

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



présente la revue trimestrielle  
de l'Interprofession du Gruyère



# L'oiseau



**Championnats d'Europe  
d'Athlétisme, Zurich**



## SOMMAIRE

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 03 | MESSAGE DU DIRECTEUR  | 12 | LES TORSADÉS DE KAMBLY AU GRUYÈRE AOP & OIGNON                                    |
| 04 | ALLIER LA TRADITION ET LA COMMUNICATION MODERNE : LE GRUYÈRE AOP SUR INTERNET | 13 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDES MANIFESTATIONS                                |
| 07 | LE GRUYÈRE AOP AUX USA  | 14 | FROMAGERIE DE GUIN : DE LA PRODUCTION D'EMMENTALER À LA PRODUCTION DE GRUYÈRE AOP |
| 08 | CHAMPIONNATS D'EUROPE D'ATHLÉTISME, ZURICH, DU 12 AU 17 AOÛT 2014             | 16 | UNE NOUVELLE PLACE DE JEUX À LA MAISON DU GRUYÈRE                                 |
| 10 | L'ÉCOLE DU FROMAGE  | 17 | LE GRUYÈRE AOC N'EST PLUS, VIVE LE GRUYÈRE AOP !                                  |
| 11 | DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOP LORS DE CONCOURS INTERNATIONAUX              | 18 | RECETTES  |

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

### Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère  
Case postale 12, CH - 1663 Pringy  
e-mail: [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Rédaction:  
Interprofession du Gruyère  
Tirage: 2'900 exemplaires

Traduction:  
Trait d'Union  
3000 Bern  
[www.traitdunion.ch](http://www.traitdunion.ch)

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



## La qualité : un travail d'équipe

Zurich a été le théâtre des championnats d'Europe d'athlétisme ce début du mois d'août. Le Gruyère AOP était de la partie en tant que sponsor international de la fédération européenne d'athlétisme. Ce partenariat de longue date permet à notre noble fromage de montrer sa marque et, surtout, de réjouir les papilles, que ce soit sur le stade ou dans la zone VIP. Une animation spéciale a encore été mise en place sur la Sechseläutenplatz au côté de la Maison Suisse de Présence Suisse.

Les compétitions ont été hautes en couleurs ; chacun a essayé de donner le meilleur de lui-même pour porter au sommet de l'affiche l'étendard de son pays. Malheureusement pour la Suisse, ces joutes se sont terminées sur un léger bémol. En effet, les quatre relayeuses sur lesquelles beaucoup d'espoir était posé n'ont pas pu démontrer l'étendue de leur talent. Un témoin mal tenu et tous les rêves s'envolent.

Le relais est une épreuve d'équipe où chacun compte sur l'autre. Il faut être prêt mais il est impératif de s'adapter à la vitesse de son coéquipier. C'est une image que

l'on peut reporter sur Le Gruyère AOP. Dans cette filière, on a aussi besoin de tout le monde pour que le produit continue à exister. On doit tout mettre en œuvre pour que son travail soit mis au service de l'autre.

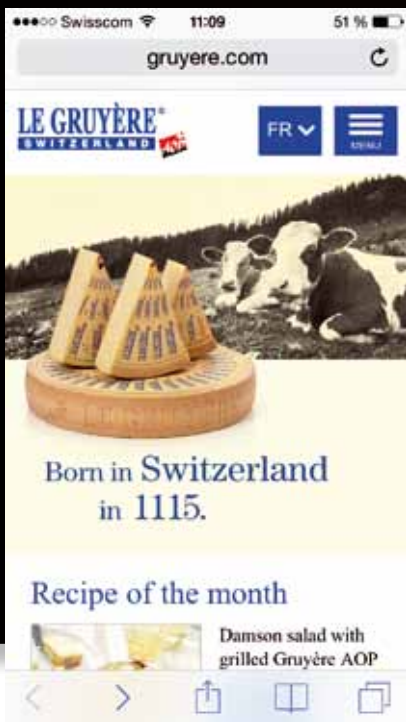


La qualité est à l'image du témoin de l'athlétisme. La laisser tomber, c'est aussi bien des rêves qui s'écroulent. Elle commence à la récolte du fourrage, même si, ces derniers temps, la météo n'était pas de la partie. Ensuite, elle est présente aussi bien aux soins apportés aux vaches qu'à celui du choix de la remonte (prendre une bonne kapacaséine). Il va sans dire que l'attention portée à la traite est primordiale pour arriver à la fromagerie avec le meilleur lait possible. Là, pas de compromis, une

minutie de tous les instants permet d'obtenir un Gruyère prometteur. Le travail en cave n'est pas moins important pour obtenir un Gruyère AOP aux saveurs incomparables, propres à réjouir du plus petit au plus grand. Il n'en reste pas moins qu'avoir un excellent produit n'est qu'un début pour le vendre. Il faut que, justement, les acteurs du commerce redoublent d'attention pour positionner ce nectar sur le marché.

Ainsi, c'est bien une course relais qui permet chaque jour d'avoir un Gruyère AOP de grande qualité. Mais, à l'image de cette fameuse course, l'être humain reste au centre de l'événement et il est toujours faillible, ce qui fait également la beauté de toute réussite. Il sera bon de se rappeler de cet exploit quotidien que réussissent les acteurs de la filière lorsque l'on remettra les médailles pour les meilleures moyennes de taxation sur 5 ans le 12 novembre prochain.

**Philippe Bardet**  
Directeur de l'IPG



## Allier la tradition et la communication moderne : **Le Gruyère AOP sur internet**

Dans L'Oiseau 32 de décembre 2013, nous vous présentions le nouveau site internet du Gruyère AOP et l'Agence Graf Miville.

Le site est maintenant en ligne depuis quelques mois en français, en allemand, en anglais et en italien. Il existe même une version mobile conçue pour qu'il soit agréable de surfer sur le site depuis les téléphones mobiles. Dans ce numéro, c'est les autres aspects de notre présence sur internet que nous souhaitons vous présenter. En effet, même si le site internet reste notre canal de communication privilégié, nous sommes présents sur différentes plate-forme telles que Facebook, Flickr, Issuu, YouTube et Pinterest. Comme quoi le Gruyère AOP peut rester 100% authentique et traditionnel et être à la pointe de la technologie !

Nous serons naturellement toujours attentif à ce qu'on véhicule une image positive du Gruyère AOP.

### Facebook

On ne présente plus Facebook, où

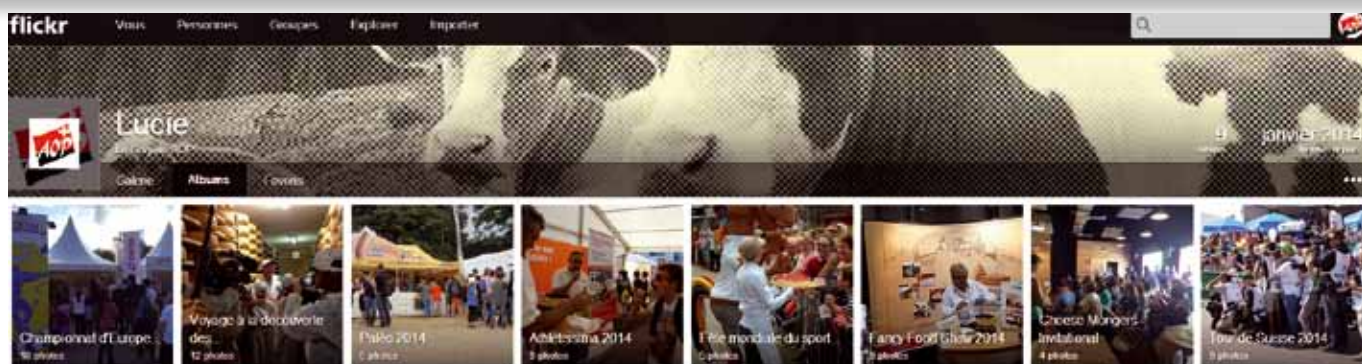
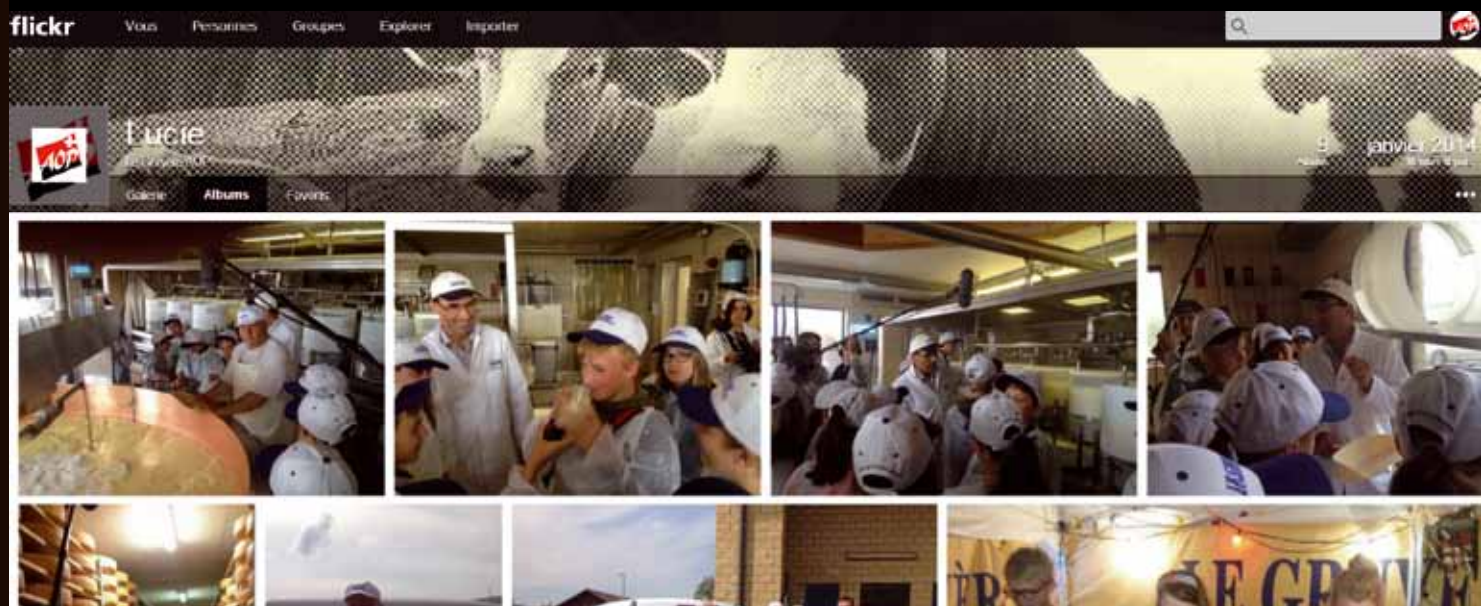
on retrouve des gens de tous les âges et de tous les horizons. Au-delà des profils personnels, qui permettent de publier ses photos et de se connecter avec ses amis et connaissances, il existe les « pages ». Elles sont mises à disposition pour publier des informations et des photos sur un sujet précis. Cela va du chanteur, de la marque de vêtement, au sportif

d'élite, en passant par l'acteur et ... Le Gruyère AOP.

Sur notre page Facebook, vous retrouverez des informations sur le Gruyère AOP, sur les manifestations auxquelles participe le Gruyère AOP, etc.

Comme toutes les pages, vous pouvez les « aimer » et partager les informations sur votre propre mur. Vous pouvez aussi poster vos





messages directement sur la page, à l'instar de cette personne qui a écrit que c'est le meilleur fromage du monde ...

Grâce à Facebook, nous pouvons rafraîchir notre image et toucher un public de tous les âges de manière interactive.

### Flickr

Si vous souhaitez voir les images de nos manifestations en grand format, c'est sur Flickr qu'il faut vous

rendre. <https://www.flickr.com/photos/gruyere-aop/>

Les images apparaissent en ordre chronologique inverse, donc les plus récentes en premier.

Vous pouvez aussi les retrouver classées par album.

Comme sur Facebook, les utilisateurs de Flickr peuvent commenter les photos et les partager. On peut aussi se faire des contacts et étiqueter des gens sur les photos. Comme c'est le Gruyère AOP que nous souhaitons mettre en avant

sur notre compte Flickr, nous n'utilisons pas cette option.

### Issuu

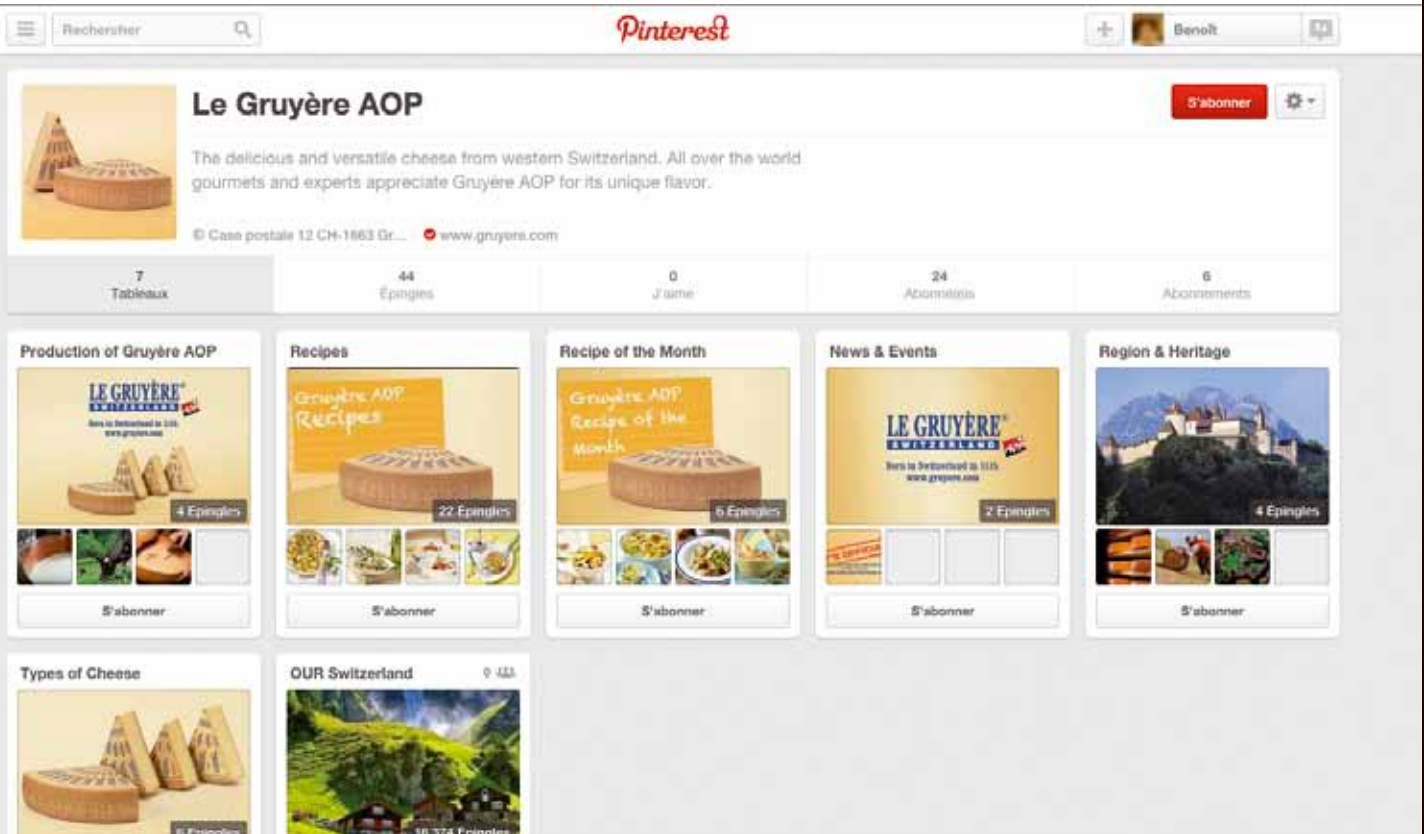
Cette plateforme permet de mettre en ligne des documents PDF et de les feuilleter ensuite comme un livre papier. Cela rend la lecture plus agréable que l'interminable « scroll down » nécessaire habituellement pour lire un long document PDF à l'écran. De plus, il n'est pas nécessaire de télécharger le document pour le lire.

Vous retrouverez L'Oiseau, le Cahier des Charges, la Charte graphique sur notre compte issuu :

[http://issuu.com/gruyere\\_aop](http://issuu.com/gruyere_aop) Mais en réalité, nul besoin de vous rendre spécialement sur issuu.

Sur la page des ressources de notre site, vous avez l'option de télécharger le numéro ou de le visualiser. Un simple clic sur l'icône d'issuu et vous accédez directement au « livre électronique ». Un bon moyen somme toute de faire un compromis entre la lecture à l'écran et le livre imprimé.





## YouTube

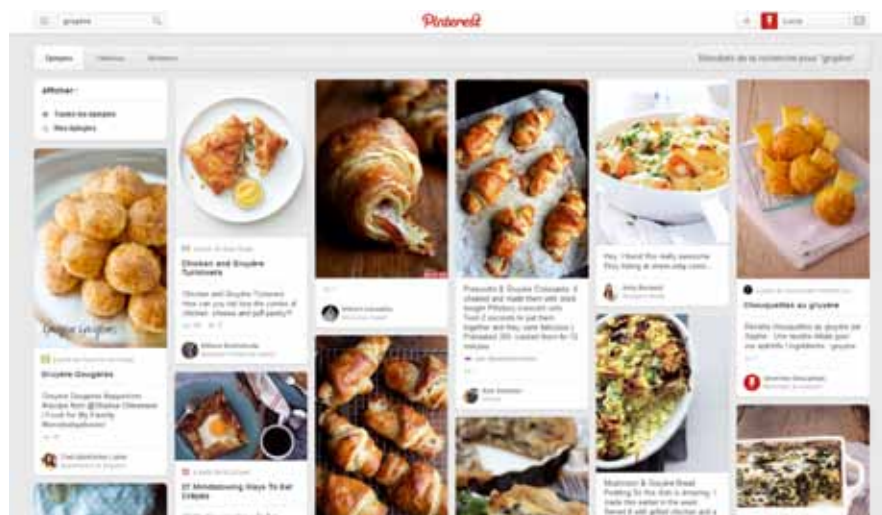
Sur notre site, vous pouvez voir des vidéos de campagne, dans la rubrique Campagne publicitaire (que vous trouvez soit dans les ressources de la rubrique Interprofession et Presse, ou directement en haut à droite de la page [gruyere.com](http://www.gruyere.com)). Ces vidéos sont hébergées par YouTube, où nous avons aussi notre propre chaîne : <https://www.youtube.com/user/gruyereAOP>

## Pinterest

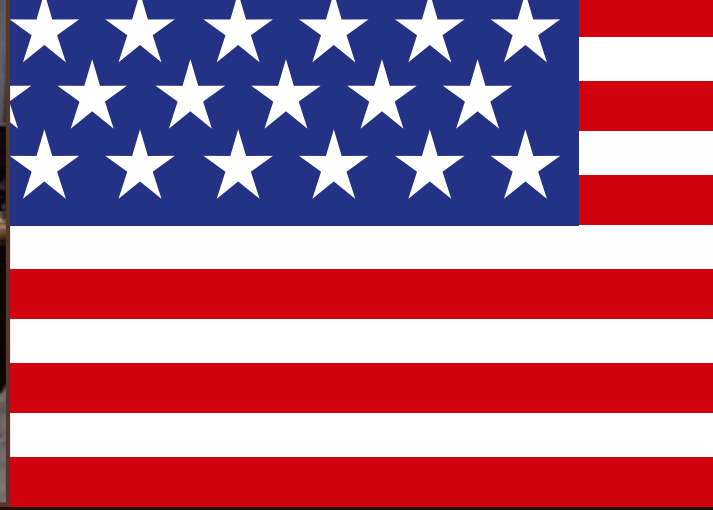
Pinterest fait fureur aux Etats-Unis, mais est aussi bien présent en Europe. C'est comme si vous mettiez une aiguille à pointe colorée sur une carte pour marquer votre intérêt. Sauf que là, vous pouvez signaler votre intérêt pour n'importe quel produit. Ou, selon la formulation de Pinterest : « Les épingles sont des favoris visuels que les membres enregistrent sur Pinterest ». Vous pouvez soit vous rendre directement sur le profil de la chose qui vous intéresse. Dans le cas du Gruyère AOP, ça serait :

[www.pinterest.com/legruyereAOP](http://www.pinterest.com/legruyereAOP)  
Ainsi, vous pouvez voir tout ce qui a été publié par le Gruyère AOP. Ou alors faire une recherche ouverte, et retrouver toutes les recettes qui ont été publiées, indépendamment de la personne qui publie, et

qui contiennent du Gruyère AOP. Ensuite, il suffit d'épingler votre intérêt pour retrouver très rapidement toutes vos épingles ... pardon, vos intérêts.



**LE GRUYÈRE®**  
**SWITZERLAND** 



## Le Gruyère AOP aux USA

Environ 1/10<sup>ème</sup> du Gruyère AOP est exporté vers le nouveau monde. Malgré leur réputation culinaire, les Etats-Unis représentent un marché de choix pour notre noble produit. En effet, le Gruyère AOP est très bien distribué dans les magasins de la côte est et ouest de ce pays. Il se trouve à la coupe ainsi qu'en portions pré-emballées à disposition du consommateur qui veut ajouter un plus dans sa cuisine. L'américain est un amateur de produits de caractère.

Afin de garantir sa place à l'avenir, l'Interprofession du Gruyère (IPG) a mené deux projets sur le territoire des Etats-Unis. D'une part, la marque a été déposée l'année dernière (voir l'Oiseau no 31 d'octobre 2013) et, d'autre part, des moyens financiers au niveau du marketing ont été engagés pour améliorer la connaissance des produits phares. L'IPG participe depuis 4 ans au Fancy Food Show qui se déroule début juillet à New York. Un stand est dévolu au Gruyère AOP dans cette grande foire alimentaire destinée aux professionnels. Un public averti peut découvrir durant les 3 jours d'exposition les différentes déclinaisons du Gruyère AOP, que cela soit d'Alpage ou de différents affinages. Le goût inimitable du Gruyère AOP est à chaque bouchée reconnu comme l'atout majeur de ce produit. Les différents visiteurs peuvent, en outre, avoir contact avec les exportateurs et autres importateurs présents sur le show.

Conjointement à cette manifestation, un concours pour vendeurs (cheese mongers) est organisé chez un importateur où le Gruyère AOP, en sa qualité de partenaire, a pu avoir une présence plus valorisante. Ceci se traduit par une présentation complète du produit, de même que divers concours (découpe, estimation de poids, plateaux). Ainsi, les différents vendeurs auront un souvenir inoubliable au contact de notre fromage et surtout



auront une véritable notion de ses valeurs. Cet événement nous permet d'avoir ainsi un écho du marché.

Dans le même temps, l'Interprofession a lancé l'an dernier et renforcé cette année une campagne de promotion pour le Gruyère AOP dans les magazines spécialisés. En outre, l'IPG, en accord avec l'OFAG et SCM, soutient des actions menées par les

différents affineurs suisses présents sur le marché américain.

Cette démarche vise à bien établir le Gruyère AOP sur le territoire outre-Atlantique afin de pouvoir à l'avenir augmenter son volume vendu tout



en garantissant une bonne mise en valeur.

Le Gruyère AOP a sa place à travers le monde, mais il faut une bonne coordination entre les affineurs et le front de vente, ainsi que les démarches marketing menées par l'IPG pour confirmer ses excellentes perspectives pour le futur.



## Championnats d'Europe d'Athlétisme, Zurich, du 12 au 17 août 2014

**Le CEO des Championnats d'Europe d'athlétisme, Patrick K. Magyar, tire un bilan très positif de ce grand événement sportif et relève que les divers buts ont tous été atteints.**

Au niveau sportif, l'événement, même s'il n'a pas tous les jours bénéficié des conditions météorologiques les plus favorables, a donné lieu à de très belles performances et même à un nouveau record du monde du 50km marche par le français Yohann Diniz.

Au niveau suisse, on relève déjà que notre pays a été représenté par une délégation record de 52 athlètes. Le nombre d'athlètes ayant réussi les minima a doublé par rapports aux deux dernières éditions des championnats d'Europe. Le niveau des athlètes suisses monte !

Sur une note négative, mentionnons la malheureuse mésaventure de l'équipe féminine au 4 x 100m, grand espoir de médaille. Mais la Suisse a brillé avec deux médailles. Kariem Hussein a obtenu une victoire historique sur le 400m haies, passant pour la première fois la barre des 49 secondes et décrochant le titre de champion d'Europe. L'équipe masculine de marathon a quant à elle décroché la médaille de bronze par équipe au marathon.

Pour le Gruyère AOP, le bilan est aussi très réjouissant. Sponsor international de la Fédération européenne d'athlétisme, Le Gruyère AOP était bien représenté à Zurich et bénéficiait d'une très bonne visibilité. Nous étions présents avec des panneaux au bord du tartin, et des annonces autour du stade ; notre spot passait sur l'écran géant. Dans la zone VIP, du Gruyère AOP était incorporé à tous

les repas. Notre stand sur le stade a été très apprécié par les spectateurs, que ce soit pour le Gruyère AOP, la fondue moitié-moitié ou pour le jeu des cloches. Nous avons pu encore une fois nous rendre compte à quel point notre noble fromage est connu et surtout apprécié en Suisse, mais aussi auprès du public européen présent à Zurich pour assister aux exploits des athlètes. Nous avons







naturellement aussi un stand sur la Sechseläutenplatz dans le cadre du City Festival. On y retrouvait la dégustation de Gruyère AOP comme de fondue, un nouveau jeu qui a ravi les plus grands et les plus petits qui n'hésitaient pas à faire la file pendant vingt minutes pour tenter leur chance

et gagner l'un de nos prix. Mais en plus, on pouvait y acheter du Gruyère AOP et du mélange fondue. Le Gruyère AOP n'est pas uniquement sponsor européen de l'athlétisme professionnel : il encourage aussi la relève avec une course à son nom, Le Mille Gruyère. Les

championnats d'Europe offraient une occasion unique de proposer une expérience inoubliable aux enfants du Mille Gruyère. C'est dans cette idée qu'est née la Fun Run. Les enfants ayant obtenu les meilleurs résultats lors de la finale nationale du Mille Gruyère 2013 ont été conviés à courir une boucle du parcours du marathon, avec un accompagnant de leur choix, et ce juste après le passage des athlètes masculins. L'expérience avait été recréée comme pour les professionnels pour nos jeunes athlètes. En effet, ils avaient aussi la voiture d'ouverture et la voiture balai, les dossards à leur nom ... De quoi faire rêver de participer, dans quelques années, eux aussi à une compétition professionnelle de haut niveau. Mais pour cette Fun Run de 10km, l'idée était d'avoir du plaisir et pas la compétition en soi. Il n'y a donc ni chronométrage officiel ni classement. Les enfants ont été ravis de recevoir, à l'arrivée, un morceau de Gruyère AOP et une gourde qu'ils ont pu faire signer par Selina Büchel, présente sur le stand Gruyère AOP de l'arrivée. La Fun Run a aussi été un grand succès et une grande satisfaction personnelle.





## L'Ecole du Fromage

**L'Ecole Suisse du fromage – La formation continue des spécialistes du fromage dépend de Switzerland Cheese Marketing. Elle se compose de cinq volets : trois cours de base destinés aux collaborateurs, auxiliaires et apprentis du commerce spécialisé et de la restauration et deux cours de perfectionnement destinés aux gérants et à leurs collaborateurs expérimentés du commerce spécialisé et de la restauration.**

### Les trois cours de base sont :

- Tout sur le Fromage : permet de tout apprendre sur la provenance, la fabrication et le stockage du fromage ainsi que sur les particularités des différentes variétés.
- Présentation des Fromages : enseigne entre autres les principes de base de la présentation, la conception de l'assortiment, la préparation du fromage pour la vente.
- Ventes à la Coupe : donne les moyens d'offrir un conseil spécialisé compétent, de réaliser des ventes supplémentaires et traiter les éventuelles réclamations.

### Les cours de perfectionnement sont :

- Plateaux de Fromage : de manière pratique, on apprend les éléments importants de la préparation et de l'agencement d'un plateau de fromage.
- Fromage, Pain et Vin ; Fondue : ce cours explique comment organiser

et mener à bien une manifestation de dégustation avec du pain, du vin et du fromage ou de la fondue.

Après avoir suivi les cinq cours, on peut recevoir un diplôme de spécialiste du fromage.

C'est dans un esprit d'échange et une volonté d'apprendre de nouvelles techniques que les participants s'engagent dans ces journées à thème. Année après année c'est une vingtaine de futurs spécialistes qui sont formés et instruits aux spécificités de nombreux fromages suisses.

Trois cours sont donnés au printemps, deux en automne. Ils sont principalement organisés le mardi pour ne pas trop perturber l'organisation dans les magasins.

Le cahier avec le programme des cours est distribué à chaque fromagerie, détaillant et dans l'hôtellerie. Le programme peut être consulté sur [www.ecoledufromage.ch](http://www.ecoledufromage.ch)

Les sites proposés sont Sursee, Jona, Affoltern i.E. et à Seewen/Schwyz pour la Suisse allemande et à la Maison du Gruyère de Pringy pour la Suisse romande. Dans ce lieu, Philippe Gremaud de l'Interprofession du Gruyère coordonne et dispense le programme proposé.

Le 9 septembre, une dizaine de personnes de toute la Suisse romande se sont retrouvées à Pringy pour le module sur les plateaux de fromage. Le cours comprend tout d'abord une partie théorique où l'on enseigne aux élèves comment bien

élaborer un plateau de fromage. Il s'agit entre autres de « créer un point de mire » et d'« utiliser sciemment les contrastes de formes et de couleurs ». Vous l'aurez compris : la confection d'un plateau de fromage réussi n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire.

Heinz Wüthrich, le spécialiste en confection de plateaux de fromages invité pour l'occasion, montre et explique les différentes manières de couper le fromage, attire l'attention sur les pièges, comme par exemple sur le fait que la tomme peut un peu se défaire une fois coupée si elle est trop liquide. Il montre toute une gamme de possibilités pour décorer le plateau et des façons originales de couper les fruits ou les légumes qu'on utilise comme décoration du plateau. Le tout dans le but d'obtenir une composition à la fois harmonieuse et doté d'une touche d'originalité. Il faut aussi que le fromage soit pratique à saisir par les convives et que le plateau présente bien, même après avoir été entamé. Puis c'est le tour des élèves d'utiliser la théorie et les bons conseils du spécialiste pour monter à leur tour un beau plateau de fromage. Pendant une heure et demie, les élèves font une esquisse de leur plateau, avant de couper fromage et décorations pour obtenir un joli plateau à l'allure très professionnelle.



## Distinctions pour Le Gruyère AOP lors de concours internationaux

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

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 ainsi récompensé.

**World Cheese Award 2014 - 18-19 mars 2014 - Madison, Wisconsin, USA**

**Deuxième dauphin du Champion du monde**

M. Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA à Orsonnens, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA

**Meilleur de la catégorie**

M. Michel Grossrieder, Fromagerie Moléson SA à Orsonnens, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA

**Deuxième de la catégorie**

M. Jean-Marie Dunand, Fromagerie Le Crêt, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA

M. Christophe Esseiva, Alpage Brenlaires, pour son Gruyère d'Alpage AOP affiné par Fromage Gruyère SA

**Troisième de la catégorie**

M. Alain Cardinaux, Fromagerie d'Aeschlenberg, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA

**International Cheese Awards 2014  
29 juillet 2014 – Nantwich UK**

**Or**

M. Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen  
Cremo, Fromagerie de Villars-sur-Glâne, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen

**Argent**

M. Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen  
M. Roland Pittet, Fromagerie de

Bouloz, pour son Gruyère AOP affiné par Lustenberger + Dürst  
M. Pierre Buchillier, Fromagerie de Les Moulins, pour son Gruyère AOP Bio affiné par Emmi

**Bronze**

M. Gérald Raboud, Fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOP affiné par Emmi

M. Pierre Buchillier, Fromagerie de Les Moulins, pour son Gruyère AOP Bio affiné par Emmi

**VHC Very Highly Commended Award**

Cremo, Fromagerie de Villars-sur-Glâne, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen

M. Franz Jungo, fromagerie de Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen

M. Adrian Scheiddegger, fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen

**Trophées :**

M. Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen

Cremo, Fromagerie de Villars-sur-Glâne, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen



## Les Torsadés de Kambly au Gruyère AOP & Oignon

En mars, Kambly annonçait la création des Torsadés au Gruyère AOP et Oignon rouge et des Torsadés Tomate et Basilic. « Cette flûte croquante et croustillante au caractère affirmé offre un plaisir sans mélange à savourer entre amis », vante le communiqué de presse de l'entreprise suisse de biscuiterie fine. Kambly souhaitait faire des torsadés avec un fromage d'origine suisse, très connu. Il fallait un fromage ayant du caractère au niveau du goût et qui soit approprié pour être mis dans la pâte. Kambly est arrivé à la conclusion que le seul fromage possédant toutes ces qualités est le Gruyère AOP.

Toujours contents de voir que l'industrie met en valeur notre produit et convaincus que le Gruyère se prête à merveille pour des flûtes, nous avons souhaité en savoir un peu plus et sommes allés visiter la fabrique des Torsadés. Leur spécificité par rapport à d'autres flûtes est premièrement qu'ils ne sont pas à base d'une pâte feuilletée, ce qui permet une plus faible teneur en matière grasse. Et surtout, ils allient deux pâtes qui viennent torsadées ensemble. Une pâte normale et une pâte spéciale, aromatisée soit au Gruyère AOP et aux oignons rouge, soit à la tomate, au basilic et au Gruyère AOP.

La farine arrive directement par les tuyaux. Tous les autres ingrédients sont pesés à la main. Le boulanger fait appel à son savoir-faire pour préparer la pâte selon le climat, la



température dans la fabrique ... C'est comme pour le Gruyère AOP, c'est le savoir-faire de l'artisan qui permet d'élaborer un produit de qualité !

La pâte de base est pétrie puis mise sur des rouleaux où elle est abaissée,

puis pliée, farinée pour ne pas coller, abaissée un peu plus. Puis vient incorporée la pâte spéciale, entre deux couches de la pâte de base. Lors de notre visite, c'était la pâte à la tomate et au basilic. L'excédent de farine est enlevé par une brosse. La pâte est ensuite coupée et torsadée en flûtes qui sont mises sur les moules. Elles passent dans une salle à environ 36° pour pouvoir lever, et entrent ensuite au four.

Quand les flûtes sortent de l'étuve où elles ont levé, elles sont coupées puis acheminées vers le four, où elles cuisent une quinzaine de minutes. À leur sortie, elles passent par une tour où elles refroidissent à température ambiante, avant de terminer leur course à l'emballage.

Et le Gruyère AOP dans tout ça ? Il arrive à la fabrique sous forme de râpé et est incorporé dans la pâte spéciale. La responsable se rend tous les quinze jours chez l'affineur et goûte tous les lots pour choisir le Gruyère AOP qui convient. Il faut que ça soit du Gruyère AOP suffisamment corsé, mais aussi suffisamment dur pour que les flûtes aient la bonne consistance ...



# Le Gruyère AOP associé à de grandes manifestations

## Fribourg Gottéron

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

## Giant Xtour

Cette compétition interscolaire attire chaque hiver pas moins de 2000 gymnasiens et apprentis. [www.giantxtour.ch](http://www.giantxtour.ch)

## Tavolago

Durant tout l'hiver, soirée fondue le vendredi sur un bateau du lac des Quatre-Cantons. [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch)

## Olma

Du 9 au 19 octobre 2014, St-Gall accueille la grande foire agricole de Suisse orientale. Le Gruyère AOP y est présent avec un stand toujours très couru. Cette année, le canton invité est le canton de Lucerne. [www.olma.ch](http://www.olma.ch)

## SIAL

Le Salon International de l'Agroalimentaire se tiendra du 19 au 23 octobre 2014 à Paris. Il se définit comme le plus grand observatoire de l'innovation alimentaire au monde. [www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

## Swiss Cheese Awards

Du 23 au 26 octobre se dérouleront les Swiss Cheese Awards à Rapperswil-Jona. [www.cheese-awards.ch/fr](http://www.cheese-awards.ch/fr)

## Salon Suisse des Goûts et Terroirs

La 15<sup>ème</sup> édition se déroulera à Bulle du 29 octobre au 2 novembre 2014. Le Gruyère AOP sera présent dans la rue des produits AOP-IGP. [www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

## Remise des médailles de l'IPG

L'IPG remettra les médailles et di-

plômes aux fromagers ayant obtenu une moyenne de taxation supérieure à 19 points lors des 5 dernières années. La remise des médailles aura lieu à Marin le 12 novembre 2014.

## World Cheese Awards de Birmingham UK

Cette année, les World Cheese Awards de Birmingham se dérouleront du 14 au 16 novembre. Le Gruyère AOP est sponsor de cette manifestation. <http://finefoodworld.co.uk/awards/world-cheese-awards>

## Slow Food Market en Suisse

Le prochain salon de la nourriture fabriquée selon des méthodes traditionnelles aura lieu à Zurich du 14 au 16 novembre 2014. [www.slowfoodmarket.ch/fr](http://www.slowfoodmarket.ch/fr)

## Le Gruyère European Curling Championship

Ils se déroulera du 22 au 29 novembre 2014 à Champéry. [www.ecc2014.curlingevents.com](http://www.ecc2014.curlingevents.com)

## Salon des Saveurs et Artisans

Les Marchés des Saveurs et Artisans auront lieu du samedi 6 au lundi 8 décembre 2014 à Martigny. [www.fvsgroup.ch/fr/nos-manifestations/les-marches-des-saveurs-et-artisans-0-12](http://www.fvsgroup.ch/fr/nos-manifestations/les-marches-des-saveurs-et-artisans-0-12)

## Spar European Cross Country Championships

Les athlètes s'affronteront 14 décembre 2014 à Samokov, en Bulgarie. [www.samokov2014.eu](http://www.samokov2014.eu)

## Courses masculines de ski FIS à Adelboden

Les meilleurs skieurs mondiaux se retrouveront les 10 et 11 janvier 2015 sur le légendaire Chuenisbärgli. La hot-fondue est aussi entrée dans la légende

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

## Winter Fancy Food Show

Le Fancy Food Show d'hiver aura lieu à San Francisco du 11 au 13 janvier 2015. C'est la plus grande foire alimentaire de la Côte Ouest, avec 80'000 produits présentés par 1400 exposants des Etats-Unis et de 35 pays. [www.specialtyfood.com/fancy-food-show/winter-fancy-food-show](http://www.specialtyfood.com/fancy-food-show/winter-fancy-food-show)

## Swiss Expo

Du 15 au 18 janvier 2015 à Beaulieu, Lausanne, se déroulera le Salon de l'agriculture et les concours internationaux bovins, manifestation qui attire chaque année près de 22000 visiteurs et professionnels de la branche. [www.swiss-expo.com](http://www.swiss-expo.com)

## Muba

Le Gruyère AOP participe pour la 3<sup>ème</sup> année à la grande foire de Bâle du 6 au 15 février 2015. [www.muba.ch](http://www.muba.ch)

## Le Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA)

Du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2015, le très couru rendez-vous de l'agriculture française et internationale. Une opportunité pour le Gruyère AOP d'asseoir sa renommée. [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## European Athletics Indoor Championships

Les athlètes européens seront à Prague du 5 au 8 mars 2015 pour les championnats européens d'athlétisme indoor. [www.praha2015.org](http://www.praha2015.org)



## Fromagerie de Guin : de la production d'Emmentaler à la production de Gruyère AOP

**La société de fromagerie de Guin a été fondée en 1906. En 1998, après pratiquement un siècle de production d'Emmentaler, elle a posé la première demande de production de Gruyère. Les cuves, âgées de bientôt 30 ans, devaient être remplacées sous peu. Cela a incité le comité à réfléchir au futur du marché du lait et du fromage.**

Le comité a vu des possibilités d'extension dans la commercialisation du Gruyère et a souhaité y contribuer. Il y avait aussi des restrictions à l'Emmentaler. À l'époque, il régnait une grande incertitude quant au besoin en quantité et l'Interprofession s'occupait à empêcher une réduction immédiate de 10% de la production. Une réponse positive n'était pas possible dans ce contexte et la société de fromagerie a été placée sur une liste d'attente. En 2006, l'Interprofession a confirmé qu'une production de Gruyère serait possible à Guin pour autant qu'il y ait une augmentation des quantités à long terme. Dans ce cas de figure, c'est en effet du lait qui figure sur la liste d'attente qui est utilisé. En mars 2012 est arrivé le moment

tant attendu : la société de fromagerie de Guin s'est affiliée à l'Interprofession du Gruyère comme acheteuse de lait et a accepté ses statuts. Elle devait aussi répondre aux exigences pour la reconnaissance des nouvelles fromageries, comme par exemple : respecter le cahier des charges et le



manuel de contrôle de la certification AOP, respecter et utiliser le guide des bonnes pratiques.

Par la suite a eu lieu la transformation de la fromagerie de l'Emmentaler au Gruyère AOP. La production d'Emmentaler a été stoppée

fin septembre 2012 et les transformations commencèrent.

Comme prévu, la fromagerie a commencé à produire du Gruyère AOP en janvier 2013, avec Monsieur Olivier Bongard comme maître fromager. Après plus d'une année et demie de production de Gruyère AOP à la fromagerie de Guin, nous l'avons rencontré pour prendre un peu le pouls et savoir comment ça se passe dans la fromagerie après le changement.

Olivier Bongard a lui-même aussi produit de l'Emmentaler, mais lors de son apprentissage déjà, c'est du Gruyère AOP qu'il produisait. Il a repris la fromagerie après le changement pour le Gruyère AOP, car il souhaitait reprendre une fromagerie de ce noble fromage.

La fromagerie a été remodelée pour lui permettre d'accueillir une production variant entre 16 et 30 meules par jour, selon l'apport des laits.

Au niveau du personnel, l'ouvrier et l'ancien apprenti ont continué à travailler pour la fromagerie. Un nouvel ouvrier vient d'être engagé, et un



apprenti vient apporter son aide durant l'été en attendant de passer les examens pratiques. Une certaine continuité est ainsi assurée dans la fromagerie.

Olivier Bongard est dans l'ensemble satisfait et très positif. Les producteurs de lait sont aussi très contents du changement qu'ils ont souhaité pendant si longtemps, même s'ils se plaignent un peu parfois que les règles sont plus strictes avec le Gruyère AOP. Les clients apprécient eux aussi ce changement, d'autant plus que Guin est plutôt dans une région orientée vers le Gruyère AOP que vers l'Emmentaler. C'est d'ailleurs l'une des raisons qui donnaient du sens à ce changement. On trouve toujours de l'Emmentaler dans le magasin adjacent à la fromagerie, mais ce n'est naturellement plus la production locale de Guin.

Le Gruyère et l'Emmentaler étant deux fromages à pâte dures, il y a bien des similitudes dans leur production. D'ailleurs, même le bain de sel utilisé pour l'Emmentaler a pu être gardé ! Mais il y a aussi des différences, comme les paramètres de productions, les cultures, les installations et les caves. Celles-ci ont dû être adaptées, car les meules de Gruyère AOP sont naturellement plus petites que les meules d'Emmentaler, mais aussi parce qu'il y a deux types

de climats dans la production d'Emmentaler, ce qui n'est pas le cas dans le Gruyère AOP.

Olivier Bongard regarde les directives strictes et le contrôle des quantités d'un bon œil. Il reconnaît qu'elles peuvent parfois compliquer la vie, y compris pour les producteurs de lait,



mais que cette précision permet de garantir une continuité de la qualité de la production et éviter des excès de production qui pourraient influencer les prix à la baisse.

Quant à l'ancien apprenti, aujourd'hui employé de la fromagerie de Guin, il dit qu'il préfère produire du Gruyère AOP parce que cela donne plus de travail. Par contre, préférerait la production de l'Emmentaler pour ce qui est du soin dans les caves. Le Gruyère AOP demande plus d'at-

tention avec les soins réguliers en cave ... Pour ce qui est des directives, il dit qu'il est important de s'y tenir même si ça peut être parfois un défi. Il remarque que ce sont essentiellement des détails auxquels il faut prêter une plus grande attention.

Ce qu'Olivier Bongard préfère dans son métier, c'est le contact avec le lait. Il note qu'il est spectaculaire de voir tout ce qu'on peut faire en partant toujours de ce même ingrédient, et à quel point il faut avoir une bonne perception du lait pour travailler avec, car il diffère d'un jour à l'autre. Enfin, M. Bongard est fier de produire un produit naturel.

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND** 



## Une nouvelle place de jeux à La Maison du Gruyère

**La Maison du Gruyère ravit petits et grands avec son exposition interactive. Elle a voulu gâter ses jeunes visiteurs en leur offrant une nouvelle place de jeux divertissante en lien avec un thème qui lui est cher : la vache.**

Différentes entreprises ont été contactées et c'est le projet de la société Lactell, heureux hasard des jeux de mots, qui a été retenu. Basée à La Chaux-de-Fonds, elle est spécialisée dans l'aménagement et la construction de places de jeux comme de places de sports. Les éléments choisis pour la structure de la fromagerie sont issus de la gamme Uniplay de la société HAGS, pionnier des équipements de jeu depuis



plus de 65 ans. La structure correspond aux normes de sécurité TÜV et la place aux normes demandées par le BPA. Ces derniers points répondaient aussi aux attentes de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères » pour ses hôtes. Cette « vache » imaginaire offre de très nombreuses possibilités de

s'amuser tout en employant tous les muscles de son corps sans s'en apercevoir. Elle laisse aussi la place à la fantaisie et les enfants vivent chacun leur aventure selon leur âge. La queue permet de grimper sur le dos de la vache et le parcours peut se terminer en glissant sur sa langue...

La place de jeux est ouverte aux enfants sous la surveillance des parents ou d'un accompagnateur adulte dans le respect et la bonne utilisation de ces équipements offerts au public par La Maison du Gruyère. Elle se veut aussi une prolongation ou le prélude de la découverte de la fabrication du Gruyère AOP en visitant l'exposition « Le Gruyère AOP, voyage au cœur des sens ».





## Le Gruyère AOC n'est plus, **vive le Gruyère AOP !**

Suite à la publication officielle ce vendredi 12 septembre 2104 de l'enregistrement en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP), Le Gruyère doit être dorénavant utilisé avec cette seule et unique abréviation. Comme annoncé, il existe toutefois au niveau de l'étiquetage un délai transitoire de 2 ans. Il est donc encore possible d'utiliser les emballages ou étiquetages déjà imprimés jusqu'au 11 septembre 2016. Pour tous nouveaux documents, c'est la marque située ci-dessous qui fait foi et qui doit être apposée.

Nous vous rappelons que tout étiquetage doit être soumis à l'approbation de l'Interprofession du Gruyère et qu'à ce titre, tout projet doit être soumis pour contrôle à Mme Lucie Monney du service marketing, [lucie.monney@gruyere.com](mailto:lucie.monney@gruyere.com) ou à M. Thierry Bize du service qualité, [thierry.bize@gruyere.com](mailto:thierry.bize@gruyere.com).

De plus, nous rappelons aussi que cette problématique ne concerne pas le marquage au talon. En effet, celui-ci sera graduellement modifié en fonction des changements de tôles de pressage.



### Investiture du nouveau Président du Grand Conseil vaudois

Lignerolle était en fête le 2 septembre pour célébrer le nouveau Président du Grand Conseil vaudois, M. Jacques Nicolet.

Producteur de lait et délégué à l'Interprofession du Gruyère, M. Nicolet a eu l'occasion, lors de cette célébration, de sortir un Gruyère AOP dans le chalet de la Confrérie du Gruyère.

Le Gruyère AOP, aussi pour les présidents !



# Recettes



A

## Flan au Gruyère AOP et aux épinards avec sauce au curcuma

**Pour 4 personnes**, moule à charnière 24 cm Ø  
125 g de Gruyère AOP doux  
750 g d'épinards en branches  
sel  
4 œufs  
2 dl de lait partiellement écrémé  
75 g de panure  
1 gousse d'ail

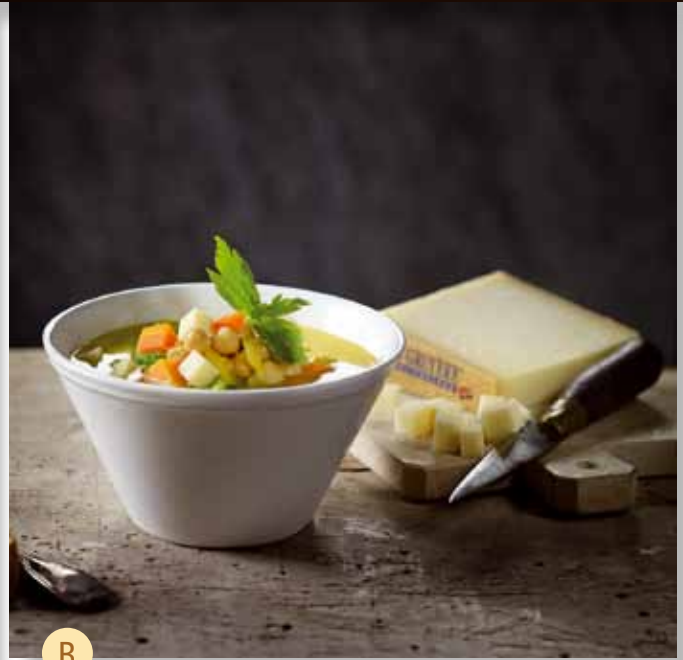
1 cc de thym  
poivre  
3 dl de yogourt partiellement écrémé  
½ cc de curcuma  
½ cc de coriandre moulue  
¼ cc de cumin moulu  
1 cc de jus de citron  
1 cs d'huile d'olive

### Préparation:

Râper le Gruyère AOP à la râpe à rôtis. Blanchir les épinards dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les passer sous l'eau froide, puis bien

les essorer et les hacher. Battre les œufs et les mélanger avec le lait, la panure et le Gruyère AOP. Ajouter les épinards, l'ail pressé, le thym, le sel et le poivre. Bien mélanger. Verser la masse dans le moule beurré et cuire env. 40 minutes au four préchauffé à 200 degrés.

Pour la sauce, mélanger le yogourt, les épices, le jus de citron et l'huile d'olive, saler et poivrer. Démouler le flan et le couper en morceaux. Le servir avec la sauce.



B

## Soupe de pois chiches au Gruyère AOP

**Pour 4 personnes**  
125 g de Gruyère AOP  
200 g de pois chiches secs  
1 oignon  
200 g de céleri  
300 g de pommes de terre  
200 g de carottes  
200 g de chou frisé  
2 cs d'huile de colza  
1 sachet de safran  
2 feuilles de laurier  
sel, poivre  
½ bouquet de livèche ou de ciboulette

### Préparation:

Mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau froide pendant toute une nuit. Le lendemain, les faire cuire dans de l'eau fraîche pendant env. 60 minutes, puis les égoutter.

Émincer l'oignon. Couper le céleri, les pommes de terre et les carottes en dés, le chou frisé en fines lanières. Chauffer l'huile et y faire revenir les légumes et les pommes de terre. Saupoudrer de safran et remuer encore un peu. Mouiller avec 1,2 litre d'eau. Réduire en purée environ une tasse de pois chiches avec un peu de liquide. Ajouter la purée à la soupe avec le reste de pois chiches entiers et les feuilles de laurier. Saler, poivrer

et cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient à point.

Couper le Gruyère AOP en dés d'env. 1 cm de côté. Ciseler la livèche. Dresser la soupe dans des assiettes ou des bols. Garnir de Gruyère AOP et parsemer de livèche.

Conseil : On peut remplacer les pois chiches secs par des pois chiches en boîte (compter 2 boîtes).

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

