

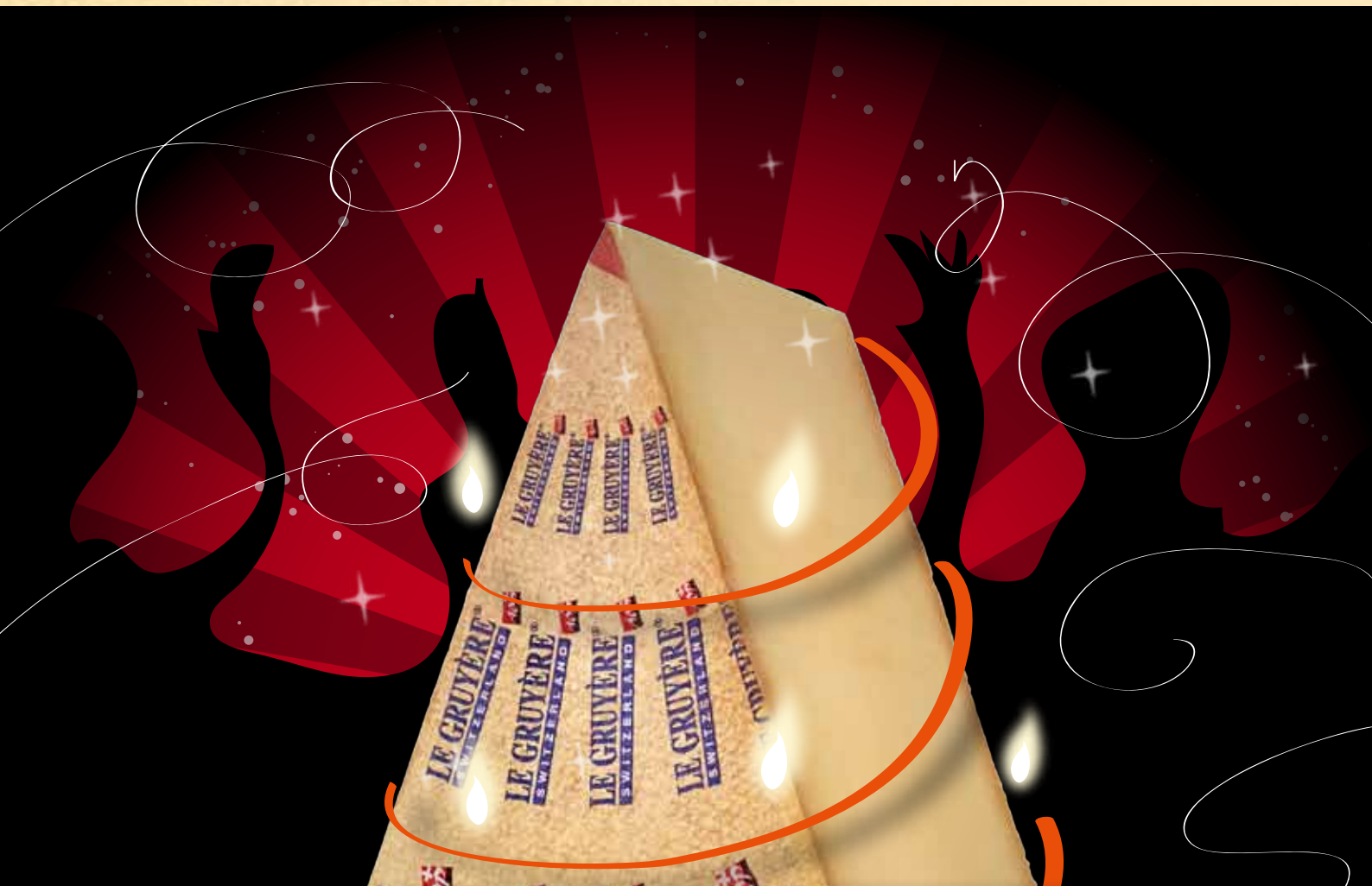
**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



présente la revue trimestrielle  
de l'Interprofession du Gruyère



# L'oïseau



L'Interprofession du Gruyère vous souhaite

*de belles Fêtes* 2015

ainsi qu'une excellente année

100% Gruyère  
100% Suisse  
100% AOP  
100% Interprofession du Gruyère



Aussi  
pour le  
Réveillon.

Le goût des Suisses depuis 1115.  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



Notre Fromage Suisse.



Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du 19 décembre 2014 à 12h00 au 5 janvier 2015 à 07h30.  
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

## SOMMAIRE

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 03 | MESSAGE DU PRÉSIDENT  | 12 | DISTINCTIONS POUR<br>LE GRUYÈRE AOP LORS DE<br>CONCOURS NATIONAUX ET<br>INTERNATIONAUX |
| 04 | MÉDAILLES ET DIPLÔMES POUR<br>40 FROMAGERS DE PLAINE ET<br>14 FROMAGERS D'ALPAGE          | 13 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE<br>GRANDES MANIFESTATIONS                                  |
| 08 | L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE,<br>PARTENAIRE DU CONCOURS DU<br>PREMIER CRÉMIER DE BELGIQUE | 14 | RECETTES   |
| 10 | LE GRUYÈRE AOP EN ITALIE  |    |  |

[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  
Microplume, [www.microplume.ch](http://www.microplume.ch)  
Tirage: 2'900 exemplaires

Traduction:  
Marianne Neuenschwander

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





## Message du **Président**

**Le mercredi le 12 novembre, j'ai eu pour la première fois l'occasion de participer à la cérémonie de remise des distinctions pour les gagnants du concours de la meilleure qualité de l'Interprofession du Gruyère.**

Une soirée mémorable pour les 300 personnes présentes, membres de l'Interprofession et invités du monde politique et économique.

Un grand merci d'être venus si nombreux pour honorer la qualité du Gruyère AOP en général et les vainqueurs du concours en particulier.

Merci aussi à Marc Gendre et à son équipe. Ils nous ont concocté une fête parfaite à l'Espace Perrier et ont conduit de main de maître le déroulement du programme de toute la soirée. Ils méritent aussi une médaille d'or.

Les prestations du chœur de la Confrérie du Gruyère et du quatuor d'Albeuve, vêtus du traditionnel bredzon, nous ont remplis d'émotion.

Laurent Favre, Conseiller d'Etat du canton de Neuchâtel, nous a honoré de sa présence et nous a souhaité la bienvenue dans le canton lors de son allocution.

Pour la troisième fois depuis la création de l'IPG, les meilleurs fromagers ont été fêtés et décorés.

Le niveau des résultats d'un concours qui se déroule sur une durée de 5 ans, soit 1825 jours de fabrication, est impressionnant.

40 fromagers sur 170 et 14 alpages sur 52 ont obtenu une moyenne de 19 points et plus et ont ainsi mérité une distinction.

M. Jean-Marie Dunand, avec une moyenne de 19.62 points, est le champion des fromagers. M. Christophe Esseiva, avec une moyenne de 19.82 points est le champion des alpages. Pour ces deux lauréats, le partenaire affineur est la maison Fromage Gruyère SA à Bulle.

La moyenne de tous les Gruyère AOP taxés en 2012 est de 18.78 points et de 18.81 points en 2013.

La petite différence entre la moyenne générale et les résultats des vainqueurs du concours démontre l'excellente qualité de toute la production annuelle de 30'000 tonnes de Gruyère AOP.

C'est le résultat du travail d'équipe sur la durée, entre les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs.

Ce qui prouve que le succès de notre filière n'est pas uniquement basé sur le savoir-faire, mais aussi sur le savoir être et le respect mutuel entre les partenaires de l'Interprofession.

Le champion toutes catégories, M. Jean-Marie Dunand a conclu son allocution avec ces phrases : "Notre Gruyère AOP a un bel avenir, pour autant que nous mettions tout en œuvre afin de préserver son authenticité. Dans tous les secteurs, l'évolution est présente et c'est normal. Faisons en sorte que celle-ci soit cadrée, raisonnable et réfléchie. Un seul mot d'ordre : l'évolution s'adapte au produit et jamais l'inverse !"   
Merci Jean-Marie !

On ne peut pas mieux résumer les critères impératifs pour un produit de marque.

Pendant cette manifestation j'ai senti

un engagement avec cœur et âme, ainsi que la fierté de tous les acteurs de l'Interprofession de faire partie de la famille du Gruyère AOP.

Les pionniers de l'Interprofession ont réussi, grâce leur grand engagement et beaucoup de conviction, à obtenir l'AOP pour le Gruyère et assurer l'exclusivité dans toute l'Union Européenne. Nous disposons maintenant de tous les ingrédients nécessaires pour en faire une marque.

Nous avons un produit de qualité unique avec une histoire qui commence en 1115 avec les premiers écrits sur le fromage de Gruyère. Nous avons une AOP, nous avons une charte, un cahier des charges et des guides de bonnes pratiques qui règlent notre façon de travailler. Nous avons une organisation démocratique qui réunit 2500 entreprises familiales et, de ce fait, nous garantissons les critères d'un commerce équitable où personne n'a le pouvoir sur l'ensemble. Nous sommes "FAIR-TRADE" à cent pour cent.

Et pour couronner le tout, nous avons un fabuleux Fans-Club, la Confrérie du Gruyère.

Continuons à travailler dans ce sens tous ensemble sans exception.

La journée à l'Espace Perrier à Marin a démontré que nous en sommes capables !

Je suis fier d'être votre Président.

**Oswald Kessler**  
Président de l'IPG



photos: Allénoir Haic

## Médailles et diplômes pour 40 fromagers de plaine et 14 fromagers d'alpage

L'Interprofession du Gruyère a décerné, pour la troisième fois, ses médailles et diplômes aux fromagers de plaine et d'alpage, qui ont excellé dans la fabrication de notre pâte dure entre 2009 et 2013. Cette distinction, attribuée pour la première fois en 2004, est basée sur la moyenne pondérée des résultats de taxation faite par l'IPG et certifiée par l'Organisme intercantonal de certification. En tête de liste des médailles d'or, Jean-Marie Dunand de la fromagerie du Crêt ainsi que Christophe Esseiva pour son Gruyère d'Alpage AOP fabriqué à l'alpage Brenleires.

**Jean-Marie Dunand est maître-fromager au Crêt-près-de-Semsaies. Il a repris la fromagerie du village en 1986, après avoir travaillé sur place durant six ans comme ouvrier. Il y a cinq ans, il était déjà en haut du tableau, en deuxième position. Pour cette édition 2009-2013, il arrive en tête des fabricants de plaine. Il accueille son nouveau résultat avec philosophie.**

Cette distinction fait particulièrement plaisir, car elle prend en compte le travail réalisé par tous les fromagers sur une période de cinq ans. C'est un résultat sur la longueur. Mais il faut garder les pieds sur terre ; tous les jours, ça recommence, on ne peut pas se reposer sur ses lauriers : une grande quantité de lait entre quotidiennement dans notre laiterie et nous devons en ressortir un produit au top. C'est notre challenge. Cette appréciation, ce classement que l'IPG établit tous les 5 ans est une motivation supplémentaire dans notre volonté d'aller toujours vers le mieux. Si on fait une bonne taxation à 19, on se dit : pourquoi ne ferions-nous pas 20 la prochaine fois.

**Qu'est-ce qui peut permettre d'atteindre l'excellence ?**

Pour arriver au meilleur, il faut beaucoup de rigueur dans la façon de travailler et dans les exigences par rapport à la matière première. Un des piliers de la réussite, c'est la qualité du lait. Certains producteurs nous livrent une qualité de lait quasi irréprochable toute l'année, d'autres rencontrent quelques difficultés. Les producteurs le savent bien, on ne laisse pas passer grand-chose. Bien sûr, on fabrique avec le lait qui arrive. Et s'il est de qualité, c'est un réel atout. Mais quand quelque chose ne va pas, il faut pouvoir en parler, mettre le problème sur la table. Le fondement de l'IPG est là : il faut que ce principe soit compris de tous, et que les producteurs, le fromager et l'affineur aillent tous dans la même direction pour viser la meilleure qualité du Gruyère AOP.

**La rigueur dans le travail du fromager n'est-elle pas aussi essentielle ?**

Effectivement et au niveau du travail lui-même, je suis exigeant. Mes deux ouvriers et mon apprenti ont

tendance à trouver que je m'attache beaucoup aux détails. En fait, quand on additionne un certain nombre d'à-peu-près, on tombe dans le moyen. Il faut tout le temps remettre l'ouvrage sur le métier. J'ai la chance d'avoir un ouvrier qualifié qui travaille avec moi depuis le début. Il sait ce que je veux et il m'aide à transmettre ma façon de faire aux autres.

**Qu'est-ce que vous attendez d'un apprenti pour qu'il participe à cette recherche permanente de la qualité ?**

Notre métier est assez répétitif, mais la maîtrise de la matière apporte une grande satisfaction. Nous travaillons avec une matière première vivante qu'il faut sentir. Le toucher est important. L'apprenti doit se rendre compte que tout n'est pas mathématique. Nous devons être constants et en même temps nous devons avoir une capacité d'adaptation quotidienne par rapport à la fabrication elle-même et à la durée de transformation de la matière. C'est cela qu'on cherche à leur faire comprendre.

Avec l'expérience, en plus du toucher, il y a aussi l'atmosphère, le





photo : Altanor Held

photos : Nathalie ECOFFEX, Fromagerie Gruyère SA

climat de la cave qui donne de précieuses indications. On sent si l'endroit est trop humide, trop chargé en ammoniac. Ce sont des notions qui viennent avec le temps.

Lors de la remise des médailles le 12 novembre, M. Dunand a conclu son discours avec ces mots :

"Après ce troisième bilan qualitatif quinquennal, voilà déjà 10 mois de fabrication effectués dans la nouvelle période. On ne s'arrête jamais ... C'est 365 jours par année que le producteur de lait, le fromager et l'affineur sont mis à contribution pour maîtriser l'élaboration de ce magnifique produit qui réjouit le palais de tant de consommateurs ! Notre Gruyère AOP a un bel avenir, pour autant que nous mettions tout en œuvre afin de préserver son authenticité. Dans tous les secteurs, l'évolution est présente et c'est normal. Faisons en sorte que celle-ci soit cadrée, raisonnable et réfléchie. Un seul mot d'ordre : l'évolution s'adapte au produit et jamais l'inverse !"

**Christophe Esseiva est agriculteur à Vaulruz. Chaque été, depuis 15 ans, il monte avec le bétail à l'alpage Brenleires sur la commune de Charmey. Quand il était enfant, il y passait ses vacances scolaires et ses congés avec son oncle; par la suite, il venait y travailler avec son père. Depuis l'an 2000, il élabore le fromage durant tout l'estivage de la fin mai/début juin à la mi-septembre. La famille Esseiva passe donc**

**cinq semaines dans un premier chalet avec une quarantaine de vaches. Puis, toute l'équipe monte un mois à un deuxième chalet, accessible uniquement avec le monoaxe avant de retourner au chalet d'en bas. C'est ainsi qu'entre les deux chalets, Christophe Esseiva fabrique chaque été environ 7 tonnes de Gruyère d'Alpage AOP.**

#### Des atouts qui font la différence

Christophe Esseiva n'a pas toujours obtenu d'excellents résultats pour ses fromages. L'année 2008 a été décisive. Une installation de traite a été aménagée dans les deux chalets. Depuis ce moment-là, la qualité du lait frais s'est grandement améliorée. "La traite directe est effectivement un atout indiscutable, estime Christophe Esseiva. Avant on filtrait le lait avec une passoire vers la boille et il y avait quand même des résidus qui passaient à côté. Maintenant on utilise des cartouches jetables en papier qui retiennent même d'infimes particules.

Il y a aussi d'autres facteurs qui, mis bout à bout, nous permettent d'améliorer constamment nos fromages. J'ai la chance de travailler en famille. Mon père est à l'alpage avec moi, c'est un très bon vacher. C'est lui qui trait en général. De plus, depuis deux ans qu'il est à la retraite, mon oncle, qui travaillait dans le secteur du fromage, me seconde pour la fabrication. Enfin, le lait provient uniquement de nos vaches, et non pas de vaches de différents propriétaires. Nous pouvons donc mieux les contrôler."

#### Des contrôles plus restreints

Aux deux chalets de l'alpage Brenleires, il n'y a pas de courant électrique continu. Les génératrices tournent uniquement pour ce qui est obligatoire. Il n'est donc pas possible de faire des tests d'incubation durant toute la nuit. "Nous avons uniquement un contrôle des présures tous les quinze jours, réalisé par un consultant en fromagerie qui vient de Charmey. Entre deux, nous essayons de tout faire pour que ça se passe au mieux, mais nous travaillons à tâtons. Le lait est un produit vivant et il peut se passer bien des choses entre deux contrôles. Parfois, on me trouve un peu maniaque. Mais je suis convaincu qu'il est essentiel d'avoir une ligne de conduite, de la rigueur au travail pour miser sur la qualité du Gruyère d'Alpage AOP. Il faut sans cesse se remettre en question et tenter d'améliorer les choses. Si on lâche la pression, c'est fichu !"

#### Des proches pour nous épauler

"Cette médaille d'or me fait plaisir. Mais je dois répéter que je ne suis pas seul. D'ailleurs je n'y arriverais pas seul! C'est une entreprise familiale. En plus de mon père et de mon oncle qui passent l'été à l'alpage, ma femme avec mon fils ainsi que ma mère nous rejoignent, lorsqu'elles ne travaillent pas à l'extérieur. De plus, lors des moments particulièrement chargés, d'autres personnes viennent nous épauler : des membres de la famille élargie, des copains, des amis. J'estime que chaque pierre a contribué à l'édifice."





Les fromagers et les représentants de leur société



M. le Conseiller d'Etat Neuchâtelois Laurent

Le Chœur de la Confrérie du Gruyère



Les Alpagistes ayant reçu une distinction

Le Quatuor d'Albeuve





de fromagerie ayant reçu une médaille d'argent



Les fromagers et les représentants de leur société de fromagerie ayant reçu une médaille de bronze



Favre



Les fromagers et les représentants de leur société de fromagerie ayant reçu un diplôme



Les fromagers et les représentants de leur société de fromagerie ayant reçu une médaille d'or





## L'Interprofession du Gruyère, partenaire du Concours du Premier Crémier de Belgique

Ce concours officiel d'excellence professionnelle est organisé en Belgique par l'Union des Détaillants Crémiers Fromagers (UDCF) et est agréé par le Ministère des Classes Moyennes. Les concours professionnels visent à améliorer à la fois la visibilité et la crédibilité des artisans auprès du public, tout comme le concours du Premier Sommelier de Belgique et du Premier Cuisinier de Belgique, et est également attribué à titre définitif comme pour les Meilleurs Ouvriers de France.

C'est début octobre que la ville de Oudenaarde (située en Flandre-Orientale) accueillait le concours pour une journée durant laquelle les candidats abordaient les différentes compétences indispensables à la profession, suivant différentes épreuves, et sous le thème : Oudenaarde, cité de la bière.

Le jury était composé d'une dizaine de professionnels du fromage, belges et étrangers, reconnus pour leur expertise, mais aussi des représentants d'autres métiers liés à la gastronomie. Marc Gendre repré-

sentait l'Interprofession du Gruyère. Switzerland Cheese Marketing Benelux a organisé la promotion du Gruyère AOP sur place pour le public venu encourager les candidats et a coordonné la visibilité du Gruyère AOP dans les épreuves.



Le Gruyère AOP était lié à plusieurs épreuves :

- Le plateau de fromages devait être composé d'un Gruyère AOP, il faisait partie dès lors de la dégustation qualitative du plateau par le jury.
- Dans le questionnaire théorique lié aux connaissances des fromages, 2

questions portaient sur Le Gruyère AOP.

- Dans les accords bières-fromages, 2 sortes de Gruyère AOP devaient être associées à des bières artisanales de la région d'Oudenaarde.
- Lors de l'épreuve de découpe, 1/4 de meule de Gruyère AOP devait être coupé avec un premier morceau dont le poids était imposé, et l'autre morceau avec une composition originale sur une planchette de dégustation.

Au terme de ces épreuves, le prix spécial Le Gruyère AOP a été attribué au candidat ayant obtenu les meilleurs résultats.

Le vainqueur de cette année, Vincent Verleyen (Fromagerie du Samson) a reçu le titre officiel de Premier Fromager de Belgique 2014, mais aussi le prix de l'Interprofession remis par Marc Gendre. Un double titre mérité.

Vincent Verleyen a su transmettre les valeurs de qualité du Gruyère AOP avec tout le respect des traditions fromagères.



## Bernadette Delange Fromagerie Saint-Michel à Waterloo

### Présidente de l'Union des Détailants Crémiers Fromagers de Belgique

La fromagerie Saint-Michel s'est taillé une solide réputation pour la qualité des fromages et de leur affinage, l'étendue du choix proposé et la justesse des conseils. Bernadette a réussi à faire évoluer la fromagerie familiale (troisième génération au centre de Waterloo). Une solide connaissance des fromages, un réseau de producteurs belges et européens triés sur le volet lors de ses déplacements dans les régions de production et avec qui elle garde un contact permanent.

### L'importance de l'implication de l'Interprofession du Gruyère dans le concours :

« Pour le concours, l'implication de l'Interprofession du Gruyère renforce la crédibilité du concours de par sa réputation d'organisation professionnelle rigoureuse et performante tout autant qu'à travers la qualité du



Gruyère AOP dont la renommée est bien assise en Belgique. En retour, le partenariat permet de placer le Gruyère AOP au centre de plusieurs épreuves puisqu'il est intégré tant dans l'épreuve de connaissances générales que dans l'épreuve de découpe et surtout celle relative à la qualité des produits présentés par les candidats. Ceux-ci sont donc obligés de parfaire leur connaissance du Gruyère. C'est ainsi un réel focus sur le Gruyère AOP parmi l'ensemble des AOP européennes et les fromages régionaux belges. La présence d'un représentant de l'IPG, en l'occurrence son vice-directeur, au sein du jury ajoute une garantie de compétence, d'intégrité et d'objectivité dans l'attribution des notes. »

### L'importance du soutien des Fromages de Suisse dans les cré- meries et plus particulièrement sur Le Gruyère AOP.

« Les crémiers-détailants sont des professionnels qui travaillent souvent à l'affectif : ils sont plus facilement enclins à promouvoir les fromages avec lesquels ils ont une certaine connivence. Se sentir soutenus par les Fromages de Suisse et en particulier par le Gruyère AOP ne peut que les motiver à mieux le travailler. Le crémier se doit d'être un artisan de l'excellence et un défenseur des traditions fromagères, ces mêmes objectifs que prône l'IPG pour assurer l'avenir de ce produit noble qu'est le Gruyère AOP. Qualité et travail à dimension humaine sont des objectifs qu'ont en commun l'IPG et notre fédération de crémiers. Nous sommes complémentaires : sans le savoir-faire des fromagers, nous, crémiers ne sommes rien et un bon Gruyère AOP ne peut être mieux sublimé que par le service et le conseil d'un vrai crémier passionné. »

Switzerland Cheese Marketing Benelux soutient le métier de crémier en Belgique car cette branche d'activités reste très importante. Il s'agit d'une magnifique vitrine pour les Fromages de Suisse de qualité. De nombreuses mesures sont prises pour mettre en avant Le Gruyère AOP lors d'actions spécifiques avec des dégustations, des concours et des recettes.

Vincent Verleyen témoigne :

« Je suis bien entendu ravi d'avoir remporté le prix de l'Interprofession du Gruyère parce que Le Gruyère AOP est un fromage de tradition avec une histoire et dans une région qui fait rêver. Et Le Gruyère d'Alpage AOP est pour moi ce que l'on fait de mieux grâce à la flore, aux vaches et aux méthodes de fabrication. Pour vous raconter une petite anecdote, cet été j'ai eu au téléphone un fromager qui fabrique du Gruyère AOP situé en alpage. En fond sonore, j'entendais

le son des cloches des vaches dans l'alpage... Rien qu'en racontant cette histoire au magasin, les clients repartent avec des étoiles plein les yeux! C'est vrai que je conseille souvent à mes clients le Gruyère d'Alpage AOP pour le plaisir de la dégustation en fin de repas. Et je conseille toujours Le Gruyère AOP pour les fondues.

Bien sûr, il est important de soutenir les crémiers et de faire des actions dans nos magasins! Cela nous permet de nous différencier de la grande distribution et cela nous permet de toujours proposer des fromages de qualité avec une histoire à raconter aux consommateurs qui font la démarche de venir chez les crémiers. D'ailleurs je pense qu'ils viennent aussi pour ça... »

### L'Union des Détailants Crémiers Fromagers de Belgique UDCF

L'UDCF-UZKK est une Union Professionnelle reconnue depuis 1943. Elle est gérée par des fromagers pour les fromagers. Ses buts principaux sont de défendre les intérêts professionnels de ses membres, de valoriser le Métier, de défendre la pérennité des pratiques professionnelles et d'encourager la transmission du savoir-faire.

Le Gruyère AOP est le partenaire de cette association depuis plusieurs années. Il participe au concours des crémiers comme sponsor et jury et est partenaire du grand rassemblement de crémiers organisé par SCM Benelux tous les 2 ans.



## Le Gruyère AOP en Italie

**SCM Italie a mis en œuvre en 2014 un programme bien articulé en faveur des ventes de Gruyère AOP et pour renforcer l'identité de la marque et sa connaissance parmi les consommateurs italiens. Parmi les objectifs principaux on retrouve aussi le but de maintenir son prix premium, de souligner les divers atouts du produit et de faire découvrir aux consommateurs son goût unique et varié.**

Malgré le difficile scénario économique italien et la situation de marché critique qui en découle, le Gruyère AOP a joué d'une grande visibilité dans le Nord comme dans le Centre et le Sud de l'Italie, étant le protagoniste de diverses mesures lors d'événements pour les consommateurs et dans la grande distribution.

En ce qui concerne les événements pour les consommateurs, l'une des plus grandes activités impliquant du Gruyère AOP était le tour "Giro del Gusto", articulé en trois événements organisés depuis mai 2014 dans le but de lancer officiellement la présence de la Suisse à l'exposition EXPO 2015 de Milan.

Le premier mai, une année avant le début officiel du grand événement, Présence Suisse, en collaboration avec SCM Italie et l'association pour la promotion des AOP-IGP, a mis en œuvre un grand événement au centre de Milan, où les produits AOP

et IGP suisses étaient présents. On a pu retrouver Le Gruyère AOP à différents événements: un concours consommateur avec plus de 6000 participants, où les gens étaient invités à répondre à des questions sur le Gruyère AOP ; sur une carte géante de la Suisse posée au sol, les enfants étaient chargés de retrouver la provenance des fromages ; une offre de fondue dans le restaurant et la dégustation de trois affinages de Gruyère AOP: Classic, Alpage,



Réserve. Le prochain rendez-vous de l'EXPO 2015 aura lieu en mai 2015, quand SCM Italie mettra en place à Milan un intense calendrier d'activités afin d'intéresser les gens pour les fromages suisses et de les encourager à visiter le pavillon suisse.

La troisième étape du Giro del Gusto a eu lieu en octobre lors du salon du goût "Salone del Gusto", porté par Slow Food. Quotidiennement, un

apéritif AOP était offert aux visiteurs, avec naturellement du Gruyère AOP. De plus, on le retrouvait dans deux workshops guidés invitant les gens à une dégustation sensorielle de fromage.

De plus, le Gruyère AOP a gagné un prix international, promu par la sorte Parmigiano Reggiano: en cette occasion, une dégustation verticale a été organisée pour les participants.

Plusieurs autres événements ont été organisés dans le but d'amener le consommateur à découvrir le Gruyère AOP, la majorité proposant aux participants d'acheter un sac glacière avec des tranches de Gruyère AOP pour faire une dégustation à la maison.

Parmi les activités les plus significatives, on peut mentionner Taste of Milano et Taste of Florence, qui ont eu lieu le printemps dernier, où le Gruyère AOP était présenté à un public gourmet. En automne, on citera le prestigieux événement annuel Gambero Rosso, suivi de plusieurs importantes foires, telles le Artigianato in Fiera, où le Gruyère AOP est offert au public à la recherche de cadeaux de Noël.

Pour ce qui est de l'affichage, le Gruyère AOP était inclus dans une campagne print collective dans des magazines hebdomadaires et mensuels. Sur la plateforme internet, Le Gruyère AOP a lancé une campagne dont le message est basé sur sa polyvalence.





Une compétition pour blogueur, intitulée « noi-cheese-amo », vient d'être lancée pour souligner les différentes particularités du Gruyère AOP et de l'Emmentaler AOP, mettant l'accent sur l'absence de trous et les différences de noms (Groviera et Gruyère) de notre noble fromage.

mateurs achetant au minimum 300g de Gruyère AOP recevaient immédiatement et gratuitement un paquet de pâtes. L'activité a eu un écho très positif et a été répétée deux fois dans l'année.

A côté d'activités d'hôtesse bien menées, SCM a rencontré différents acheteurs pour signer des contrats les engageant à proposer du Gruyère AOP dans leurs outlets. Une activité s'est particulièrement bien déroulée dans 28 outlets Esselunga dans le nord et le centre de l'Italie, où une activité de « second point of sales » a généré plus de 9 tonnes par action. Pour Noël, une activité sera organisée pour le Gruyère d'Alpage AOP dans les Superstores Esselunga, avec une bonne exposition de produit et de bonnes attentes de ventes. De plus, les grossistes de Gruyère AOP seront impliqués par un mécanisme de motivation par le gain, dans le but d'encourager les achats et de stimuler la fréquence des achats.



### Prix International Parmigiano Reggiano

Lors du Salone del Gusto 2014, le Gruyère AOP a reçu le « Premio Internazionale Parmigiano Reggiano ». Ce prix récompense un produit particulièrement actif dans la défense de la dénomination d'origine. Il est attribué tous les deux ans depuis 2004. Le Gruyère AOP a été choisi en particulier pour son rôle de pionnier et l'obtention de la marque (trade mark) aux Etats Unis en 2013, reconnue par le Parmigiano Reggiano comme particulièrement important dans les perspectives internationales des indications géographiques, et en particulier pour les dénominations italiennes et communautaires en vue des négociations bilatérales actuellement en cours (Transatlantic Trade and Investment Partnership TTIP).

Nous sommes confiants que toutes ces activités sauront captiver l'intérêt des consommateurs pour le Gruyère AOP et contribueront à augmenter les volumes, en dépit du scénario de marché critique en Italie depuis quelques années.



Au printemps, le célèbre programme italien Donna Avventura a été tourné deux fois entièrement en Suisse, où des troupes de TV ont visité la région de Gruyères et la production du fromage.

Dans les grands outlets de distribution, différentes activités sur mesure ont été organisée pour encourager les ventes et amener les acheteurs à intégrer le Gruyère AOP dans leurs comptoirs à fromage.

La promotion de pâtes a été extrêmement réussie : les consom-



## Distinctions pour Le Gruyère AOP 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. 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.

**Swiss Cheese Awards, Rapperswil-Jona, 23-26 octobre 2014**

Les Swiss Cheese Awards se sont déroulés à Rapperswil-Jona du 23 au 26 octobre. Participation record de 817 fromages et c'est le Gruyère AOP qui a gagné toutes catégories confondues ! Il s'agit du Gruyère AOP de M. Jean-Marie Droz, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire à Grangeneuve, affiné par Fromage Gruyère SA.

20% des fromages par catégorie reçoivent un diplôme. 39 Gruyère AOP ont été présentés. Voici la liste des huit premiers :

1. Le Gruyère AOP de M. Jean-Marie Droz, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire à Grangeneuve, affiné par Fromage Gruyère SA.
2. Le Gruyère AOP de M. Walter Haussener, Fromagerie de Galmiz, affiné par Emmi
3. Le Gruyère AOP de M. Claude Kolly, Fromagerie de Rossens, affiné par Mifroma
4. Le Gruyère AOP Bio de M. Pierre Buchillier, Fromagerie Les Moulins, affiné par Fromco
5. Le Gruyère AOP de M. Philippe Favre, Fromagerie de Vaulruz, affiné par Fromage Gruyère SA
6. Le Gruyère AOP de M. Jean-Philippe Charrière, Fromagerie de Ponthaux, affiné par Fromco
7. Le Gruyère AOP de M. André Delacombaz, Fromagerie de Montbovon, affiné par Mifroma
8. Le Gruyère AOP de M. Pierre-Alain Uldry, fromagerie de Pont-la-Ville, affiné par Mifroma.

Dans la catégorie Gruyère d'Alpage AOP, sur les 12 fromages proposés, les deux premiers ont reçu un diplôme :

1. Le Gruyère d'Alpage AOP de M. Beat Piller, Alpage Vounetz, affiné par la Coopérative fribourgeoise des fromages d'alpage
2. Le Gruyère d'Alpage AOP de M. Laurent Gachet, Alpage les Audèches, affiné par la Coopérative fribourgeoise des fromages d'alpage

**World Cheese Awards de Birmingham UK, 14-16 novembre 2014**

**Or**

M. Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen  
 M. Alexandre Schaller, Fromagerie de Villarimboud, pour son Gruyère AOP affiné par Emmi  
 M. Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen  
 M. Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA et présenté par Walo von Mühlennen

**Argent**

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

**Bronze**

M. Philippe Geinoz, Fromagerie de Bemont, pour son Gruyère AOP affiné par Emmi  
 M. Gérald Raboud, Fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOP affiné par Emmi  
 M. Alexandre Schaller, Fromagerie de Villarimboud, pour son Gruyère AOP affiné par Emmi  
 M. Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen, 2 médailles de bronze  
 M. Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA et présenté par Walo von Mühlennen





# 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)

## Spar European Cross Country Championships

Les athlètes s'affronteront le 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 présenté par 1400 exposants des Etats-Unis et de 35 pays. [\[cialtyfood.com/fancy-food-show/winter-fancy-food-show\]\(http://cialtyfood.com/fancy-food-show/winter-fancy-food-show\)](http://www.spe-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

## 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 2015 au 1<sup>er</sup> mars, 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)

## BEA

Du 24 avril au 3 mai aura lieu l'édition 2015 de la BEA, « le Comptoir de Berne ». [www.beapferd.ch](http://www.beapferd.ch)

## LUGA

La LUGA se tiendra à Lucerne du 24 avril au 3 mai 2015. [www.luga.ch](http://www.luga.ch)

## Tour de Romandie

Du 28 avril au 2 mai 2015, le Tour sillonnera les plaines et cols de Suisse Romande en faisant la part belle au Jura. [www.tourderomandie.ch](http://www.tourderomandie.ch)

## Tour de Suisse

Le Tour de Suisse se déroulera du 3 au 21 juin 2015 et passera par toutes les régions linguistiques du pays, avec un passage par l'Autriche et un final à Berne. [www.tourdesuisse.ch/fr](http://www.tourdesuisse.ch/fr)



## Le Gruyère AOP choisi par les autorités vaudoises

Le Gruyère AOP de Pomy est le fromage officiel des autorités vaudoises pour l'année 2015

Comme l'année passée, le Conseil d'Etat du Canton de Vaud a décidé d'agrémenter ses parties officielles 2015 de Gruyère AOP. Lors d'une dégustation à l'aveugle de 14 Gruyère AOP vaudois ayant tous obtenu une moyenne de plus de 19 points sur 20 pendant une année, c'est le Gruyère AOP de M. Yves Dombald de la fromagerie de Pomy qui a été désigné fromage officiel des autorités vaudoises pour 2015.

# Recettes



A

## Soupe d'épeautre aux oignons blancs

### Repas léger pour 4 personnes

125 g de Gruyère AOP  
175 g de graines d'épeautre  
2 bottes d'oignons nouveaux  
100 g de carottes  
1 piment  
2 gousses d'ail  
2 c. à s. d'huile d'olive  
1 grande boîte de tomates hachées (800 g)

8 dl de bouillon de légumes  
1 feuille de laurier

### Préparation:

Faire tremper les graines d'épeautre dans de l'eau pendant 4 à 6 heures. Hacher finement les bulbes blancs des oignons nouveaux. Réserver les tiges des oignons. Couper les carottes en rondelles. Éépiner éventuellement le piment et le hacher finement. Couper l'ail en fines tranches. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir le piment, l'ail et les bulbes des oignons. Ajouter les carottes, les tomates, le

bouillon, la feuille de laurier et les graines d'épeautre égouttées. Laisser mijoter pendant 1 heure à feu doux, couvercle fermé, jusqu'à ce que les graines soient bien tendres.

Couper les tiges des oignons en anneaux fins et les ajouter à la soupe. Laisser mijoter pendant 2-3 minutes, diluer éventuellement avec un peu d'eau. Saler et poivrer la soupe.

Râper grossièrement le Gruyère AOP et le servir avec la soupe.



B

## Tarte au Gruyère AOP, aux poires et aux pignons

1 rouleau de pâte brisée de 200g  
4 poires  
le jus d'un demi-citron  
3 œufs  
200g de Gruyère AOP  
25cl de crème fraîche épaisse  
3 càs de miel  
30g de pignons de pin (= 3 càs bombées)  
1 pincée de paprika  
1 pincée de noix de muscade  
poivre

### Préparation:

Préchauffer le four à 180°C  
Peler les poires, les couper en quartiers, ôter le cœur avec les pépins puis les couper en fines lamelles. Verser sur le dessus le jus de citron. Râper le Gruyère  
Dans une jatte, mélanger les œufs, la crème fraîche, le Gruyère AOP, 1 càs de miel. Poivrer et râper une pincée de noix de muscade et ajouter une pincée de paprika. Mélanger.  
Étaler la pâte, déposer sur le dessus une feuille de papier sulfurisé. Verser sur le dessus des pois (ou haricots secs). Enfourner 10min.  
Ressortir le fond de tarte, monter la température du four à 200°C.

Disposer les lamelles de poires sur le fond de tarte puis verser la préparation à base d'œufs sur le dessus. Enfourner 25 min. Si nécessaire en milieu ou en fin de cuisson, déposer sur le dessus une feuille de papier sulfurisé pour éviter que le dessus ne se colore trop fort.

Laisser tiédir quelques instants puis démouler la tarte. Juste avant de servir, faire dorer les pignons dans une poêle sèche et quand ils sont dorés, verser les deux cuillères de miel restantes, mélanger et napper la tarte de ce mélange.

Servir aussitôt.

