque peu en arrière pour constater le chemin parcouru depuis le 1er mai 1999, date de la disparition de l'USF. Dès ce moment, l'Interprofession a tout entrepris pour assurer à l'entier des partenaires de la filière une rémunération correspondant aux efforts consentis. Il a fallu définir une quantité à produire et se donner les instruments nécessaires pour respecter celle-ci en respectant les soubresauts du marché. Dans cette perspective il a ainsi été possible de tenir globalement des quantités qui sont proches de celles données au 1er mai 1999, mais surtout nettement plus élevées que celles produites il y a dix ans. La quantité de Gruyère vendue est en constante augmentation depuis des décennies.

Dans le même esprit, il a été possible de tenir le prix du lait à un niveau supérieur à celui annoncé dans les différents rapports des instances fédérales. Il est même possible d'affirmer que ce prix est le même aujourd'hui qu'il y a cinq ans. Ceci même si des subventions importantes ont été abolies dans ce laps de temps. C'est en effet, la subvention à l'exportation dans l'Union Européenne qui a totalement disparu, celle pour les autres pays qui a été réduite à Fr. 1.- ou encore plusieurs soutiens à la graisse et à la protéine qui ont baissé.

Du point de vue économique, la filière a tenu son rôle. Grâce à l'activité déployée au niveau promotionnel, qui est financé par la contribution marketing de l'Interprofession, Le Gruyère AOC fait bonne figure sur le front de vente. Le Gruyère AOC est le fromage le plus vendu en Suisse, sa part de marché augmentant chez les grands distributeurs du pays. La progression est sensible dans toutes les classes d'âge. Le nom Gruyère fait partie des vingt noms de produits alimentaires les plus connus. Ce n'est ainsi pas étonnant qu'avec un tel niveau, il existe continuellement des velléités de s'approprier le nom Gruyère hors du respect strict du cahier des charges AOC.

Le Gruyère AOC reste une démarche collective qui sous-entend une certaine solidarité et qui ne peut réussir que si chacun accepte une part de compromis pour une réussite collective. Ce succès ne peut être au rendez-vous que si la qualité est de mise. Pour l'atteindre, l'effort est sans relâche et quotidien. Dans ce contexte, nous sommes fiers de pouvoir présenter les lauréats de la distinction des meilleures fabrications depuis le 1er mai 1999. Sur une base de 20 points, le 15% des taxations est ainsi supérieur à 19 points. Si une petite partie de production a ainsi été primée, il ne faut pas oublier que plus du 90% de la production de ces cinq dernières années a été d'excellente qualité et a surtout répondu aux attentes des consommateurs.

Dans cette perspective, nous pensons que l'Interprofession avec son produit le Gruyère AOC est armée pour affronter les défis de l'avenir. Mais nous ne réussissons qu'au prix d'efforts communs et en aucun cas en pratiquant la politique du chacun pour soit.

Ph. Bardet

Der Gruyère AOC, ein Pfand für die Zukunft

An diesem Jahresende steht die Sortenorganisation Gruyère AOC neuen Herausforderungen gegenüber. Die vollständige Freigabe des Marktes im Jahre 2007 wird immer mehr zur Wirklichkeit. Weitere Schritte im Hinblick auf den vorzeitigen Ausstritt am 1. Mai 2006 aus der Milchkontingentierung werden unternommen und die Verhandlungen zur europäischen Anerkennung des Namens Gruyère laufen weiter.

Die Arbeit zur weiteren Förderung des Gruyère AOC wird also auch im Jahre 2005 nicht ausgehen. Heute bietet sich die Möglichkeit, Rückschau zu halten, um den seit dem 1. Mai 1999 zurückgelegten Weg, als die Schweizerische Käseunion AG aufgelöst wurde, zu beurteilen. Seit jenem Datum hat die Sortenorganisation alles unternommen, um allen Partnern eine den erbrachten Anstrengungen angemessene Entlohnung zu sichern. Es musste die zu produzierende Menge festgelegt werden und es galt, sich die notwendigen Instrumente zu sichern, um diese Menge unter Berücksichtigung der Marktschwankungen nicht zu überschreiten. Aus dieser Sicht erwies es sich als möglich, diese Menge, die heute nahezu die gleiche ist wie am 1. Mai 1999, insgesamt beizubehalten. Die Menge des verkauften Gruyère wächst seit mehreren Jahrzehnten an.

Desgleichen konnte der Milchpreis auf einem höheren Stand gehalten werden als jener, der in verschiedenen Berichten der Bundesbehörden aufgezeichnet ist. Es darf sogar festgehalten werden, dass dieser Preis jenem vor fünf Jahren entspricht, auch wenn in der Zwischenzeit einige bedeutende Bundesbeiträge gestrichen wurden. So ist der Exportbeitrag in die Europäische Union vollständig weggefallen, jener in die andern Staaten wurde auf einen Franken herabgesetzt oder mehrere Beiträge auf Fetten und Proteinen wurden gekürzt.

Im wirtschaftlichen Bereich hat die Sortenorganisation ihre Aufgabe erfüllt. Dank den Fördermassnahmen, die durch den bei den Partnern erhobenen Werbebeitrag finanziert werden, behauptet sich der Gruyère AOC an der Verkaufsfond vorzüglich. Der Gruyère AOC ist der in der Schweiz am meisten verkaufte Käse und sein Marktanteil steigt bei den Grossverteilern an. Die Zunahme ist bei allen Altersklassen spürbar. Der Name Gruyère zählt zu den zwanzig am meisten bekannten Bezeichnungen von Nahrungsmitteln. Deshalb erstaunt es nicht, dass bei einem derartigen Bekanntheitsgrad Versuche zur Nachahmung des Namens Gruyère ausserhalb der strikten Einhaltung des AOC-Pflichtenheftes unternommen werden.

Der Gruyère AOC bleibt ein gemeinsames Unternehmen, das eine gewisse Solidarität voraussetzt und das nur gelingen kann, wenn jeder im Hinblick auf den Erfolg Kompromisse einzugehen bereit ist. Aber ohne Qualität stellt sich der Erfolg nicht ein. Um sie zu erreichen, bedarf es dauernder und täglicher Anstrengungen. In diesem Zusammenhang sind wir stolz, die Gewinner der Auszeichnungen für die besten Produktionen seit dem 1. Mai 1999 nennen zu dürfen. Auf einer Grundlage von 20 Punkten ergibt dies also 15 Prozent der Taxationen mit über 19 Punkten. Auch wenn nur ein kleiner Teil der Produktion hervorgehoben wird, darf nicht vergessen werden, dass mehr als 90 Prozent der Produktion dieser fünf letzten Jahre als vorzüglich gelten können und damit die Erwartungen der Konsumenten erfüllt haben.

Aus dieser Sicht dürfen wir hervorheben, dass unsere Sortenorganisation mit ihrem Erzeugnis Gruyère AOC gut gerüstet ist, um die zukünftigen Herausforderungen zu meistern. Der Erfolg kann indessen nur dank gemeinsamen Anstrengungen erzielt werden und niemals mit einer Politik, die jeder für sich. Krempeln wir auch in Zukunft die Ärmel hoch.

Ph. Bardet



Des médailles d'or, d'argent et de bronze pour 32 fromagers et 9 fabricants d'alpage

Le chalet des Colombettes à Vuadens était à la fête le 30 novembre dernier. L'Interprofession du Gruyère remettait pour la première fois des distinctions d'or, d'argent et de bronze aux fabricants de Gruyère AOC qui ont obtenu les meilleurs résultats de taxation, pendant la période du 1er mai 1999 au 30 avril 2004. Une façon de reconnaître et de mettre en valeur des capacités professionnelles remarquables.

32 fromagers sur les 210 qui fabriquent du Gruyère AOC ont reçu une distinction, ainsi que 9 fromagers d'alpage sur les 58. Sur les taxations des cinq dernières années, ils ont réussi à obtenir une moyenne pondérée d'au moins dix-neuf points sur vingt. Jean-Louis Andrey, responsable de la qualité à l'IPG était heureux de voir ces professionnels récompensés pour l'excellente qualité de leur travail. « Par ces médailles, nous voulons montrer, qu'avec une matière vivante comme le lait cru, on peut faire quelque chose de superbe, s'est-il exclamé ! Cela ne signifie nullement que les autres fabricants qui n'ont pas été récompensés n'ont pas de mérite ou que leur production laisse à désirer. La preuve : lors de chaque taxation fromagère mensuelle, entre 45 et 50 % des Gruyère AOC sont taxés 19 points ou plus. C'est un résultat réjouissant. Mais ce ne sont pas toujours les

mêmes fromagers qui les obtiennent. Car il est difficile d'avoir une grande régularité. Sur cinq ans, tout fromager risque d'avoir une mauvaise surprise ou un imprévu à un moment ou à un autre. Il y a tant d'éléments qui entrent en ligne de compte, comme les conditions climatiques, la qualité du lait, l'état des installations ».

Du bon lait donne du bon fromage

Pour chaque médaille remise à un fromager, la société de fromagerie qui a livré le lait pour la fabrication du Gruyère AOC a reçu un diplôme en signe de reconnaissance. Le producteur de lait est ainsi indirectement récompensé.

En effet, lorsqu'il y a de bons producteurs, il y a sans doute aussi un bon fromager et vice-versa. En d'autres termes, comme l'estime Jean-Louis Andrey, la qualité du Gruyère AOC dépend de la bonne collaboration entre le fromager et les producteurs de lait : « Par son travail et par ses exigences, le fromager donne l'impulsion. C'est lui qui contrôle la qualité du lait, en pratiquant des analyses très pointues. C'est lui aussi qui rend attentif le producteur lorsqu'il y a un petit problème de qualité. Les fromagers qui ont été récompensés procèdent à ces tests sans doute deux à trois fois par semaine. Ils peuvent ainsi agir rapidement lorsqu'ils détectent une anomalie. Ils doivent

avoir beaucoup de rigueur et ne peuvent remettre à plus tard ce qu'ils doivent faire le jour même. C'est une condition essentielle pour avoir de la régularité dans la qualité. Cette manière de faire est aussi contraignante pour le producteur de lait, mais elle porte ses fruits ».

Tous les sens en éveil

Pour attribuer ses distinctions, l'IPG s'est basé sur les taxations mensuelles. En effet, deux taxateurs se rendent régulièrement dans les vingt caves où les Gruyère AOC sont affinés. A chaque fois, en un peu moins de deux semaines, ils choisissent par sondage entre 600 et 1200 meules selon la grandeur du lot à taxer, sur lesquelles ils portent toute leur attention. C'est ainsi que, durant l'année, entre huit et dix pour cent de la production d'un fromager sont évalués.

Pour procéder à leur estimation, les taxateurs utilisent leurs cinq sens. Lorsqu'ils s'approchent d'un lot, ils sont alertés par l'odeur qui peut être légèrement différente, si le fromage a un problème de morge. Ils observent aussi attentivement l'aspect général du fromage, la croûte et le format des meules notamment. A l'aide du manche en corne de la sonde, ils donnent de petits coups sur le fromage et écoutent le son qui s'en dégage : ils ont ainsi des indices pour



Fest in Colombettes

Gold-, Silber- und Bronzemedailles für 32 Käser und 9 Käser von Alp-Gruyère

Das Chalet der Colombettes in Vuadens war letzthin am 30. November in Feststimmung. Die Sortenorganisation Gruyère überreichte den Produzenten von Gruyère AOC, die in der Zeit vom 1. Mai 1999 bis 30. April 2004 die besten Taxationsergebnisse erzielt haben, erstmals die Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze. Damit wird das herausragende berufliche Können anerkannt und hervorgehoben.

32 von 210 Käsern, die Gruyère herstellen, haben eine Auszeichnung erhalten, sowie 9 von 58 Käser von Alp-Gruyère. Bei den Taxationen der letzten fünf Jahre haben sie einen gewogenen Durchschnitt von mindestens 19 von möglichen 20 Punkten erreicht. Jean-Louis Andrey, Verantwortlicher für die Qualität des Gruyère, war stolz auf die Berufsleute, die für ihre vorzügliche Qualität ihrer Arbeit belohnt wurden. Er rief aus:

„Mit diesen Medaillen wollen wir aufzeigen, dass man mit einer lebendigen Materie wie die Rohmilch einen vorzüglichen Käse herstellen kann! Dies bedeutet nicht, dass jene Käser, die nicht ausgezeichnet worden sind, keine Verdienste aufweisen oder dass ihre Produktion Wünsche offen lässt. Der

Beweis dafür: anlässlich jeder monatlichen Taxation werden zwischen 45 und 50 Prozent des Gruyère AOC mit 19 und mehr Punkten beurteilt. Dies ist ein erfreuliches Ergebnis. Doch sind es nicht immer die gleichen Käser, die dieses Ergebnis erreichen. Gleichmässige Ergebnisse zu erbringen ist eine hohe Kunst. Innerhalb von fünf Jahren kann es bei jedem Käser dann und wann eine böse Überraschung oder etwas Unvorhergesehenes geben. Derart viele Elemente wirken ein wie die klimatischen Bedingungen, die Milchqualität oder der Zustand der Einrichtungen.“

Guter Käse setzt gute Milch voraus

Für jede einem Käser übergebene Medaille hat die Genossenschaft, welche die Milch für die Produktion von Gruyère AOC geliefert hat, als Zeichen der Dankbarkeit ein Diplom erhalten. Der Milchproduzent wird so mittelbar belohnt.

Wo gute Milchproduzenten arbeiten, gibt es ohne Zweifel einen guten Käser, oder auch umgekehrt. Anders ausgedrückt hängt gemäss Jean-Louis Andrey die Qualität des Gruyère AOC von der einwandfreien Zusammenarbeit zwischen dem Käser und den Milchproduzenten ab; „Mit seiner Arbeit und mit seinen Forderungen sorgt der Käser nämlich für eine viel versprechende Ausgangslage. Er ist es, der die Qualität der Milch prüft, indem er tief greifende Analysen durchführt. Seine Aufgabe ist es, den Produzenten beim Auftreten kleinerer Qualitätsprobleme aufmerksam zu machen. Die nun ausgezeichneten Käser führen

wöchentlich zwei oder drei Tests durch. Dies ermöglicht ihnen, bei Ungereimtheiten sofort zu handeln. Sie müssen unnachsichtig sein und keinesfalls Verrichtungen verschieben, die sie am gleichen Tag erledigen können. Dies ist eine ausschlaggebende Voraussetzung, um eine regelmässige Qualität zu sichern. Für den Milchproduzenten geht es dabei um ein einengendes Vorgehen, aber der Erfolg hängt davon ab.“

Alle Sinne sind wach

Bei der Zuspreehung der Auszeichnungen ging die Sortenorganisation von den monatlichen Taxationen aus. Zwei Taxateure besuchen nämlich regelmässig die zwanzig Keller, wo der Gruyère AOC gereift wird. Jedes Mal, in weniger als zwei Wochen, wählen sie durch Probebohrung je nach Grösse des zu taxierenden Loses zwischen 600 und 1200 Laibe aus, denen sie ihre volle Aufmerksamkeit widmen. Jährlich werden damit zwischen acht und zehn Prozent der Produktion eines Käasers beurteilt.

Bei der Bewertung beanspruchen die Taxateure ihre fünf Sinne. Beim Herannahen an das Los beurteilen sie den Geruch, der leicht unterschiedlich ist, wenn der Käse hinsichtlich der Rinde ein Problem aufweist. Sie begutachten aufmerksam den Gesamteindruck, den der Käse hinterlässt, vor allem die Rinde und das Format der Laibe. Mit Hilfe des Stiels aus Horn des Käsebohrers klopfen sie leicht auf den Käse und hören den sich ergebenden Ton ab: sie erhalten damit Indizien, um zu wissen, ob die Laibe eine Lochung aufweisen, die je nach Form als Risse, Nester und Pick bezeichnet werden. Sie tolerieren bloss einige Löcher von vier bis fünf Millimetern Durchmesser. Mit dem Käsebohrer entnehmen sie eine Probe und begutachten die Weichheit des Teigs, der fest sein muss, aber doch genügend geschmeidig und leicht feucht. Er muss zwischen den Fingern zergehen. Schliesslich kosten sie die Probe, um herauszufinden, ob sie in diesem aussergewöhnlichen Käse den ganzen Reichtum und die Reinheit des Geschmacks wieder finden. Alsdann können die Gruyère AOC taxiert werden, mit einem Gesamtergebnis von zwanzig Punkten.

Eine Auszeichnung, die zu noch grösseren Leistungen anspornt

Anlässlich des Festes in Colombettes wurden also die Medaillen als Ergebnis der sechzig Taxationen innerhalb von fünf Jahren vergeben. Jean-Louis Andrey, der das Reglement für die Zuerkennung dieser Auszeichnungen verfasst hat, war besonders zufrieden: „Ich selber war während zwanzig Jahren Käser und während dieser Zeit habe ich von der Schweizerischen Vereinigung der Milchindustrie zwei Mal eine Auszeichnung erhalten. Ich erinnere mich, dass mich diese Auszeichnungen angespornt haben. Für einen Käser ist es herrlich, diese Bestätigung zu erhalten. In meinem Innersten wünsche ich dies allen Käsern, die heute Gruyère AOC produzieren.“

Toutes les photos téléchargeables gratuitement sur notre site web: www.gruyere.com

Alle abrufbaren Fotos unentgeltlich auf unserer Web-Seite www.gruyere.com



savoir si les meules ont de l'ouverture, qui selon la forme prend le nom d'éraillure, de bec ou de nid. Ils ne tolèrent que quelques trous de quatre à cinq millimètres de diamètres. Ils prennent ensuite une carotte avec la sonde et observent l'onctuosité de la pâte qui doit être ferme, mais suffisamment souple et légèrement humide. Elle doit bien s'écraser entre les doigts. Enfin, ils goûtent pour savoir s'ils retrouvent toute la richesse et la pureté de goût de ce fromage d'exception. Les Gruyère AOC peuvent alors être taxés, avec un total maximum de vingt points.

Une distinction stimulante

C'est donc sur le résultat des soixante taxations réalisées en cinq ans que les médailles ont été attribuées au cours de la fête aux Colombettes. Jean-Louis Andrey, qui a conçu le règlement de l'attribution de ces distinctions, était particulièrement satisfait: « J'ai été fromager pendant vingt ans et à l'époque j'ai reçu à deux reprises une distinction de la société suisse d'industrie laitière. Je me souviens combien cette reconnaissance a été stimulante pour moi. C'est magnifique pour un fromager de recevoir cette consécration. Au fond de moi, je souhaite cela à tous les fromagers qui produisent aujourd'hui du Gruyère AOC ».



Quelques réactions

de médaillés glanées lors de la cérémonie de remise des distinctions aux Colombettes.

Pierre-Alain Uldry,
Pont-la-Ville



«Il faut être assez nombreux sur une exploitation pour pouvoir faire les choses correctement. Chez nous, on est quatre. Il faut des employés qualifiés en qui on peut avoir confiance. Il faut savoir déléguer. Mais il faut rester modeste, on n'est pas à l'abri d'une mauvaise surprise.»

Stéphane Menoud,
Ursy, puis La Chauv-du-Milieu



«Au cours de ces 5 dernières années, j'ai changé de fromagerie. C'est difficile de s'adapter à de nouvelles installations, aux caves, au lait et de tisser des liens avec les producteurs. Il faut trouver des nouveaux repères. Après 11 mois, j'ai fait un 20 à la taxation. J'ai sauté de joie.»

Gérard Bezençon, Pampigny



«Que ce soit avec un Swiss cheese Award ou avec une médaille de l'IPG, je pense que les distinctions sont importantes non seulement pour le fromager en question, mais aussi pour l'image du Gruyère, de la région, du village, des producteurs de lait. Tout le monde a à y gagner.»

Claude Kolly,
Rossens



«Si j'ai obtenu cette distinction, c'est d'abord grâce à la qualité exemplaire du lait qui m'a été livré. C'est aussi parce que j'ai beaucoup de rigueur dans le travail et un bon suivi de la fabrication. De plus, j'essaie toujours de m'améliorer en suivant des cours de formation continue.»

Dominique Caille, Romanens



«Cette médaille est une grande satisfaction pour moi-même, mais aussi pour toute la société de laiterie, pour mes employés et pour toute ma famille. Ensemble, nous avons réussi à assurer un suivi et une constance que je n'aurais pu assumer aussi bien seul.»

Gérard Bulliard, La Brévine



«Chez moi, la qualité tient au fait que je suis tous les jours au travail. Je ne prends jamais de jour de congé. C'est moi qui fabrique tous les fromages. C'est une constance. Et je peux aussi compter sur la collaboration très active de ma femme. Et cela aussi c'est essentiel.»

Marcel Progin,
alpage du Gros-Plané, Bulle



«A l'alpage, la difficulté, c'est qu'on fabrique le fromage juste à côté de l'étable. Il faut donc être particulièrement attentif pour avoir une bonne hygiène. Et puis, il y a aussi le temps qui influence beaucoup la fabrication. Il faut sentir le produit pour arriver à prendre les bonnes décisions. Heureusement, j'ai vraiment ce travail dans le sang !»

André Esseiva, alpage En Culand,
Vuisternens-devant-Romont



«Je n'ai pas de vache qui m'appartienne. Elles sont en location. Pour faire mon travail au mieux, j'ai besoin d'apprendre à bien connaître chacune des vaches qui passent l'été à l'alpage. Il me faut bien quatre ou cinq traites pour vraiment les connaître.»

Alfred Bühler,
Twanbergli, Courtelary



«Pour moi la fabrication du Gruyère AOC, c'est comme une chaîne avec beaucoup d'anneaux. Aucun d'eux ne doit être fissuré. De la même manière, pour faire un produit de qualité, je dois être au point avec toutes les étapes qui vont de la production de lait à la fabrication du fromage.»

Einige Aussagen der Gewinner von Goldmedaillen anlässlich der Feier zur Übergabe der Auszeichnungen in Colombettes

Pierre-Alain Uldry, Pont-la-Ville:

In einem Betrieb muss man genug zahlreich sein, um alle Verrichtungen einwandfrei zu erledigen. Bei uns sind wir vier. Es sind geschulte Angestellte notwendig, in die man Vertrauen haben kann. Man muss Befugnisse übertragen können. Bescheidenheit ist notwendig, denn niemand kann voraussagen, wie die nächsten Jahre sein werden. Niemand ist vor bösen Überraschungen gefeit.

Stéphane Menoud, Ursy, später in La Chaux-du-Milieu:

In den letzten fünf Jahren habe ich eine neue Käseerei bezogen. Es ist aufwändig, sich an die neuen Einrichtungen, die Keller und die Milch anzupassen und mit den Produzenten ein Vertrauensverhältnis aufzubauen. Neue Bezugspunkte sind gefragt. Nach elf Monaten habe ich in der Taxation 20 Punkte erreicht. Dies hat mich ausserordentlich gefreut.

Gérard Bezençon, Pampigny:

Ob es sich um den Swiss Cheese Award oder um eine Medaille der Sortenorganisation handelt, diese Auszeichnungen sind nicht nur für den betroffenen Käser bedeutungsvoll, sondern auch für das Bild des Gruyère, der Region, des Dorfes, der Milchproduzenten. Alle Beteiligten ziehen daraus Gewinn.

Claude Kolly, Rossens:

Nach fünf Jahren eine Medaille zu erhalten, ist ein Erlebnis, das die unermüdliche Arbeit krönt. Wenn ich diese Auszeichnung erhalten habe, ist dies zuerst der beispielhaften Qualität der Milch zu verdanken, die mir geliefert wurde. Der Grund liegt auch in der Beharrlichkeit und in der fortdauernden Überwachung der Produktion. Schliesslich bin ich bemüht, meine Arbeit durch Weiterbildung zu verbessern.

Dominique Caille, Romanens:

Diese Medaille ist für mich eine grosse Genugtuung, aber auch für die Milchgenossenschaft, für meine Mitarbeiter und für meine ganze Familie. Gemeinsam konnten wir die

Produktionsmethoden verfeinern und eine Beständigkeit erreichen, die ich allein nicht hätte verwirklichen können.

Gérard Bulliard, La Brévine:

In meinem Fall ist die Qualität die Folge der Tatsache, dass ich täglich an der Arbeit bin. Nie beziehe ich einen freien Tag. Ich habe alle Käse selbst hergestellt. Dies nennt man Beständigkeit. Ich kann auch auf die sehr geschätzte Mitarbeiter meiner Frau zählen. Auch das ist ausschlaggebend.

Marcel Progin, Alpe von Gros-Plané, Bulle:

Die Schwierigkeit im Alpbetrieb besteht darin, dass die Produktion unmittelbar neben dem Stall stattfindet. Um eine gute Hygiene zu erreichen, muss man besonders aufmerksam sein. Sodann wirken auf die Produktion massgeblich auch das Wetter, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein. Man muss das Erzeugnis spüren, um den richtigen Entscheid zu treffen. Ich spüre diese Arbeit sozusagen im Blut.

André Esseiva, Alpe von En Culand, Vuisternens-devant-Romont:

Ich bin glücklich, dass mir diese Auszeichnung zuerkannt wurde. Keine der Kühe gehört mir. Sie werden gemietet. Um meine Aufgabe zu erfüllen, muss ich lernen, jede Kuh, die den Sommer auf der Alpe verbringt, gut zu kennen. Etwa nach dem vierten Melken kenne ich sie wirklich.

Alfred Bühler, Twanbergli, Courtelary:

Für mich gleicht die Produktion des Gruyère einer Kette mit zahlreichen Ringen. Kein einziger Ring darf einen Riss aufweisen. Um ein Qualitätsprodukt herzustellen, muss ich alle Schritte von der Milch- bis zur Käseproduktion beherrschen.



La liste des médaillés

Die Liste der Medaillengewinner

Les fromagers distingués:

Die ausgezeichneten Käser :



OR/GOLD:

M. Pierre-Alain Uldry (19.64)	1649 Pont-La-Ville
M. Gérard Bulliard (19.59)	2406 La Brévine
M. Dominique Caille (19.48)	1626 Romanens
M. Jean-Pierre Bapst (19.46)	1644 Avry-dt-Pont
M. Alexandre Tinguely (19.43)	1673 Auboranges
M. Jean-Marie Dunand (19.42)	1611 Le Crêt
M. Walter Reist (19.36)	1789 Lugnorre
M. Benoît Déforel (19.36)	1625 Sâles/Gruyères
M. Claude Kolly (19.33)	1728 Rossens
M. Yves Dombald (19.28)	1405 Pomy
M. Fernand Coeytaux (19.28)	1117 Grancy

ARGENT/GELD:

M. Gérard Bezençon (19.25)	1142 Pampigny
M. Blaise Christen (19.24)	2058 La Joux-du-Plâne
MM. Jérôme et René Raemy (19.22)	1742 Autigny
M. Pierre Reist (19.21)	2518 Nods
M. Eugène Dumas (19.21)	1684 Mézières
M. Stéphane Menoud (19.21)	fromagerie de Ursy, 1670 Ursy fromagerie de Les Chaux, 2405 La Chx-du-Milieu
M. Ernst Heim (19.19)	3178 Bösingen
Centre de formation laitière et agroalimentaire, Grangeneuve (19.18)	1725 Posieux
M. Bernard Roch (19.16)	Chesalles-s/Oron, 1608 Oron-le-Châtel
M. Gérard Equey (19.15)	1687 Vuisternens-devant-Romont
M. Didier Germain (19.15)	2316 Les Ponts-de-Martel

BRONZE:

M. Pierre-André Freymond (19.13)	1064 St-Cierges
M. Michel Pasquier (19.12)	1646 Echarlens
M. René Pernet (19.09)	1410 Thierrens
M. Emmanuel Piller (19.09)	1623 Semsales
M. Vincent Tyrode (19.08)	1454 L'Auberson
M. Antoine Castella (19.06)	1536 Combremont-le-Petit
M. Franz Jungo, Strauss (19.04)	1717 St. Ursen
M. Jean-Claude Carrel (19.04)	1694 Villargiroud
M. André Menoud (19.03)	2105 Mont-de-Travers
M. Serge Jeanmonod (19.01)	2117 La Côte-aux-Fées

Les fabricants d'alpage distingués:

Die ausgezeichneten Alpkäser:

OR/GOLD:

M. Marcel Progin (19.64)	alpage du Gros-Plané, 1630 Bulle
M. Jacques Murith (19.48)	alpage de Tsermon, 1663 Gruyères
M. André Esseiva (19.46)	alpage En Culand, 1687 Vuisternens-devant-Romont

ARGENT/GELD:

M. Jacques Ruffieux (19.23)	alpage Tissineva, 1637 Charmey
M. Pierre-André Barras (19.17)	alpage Les Groins d'Enhaut, 1783 Pensier
MM. Boschung Frères (19.07)	alpage de Chenau, 1635 La Tour-de-Trême

BRONZE:

M. Gérard Morard (19.04)	alpage Les Reybes, 1643 Gumefens
M. Alfred Bühler (19.04)	alpage Twanbergli, 2608 Courtelary
M. Simon Renaud (19.03)	alpage Le Cerney, 1188 Gimel

L'abécédaire d'un fromager fabricant de Gruyère AOC passionné par son métier, lu aux Colombettes

A) comme Ancêtre. Depuis plus de 8 siècles nos ancêtres ont fabriqué du Gruyère. De génération en génération ils nous ont transmis leur savoir-faire et leurs traditions pour aboutir à notre Gruyère AOC dont la renommée n'est plus à faire.

B) comme Bardet. Monsieur Philippe Bardet, notre directeur qui défend bec et ongles son Gruyère AOC.

C) comme Contrefaçon. De tristes copies de notre Gruyère AOC se retrouvent sur nos étalages, donnons-nous les moyens et surtout la volonté politique de les contrer.

C) comme Consultant. Dans nos cantons des consultants du SICL sont là pour nous aider et nous conseiller dans nos fabrications. Profitons de leurs services afin de mettre le maximum de chance de notre côté pour produire un fromage de très grande qualité.

D) comme Dubois. Monsieur Pierre Dubois notre président dynamique et incontesté.

E) comme Employés. Un grand merci aux ouvriers qui travaillent inlassablement jour après jour dans nos exploitations.

F) comme Fromagers sans qui Le Gruyère AOC ne serait rien. Félicitations à tous les fromagers y compris ceux qui n'ont pas le privilège d'être ici ce soir.

F) comme Famille. Nos familles de paysans et de fromagers sont des maillons importants de la filière. Grande reconnaissance à nos épouses et nos enfants qui travaillent avec nous.

G) comme Gros-Plané qui a obtenu la meilleure moyenne pour Le Gruyère d'alpage. Encore une fois félicitations à tous les fromagers d'alpage.

H) comme Honneur. C'est un grand honneur pour tous les fromagers réunis ce soir, d'être considérés comme les meilleurs fabricants de Gruyère AOC.

I) comme Indépendant. Nous sommes tous des indépendants qui ne ménageons pas nos efforts pour la cause du Gruyère AOC. Cependant défendons notre statut car selon le dictionnaire, indépendant veut bien dire «Qui ne dépend d'aucune autorité, libre et autonome».

J) comme Journalistes. Bienvenue aux journalistes ici présents, qu'ils trouvent toujours les meilleures paroles et la bonne place pour Le Gruyère AOC dans leurs journaux.

K) comme Käse pour nos collègues qui produisent du Gruyère AOC et qui ne parlent pas forcément la même langue que nous.

L) comme Logo. Le logo du Gruyère AOC bien entendu. Mettons-le en évidence à chaque occasion.

M) comme Marchands de fromages. Partenaires indispensables à la bonne marche de notre Interprofession.

N) comme Naturel. Notre Gruyère AOC est un produit 100% naturel sans colorants ou additifs chimiques.

O) comme Optimiste. Restons optimistes face à tous les défis que nous aurons encore à relever dans le futur.

P) comme Producteur de lait. Un grand merci à tous les producteurs qui livrent deux fois par jour du lait d'une qualité remarquable dans leur fromagerie.

Q) comme Quotidien. Grâce à notre travail quotidien nous avons fait du Gruyère AOC ce qu'il est aujourd'hui et chez nous quotidien veut bien dire 7 jours sur 7 y compris Bénichon, Noël, Nouvel-An ou autres jours fériés.

R) comme Relève. Formons des apprentis et surtout transmettons-leur notre passion pour notre métier et notre Gruyère AOC.

S) comme Subvention. La subvention pour le lait transformé en fromage commence à nous causer quelques soucis.

T) comme Taxation. Outil indispensable au suivi de la qualité du Gruyère AOC.

T) comme Traditions. Soyons fiers de nos traditions et évitons de les laisser se perdre.

U) comme Unique. Il n'y a qu'un seul et unique Gruyère, c'est le Gruyère AOC.

V) comme Valeur. Que Le Gruyère AOC soit toujours vendu à sa juste valeur, on ne brade pas un produit de très haute de gamme.

W) comme Wagon. Que chacun tire à la même corde et surtout au même bout afin que le Gruyère AOC se trouve toujours dans le bon wagon.

X) comme XXL. Le Gruyère AOC un amour de fromage. Amour au format XXL bien sûr.

Y) comme... restons modestes mais disons-le tout de même «Y'en a point comme nous».

Z) comme Zone de production du Gruyère AOC. Un magnifique pays où il fait bon vivre.

P.-A. Uldry,
fromager à Pont-la-Ville

Portrait

Urs Kolly,

conseiller en fromagerie et sportif de pointe

Urs Kolly partage son temps entre ses passions : le Gruyère AOC, le sport et sa famille. Et pour mener à bien toutes ces activités, il planifie très précisément sa semaine. Conseiller en fromagerie à 80 %, il sillonne les routes à la rencontre des fromagers. En fin de la journée, il chausse ses baskets pour s'entraîner durant deux à trois heures. En effet, cet athlète fribourgeois, amputé au niveau de la jambe en dessous du genou droit après un accident de moto en 1989, a remporté deux médailles d'or aux Paralympic d'Athènes 2004, en saut en longueur et en pentathlon. L'Interprofession du Gruyère soutient activement ce sportif de pointe.

Après son accident, ce fromager décide de reprendre les études et de faire un diplôme équivalent à la maîtrise fédérale. Il peut ainsi continuer à travailler dans son domaine. C'est essentiel pour ce Singinois qui apprécie au plus haut point la délicatesse de cette pâte dure : « Le Gruyère, c'est le meilleur fromage que je connaisse. Ce n'est pas un produit standardisé. D'une fromagerie à l'autre, il développe des subtilités différentes. Chaque consommateur peut trouver celui qui lui convient le mieux ».

Homme de dialogue et de conseil

Urs Kolly passe régulièrement dans chacune des fromageries fribourgeoises qui fabriquent du Gruyère AOC dans le rayon qui lui est attribué. Il se met aussi à disposition des fromagers qui sont confrontés à un imprévu, un problème particulier : baisse de la qualité du lait, infection dans la fromagerie, difficulté dans l'entretien des locaux, ennui technique : « Je peux les conseiller de A jusqu'à Z et tenter de répondre à toutes les questions qu'ils se posent. Bien sûr, je dois parfois faire des recherches avant de trouver une solution. Mais je n'abandonne jamais. Par mes connaissances théoriques et par tous les problèmes que je vois lors de mes visites dans les fromageries, je peux être utile pour les aider à résoudre plus rapidement leurs problèmes. C'est un avantage, car généralement ils n'ont pas toujours le temps d'investiguer eux-mêmes ».

Urs Kolly aime travailler en étroite collaboration avec les gens du terrain. Ensemble, ils peuvent être plus efficaces. Pas étonnant dès lors que cet homme de dialogue ne cherche pas à imposer ses idées. Pour être plus efficace, il préfère conseiller et aider. « S'ils comprennent



ce qui peut améliorer leur situation, ils vont naturellement corriger leur manière de faire. Notre dialogue permettra la fabrication d'un produit encore meilleur ».

Prévenir plutôt que guérir

Au fil des rencontres, ce conseiller en fromagerie essaie de faire passer une idée qui lui tient à cœur : Mieux vaut prévenir les problèmes plutôt que tenter de les résoudre lorsqu'ils ont pris de l'ampleur. « Quand on découvre un défaut au fromage, il est à la cave et est âgé de trois ou quatre mois ; on est alors dans l'incertitude face à toute la production qui a suivi. En revanche, si le fromager analyse régulièrement sa matière première, on peut intervenir rapidement. Mais ces tests coûtent chers et les fromagers voient leur situation financière s'effriter. »

Des atouts convergents

Urs Kolly aime concilier ses activités professionnelles et sportives. L'une et l'autre lui permettent de trouver un bon équilibre : « Dans le sport, j'ai amélioré ma force de concentration. Quand je me fixe un but, je dois me donner les moyens d'essayer d'y arriver. Dans le travail, c'est pareil. Si je rencontre un problème dans une fromagerie, je dois aussi concentrer mes efforts pour trouver une solution. Je cherche le chemin le plus efficace pour y arriver. De plus, dans le travail comme dans le sport, je rencontre beaucoup de gens et je joue souvent le rôle de conseiller. Pour les fromagers et les producteurs de lait, ainsi que pour les autres athlètes handicapés ».

Après ses performances à Athènes, Urs Kolly songe à son avenir sportif. Il n'a encore rien décidé. Mais les défis qui se présentent devant lui sont tentants : les championnats d'Europe l'an prochain, puis les championnats du monde et, pourquoi pas, dans quatre ans, les jeux paralympiques de Pékin. Il a conscience que, jusque-là, le chemin est long. Pour obtenir à nouveau des résultats brillants, il aimerait pouvoir travailler moins et consacrer davantage de temps au sport. C'est que, même chez les handicapés, le sport se professionnalise !

Urs Kolly, Käseriberater und Spitzensportler

Drei Leidenschaften bewegen Urs Kolly: Der Gruyère AOC, der Sport und seine Familie. Um alles unter einen Hut zu bringen, plant er seine Woche sehr genau. Zu 80 Prozent wirkt er als Käseriberater und in dieser Eigenschaft fährt er über Land, um die Käser aufzusuchen. Am Abend zieht er seine Sportschuhe an und er trainiert während zwei oder drei Stunden. Als Folge eines Unfalls mit dem Motorrad musste er 1989 eine Amputation unterhalb des rechten Knies erdulden. Dieser Freiburger Athlet gewann an den Paralympics von Athen 2004 zwei Goldmedaillen, und zwar im Weitsprung und im modernen Fünfkampf. Die Sortenorganisation Gruyère unterstützt diesen Spitzensportler nachhaltig.

Nach seinem Unfall entschloss sich dieser Käser, sein Studium wieder aufzunehmen und ein Diplom zu erreichen, das dem eidgenössischen Meisterdiplom entspricht. Dies ermöglicht ihm, auf seinem Gebiet weiter zu arbeiten. Für diesen Mann aus dem Sensegebiet, der diesen Hartkäse aufs höchste schätzt, ist dies das wichtigste: „Der Gruyère ist meines Wissens der beste Käse. Es handelt sich nicht um ein standardisiertes Erzeugnis. Je nach Käseerei entwickelt er subtile Unterschiede. Jeder Konsument kann den Gruyère auswählen, der ihm am besten entspricht.“

Mann des Dialogs und des guten Rats

Regelmässig besucht Urs Kolly die ihm anvertrauten Freiburger Käseereien, die Gruyère AOC herstellen. Er stellt sich ausserdem in den Dienst der Käser, die sich mit etwas Unvorgesesehenem oder einem besonderen Problem beschäftigen: Rückgang der Milchqualität, Infektionsherd in der Käseerei, Schwierigkeit beim Unterhalt des Betriebs, technischer Ärger. „Ich bemühe mich, von A bis Z zu beraten und auf alle Fragen zu antworten, die sie sich stellen. Selbstverständlich muss ich mich oftmals einarbeiten, bevor ich die Lösung finde. Aber ich gebe nie auf. Meine Kenntnisse im theoretischen Bereich und meine bei meinen Besuchen in den Käseereien gesammelten Erfahrungen ermöglichen es mir, mich nützlich zu erweisen und ihnen zu helfen, rascher eine Lösung zu finden. Für sie ist es ohne Zweifel ein Vorteil, denn oft finden sie die Zeit nicht, um selbst Nachforschungen anzustellen.“

Urs Kollys bevorzugte Methode besteht darin, eng mit den Berufsleuten zusammen zu arbeiten. Gemeinsam sind sie effizienter. Es überrascht deshalb nicht, dass dieser Mann des Dialogs seine eigenen Ideen nicht durchsetzen will. Um mehr zu erreichen, zieht er es vor, zu beraten und zu helfen. „Wenn sie verstehen, was ihre Lage verbessern kann, werden sie natürlich ihre Arbeitsweise ändern. Unsere Gespräche ermöglichen die Produktion eines noch besseren Erzeugnisses.“

Vorausschauen ist besser als heilen

Im Laufe der Zusammenkünfte versucht dieser Käseriberater, eine Idee durchzusetzen, die ihm besonders wichtig ist: es ist besser, die Probleme vorzusehen als sie im Nachhinein, wenn sie ein gewisses Ausmass angenommen haben, zu lösen. „Stösst man beim Käse auf einen Fehler, so liegt er bereits seit drei oder vier Monate im Keller; man befindet sich hinsichtlich den nachfolgenden Produktionen in der Unsicherheit. Wenn der Käser hingegen den Rohstoff regelmässig prüft, kann rasch eingeschritten werden. Diese Untersuchungen sind indessen teuer und die Käser müssen zusehen, wie sich ihre finanzielle Lage verschlechtert.“

Gleich lautende Trümpfe

Urs Kolly gelingt es, seine beruflichen und sportlichen Tätigkeiten übereinstimmen zu lassen. Beides sorgt bei ihm für ein gutes Gleichgewicht. „Im Sport habe ich mein Konzentrationsvermögen verbessert. Wenn ich mir ein Ziel setze, muss ich mir die Mittel einräumen, es zu erreichen. In meiner Arbeit stehe ich vor der gleichen Herausforderung. Stehe ich in einer Käseerei vor einem Problem, muss ich meine ganze Kraft dafür aufwenden, es zu lösen. Ich wähle dazu das wirksamste Vorgehen. Ausserdem begegne ich sowohl in der Arbeit als auch im Sport vielen Leuten und oftmals spiele ich die Rolle des Beraters. Dies gilt sowohl für die Käser und die Milchproduzenten wie auch für die behinderten Athleten.“

Nach seinen herausragenden Leistungen in Athen denkt Urs Kolly über seine sportliche Zukunft nach. Noch hat er nichts entschieden. Doch sind die Herausforderungen, die sich ihm anbieten, verlockend: im nächsten Jahr die Europameisterschaften, dann die Weltmeisterschaften und, weshalb nicht, in vier Jahren die Olympischen Spiele von Peking. Er weiss, dass bis dorthin ein beschwerlicher Weg auf ihn wartet. Um wieder ausgezeichnete Ergebnisse zu erzielen, möchte er seine Arbeitszeit herabsetzen und mehr Zeit in den Sport investieren. Denn der Sport, dies gilt auch für die Behinderten, wird zunehmend berufsmässig ausgeübt!



Marc Gendre, l'application de la gestion des quantités

L'IPG observe constamment à la loupe les conditions du marché du Gruyère AOC pour que celui-ci soit équilibré. En effet, un déséquilibre aurait des conséquences négatives pour les producteurs de lait, fromagers et affineurs. Si nécessaire, elle décide de diminuer ou, plus rarement, d'augmenter le volume mis en production. Et c'est Marc Gendre qui est en charge de l'application de la gestion des quantités.

Concrètement, la commission marketing de l'IPG, examine les conditions du marché. Elle est composée de tous les affineurs qui sont au front de la commercialisation. Dans le même temps, le comité de l'Interprofession surveille de près l'évolution des stocks. C'est ainsi que, dans certaines circonstances, il est nécessaire d'adapter la production. C'est alors qu'une restriction de production peut intervenir. Une fois cette décision prise, c'est à Marc Gendre de veiller à son application.

« Je me considère comme un collaborateur qui a la responsabilité de gérer la quantité du Gruyère AOC servant l'intérêt général du produit. Je suis attentif à sa santé quantitative et commerciale. Je ne peux malheureusement pas répondre à des attentes d'intérêts

individuels. C'est pourquoi je défends une ligne stricte et équitable qui sert finalement à tous les membres de la filière ».

M. Gendre se rend régulièrement sur le terrain, tant chez les agriculteurs que chez les fromagers, pour expliquer une décision, faire des contrôles de quantité, s'assurer que le cahier des charges du Gruyère AOC est respecté. C'est à chaque fois l'occasion de dialoguer et de rester proche de la pratique. « Je trouve indispensable de prendre le temps d'écouter les gens du terrain, de les informer clairement de la situation, de leur expliquer nos inquiétudes et les raisons de nos décisions. Cette manière de procéder me fait garder les pieds sur terre. Je me sens proche de la production laitière et fromagère et considère les difficultés commerciales. Je comprends les problèmes de notre filière et les contacts avec les producteurs, les fromagers et les affineurs en sont facilités ».

Incidences financières

Parfois la situation est quelque peu incomprise. Lorsque Marc Gendre explique aux membres de la filière qu'ils doivent diminuer leur production, il touche directement à leur porte-monnaie. Et il en a conscience : « Pourtant, je crois que tous les membres de la filière reconnaissent le bienfait d'une gestion stricte des quantités,

lorsqu'ils évaluent sur ce point le travail fait par l'Interprofession depuis cinq ans ».

En effet, une gestion globale stricte permet d'éviter d'avoir un volume trop élevé de Gruyère AOC. « Si l'IPG ne le faisait pas, on commencerait à discuter sans cesse de prix et conditions de mise en marché. D'autant plus qu'avec les contraintes du cahier des charges AOC, ces conditions de production sont onéreuses. Il est dès lors important de pouvoir rémunérer convenablement tous les acteurs de la filière. »

Adaptation lente

Pour que cette gestion des quantités de Gruyère AOC soit efficace, il est essentiel que les décisions de l'IPG soient mises en place le plus rapidement possible. Comme le Gruyère AOC ne peut être mis sur le marché avant l'âge de cinq mois minimum, les répercussions sur le volume sont rétroactives. Le cas échéant, l'adaptation des stocks prend du temps.

Exemption du contingentement laitier

L'exemption du contingentement laitier doit permettre de saisir des opportunités intéressantes et de renforcer une stratégie visant à garantir toutes les spécificités liées à un produit d'Appellation d'Origine Contrôlée. L'Interprofession du Gruyère doit s'assurer



Marc Gendre, der Durchsetzung der Mengensteuerung.

Die Sortenorganisation beobachtet die Bedingungen auf dem Markt des Gruyère AOC mit sehr gründlich, damit dieser in ausgeglichener Weise beliefert werden kann. Ein Ungleichgewicht hätte nämlich für die Milchproduzenten, die Käser und die Reifungsfirmen verheerende Folgen. Bei Bedarf beschliesst sie, die Menge einzuschränken oder, in selteneren Fällen, zu erhöhen. Marc Gendre beschäftigt sich mit der Durchsetzung der Mengensteuerung.

Die Marketingkommission der Sortenorganisation Gruyère befasst sich regelmässig mit der Marktlage. Sie setzt sich aus Vertretern aller Käsereifungsfirmen zusammen, die an der Marktfrente arbeiten. Aufgabe des Vorstands der Sortenorganisation ist es, die Entwicklung der Vorräte dauernd zu verfolgen. So besteht die Notwendigkeit, je nach Lage auf die produzierte Menge einzuwirken. Dies kann zu einer Einschränkung der Produktion führen. Wird ein solcher Beschluss gefasst, kümmert sich Marc Gendre um die Durchsetzung.

„Meine Verantwortung als Mitarbeiter besteht darin, die Steuerung der Menge Gruyère AOC zu beeinflussen. Ich tue dies im Gesamtinteresse des Erzeugnisses und bin damit sozusagen für dessen mengenmässige und wirtschaftliche Gesundheit verantwortlich. Es ist mir nicht möglich, auf persönliche Wünsche einzugehen. Deshalb verfolge ich eine gerade und gerechte Linie, die schliesslich allen Mitgliedern zugute kommt.“ Marc Gendre leistet oft Feldarbeit und begibt sich zu den Milchproduzenten und den Käsern, um ihnen den Sinn eines Beschlusses zu erklären, um die Menge zu prüfen und um die Einhaltung des Pflichtenheftes sicher zu stellen. Er ist damit gesprächsbereit und leistet seine Arbeit praxisnahe.

„Ich finde es unerlässlich, mir beim Besuch der Berufsleute die notwendige Zeit für das Zuhören einzuräumen, aber auch, um unsere Sorgen und den Grund unserer Beschlüsse darzulegen. Mit diesem Vorgehen laufe ich nicht Gefahr, den Boden unter den Füßen zu verlieren. Ich fühle mich nahe bei der Milch- und Käseproduktion und kann die Schwierigkeiten auf dem Markt erkennen. Auch gewinne ich Einsicht in die Probleme unserer Sortenorganisation und dies erleichtert die Kontakte mit den Milchproduzenten, den Käsern und den Reifungsfirmen.“

Finanzielle Folgen

Es kann vorkommen, dass die Lage nicht überall richtig eingeschätzt wird. Wenn

Marc Gendre seinen Mitgliedern erklären muss, dass die Produktion einzuschränken ist, hat dies auf deren Geldbeutel unmittelbare Folgen. Er ist sich dessen voll bewusst: „Ich glaube aber, dass alle Mitglieder der Sortenorganisation die Vorzüge einer strengen Mengensteuerung einsehen, wenn sie in diesem Punkt das in den letzten fünf Jahren Erreichte beurteilen.“

Die umfassende und strenge Mengensteuerung ermöglicht nämlich, zu hohe Vorräte an Gruyère AOC zu vermeiden. „Wenn wir dies nicht tun würden, käme es zu endlosen Diskussionen über die Preise und Marktbedingungen. Dies umso mehr, als wegen den Anforderungen des Pflichtenhefts die Produktionsbedingungen kostspielig sind. Deshalb ist es unumgänglich, die Akteure der Sortenorganisation angemessen zu entschädigen.“

Langsame Anpassungen

Damit die Mengensteuerung des Gruyère AOC greifen kann, ist es notwendig, dass die Beschlüsse der Sortenorganisation jeweils rasch umgesetzt werden. Weil der Gruyère AOC erst nach mindestens fünf Monaten Reifezeit für den Markt frei gegeben werden kann, sind die rückwirkenden Auswirkungen einzubeziehen und je nach Lage besteht bei der Anpassung der Vorräte an die Bedürfnisse des Marktes ein gewisser Zeitbedarf.

Befreiung von der Milchkontingentierung

Die sich im Zusammenhang mit der Befreiung von der Milchkontingentierung bietenden, interessanten Möglichkeiten müssen ausgenützt werden, um die Strategie im Hinblick auf alle Besonderheiten eines Erzeugnisses mit geschützter Herkunftsbezeichnung umzusetzen. Dazu ist notwendig, dass sich die Sortenorganisation Gruyère in die Lage versetzt, alle Kompetenzen auf dem Gebiet der Mengensteuerung des zu produzierenden Gruyère AOC zu erhalten.

Es ist das Ziel, jegliche Unordnung zu vermeiden und den Ausstieg aus der Milchkontingentierung so zu gestalten, dass eine möglichst vollumfängliche Gleichbehandlung aller Milchproduzenten gewährleistet wird. Weiter muss dieses Konzept so gestaltet werden, dass für alle dem Gruyère zugewiesenen Milchproduzenten gleichmässige langfristige Aussichten angeboten werden. In diesem Sinn sind Ausdrücke wie „Solidarität und Verantwortung“ weder unbegründet noch utopisch.

de pouvoir bénéficier de tous les éléments nécessaires au respect de sa compétence en matière de gestion des quantités de Gruyère AOC à produire.

Afin d'éviter l'anarchie, le concept de base de sortie du contingentement laitier doit garantir une équité de traitement la plus large possible pour tous les producteurs de lait. Mais également garantir à pleine mesure des perspectives d'avenir particulières similaires à l'ensemble des producteurs de lait d'affectation Gruyère AOC. En ce sens, les termes «solidarité et responsabilité» ne sont ni vains ni utopiques.

Perspectives

Dans l'intérêt de tous les membres de la filière du Gruyère AOC, il est primordial que l'Interprofession du Gruyère poursuive sa propre gestion des quantités.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Zusammenkunft mit der Direktorin einer Reifungsfirma aus den Vereinigten Staaten und Jurymitglied

Die Gemeinde Appenzell empfing Ende Oktober die Swiss Cheese Awards, ein Wettbewerb, an dem die besten Schweizer Käse ausgezeichnet wurden. Nicht weniger als 222 Laibe wurden ausgestellt. Der Anlass wurde mit der Olympiade des Bergkäses fortgesetzt. Spezialitäten aus der ganzen Welt standen einander gegenüber. 400 Käse nahmen am Wettbewerb teil, wobei die meisten aus europäischen Ländern stammten. Aber auch Japan, Äthiopien und Mexiko liessen sich vertreten. Achtzig Experten kosteten und benoteten die Käse. Unter ihnen befand sich Daphné Zepos, Direktorin einer Reifungsfirma in New York. Sie benützte ihren Aufenthalt in der Schweiz, um das Maison du Gruyère in Pringy mit einem Besuch zu beehren.

-Ich arbeite im gewerblichen Käsezentrum, dem Artisanal Cheese Center, wo die Käse für die grossen New-Yorker Restaurants gereift werden. Die dortigen Verhältnisse sind nicht mit jenen der Gruyère-Keller vergleichbar, wo die Feuchtigkeit und die Temperatur für eine einzige Sorte Käse eingestellt werden. In unsern fünf Kellern sind wir mit grosser Sorgfalt darauf bedacht, nebeneinander handwerklich hergestellte Käse aus Amerika, aber auch aus Frankreich, Spanien, Italien und der Schweiz zu reifen. Die Ergebnisse sind ausgezeichnet, auch wenn diese Art Reifung in den Vereinigung Staaten einmalig ist. Unser Unternehmen will ihr Können einbringen. So geht also nicht um Ziele der Informatik und des Geldes. Um den Käse zu reifen – wie im Übrigen, um ihn zu produzieren, müssen die Ärmel hochgekrempelt und mit den Händen gearbeitet werden.

Wie geht es dem Gruyère in Ihren Kellern von Manhattan: ist er ebenso köstlich wie jener in den Kellern unserer Region?

-Der Käse unterscheidet sich grundsätzlich nicht vom Wein. Sie können sich an einem Châteauf du Pape erfreuen, auch wenn Sie sich nicht an der Rhone aufhalten. Auf die gleiche Weise können Sie sich in einem amerikanischen Restaurant an einer köstlichen Käseplatte erfreuen. Wir wählen den Gruyère AOC bei einem vorzüglichen schweizerischen Käser aus und er erfüllt nach der Reifung bei uns alle Wünsche.

In Europa besteht die Tendenz, den besten Käse in der eigenen Region oder sogar auf dem Nachbarhügel zu suchen. Die Amerikaner sind gegenüber den Traditionen und dem Geschmack auf der ganzen Welt sehr offen. Auf der gleichen Platte kann man ihnen portugiesische, schweizerische oder englische Käse anbieten.

Was schätzen sie am Gruyère AOC?

Wie Sie in der Schweiz schätzen sie den komplexen Geschmack. Der Gruyère gehört zu den grossen Käsen, der, wie ein grosser Wein, eine Beziehung zum tiefgründigen Geschmack aufweist. Es ist der Geschmack der Berge, ein durchsichtiger und klarer Geschmack, wie seine Herkunft. Besonders schätze ich den Alpgruyère und ich versuche immer, am Ende des Sommers Laibe einzukaufen.

Rencontre

avec une affineuse installée aux Etats-Unis

A la fin octobre, Appenzell accueillait le Swiss Cheese Awards, un concours où sont honorés les meilleurs fromages suisses. Pas moins de 222 pièces étaient en lice. La manifestation se poursuivait avec les Olympiades des fromages de montagne qui opposaient des spécialités fabriquées dans le monde entier. Quatre cents fromages étaient en concours, des spécialités fabriquées pour la plupart dans les pays européens, mais aussi au Japon, en Ethiopie et au Mexique. Quatre-vingts experts les ont dégustés et notés. Parmi les experts, Daphné Zepos, directrice d'affinage à New-York, a profité de son séjour en Suisse pour visiter la Maison du Gruyère, à Pringy.

Je travaille dans le Centre Artisanal de Fromage, the Artisanal Cheese Center, qui affine des fromages pour des grands restaurants new-yorkais. Ce n'est pas comme dans les caves de Gruyère où l'humidité et la température se marient complètement avec un seul genre de fromage. Dans nos cinq caves, nous mettons un soin particulier à affiner en parallèle des fromages provenant de fromagers artisanaux américains, mais aussi d'autres régions du monde, notamment de France, d'Espagne, d'Italie et de Suisse. Les résultats sont très bons, bien que ce soit la première fois que l'on fasse ceci aux Etats-Unis. Notre établissement entend apporter un savoir-faire qui n'a rien à voir avec l'informatique ou avec l'argent. Pour affiner le fromage – comme pour le

fabriquer d'ailleurs — il faut retrousser ses manches et travailler de ses mains.

Le Gruyère que vous affinez dans vos caves de Manhattan a-t-il autant de saveurs que celui des caves de nos régions ?

Le fromage n'est pas différent des vins. Vous pouvez vous faire plaisir avec un Châteauf du Pape, même si vous n'êtes pas dans le Rhône. De la même manière, vous pouvez vous régaler avec un plateau de succulents fromages dans un restaurant américain. Nous choisissons le Gruyère AOC chez un excellent fromager suisse et il tient ses promesses une fois affiné chez nous.

En Europe, on a tendance à trouver meilleur le fromage fabriqué dans sa région ou même sur la colline près de chez soi. Les Américains sont très ouverts aux traditions et aux goûts du monde entier. On peut leur proposer sur un même plateau des fromages portugais, suisses et anglais.

Qu'apprécient-ils dans Le Gruyère AOC?

Comme vous, ils aiment ce goût complexe. Le gruyère est un des grands fromages qui a une conjonction de goûts très profonds, comme un grand vin. C'est le goût de la montagne, un goût transparent, clair, comme son identité. J'aime particulièrement Le Gruyère d'alpage AOC. Lors de mes commandes, j'essaie toujours de prendre des meules faites en été.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Feuilletés de salsifis en sauce Gruyère AOC et truffes

(4 portions en entrée)

Feuilletés aux légumes :

- 1 abaisse de pâte feuilletée ronde
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs lait
- 500 g de salsifis
- 2 l. d'eau additionnés de 3 cs de vinaigre

Sauce :

- 100 g de Gruyère AOC salé
- 2 dl de crème
- 2 cs de Noilly Prat (vermouth sec)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 1 truffe noire en conserve
- Un peu de cresson ou des germes pour la garniture

Découper 4 étoiles d'env. 10 cm de diamètre dans la pâte.

Bien mélanger le jaune d'œuf et le lait et en badigeonner les étoiles.

Mettre au frais pendant 1 heure. Peler les salsifis sous l'eau courante et les mettre aussitôt dans l'eau vinaigrée.

Couper les salsifis en petits morceaux, les cuire dans un peu d'eau salée, les assaisonner.

Entre-temps cuire les étoiles pendant 12 minutes dans le four chauffé à 200 degrés.

Laisser refroidir, puis partager dans le sens horizontal.

Couper le Gruyère AOC en petits dés.

Porter la crème à ébullition, ajouter le Gruyère AOC et le faire fondre en remuant constamment. Ajouter le Noilly Prat, assaisonner la sauce et la laisser mijoter un court instant.

Disposer les légumes et la sauce entre les moitiés d'étoiles.

Découper la truffe en fins copeaux, les semer sur la préparation, garnir de cresson ou de germes.

Schwarzwurzelfeuilleté an Gruyère AOC Sauce mit Trüffeln

(4 Portionen als Vorspeise)

Feuilletés/Gemüse:

- 1 Blätterteig, rund ausgewallt
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 500 g Schwarzwurzeln
- 2 l Wasser, gemischt mit 3 EL Essig Salz, Pfeffer

Sauce:

- 100 g rezenten Gruyère AOC
- 2 dl Rahm
- 2 EL Noilly Prat (trockener Wermut)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 eingelegter schwarzer Trüffel
wenig Kresse oder Sprossen für die Garnitur

Aus dem Teig 4 Sterne von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Eigelb und Milch verquirlen, Sterne damit bestreichen. 1 Stunde kühl stellen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen, sogleich ins Essigwasser legen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser weich garen, würzen.

Inzwischen die Sterne im 200 Grad heißen Ofen ca. 12 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen, dann waagrecht halbieren.

Gruyère AOC in Würfelchen schneiden. Rahm aufkochen, Gruyère AOC beifügen, unter Rühren schmelzen lassen. Noilly Prat beigeben, die Sauce würzen, kurz köcheln.

Gemüse und Sauce zwischen die halbierten Sterne anrichten. Trüffel fein hobeln, darüber streuen, mit Kresse garnieren.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Quiche de poireau et pomme de terre avec saumon et Gruyère AOC

Lauch-Kartoffel- Quiche mit Lachs

(4-6 Portionen, für ein Kuchenblech von 26 cm oder 6 Portionenförmchen von ca. 12 cm Durchmesser)

Quiche:

- 600 g Kartoffeln
- 400 g Lauch
- 1 EL Butter
- 0,5 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer
- 100 g geräucherter Lachs
- 150 g milder Gruyère AOC
- 350 g Blätterteig

Guss:

- 1,5 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Paprika

Kartoffeln in der Schale weich kochen, dann schälen und in Scheiben schneiden. Erkalten lassen.

Lauch in Ringe schneiden, in der Butter dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, kurz köcheln, würzen. Auskühlen lassen.

Lachs in Streifen, Gruyère AOC in dünne Scheibchen schneiden. Teig auswallen, das Blech oder die Förmchen damit auslegen. Die Hälfte der Kartoffeln und des Gruyère AOC auf dem Teig verteilen, Lauch und Lachs darauf geben, mit einer Gruyère AOC-Kartoffel-Schicht bedecken.

Alle Zutaten für den Guss verrühren, darüber giessen. Im 200 Grad heissen Ofen ca. 30 Minuten backen.

(4-6 portions pour une plaque à gâteau de 26 cm ou 6 petits moules d'environ 12 cm)

Quiche :

- 600 g de pommes de terre
- 400 g de poireau
- 1 cs de beurre
- 0,5 dl de vin blanc
- Sel, poivre
- 100 g de saumon fumé
- 150 g de Gruyère AOC doux
- 350 g de pâte feuilletée

Liaison :

- 1,5 dl de crème
- 1 dl de lait
- 2 œufs
- Sel, poivre, paprika

Cuire les pommes de terre dans leur pelure, les éplucher, les couper en rondelles et les laisser refroidir.

Couper le poireau en rondelles et le faire revenir dans le beurre, mouiller avec le vin, laisser cuire doucement, assaisonner, laisser refroidir.

Couper le saumon en lanières et le Gruyère AOC en fines tranches.

Abaisser la pâte, en fonder le grand moule ou les petits moules.

Etaler la moitié des pommes de terre et le Gruyère AOC sur la pâte, ajouter le poireau et le saumon et recouvrir d'une dernière couche de pommes de terre et le Gruyère AOC.

Bien mélanger tous les ingrédients de la liaison et verser sur la préparation.

Cuisson. 30 min. dans le four à 200 degrés.



Agenda

Le Gruyère AOC est partenaire de nombreuses manifestations

En sponsorisant des manifestations liées au ski, L'IPG associe le Gruyère AOC à un sport proche de la nature, de la montagne. Sur place, il propose des fondues et hot fondues et nous distribuons des sticks de Gruyère AOC. De plus, les courses sont diffusées par des chaînes de télévisions étrangères, ce qui permet au Gruyère AOC d'être perçu par de très nombreux téléspectateurs suisses et étrangers. Il en est ainsi lors des manifestations suivantes

- **La Coupe du monde de ski à St-Moritz les 21 et 22 décembre 2004**
- **La Coupe du monde de ski à Adelboden le 11 janvier 2005**
- **La Coupe du monde de ski à Wengen du 14 au 16 janvier 2005**
- **La finale de la Coupe du monde de ski à Lenzerheide du 9 au 13 mars 2005**

Le Gruyère AOC renforce aussi son image auprès des jeunes lors de

- **La Coupe du monde de Snowboard à Leysin du 3 au 6 février 2005**

Il est aussi présent lors de la course de ski alpin et de fond pour les employés de banque européens

- **Interbancario à Hasliberg du 22 au 29 janvier 2005**

Toujours dans le sport, l'IPG sponsorise Fribourg-Gottéron, une équipe qui démontre une unité forte, tout comme le font les membres de la filière. Il participe aussi à la relève d'une équipe sportive en soutenant Young Sprinter, junior hockey.

En dehors du sport, le Gruyère AOC participe à deux autres manifestations liées à l'élevage et à l'agriculture

- **Swiss Expo à Lausanne, le rendez-vous des spécialistes de l'élevage, du 13 au 16 janvier 2005**
- **Salon international de l'agriculture SIA à Paris du 26 février au 6 mars 2005**

Kalender

Der Gruyère AOC ist Partner von zahlreichen Anlässen

Indem Anlässe im Zusammenhang mit Skirennen unterstützt werden, beteiligen wir den Gruyère AOC an einem Sport, der in der Natur und in den Bergen betrieben wird. Dort werden Fondue und so genannte Hot Fondues angeboten und wir verteilen Sticks mit Gruyère AOC. Die Rennen werden durch ausländische Fernsehstationen ausgestrahlt, was den Gruyère AOC sehr zahlreichen in- und ausländischen Zuschauern näher bringt. Dies betrifft nachfolgende Veranstaltungen:

- **Skiweltcup in St.Moritz am 21. und 22. Dezember 2004**
- **Skiweltcup in Adelboden am 11. Januar 2005**
- **Skiweltcup in Wengen vom 14. bis 16. Januar 2005**
- **Der Final des Skiweltcups in Lenzerheide vom 9. bis 13. März 2005**

Der Gruyère AOC verstärkt ausserdem seinen Bekanntheitsgrad bei den Jugendlichen anlässlich:

- **Weltcup im Snowboard in Leysin vom 3. bis 6. Februar 2005**

Ausserdem ist er anwesend an den Alp- und nordischen Skirennen für die europäischen Bankangestellten

- **Interbancario in Hasliberg vom 22. bis 29. Januar 2005**

Im Bereich des Sports tritt die Sortenorganisation Gruyère ausserdem als Sponsorin des Fribourg-Gottéron auf, eine Mannschaft, die wie die Mitglieder der Sortenorganisation einen starken Zusammenhalt aufweisen. Der Nachwuchs wird nicht vergessen, so bei Young Sprinter, eine Junioren Eishockeymannschaft.

Neben dem Sport nimmt der Gruyère AOC teil an zwei andern Anlässen, die mit der Aufzucht und der Landwirtschaft verbunden sind:

- **Swiss Expo in Lausanne, dem Rendez-vous der Kenner der Aufzucht, vom 13. bis 16. Januar 2005**
- **Salon international de l'agriculture SIA (internationale Landwirtschaftsmesse) in Paris vom 26. Februar bis 6. März 2005**

Impressum

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

Tirage: 3500 exemplaires

Rédaction: Marie-José Auderset, Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl, CH- 1509 Vucherens e-mail: microplume@bluewin.ch

Traduction: Stefan Lagger, CH-3098 Kőniz E-mail: stefan.lagger@tiscalinet.ch

Graphisme: Art-Com & Partenaires sàrl, Rte cantonale, CH- 1077 Servion, E-mail: info@art-com.ch

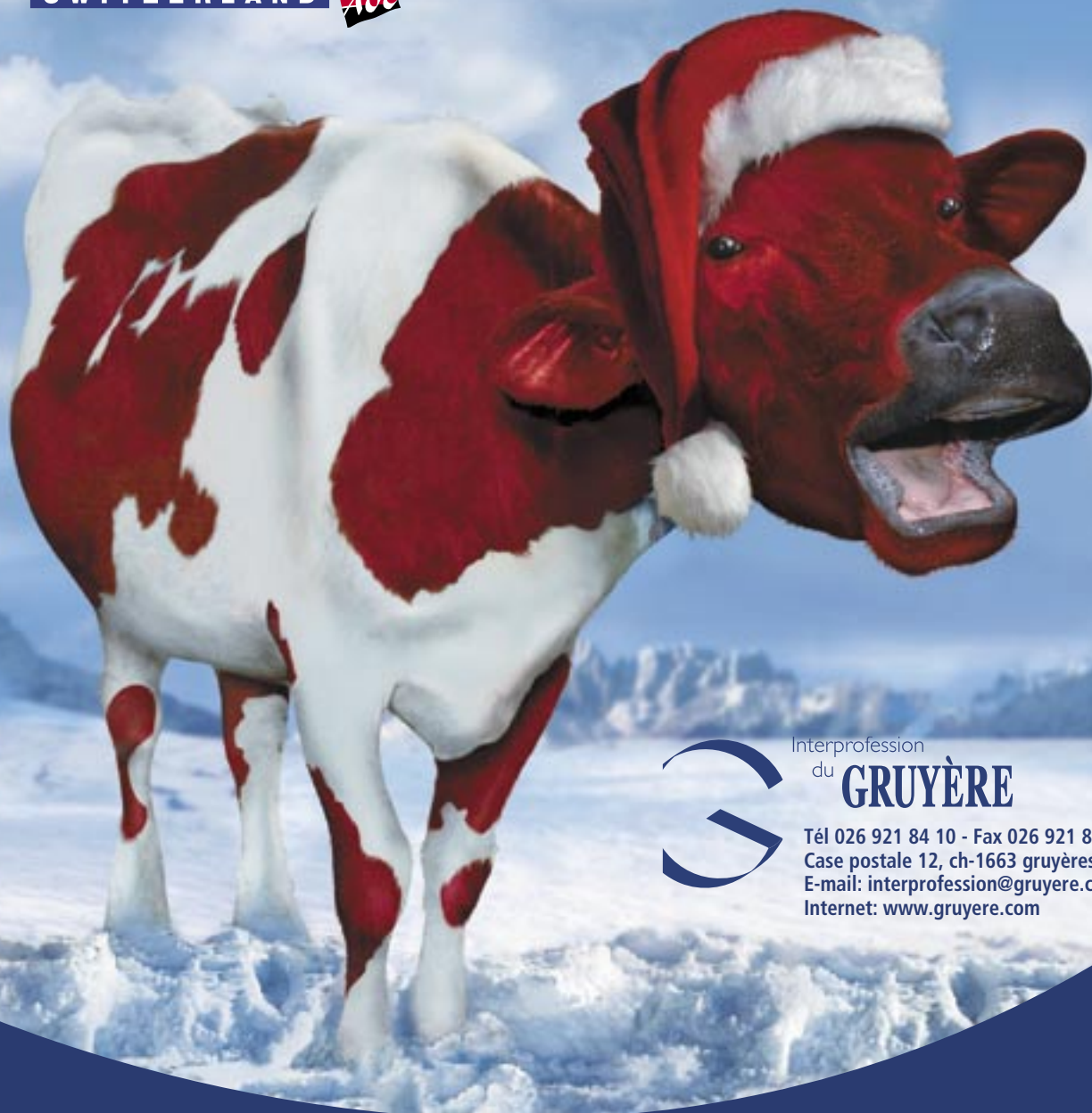
Crédits photos: Sébastien Galifier, CH-1682 Lovatens E-mail: sebastien@galifier.com(sauf p. 9 et 12 à 15)

Merci de contrôler l'adresse où nous vous faisons parvenir L'Oiseau. Si elle est fausse ou incomplète, faites-le savoir au secrétariat de l'IPG, téléphone no. 026 921 84 10.

Wir bitten Sie, die Adresse zu überprüfen, an die wir die Zeitschrift L'Oiseau senden. Sollte sie falsch oder unzureichend sein, bitten wir um Ihre Meldung an die Interprofession du Gruyère, Telefon 026 921 84 10.

*L'Interprofession
du Gruyère vous souhaite un Joyeux
Noël ainsi qu'une excellente Année 2005!
Die Interprofession du Gruyère wünscht
Ihnen fröhliche Weihnachten und
ein Gutes Neues Jahr 2005!*

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Interprofession
du **GRUYÈRE**

Tél 026 921 84 10 - Fax 026 921 84 11
Case postale 12, ch-1663 gruyères
E-mail: interprofession@gruyere.com
Internet: www.gruyere.com

Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du 24 décembre 2004 au 4 janvier 2005, en cas d'urgence, vous pourrez atteindre M. Philippe Bardet au 079 317 82 61 et M. Jean-Louis Andrey au 079 476 47 34

Die Büros der Interprofession du Gruyère sind vom 24. Dezember 2004 bis 4. Januar 2005 geschlossen, für dringende Angelegenheit : Herr Philippe Bardet, 079 317 82 61 und Herr Jean-Louis Andrey, 079 476 47 34.