

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



présente la revue trimestrielle
de l'Interprofession du Gruyère
Edition spéciale



l'oiseau



Rapport annuel **2012**
de l'Interprofession du Gruyère



SOMMAIRE

- 03 MESSAGE DU PRÉSIDENT
- 04 SITUATION GÉNÉRALE
- 06 GESTION DES QUANTITÉS
- 07 SITUATION DU MARCHÉ
- 08 DOSSIER AOC ET SITUATION INTERNATIONALE
- 09 QUALITÉ DU GRUYÈRE AOC
- 11 DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOC LORS DE CONCOURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX
- 13 MARKETING
- 16 MANIFESTATIONS 2012
- 18 ORGANES DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE
- 20 COMITÉ DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE
- 21 PERSPECTIVES 2013

GRAPHIQUES

- 04 RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE GRUYÈRE AOC PENDANT L'ANNÉE 2012
- 06 PRODUCTION 2011-2012
- 07 COMPARAISON DES VENTES
- 10 COMPARAISON DE LA QUALITÉ SELON L'ANNÉE CIVILE
- 12 COMPARAISON DE LA PRODUCTION (MARQUES CASÉINE)
- 14 COMPARAISON DES EXPORTATIONS ANNUELLES DE GRUYÈRE AOC
- 15 COMPARAISON DES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOC DE JANVIER À MARS
- 18 COMPARAISON DE L'ÉVOLUTION DES STOCKS (FIN AVRIL 2013)
- 20 RÉPARTITION DE LA PRODUCTION SELON LES RÉGIONS ET LE NOMBRE DE SITES
- 21 RÉPARTITION DU POTENTIEL TOTAL DE PRODUCTION DE GRUYÈRE AOP PAR FROMAGERIE ET PAR CANTON POUR L'ANNÉE 2013

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.traitdunion.ch

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



Message du **Président**

Formation, formation continue et perspectives d'avenir : éléments de base de la prospérité du Gruyère AOP.

Nos positions stratégiques de succès sont:

- l'Appellation d'Origine Protégée,
- la structure décentralisée et artisanale,
- la qualité et la traçabilité.

La qualité du produit, la protection de la marque et l'avenir de l'Interprofession du Gruyère, font partie des éléments clefs de notre stratégie.

Selon nos arguments de vente, Le Gruyère AOP est un fromage extraordinaire, issu de notre région et de notre histoire. De pure tradition, au lait cru, produit artisanalement avec une éthique professionnelle et une responsabilité envers les humains, les animaux et l'environnement.

L'Interprofession du Gruyère est une organisation "Fair Trade", puisqu'elle fait vivre 2500 entreprises en majorité familiales.

Les membres du comité travaillent activement à l'élaboration d'une définition des points centraux de l'artisanat de notre filière et le savoir-faire spécifique à chaque étape, de la production du lait de non-ensilage, à l'élaboration du Gruyère AOP jusqu'au savoir-faire subtil de l'affinage dans les caves de nos affineurs.

En effet, nous ne voulons pas perdre le savoir-faire artisanal et l'expérience pratique dans chaque secteur avec une automatisation et une recherche de productivité à outrance.

Les activités artisanales essentielles, recettes, méthodes et techniques, qui sont à l'origine de la différence du Gruyère AOP, doivent être impérativement intégrées dans la formation

professionnelle de base.

En élaborant clairement les besoins en formation et en formation continue pour chaque étape de notre chaîne de valeurs, nous assurerons le maintien de nos traditions, l'exclusivité et l'avenir du Gruyère AOP.

La transmission et le perfectionnement de ce savoir-faire artisanal est aussi un élément stratégique impératif pour assurer l'avenir de l'Interprofession.

Depuis 1115 on trouve des traces écrites du Gruyère.

Depuis le 14^e siècle nous connaissons le concept de la formation des corporations. Une très vieille tradition, basée sur l'apprentissage, le compagnonnage et la maîtrise, qui a contribué jusqu'à nos jours à la réussite économique de la Suisse.

Apprenti, est celui, celle qui apprend un métier, une technique sous la direction d'un maître.

Compagnon, est un ouvrier qui a terminé son apprentissage et qui travaille pour le compte d'un maître avant de devenir maître lui-même.

Maître, est une personne qui commande et qui possède à un degré éminent un talent, un savoir faire et qui est susceptible de faire école, d'être pris pour un modèle.

Depuis la réforme de Bologne la Maîtrise fédérale n'existe plus. Le titre de Master est réservé aux universitaires. Dommage.

Cette formation ne formait pas seulement des maîtres, elle formait aussi des patrons, des entrepreneurs et des indépendants!

Pour assurer l'avenir de l'Interprofession du Gruyère nous avons besoin de 2500 entrepreneurs indépendants.

Les membres du comité se penchent intensivement sur la question, à savoir

où s'arrête l'artisanat et où commence l'industrialisation.

La future grandeur des fermes et des fromageries ne doit pas être dirigée par ce qui est possible, mais plutôt motivée par ce qui est demandé par le marché et le positionnement du Gruyère AOP comme produit artisanal.

Avec une vision claire, nous voulons maintenir et encourager une structure artisanale, avec des grandeurs d'exploitations encore gérables par des producteurs de lait et des fromagers indépendants au niveau organisationnel et surtout financier.

Avec cette vision, nous voulons donner des perspectives d'avenir à l'Interprofession du Gruyère, à ses membres et surtout à la génération future.

Une marque

Prendre conscience de nos forces, les communiquer et agir en conséquence. Il faut avoir en permanence en conscience que la confiance se gagne tous les jours avec du travail sérieux et une communication honnête pendant des générations, mais que cette confiance peut aussi se perdre en une journée!

Les clients qui sont d'accord de payer le prix veulent avoir la certitude que le message publicitaire corresponde à la réalité.

TOP 10 des marques

Le Gruyère fait partie des 10 marques les plus connues de Suisse.

Le Gruyère AOP n'est pas seulement un fromage, c'est une origine, une région, une histoire, une tradition, une image, un rêve, de l'émotion pure!

Le Gruyère AOP mérite nos efforts

Oswald Kessler
Président de l'IPG



Situation générale

2012 a été une année bien remplie pour la filière du Gruyère AOC.

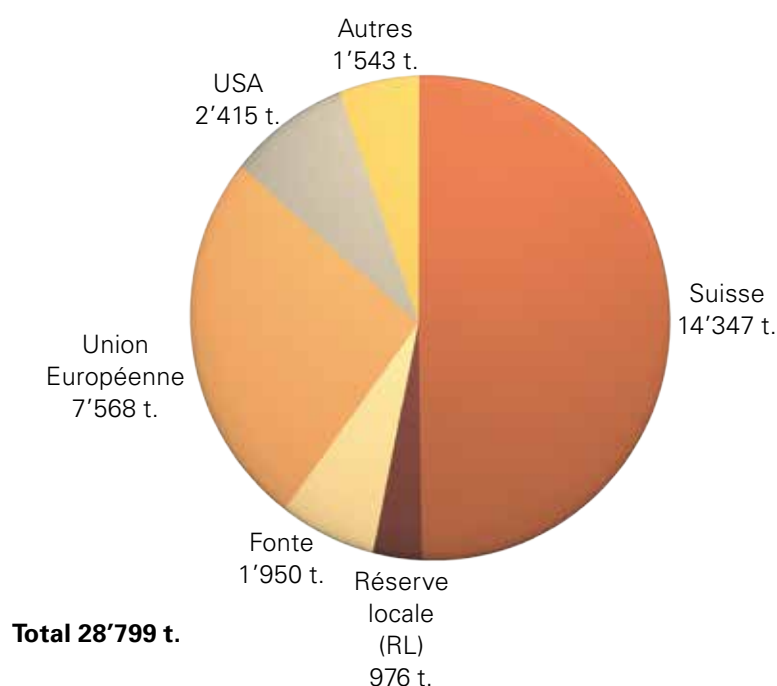
A la fin février, l'assemblée des délégués décidait une augmentation de la quantité de Gruyère AOC produit, soit 1% définitif et 1% temporaire. Très vite, un projet de construction d'une nouvelle fromagerie, initié par l'entreprise Emmi Roth Käse au USA prévoyant une grande quantité de fromage produit sous le nom de «Gruyère» a occupé le devant de la scène. Cette annonce a rapidement provoqué une forte réaction des milieux professionnels et politiques. Dans le même temps, les médias ont largement diffusé leur étonnement face à ce projet. Après quelques semaines de tergiversations, l'entreprise Emmi et l'Interprofession du Gruyère ont trouvé un terrain d'entente qui permet de renforcer les chances de protection du nom Gruyère en Amérique et dans le monde. L'utilisation du nom Gruyère par l'entreprise Emmi pour un fromage américain sera abandonné au plus tard le 1^{er} mai 2013. Cet accord est à saluer à sa juste valeur pour l'avenir du Gruyère AOC et de sa filière.

Un autre projet a occupé les débats des instances de l'Interprofession

du Gruyère, soit la construction d'une cave communautaire dans la vallée de La Brévine pour desservir cinq fromageries de la région. Fort des principes de base qui veulent qu'une fromagerie soit associée à une cave assurant le début de l'emmoirage des fromages et de la bonne répartition des tâches et compétence au sein de la filière, le comité de l'Interprofession a marqué

sa désapprobation face à ce projet. Le comité a demandé expressément que, dans un premier temps, les différents sites de fabrication de la vallée soient rénovés avant que tout autre projet ne soit entrepris. Cette position vise à assurer la pérennité de la fabrication d'un Gruyère AOC de qualité dans les montagnes neuchâteloises. Les instances cantonales neuchâteloises ont suivi ce

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2012 en tonnes





préavis et, aujourd'hui, les différentes sociétés responsables sont à la tâche pour proposer des projets de rénovation ou de reconstruction des fromageries de cette région.

L'Interprofession du Gruyère a montré sa préoccupation face au projet de l'Etat de Fribourg de regrouper en une seule exploitation la production laitière de l'Institut agricole de Grangeneuve et celle de la station fédérale de recherche ALP Posieux. Si le déplacement en entier de la station de recherche de Liebefeld à Posieux est salué, le travail en un seul site de la production laitière ne pouvait être accepté car il aurait signifié la fin de la production laitière de non-ensilage à l'IAG destinée à la production de Gruyère AOC. Cette situation aurait été incompréhensible pour ce lieu qui accueille la formation des producteurs de lait et des fromagers de l'Ouest de la Suisse. Le Gruyère AOC, fer de lance de l'économie agricole suisse romande et suisse alémanique, mérite qu'on lui assure une structure de formation adaptée à son cahier des charges. Ainsi, l'IPG a vivement réagi à ce projet. Elle a été soutenue par les autres Interprofessions concernées, notamment celle du Vacherin Fribourgeois AOC. En fin d'année, le comité a pu noter à sa grande satisfaction que le Conseil d'Etat

devait décider de maintenir deux exploitations agricoles, soit l'une pour la recherche à Posieux et l'autre à Grangeneuve avec une production laitière de non-ensilage transformée en fromages AOP. L'IPG espère que la structure de cette exploitation, qui devra être rénovée, sera à la hauteur des attentes de la branche.

Ces différents remous ne doivent pas faire oublier l'évolution du marché qui, vers la fin de l'été, soit juste après avoir fêté les 20 ans de la signature de la Charte du Gruyère, a vu une certaine stagnation des ventes, ce qui a entraîné une augmentation importante des stocks. Cette situation était due à une production un peu trop importante durant les trois premiers mois de l'année, ainsi qu'un marché qui s'est contracté. Dans le même temps, la filière connaissait une augmentation extraordinaire de la part de 1B dans les taxations. Ce constat a contraint l'Interprofession du Gruyère à prendre des mesures complémentaires pour soutenir la vente du Gruyère AOC et, surtout, maintenir l'image et la notoriété de ce noble fromage. Un renforcement des mesures marketing a été appliqué par un soutien à des actions sur le marché du Gruyère AOC râpé ainsi qu'un soutien supplémentaire au contrat de fonte. Une distribution plus importante de spots publici-

taires était en outre décidée. La conjonction de ces mesures a permis d'avoir en fin d'année un état des stocks sain et d'envisager une année 2013 de manière plus sereine. Toutefois, la question qualitative, qui est la clé de voûte de l'image du Gruyère AOC doit être résolue à l'avenir. C'est la raison pour laquelle, lors de son assemblée d'automne, l'Interprofession a décidé de donner un signal aux fromageries produisant une qualité insuffisante, en réduisant temporairement la quantité attribuée pour 2013. Dans le même temps, par contre, et afin de démontrer sa confiance en l'avenir, la même séance décidait de mettre en place un programme d'augmentation des quantités basé sur un équilibre subtil entre l'ouverture de nouveaux sites et l'octroi de quantités aux producteurs actuels de la filière. Cette décision courageuse démontre clairement aux détracteurs de l'AOC qu'il s'agit d'un système ouvert qui doit évoluer dans le respect de certaines règles afin de garantir à chacun un revenu décent, mais surtout une qualité sans compromis pour le consommateur.



Gestion des quantités

En 2012, la gestion des quantités a représenté un souci constant pour l'IPG. Au début de l'année, l'assemblée des délégués décidait d'accorder une augmentation de 1% définitif et 1% temporaire. Cette position permettait de préparer le marché pour accueillir, au 1^{er} janvier 2013, la nouvelle production de Gruyère AOC de Guin.

La gestion des quantités et la limitation au semestre sont restées en place avec, malheureusement, une répartition pas très optimale entre le début et la fin de la période. En effet, la production a été trop forte dans les 3 premiers mois de l'année, ce qui a

conduit à une réduction importante de la production en juin. Le risque évoqué dans le précédent rapport concernant l'abandon des fluctuations s'est révélé malheureusement bien présent.

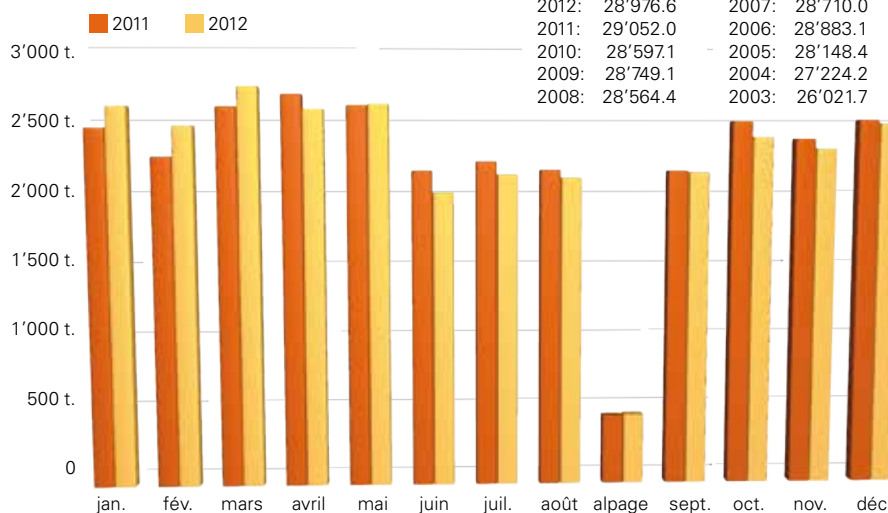
Il faudrait à l'avenir trouver une meilleure solution pour la répartition de la production sur le semestre afin de correspondre de la meilleure façon possible aux besoins du marché. Ceci doit toutefois se faire en respectant les conditions artisanales et naturelles de la production du Gruyère AOC.

Le 21 novembre, un système d'augmentation des quantités a été décidé par l'assemblée des délégués. Celui-

ci, comportant trois phases, permettra de régler les cas des sociétés de fromagerie de non-ensilage situées dans la zone du Gruyère AOC et se trouvant depuis plus de dix ans sur une liste d'attente y relative. Il en est de même pour les producteurs également inscrit sur la liste. Le système choisi permet d'honorer les demandes faites tout en garantissant également aux producteurs historiques d'avoir des perspectives d'avenir. Les décisions prises permettront de tourner définitivement la page du système étatique de gestion des contingentements laitiers.



Production 2011-2012





Situation du marché

La vente du Gruyère AOC a été globalement bonne en 2012.

Le marché suisse a augmenté de manière notable, que ce soit à la vente de détail ou dans la valorisation sur le marché de la restauration et de l'hôtellerie.

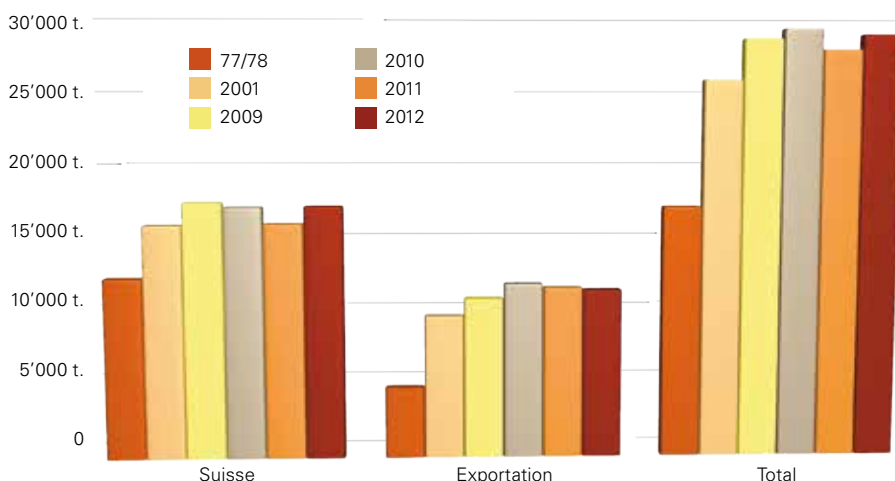
La situation internationale est plus contrastée. Sur le plan européen, la décision de la Banque nationale d'instaurer un taux plancher francs suisses – euros a assuré une certaine stabilité des prix bienvenue. Cette situation a permis une évolution positive des ventes sur le marché allemand qui connaît un essor considérable pour les fromages suisses dans leur ensemble. La France est malheureusement quelque peu en retrait, surtout dans la deuxième partie de l'année. Globalement les

exportations dans l'Union européenne restent à un très bon niveau. Les ventes hors Union se concentrent essentiellement au Canada et aux Etats-Unis. Ce dernier pays n'a pas répondu aux attentes en 2012. Espérons que les nouveaux efforts promotionnels engagés pour 2013 rétabliront la situation. Outre ces deux pays, Le Gruyère AOC se développe à travers le monde. Il est à noter que ce noble fromage est aujourd'hui présent sur tous les continents, soit dans pas moins de 55 pays.

Cette évolution encourageante du marché est un signe évident que la filière doit continuer à pouvoir bénéficier de conditions cadres soutenant la vente d'un fromage d'appellation. A ce titre, il faut saluer l'acceptation de la nouvelle politique agricole qui

met l'accent sur la qualité. Il faudra toutefois veiller à ce que les dispositions d'application aillent bien dans le sens d'un soutien aux désignations tel que Le Gruyère AOC. Pour l'exemple, l'Interprofession demande que les conditions d'octroi de la contribution au lait transformé en fromage et celles pour le lait de non-ensilage soient liées à la définition d'un produit. De même, les moyens promotionnels mis à disposition des AOC-IGP doivent permettre la poursuite d'un travail marketing à long terme.

Comparaison des ventes



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Dossier AOC et **situation internationale**

Avec l'accord de reconnaissance mutuelle entre l'Union Européenne et la Suisse, entré en vigueur au 1^{er} décembre 2011, c'est une nouvelle page de la protection du Gruyère AOC qui est écrite. Le 2 juillet 2012 était l'occasion d'honorer dignement les pionniers de la charte du Gruyère signée à la même date en 1992. Sans ce travail, cette reconnaissance n'aurait été qu'un vague rêve jamais concrétisé. Il y a donc lieu de remercier les autorités des cantons romands pour leurs démarches visionnaires de l'époque. Celles-ci ont su convaincre les organisations nationales et régionales de l'importance de ce projet pour les filières agricoles et laitières.

Ce premier pas important ne doit pas faire relâcher les efforts afin d'obtenir la protection mondiale à laquelle chaque désignation aspire.

Dans ce cadre, il est important que l'Interprofession soit soutenue par les associations professionnelles telles que Switzerland Cheese Marketing, l'Association pour la promotion des AOC-IGP ainsi que les instances fédérales. La collaboration avec Origin est également primordiale. Cette organisation fait avancer notablement la cause des indications géographiques (IG) par le

monde. Ceci aussi bien dans les pays émergents du Sud que dans ceux d'essence anglo-saxonne.

L'accord avec l'Union Européenne devra encore accepter en son sein le dossier français du Gruyère IGP. Appellation qui a été formellement reconnue en fin d'année 2012. A noter que cette reconnaissance maintes fois commentée dans les



éditions précédentes (le numéro 3 de mars 2005 notamment) contient des notions d'étiquetage très précises. Celles-ci obligent la mention Gruyère français IGP de manière lisible. Cette position générale permettra à l'avenir de renforcer la place de la désignation Gruyère au niveau international.

Cet accord européen est important, dans la perspective de la démarche de dépôt d'une marque aux Etats-Unis suite au dossier Emmi-Roth USA. Il est à noter qu'une marque

figurative devrait être publiée au début de l'année 2013.

Tous ces changements, et surtout la communication importante faite par l'Union européenne sous la bannière Appellation d'origine protégée (AOP) a incité l'Interprofession du Gruyère à entreprendre une démarche de modification de l'AOC en AOP. Cette décision doit être entreprise par l'association pour la promotion des AOC-IGP afin qu'une modification du cahier des charges puisse être effectuée. Ces différentes décisions seront effectives durant l'année 2013. Ce changement se fera en douceur pour diminuer les frais inhérents à une modification de logo. Pour les normes d'étiquetage, un délai de 2 ans est prévu, soit la fin de l'année 2015, alors que le matériel publicitaire pourra être utilisé jusqu'à la fin de l'année 2018. D'ici ces échéances, les différents supports publicitaires devront de toute façon être remplacés, ce qui permettra d'absorber ces modifications dans le cadre des dépenses budgétaires courantes.

Ainsi, la protection des indications géographiques connaît des avancées importantes mais qui nécessite une attention de tous les instants et des démarches juridiques souvent coûteuses. A ce niveau, le soutien des instances fédérales est un appui primordial pour l'avenir.



Qualité du Gruyère AOC

Taxations et contrôles

Chaque lot de Gruyère AOC est soumis à la taxation comme le prévoit le cahier des charges. La première appréciation qualitative s'effectue par l'affineur lors de la prise en charge, plus communément appelée pesée. Le deuxième contrôle s'effectue lors de la taxation proprement dite. La commission est composée d'un taxateur de l'IPG et d'un représentant des fromagers. Un recours peut être déposé contre le résultat et un nouvel examen est alors opéré par la commission de recours. Cette façon de faire garantit toute l'objectivité nécessaire à l'appréciation qualitative du Gruyère AOC vendu sur le marché.

Cet important travail requiert professionnalisme ainsi qu'une grande rigueur qui assure l'image qualitative du Gruyère AOC.

La situation générale du Gruyère en 2012 a montré une plus grande

proportion de IB durant la première partie de l'année. Grâce au système de la taxation mise en place, Le Gruyère IA mis sur le marché est resté d'une qualité optimale pour le plus grand plaisir des consommateurs.



Les 95,11 % des lots ont été classés en qualité IA. La proportion de lots ayant obtenu 19 points et plus s'est élevée à 54,58 %, soit une baisse par rapport à l'année dernière. 4,8 % de la quantité a été classée en IB et 0,08 % en deuxième qualité. Il est indispensable de maintenir une totale vigilance à ce niveau. A noter que

41 recours ont été déposés et que 21 ont été gagnés. Ces différents résultats ont permis l'attribution de Fr. 4'852'265,- de primes de qualité.

Globalement, la qualité de Gruyère AOC Bio a été en retrait par rapport à celle du Gruyère AOC traditionnel.

La production d'alpage 2012 est, elle, restée d'excellente facture. Le savoir-faire élevé des fabricants qui doivent tenir compte de conditions climatiques changeantes a permis d'obtenir ce bon résultat. Les 95,82 % de la production ont obtenu un classement en qualité IA alors que 48,71 % ont obtenu 19 points et plus.

Analyses chimiques

Teneur en eau, matière grasse, sel

62 lots ont eu des résultats situés au-delà des prescriptions du cahier des charges, 39 ont utilisé leurs droits de recours et 22 ont obtenu gain de cause. Le respect global des teneurs figurant dans le cahier des charges s'effectue sur une moyenne de 6 mois.



Analyse de listéria

En 2012, la totalité des échantillons prélevés se sont révélés négatifs par rapport à la présence de listéria, donc conformes aux prescriptions légales.

Analyses spécifiques

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

Commission qualité

Cette commission s'est réunie à plusieurs reprises pour analyser la problématique de l'augmenta-

tion de la proportion du IB dans la taxation. La mesure principale qui a été proposée dans ce cadre est un renforcement du contact entre les producteurs de lait et la fromagerie. A tous les niveaux il est indispensable que la qualité soit la priorité. En outre, une attention particulière doit être portée tant du côté de la production laitière que de celui de la transformation à l'état des installations.

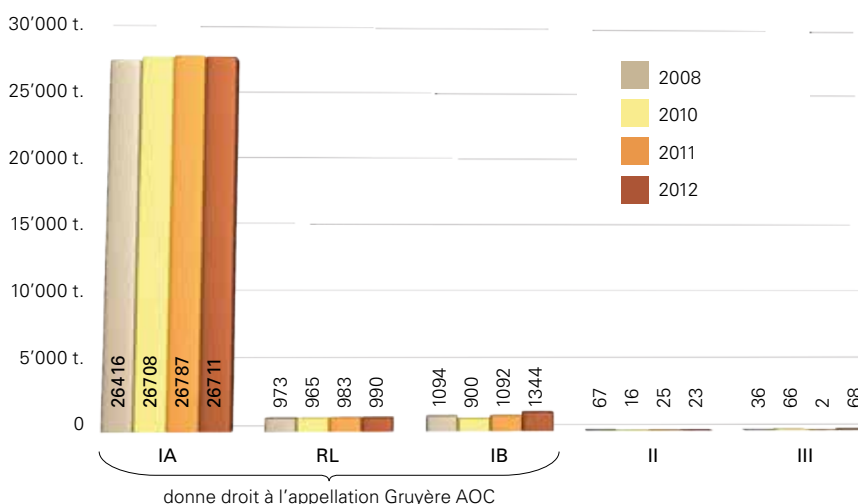
Traite robotisée

Lors de l'assemblée des délégués du 2 juillet 2012, les délégués ont

décidé d'interdire la traite en continu au sein de la filière du Gruyère. Pour les 10 installations déjà en place avant la décision du moratoire en 2006, elles bénéficient d'une disposition transitoire de dix ans à partir de juillet 2012. Par cette décision l'Interprofession du Gruyère entend favoriser la production d'un Gruyère AOC de qualité à l'avenir.



Comparaison de la qualité selon l'année civile en tonnes





Distinctions pour Le Gruyère AOC lors de concours nationaux et internationaux

L'Interprofession du Gruyère est fière de pouvoir compter de nombreux lauréats dans les différents concours qui se sont déroulés en 2012. Elle félicite tous les membres de la filière qui ont permis ces excellents résultats, rendus possibles grâce à un lait de très haute qualité, une production et un affinage remarquables. La très haute qualité qui en ressort est le meilleur gage pour l'avenir du Gruyère AOC.

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

World Championship Cheese Contest - mars 2012

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

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

Ont obtenu une médaille d'argent, M. Alexandre Guex, de la fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlengen à Guin (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.

Swiss Cheese Awards 2012 – septembre 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 Bellinzzone que se sont tenu, du 27 au 30 septembre 2012, un grand marché du fromage suisse, un marché du fromage d'alpage tessinois et de nombreuses attractions.

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 Monsieur Gérald Raboud de la fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOC affiné chez Fromco à Moudon.

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.

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'alimentation 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

Les World Cheese Awards 2012 se sont déroulés le 28 novembre 2012 à Birmingham (Angleterre).

Ont obtenu une médaille Super Gold: M. Etienne Aebischer de la Fromagerie de Ballens pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA, M. Philippe Dénervaud de la Fromagerie de Villaz-St-Pierre pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA, M. Jean-Marie Dunand de la Fromagerie du Crêt pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA (également Major Winner et 3e de tout le concours), M. Didier Germain de la Fromagerie des Pont-de-Martel pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA, M. Franz Jungo de la Fromagerie Strauss pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG, M. Vincent Tyrode de la Fromagerie de L'Auberson pour son Gruyère AOC affiné par Margot Fromages SA.

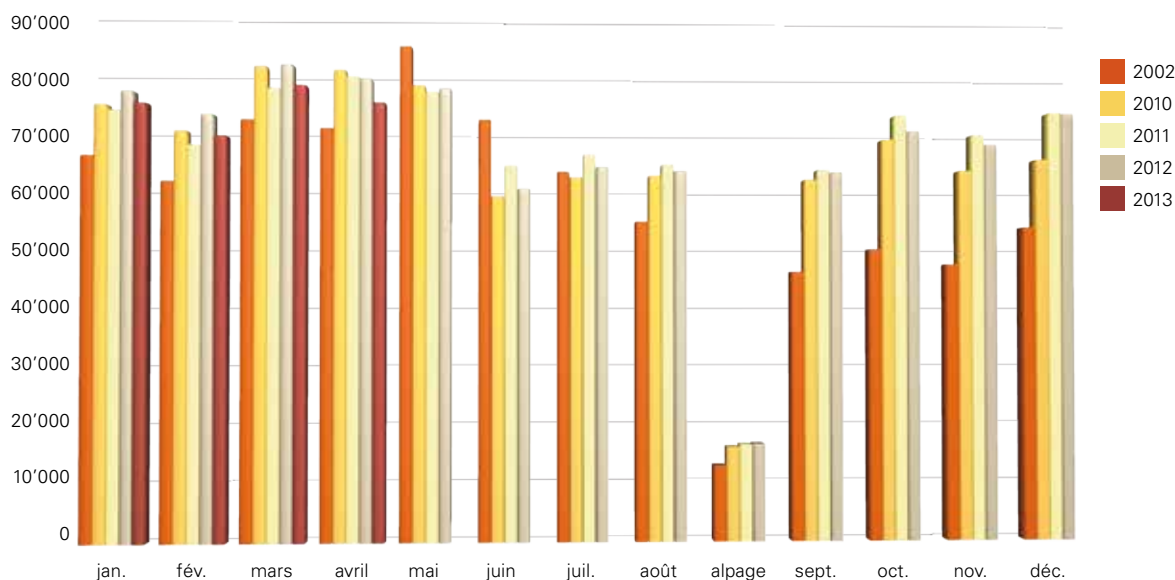
Ont obtenu une médaille d'or: M. Alexandre Guex de la Fromagerie de Châtonnaye pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG (2 médailles), M. René Pernet de la Fromagerie de Peney-le-Jorat pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA, M. Vincent Tyrode de la Fromagerie de L'Auberson pour son Gruyère AOC affiné par Margot Fromages SA.

Ont obtenu une médaille d'argent: M. Etienne Aebischer de la Fromagerie de Ballens pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA, La fromagerie Cremo pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA (2 médailles), M. Philippe Geinoz de la Fromagerie de Bémont pour son Gruyère AOC affiné par Fromco SA, M. Erich Hunkeler de la Fromagerie de Sommentier pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA. M. Franz Jungo de la Fromagerie Strauss pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG, M. Roland Pittet de la Fromagerie de Bouloz pour son Gruyère AOC affiné par Lustenberger & Dürst AG (2 médailles), M. Adrian Scheidegger de la Fromagerie de Niedermuhren pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG (2 médailles), M. Markus Sturny de la Fromagerie de Lanthen pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG (2 médailles), M. Vincent Tyrode de la Fromagerie de L'Auberson pour son Gruyère AOC affiné par Margot Fromages SA.

Ont obtenu une médaille de bronze: La fromagerie Cremo pour son Gruyère AOC affiné par Fromage Gruyère SA, M. Franz Jungo de la Fromagerie Strauss pour son Gruyère AOC affiné par von Mühlennen AG.

Comparaison de la production (marques caséine)

Nbre de meules





Marketing

Le Gruyère AOC a poursuivi sa promotion en Suisse et à travers le monde en 2012. Sur le plan national, la campagne publicitaire a été menée en deux vagues de spots télévisuels sur le printemps et l'automne. Cette dernière période a vu un renforcement de la diffusion suite au tassement du marché observé à la fin de l'été. Afin d'être plus performant, le spot diffusé a été réduit à 10 secondes permettant d'augmenter ainsi sa diffusion. Ces présences télévisuelles ont été accompagnées par l'habillage de bus ou de trams dans la plupart des grandes villes de Suisse, de Genève à Lucerne en passant par Lausanne, Bâle, Berne et Zürich. Chaque touriste se rendant à Zermatt a la chance de se faire véhiculer dans un bus électrique aux couleurs du Gruyère AOC.

Une campagne print menée de concert avec des autres AOC-IPG renforce encore la présence du produit sur le plan national.

Afin d'aller à la rencontre du consommateur, le premier fromage de Suisse a également été présent toute l'année dans les différentes foires d'importance suprarégionale ou nationale. En commun avec l'Association pour la Promotion des AOC-IGP et en collaboration avec SCM, Le Gruyère AOC a tenu un stand à la Swiss Expo, à la LUGA, la BEA, au Comptoir Suisse, à la ZUSPA, à l'OLMA ainsi qu'au

Salon des Goûts et Terroirs à Bulle en fin d'année. C'est à chaque fois l'occasion de montrer la diversité des provenances de ce noble fromage, que cela soit de l'alpage, des fromageries traditionnelles ou biologiques.

Cette approche du consommateur est encore renforcée au travers des activités de dégustations menées tout au long de l'année auprès des principaux acteurs du marché national. Pour améliorer la visibilité de la marque et la découverte du produit, plusieurs actions sponsoring ont encore été entreprises en 2012. Le début de l'année a vu avec succès la tenue d'un stand hot-fondue lors des courses internationales de ski à Adelboden. Dans un registre plus familial, Le Gruyère AOC a accompagné les promeneurs sur neige dans le cadre des Raquettes Aventure. Le Gruyère AOC était également partie prenante du Rivella Giant XTour, compétition freestyle nationale à l'attention des apprentis et gymnasiens. Au printemps, l'IPG accompagnait les Tours cyclistes de Romandie et de Suisse avec la distribution d'innombrables sticks de Gruyère AOC au bord des routes pour la joie des petits et grands. Dans un programme adressé plus particulièrement aux dames, ce noble produit était proposé de manière ludique dans le cadre du Women Sport Evasion à Langenthal.

L'été fut l'opportunité d'accompagner les épreuves d'athlétisme, à Athletissima pour les champions et au Mille Gruyère pour les espoirs.

Le point d'orgue de cette stratégie dans ce sport a été la présence aux Championnats d'Europe d'athlétisme à Helsinki.

Dans un engagement plus local, il est à noter la présence du Gruyère AOC sur des planchettes représentant 3 affinages dans le cadre de la journée des Communes vaudoises à Cully qui a accompagné fort à propos la dégustation dans les caveaux. Dans le même sens, l'Interprofession du Gruyère a soutenu les journées découvertes sur les alpages Vaudois.

L'engagement s'est porté également sur la Suisse alémanique avec la présence de fondues à base de Gruyère AOC sur les bateaux du Lac des Quatre-Cantons.

En automne, les Swiss Cheese Awards distinguaient M. Gérald Raboud de Courgenay pour Le Gruyère AOC de fromagerie et M. Jean-Louis Roch, pour Le Gruyère d'alpage AOC.

Sur le plan culturel, Le Gruyère AOC était présent aux Francomanias ainsi qu'au Paléo Festival où le stand hot-fondue a connu un nouveau record de vente.

Tout ce travail promotionnel national est encore renforcé par l'accueil des visiteurs au sein des deux fromageries de démonstration que sont la « Maison du Gruyère » à Pringy et celle des « Ponts-de-Martel » sur les hauts de Neuchâtel qui a fêté ses



© ARC Photos, Steber

20 ans en 2012. Les chapitres de la Confrérie du Gruyère visant à resserrer les liens avec le monde politique et économique ont encore agrémenté la promotion du produit l'année dernière.

Tout ce travail a ainsi permis d'augmenter la consommation du Gruyère AOC en Suisse tout en renforçant sa notoriété déjà élevée.

Si plus de 50 % des visiteurs des fromageries de démonstration proviennent de l'étranger, il faut encore renforcer la promotion dans les pays proches ou lointains. Sous l'égide de SCM, Le Gruyère AOC est présent, selon les moyens à disposition dans les pays environnants.

En France, un spot publicitaire soutient le travail promotionnel en plaçant le produit et son goût au centre du

message. Le Gruyère AOC figure dans le stand Suisse du Salon de l'Agriculture, à la Foire de Lyon au mois de mars ainsi qu'au Marché AOC de Bourg-en-Bresse à la même période. L'IPG était également de la partie avec un chalet de démonstration aux journées AOC de Cambremer. En automne, Le Gruyère AOC avait une présence dans le stand commun SCM au Salon International de l'Alimentation à Paris. Des dégustations plus personnalisées ainsi qu'une participation au sein de plusieurs salons spécialisés ont renforcé la place du Gruyère AOC sur le marché français. Malgré cet important dispositif, le volume d'exportation a diminué en fin d'année du fait notamment de la situation économique morose qui touche ce pays.

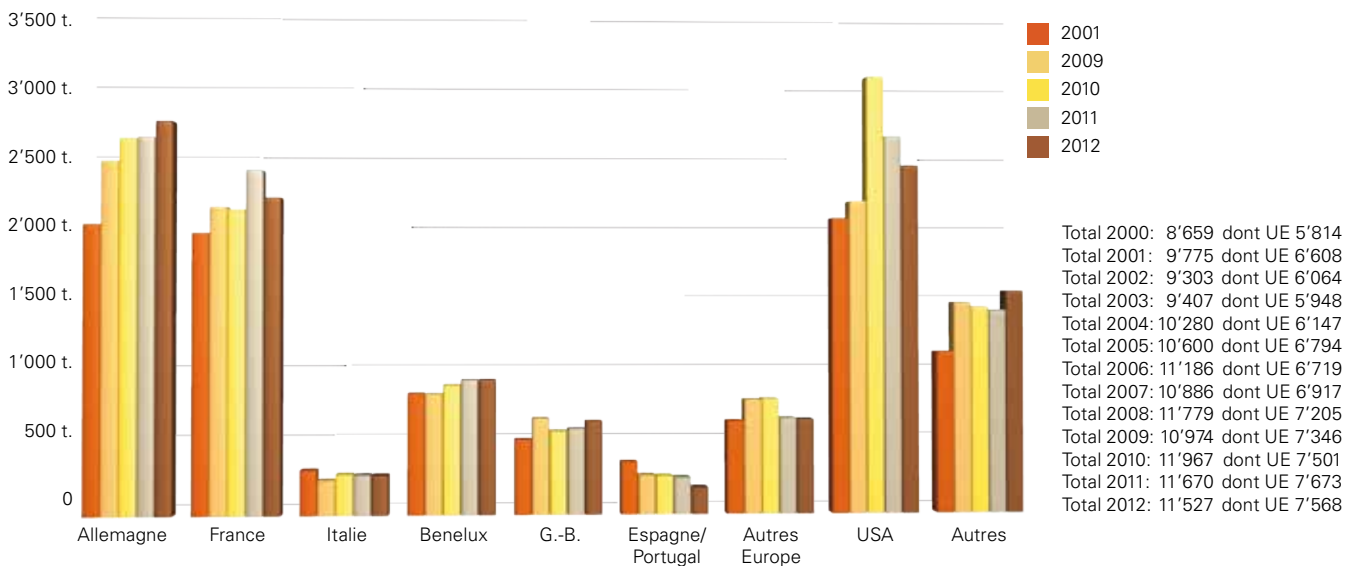
L'Allemagne a quant à elle connu un

boom à l'exportation. Dans ce pays l'axe publicitaire qui mise sur l'excellence du fromage est placé sous l'égide d'une campagne print dans les hebdomadaires ou mensuels féminins. Ceci est renforcé par des dégustations sur le front de vente. Si la distribution est bonne dans ce pays, il faudra à l'avenir encore renforcer la présence au niveau du préemballage.

Malgré des efforts promotionnels importants ainsi qu'une amélioration du référencement, le volume vendu en Italie reste à bas niveau par rapport au potentiel que représente ce pays.

Les exportations en Espagne et au Portugal souffrent de la situation économique que connaît cette région. Une présence sur le front de vente pour poursuivre les efforts de ces dernières années a été effectuée.

Comparaison des exportations annuelles de Gruyère AOC en tonnes





La consommation du Gruyère AOC en Belgique ne se démentit pas au travers des années. L'axe promotionnel se fait aussi bien auprès de la grande distribution que des fromageries traditionnelles. A noter que dans ce dernier marché une nouvelle possibilité s'ouvre avec le secteur fromages qui s'installe dans les boucheries. Au niveau du Benelux, marché travaillé à partir de la Belgique, il y a lieu de noter une progression des ventes en Hollande et au Grand-Duché du Luxembourg. Ce dernier pays a accueilli dans le cadre d'un marché traditionnel la démonstration de fabrication du Gruyère AOC.

Les pays britanniques connaissent toujours une promotion au travers de publications spécialisées et dans le cadre de grandes foires traditionnelles. C'est l'occasion également à ce niveau de participer à des concours

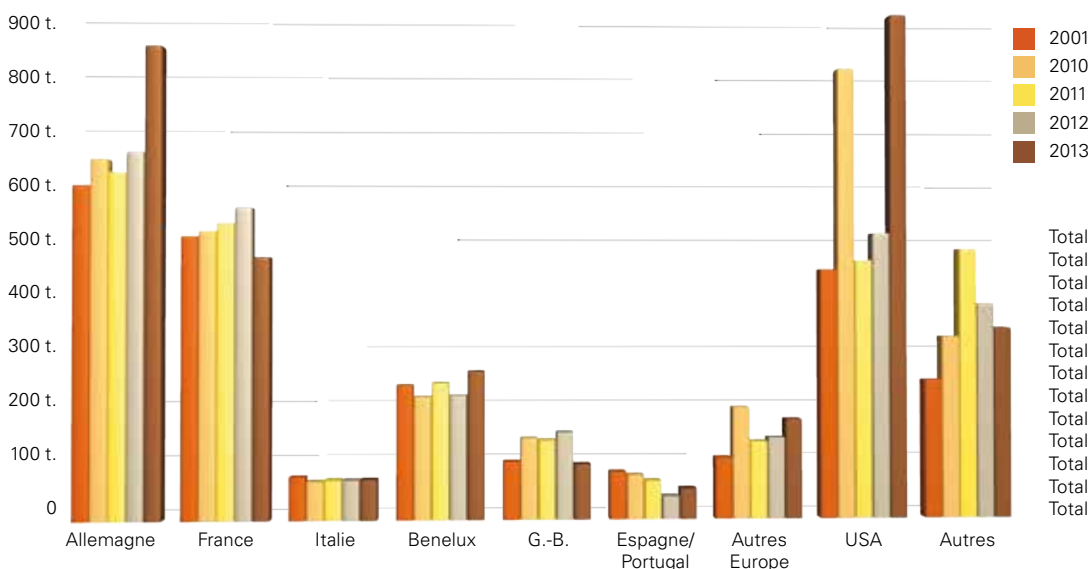
de fromages où Le Gruyère AOC peut améliorer sa notoriété au travers de l'obtention de plusieurs prix. L'année 2012 représentait la dernière passée sous la responsabilité de M. Maurice Johnson en tant que grand ambassadeur du Gruyère AOC. Pour le remplacer, Mme Helen Daysh a été engagée. Elle entend encore renforcer la présence du Gruyère AOC couvrant l'ensemble du territoire dans les Farm-Shops, magasins haut-de-gamme situés dans les fermes. Les activités sponsoring liées à l'athlétisme et au curling ont permis de pousser la présence du Gruyère AOC dans les pays du Nord. Ainsi les championnats d'Europe d'athlétisme à Helsinki ont été l'occasion d'une grande promotion tout au long de l'année dans cette région. Le Gruyère European Curling Championships a aussi permis d'être présent de manière marquée en Suède.

Les Etats-Unis feront aussi l'objet d'un travail promotionnel plus important en 2013. 2012 a été toutefois l'occasion de participer au Fancy Food Show de Washington à la fin juin.

Dans les relations publiques, l'Interprofession du Gruyère poursuit l'accueil de journalistes de manière personnalisée en montrant la réalité de la production qu'elle soit de fromagerie ou d'alpage.

Ainsi pour le développement à l'avenir des volumes de vente du Gruyère AOC il y aura lieu encore de renforcer le travail promotionnel de différents pays où il est présent et d'essayer de trouver de nouveaux débouchés. Le potentiel existe tout en sachant que Le Gruyère AOC est vendu dans quelques 55 pays à travers le monde.

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



Total 2001: 2'461 dont UE 1'752
 Total 2002: 2'421 dont UE 1'563
 Total 2003: 2'401 dont UE 1'524
 Total 2004: 2'588 dont UE 1'492
 Total 2005: 2'409 dont UE 1'693
 Total 2006: 2'602 dont UE 1'734
 Total 2007: 2'497 dont UE 1'742
 Total 2008: 3'024 dont UE 1'816
 Total 2009: 2'367 dont UE 1'813
 Total 2010: 3'066 dont UE 1'906
 Total 2011: 2'814 dont UE 1'849
 Total 2012: 2'796 dont UE 1'881
 Total 2013: 3'293 dont UE 2'020



Manifestations 2012

Janvier à mars 2012

Rivella Giant X Tour

Janvier à mars 2012

Raquette Aventure

6 au 8 janvier 2012

Courses de ski FIS masculines à Adelboden (1)

12 au 15 janvier 2012

Swiss Expo à Lausanne (2)

25 février au 4 mars 2012

Salon International de l'Agriculture à Paris (3)

16 au 26 mars 2012

Foire internationale de Lyon

17 au 18 mars 2012

Marché des AOC de Bourg-en-Bresse

24 au 29 avril 2012

Tour de Romandie (4)

27 avril au 6 mai 2012

BEA, la foire bernoise de printemps

27 avril au 6 mai 2012

LUGA, foire d'exposition de Suisse centrale

10 au 12 mai 2012

Inauguration de la nouvelle exposition aux Ponts-de-Martel (5)

15 au 19 mai 2012

Francomania

Mai à août 2012

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

Mai à septembre 2012

Mille Gruyère, concours d'athlétisme pour les 10-15 ans, avec sa finale suisse le 22 septembre à Aarau (6)

9 au 17 juin 2012

Tour de Suisse (7)

27 juin au 1er juillet 2012

Championnats d'Europe d'athlétisme à Helsinki (8)

8 juillet 2012

Slow Up Gruyère

17 au 22 juillet 2012

Paléo Festival de Nyon (9)

23 août 2012

Athletissima (10)

26 août 2012

Gruyère Cycling Tour

1^{er} au 2 septembre 2012

Women Sport Evasion à Langenthal (11)

14 au 23 septembre 2012

Comptoir Suisse de Lausanne

15 septembre 2012

Open Bike de Haute Gruyère

21 au 30 septembre 2012

Züspa, foire de Zurich

11 au 21 octobre 2012

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

31 octobre au 4 novembre 2012

Salon des Goûts et Terroirs à Bulle

8 au 16 décembre 2012

Le Gruyère European Curling Championships à Karlstad (Suède) (12)

9 décembre 2012

Championnats d'Europe d'athlétisme, discipline cross à Budapest

Hiver 2012-2013

Fribourg-Gottéron (13)

Octobre 2012 à mars 2013

Soirées fondue sur le lac des Quatre Cantons (14)

Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt (15)

Du fromage suisse sur les vols sortants de la compagnie SWISS





Organes de l'Interprofession du Gruyère

Pour sa première année complète de présidence, M. Oswald Kessler a mené de mains de maître les différents dossiers qui ont été soulevés durant l'année 2012.

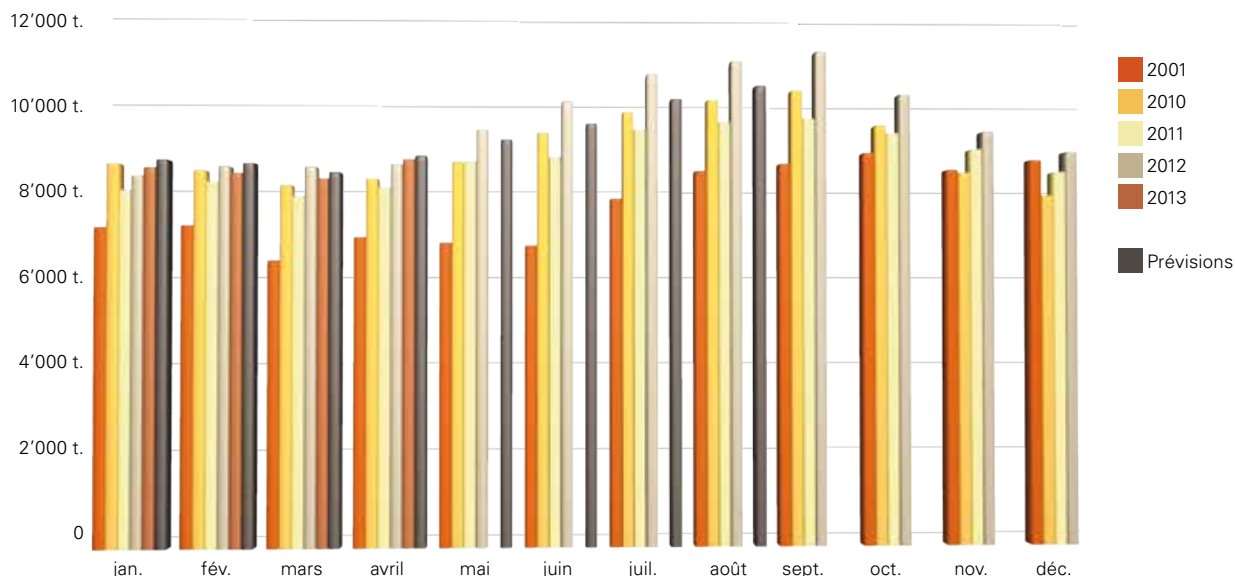
Le comité s'est réuni à dix reprises pour aborder les sujets d'actualité. Afin de définir une ligne directrice claire, cette instance s'est en plus retirée en séminaire durant deux jours à Uvrier début février. Il en est ressorti les lignes fortes qui ont été présentées dans le chapitre «Perspectives 2012» du rapport annuel 2011. Cette démarche a permis de régler de manière optimale les différentes questions telles que la différence du nom Gruyère sur le territoire améri-

cain, l'amélioration de la qualité pour faire diminuer les quantités de IB lors de la taxation, ainsi que la définition de critères et de délais pour l'acceptation de nouvelles fromageries liée à une augmentation globale de la qualité. Il est à noter, en outre, que le comité a redéfini clairement comment il entendait voir évoluer les structures des fromageries à l'avenir. Celles-ci doivent se développer dans un bassin laitier cohérent, ne nécessitant pas trop de transports, comprendre un site de fabrication ainsi qu'une cave d'affinage permettant le début de l'emmoageage des fromages. De plus, les installations doivent garantir un travail où la main de l'homme est toujours présente afin de permettre la transmission du savoir-faire.

L'assemblée des délégués a tenu trois séances, ce qui a permis de prendre trois décisions marquantes dans l'histoire du Gruyère AOC. Au début de l'année, une augmentation générale des quantités était décrétée. A la séance statutaire du 2 juillet marquant les 20 ans de la Charte du Gruyère dans le site historique des Faverges, l'interdiction de la traite en continu était votée. Puis, en fin d'automne, cette instance suprême de l'Interprofession votait la définition d'un système d'augmentation des quantités pour les dix prochaines années tout en décidant une pression accrue pour une production de qualité.

Le bureau qui est l'organe de préparation des séances du comité et de

Comparaison de l'évolution des stocks (fin avril 2013) en tonnes





l'assemblée des délégués a tenu six séances, dont une pour fixer la politique salariale et générale du personnel.

La commission de planification, organe important pour la gestion des quantités de Gruyère AOC s'est réunie à dix reprises. Ses décisions ont fait l'objet de recours qui ont été traités par la commission du même nom, laquelle s'est réunie à deux occasions.

La commission d'alpage, qui traite de toutes les questions concernant la production de Gruyère d'alpage AOC s'est réunie à deux reprises pour aborder le sujet des quantités, de la qualité et des prix relatifs à ce produit. Elle a également discuté des possibilités de l'introduction de nouveaux alpages dans cette ligne spéciale du Gruyère.

La commission bio traite spécifiquement de la production de Gruyère AOC biologique. Elle a tenu deux séances. Les sujets principaux ont porté sur la qualité ainsi que le niveau de production. Il est à relever que durant l'année 2011, la fromagerie de Palézieux est entrée en fonction et que celle de Gumefens va reprendre sa production au début de l'année 2013. Avec ces deux nouveaux sites de fabrication, la production de Gruyère biologique atteint env. 1'100 tonnes en 2013. Cette quantité devra être absorbée par le marché avant d'envisager une nouvelle progression. En outre, il est évident que la problématique de la qualité devra être résolue dans plusieurs sites.

La commission marketing a tenu cinq séances. Cette commission est à dis-

position du comité pour donner des préavis sur les questions de la promotion des ventes ainsi que sur les axes marketing généraux pour la mise en valeur du Gruyère AOC. Il est à noter que dans le cadre de l'accord pris avec Emmi sur la reconnaissance du nom Gruyère en Amérique, il a été décidé d'augmenter la promotion et les montants alloués pour le Gruyère AOC sur le territoire des Etats-Unis.

La commission qualité a tenu quant à elle cinq séances. La commission a dû se pencher de manière plus précise sur l'évolution importante de Gruyère IB lors de la taxation. Il a été décidé de tout mettre en œuvre pour permettre une meilleure relation entre les fromagers et les producteurs au sein des sites de production, afin que tout soit entrepris pour que la qualité soit au rendez-vous. Une séance spécifique concernant le guide des bonnes pratiques a encore été agendée.

L'Interprofession continue à collaborer étroitement avec les organes de conseil ARQUA et Casei ainsi qu'avec la station fédérale de recherche ALP. Dans le même ordre d'idée, le contrôle de l'application du cahier des charges, primordial pour le maintien de la ligne qualitative, est effectué sous l'expertise conduite de l'organisme intercantonal de certification (OIC).

Le siège administratif accompagne et exécute les décisions prises par les différents organes. La direction est toujours placée sous la conduite de M. Philippe Bardet, directeur et M. Marc Gendre, vice-directeur. Cette entité traite les dossiers politiques et de représentations, dont les points

importants ont porté sur la problématique de la protection du Gruyère en Amérique, de la poursuite d'une exploitation laitière de non-ensilage sur le site de formation de Grangeneuve ainsi que le développement de différents projets au sein de la filière.

M. Philippe Bardet assure la direction du secteur marketing avec la collaboration de Mmes Laure Rousseau, Stéphanie Grivel et M. Philippe Gremaud.

M. Marc Gendre est responsable du secteur quantités-qualité. Il est soutenu dans sa tâche par MM. Jean-Louis Andrey, Thierry Bize et Charly Kuenzi. Ce dernier a été en arrêt maladie durant une partie de l'année.

La comptabilité a subi un changement dans sa gestion. Mme Sandy Uldry, occupe le poste de secrétaire-comptable à 50%. Désirant relever un nouveau défi professionnel, Mme Stéphanie Giller, experte-comptable, a quitté l'Interprofession du Gruyère après en avoir assuré le secrétariat et la comptabilité depuis sa création. Pour la remplacer, Mme Magali Vuichard a été engagée à 50%. Le secrétariat et la coordination des différentes données traitées sont assurés par Mmes Christine Grandjean et Corinne Berbiers-Macheret, toutes deux à 80%. Cette équipe motivée est prête à relever les défis importants qui attendent l'Interprofession durant l'année 2013.



Comité de l'Interprofession du Gruyère

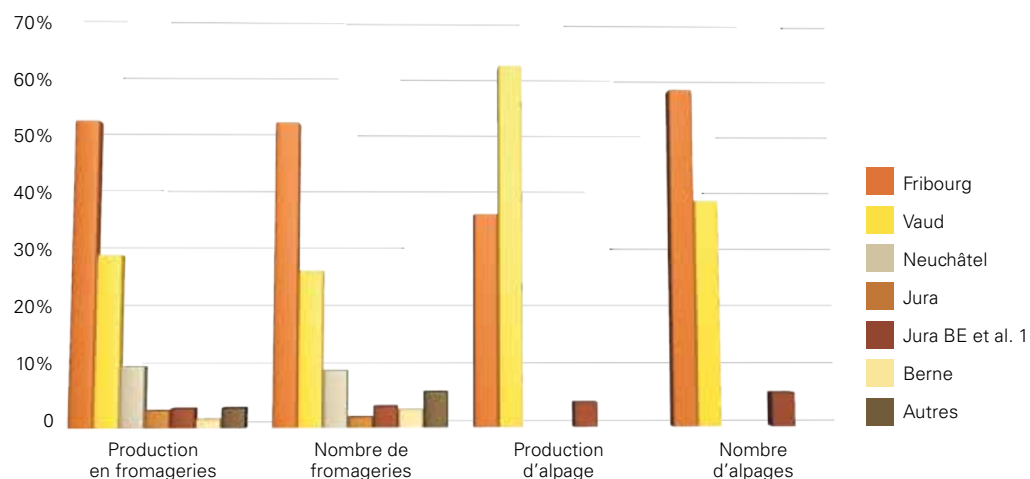
Président	Oswald Kessler*	Yverdon-les-Bains
Producteurs	Romane Botteron Stefan Fasel Didier Roch* Nicolas Savary	La Sagne St-Antoni Ballens Sâles (Gruyère)
Fromagers	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain** René Pernet	Prez-vers-Noréaz Le Crêt Les Ponts-de-Martel Peney-le-Jorat
Affineurs	Pierre-Ivan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

* Membres du Bureau

Vice-Président

⁽¹⁾ Remplacé dès le 1^{er} janvier 2013 par M. Jean-Marc Collomb

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





Perspectives 2013

Dans le but de préparer au mieux l'année 2013, le comité de l'Interprofession du Gruyère a repris les axes fondamentaux définis au mois de janvier 2012 tout en précisant certains points importants. Il est ressorti les sujets suivants.

- **Quantités.** Pour gérer de manière optimale la quantité à produire et surtout celle que l'on peut vendre, l'Interprofession du Gruyère entend échanger ses expériences avec d'autres AOP suisses et européennes. Il est aussi clair que, sur cette base, elle doit définir une stratégie marketing pour permettre l'augmentation des ventes.
- **Qualité.** Après l'augmentation de la proportion de IB observée durant l'année 2012, l'IPG entend encore resserrer les axes permettant de produire un Gruyère de qualité. En outre, elle entend également définir clairement l'artisanat qui doit être au centre de toute la chaîne d'élaboration du Gruyère AOP. Il est primordial de maintenir ce caractère pour avoir une pleine différenciation sur le marché.
- **Rentabilité.** Il y a lieu de définir quel est le prix et, surtout, les marges que chaque acteur de la filière doit bénéficier pour pouvoir perdurer à l'avenir.
- **Valeur pour le client du Gruyère AOP.** Il est important de maintenir voire augmenter la diffusion du message qui assure aux clients une pleine maîtrise de la traçabilité, de son image, son origine, son éthique et, surtout, ce qui permet par le biais de l'AOP de maintenir un goût unique à ce produit. Chacun doit se retrouver derrière un message identitaire fort.
- **Renforcer et augmenter la force de la marque Le Gruyère AOP Switzerland.** Durant l'année 2013, il y aura lieu d'effectuer les modifications faisant passer le terme AOC en AOP, soit Appellation d'Origine Protégée et, par ce biais, d'avoir une défense à tous les niveaux, qu'ils soient politiques, juridiques ou internes pour assurer une protection à cette marque.
- **Formation.** L'Interprofession du Gruyère doit se préoccuper à chaque stade de la formation des différents corps de métier permettant l'élaboration du Gruyère AOP, que le message ainsi que les aspects liés au cahier des charges du produit soient bien appliqués et enseignés. Ce cahier des charges et le guide des bonnes pratiques doivent faire partie intégrante de la formation, qu'elle soit de base ou continue.
- **Viabilité et avenir de l'Interprofession du Gruyère.** A ce stade, il est important que chaque groupe reste à sa place pour assurer un avenir aux 6'000 emplois directement liés à la filière du Gruyère. L'Interprofession du Gruyère ne veut pas une intégration verticale au niveau de l'élaboration de son produit phare.
- **Communication.** La communication doit être maîtrisée. Elle est l'apanage de la direction et de la présidence. Sur la base de cette stratégie, l'Interprofession espère une progression des volumes en 2013 sans en baisser le prix. En outre, l'IPG entend durant cette année renforcer les thèmes qui sont la gestion des quantités et la qualité. De plus, tous les aspects de la promotion seront également fondamentalement soutenus. En ce qui concerne l'action politique, il y aura lieu de veiller à une bonne application de la nouvelle politique agricole 2014 – 2017 ainsi que d'avoir un dossier Swissness le meilleur possible pour des produits du type du Gruyère AOP. L'Interprofession du Gruyère est ainsi armée pour aborder les défis du futur et faire rayonner le Gruyère AOP à travers monde.

Récapitulation de la répartition du potentiel total de production de Gruyère AOP par fromagerie et par canton pour l'année 2013 (avec roulement)

Canton	Villageoises			Bio			Villageoise + Bio		Alpages			Toutes les fromageries		
	Quantités (Kg)	(%)	Nbre	Quantités (Kg)	(%)	Nbre	Quantités (Kg)	(%)	Quantités (Kg)	(%)	Nbre	Quantités (Kg)	(%)	Nbre
FR	14'738'650	51.55	86	328'501	29.73	4	15'067'151	50.74	186'859	35.34	30	15'254'010	50.47	116
VD	8'116'357	28.39	43	315'107	28.52	4*	8'431'464	28.40	320'018	60.53	20	8'751'482	28.96	64
NE	2'892'470	10.12	16	91'274	8.26	1	2'983'744	10.05				2'983'744	9.87	16
JU	717'983	2.51	3	138'468	12.53	1	856'451	2.88				856'451	2.83	3
JUBE + al. 1	856'887	3.00	6	99'475	9.00	2	956'362	3.22	21'839	4.13	3	978'201	3.24	9
BE	290'296	1.02	5	132'195	11.96	2	422'491	1.42				422'491	1.40	5
Autres cantons	975'790	3.41	10				975'790	3.29				975'790	3.23	10
Totaux	28'588'433	100.00	169	1'105'020	100.00	14*	29'693'453	100.00	528'716	100.00	53	30'222'169	100.00	223

* Le nombre total de fromageries produisant du bio est composé de 13 fromageries produisant du traditionnel et bio et 1 fromagerie produisant uniquement du bio.

CCCPPTP

Perspectives 2013

Dès mai 2013, la dénomination **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** devient **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.



Suite à son Assemblée générale du 7 mai 2013, la nouvelle dénomination de l'association est : l'Association suisse des AOP-IGP.

Consultez également l'article sur le dossier AOC-AOP en page 8 du présent Rapport annuel.