



L'oïseau

L'Interprofession du Gruyère vous souhaite
de belles Fêtes

С Новым Годом

HYVÄÄ UUTTA VUOTTA BOLDOG ÚJ ÉVET

**HAPPY NEW
YEAR**

FELIZ AÑO
NUEVO

URTE BERRI ON

**FELIZ ANO
NOVO**

Καλή
Χρονιά

YAÑA YIL
BELÄN
BOLDOG
ÚJ ÉVET
IA ORANA
I TEOK
API



GOTT NYTT ÅR

С Новым Годом

FROHES NEUES JAHR

SZCZĘSLIWEGO
NOWEGO

UNE ANNEE

Срећна Нова година

GELUKKIG NIEUWJAAR

ROKU

FELICE ANNO NUOVO

新年好

良
い
お
年
を

MA HAYIN BKHIR

YENI YILINIZ KUTLU OLSUN

MEGAS SANA

**SELAMAT
TAHUN
BARU**

**CUNG CHÚC
TAN
XUAN**

MWEMA SAIIDA

SANAD WANAGSAN UMYAKA

AMBA
OMUCHA
OMUHLE

**WAGUÉ
TARA**

**GELUKKIGE
NUWEJAAR**
AM SAID

ARAHABA
TRATRY
NY
TAONA

良
い
お
年
を
新
年
好

IA ORANA
I TE MATAHITI API
**SELAMAT TAHUN BARU
HAPPY NEW
YEAR**

ainsi qu'une excellente année

2016 !



Aussi
pour le
Réveillon.

Le goût des Suisses depuis 1115.
www.gruyere.com

Notre Fromage Suisse. 

Les bureaux de l'interprofession du Gruyère seront fermés du mardi 22 décembre 2015 à 12h00 au 4 janvier 2016 à 7h30.
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

SOMMAIRE

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------|
| 03 | ÉDITORIAL | 10 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDES MANIFESTATIONS |
| 04 | LE GRUYÈRE AOP FÊTE SES 900 ANS | 11 | DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOP LORS DE CONCOURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX |
| 06 | UN DEMI-SIÈCLE POUR LA FROMAGERIE MOLÉSON SA | 12 | RECETTES |
| 08 | LE TARIER DES PRÉS – UN OISEAU LIÉ AU GRUYÈRE AOP, POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE | | |

www.gruyere.com

Impressum

Editeur: Interprofession du Gruyère
Case postale 12, CH - 1663 Pringy
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Rédaction:
Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch
Tirage: 2'900 exemplaires

Traduction:
Trait d'Union
3000 Berne
www.traitdunion.ch

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



Editorial

A l'aube du réveillon, un petit retour s'impose sur l'année 2015 particulièrement chahutée.

Alors qu'un certain optimisme était présent au premier jour de l'année 2015, celui-ci a été rapidement douché par le coup de tonnerre du 15 janvier. Ce jour-là, la Banque Nationale a retiré un filet de sécurité dont toute l'économie Suisse s'était bien accommodée. Face à cette nouvelle réalité, l'Interprofession du Gruyère et ses différents organes ont fait face en décidant de maintenir les prix, tout en gérant au plus près des quantités produites par rapport aux perspectives de vente.

C'est dans cet esprit que s'est déroulée l'année du 900^{ème}, teintée d'un certain pragmatisme. Si le Gruyère AOP est issu d'une longue tradition, c'est aussi qu'il a traversé plusieurs crises dans des périodes lointaines à plus récentes. Ce fromage à pâte dure a plein d'atouts que l'on se plaît à promouvoir, que ce soit auprès des parlements fédéraux le 10 septembre dernier sur la place fédérale ou face aux chefs

des chefs en villégiature en Suisse, dans les montagnes gruériennes.

Notre nectar doit continuer à être soutenu en Suisse et, pour garder sa place de choix, son avenir passe également par des ventes à l'étran-



ger. L'Interprofession du Gruyère a ainsi lancé un vaste programme de promotion dans les pays proches à plus lointains comme les Etats-Unis, qui représentent pas moins de 10% des ventes du Gruyère AOP.

C'est d'ailleurs dans ce pays que la Confrérie du Gruyère tiendra un

chapitre à la fin du mois de juin 2016 dans le cadre du Fancy Food Show à New York.

Ainsi, chacun redoublera d'efforts en 2016 pour garantir une place optimale au Gruyère AOP sur les différents continents. Afin d'être dans les meilleures dispositions possibles, la filière s'appuie sur deux atouts de choix :

- Une gestion des quantités resserrée, conforme aux possibilités actuelles du marché.
- Une qualité sans faille qui voit un taux de production IA jamais atteint à ce jour.

Et, bien entendu, la défense du nom Le Gruyère AOP Switzerland, qui restera au centre de toutes les préoccupations.

Sur ces bases solides, nous pouvons souhaiter à chacun d'excellentes fêtes de Noël et une année 2016 pleine d'espoir pour donner au Gruyère AOP et à ses acteurs un avenir serein.

Philippe Bardet
Directeur de l'IPG



Le Gruyère AOP fête ses 900 ans

L'année 2015 a été une année spéciale pour le Gruyère AOP ! En effet, l'exploitation des fruits du pâturage dans la région est mentionnée pour la première fois en 1115 dans un écrit du Comte de Gruyère. Les 900 ans du Gruyère AOP ont été une belle occasion de célébrer en grande pompe notre excellent produit du terroir. Nous sommes fiers de pouvoir affirmer que ce délicieux fromage découle d'une longue tradition et qu'il est toujours produit selon la même recette.

Les festivités ont été lancées le 10 septembre sur la Place fédérale de Berne. Les passants, touristes et curieux ont pu assister à une démonstration de la production de Gruyère AOP dans le chalet de la confrérie avec agrémentation musicale de cor des alpes. Ils ont bien entendu aussi pu déguster différents affinages de Gruyère AOP. Le Président de la Chambre des députés au Parlement luxembourgeois, M. Mars Di Bartolomeo, en visite officielle à Berne, a lui aussi pu goûter notre délice du terroir, et est reparti avec un morceau de Gruyère AOP.

La partie officielle a été lancée vers midi avec le discours du Conseiller fédéral Schneider-Ammann, en charge du département de l'économie, de la formation et de la recherche. C'est ensuite notre président, M. Oswald Kessler, qui a pris la parole. Il a tout d'abord remercié

centre. L'heure était venue de s'en occuper et de sortir le fameux fromage. Nous avons pu compter sur le soutien de nos amis parlementaires. Le Conseiller aux Etats Filippo Lombardi a entonné le Lyoba en brassant le fromage. Peu banal pour un Tessinois ! Puis, avec l'appui



le monde politique qui nous a invités au changement et nous a donné la liberté de nous réorganiser pour affronter l'avenir. Il a présenté la filière et nos buts aux parlementaires présents.

La partie officielle a été brièvement interrompue car, comme toujours, c'est le Gruyère AOP qui est au

de Mesdames les Conseillères aux Etats Géraldine Savary et Pascale Bruderer Wyss, il a aidé notre fromager André Moret à sortir le fromage de la cuve. Un beau travail d'équipe !

Une fois le fromage sous presse, nous avons remis un morceau de Gruyère AOP à un parlementaire par canton, en symbole de



Le Gruyère AOP choisi par les autorités vaudoises

Le Gruyère AOP de Bière est le fromage officiel des autorités vaudoises pour l'année 2016

Chaque année, le Conseil d'Etat du Canton de Vaud se charge de choisir le Gruyère AOP qui agrémentera ses parties officielles de Gruyère AOP pour l'année à venir. Cette année, une présélection a été effectuée par un panel formé des deux meilleurs sommelières de Suisse, d'un restaurateur et d'un expert fromager parmi les 2 Gruyère d'Alpage AOP et les 9 Gruyère AOP vaudois ayant obtenu une moyenne annuelle de taxation de 19 points au moins sur le maximum possible de 20.

Lors de la dégustation à l'aveugle du Conseil d'Etat vaudois, c'est le Gruyère AOP de M. Marc-André Girardin de la fromagerie de Bière qui a été désigné fromage officiel des autorités vaudoises pour 2016.



l'unité suisse. La partie officielle a ensuite été close par M. Alexander Tschäppät, Maire de Berne.

Sous la tente de l'apéro, nos invités ont pu se régaler de délicieux mets au Gruyère AOP, accompagnés de



vins Terravin servis par l'équipe des Vins de Morge.

Merci encore à eux et à toutes les personnes impliquées pour leur soutien lors de cette journée !

Nous tirons un bilan très positif de cette manifestation, qui a été reprise positivement dans les médias

en Suisse et même dans certains médias à l'étranger.

Le 10 septembre a aussi marqué le début de notre campagne d'automne. Des Leporellos ont été collés pendant un mois sur les emballages de Gruyère AOP dans les supermarchés et dans toutes les fromageries de la filière. Spots TV, annonces et affiches à l'effigie de Guillaume Tell ont envahi la Suisse, invitant les gens à participer à notre grand concours de jubilé. Plus de 41'000 personnes ont participé à ce concours sur le mini-site créé à cette occasion ! Les gains immédiats étaient des couteaux suisses, des cloches à fromage, des stylos Caran d'Ache à l'effigie du Gruyère AOP et bien sûr des morceaux de Gruyère AOP. Le 2 novembre a eu lieu le grand tirage au sort final, où les heureux gagnants ont gagné un weekend pour deux à Zermatt, à La Chaux-de-Fond et en Gruyère, ainsi qu'une paire de skis Stöckli et un set Top Fondue.





Un demi-siècle pour **la Fromagerie Molésion SA**

La Fromagerie Molésion SA vient de fêter ses 50 ans. Les festivités se sont déroulées à la fin septembre. Pas moins de 1500 personnes se sont rendues sur place lors de la journée portes ouvertes. C'est dire si cette fromagerie joue un rôle économique non négligeable dans la région.

Cette entreprise familiale occupe actuellement une septantaine de collaborateurs. Installée à Orsonnens, à proxi-

mité de la montagne qui lui prête son nom, elle fabrique du Gruyère AOP, du Vacherin Fribourgeois AOP, ainsi que des produits de marque «Fromagerie Molésion SA».

En 2006, Michel et Jean Grossrieder ont repris les rênes de la fromagerie des mains de leur oncle et de leur père. Le succès étant au rendez-vous, l'entreprise s'est peu à peu développée : "Nous avons 70 producteurs de lait sous contrat, et donc 70 familles qui vivent totalement ou

partiellement de cette activité", relève le directeur Michel Grossrieder.

Fromogroup, un partenaire précieux

Durant de nombreuses années, Molésion SA a travaillé en lien direct avec les sociétés de laiterie. Depuis la libéralisation des contingents laitiers, les producteurs de lait de la région se sont réunis au sein de Fromogroup. Pour Michel Grossrieder, "Cette association est notre interlocuteur pour tout ce qui concerne la valorisation du lait. C'est un partenaire précieux. D'ailleurs on ne peut rien faire les uns sans les autres."

Une forte identité régionale

Molésion SA transforme du lait qui provient des environs immédiats. La fromagerie n'a pas l'ambition de faire des volumes comparables aux industriels : 7 millions et demi de kg, en très grande partie du lait de vache, mais aussi du lait de chèvre et de brebis.

Le Gruyère AOP et Le Vacherin Fribourgeois AOP constituent les deux piliers de l'entreprise. La fromagerie a aussi développé des produits de niche dotés d'une forte identité, comme les yoghourts au lait de brebis, les tommes farcies ou la Fondue Molésion. Ces nouvelles activités



Visite des Chefs des Chefs

Le mercredi 15 juillet, le Gruyère AOP a reçu les Chefs des Chefs, c'est-à-dire les Chefs cuisiniers des Chefs d'Etat.

Le matin, ils ont assisté à la fabrication de Gruyère d'Alpage AOP à l'Alpage de Vounetz, chez la famille Piller. Pendant

ce temps, les accompagnants visitaient la fromagerie de démonstration de Pringy et le Château de Gruyères. Tout ce beau monde s'est ensuite retrouvé à Motélon pour déguster de délicieux mets traditionnels, tous au Gruyère AOP. Ils ont aussi eu le plaisir d'écouter le Chœur de la Confrérie du Gruyère et le Cor des Alpes.



Le Gruyère AOP à l'honneur

Cette année, le Gruyère AOP a été mis en avant à plusieurs reprises.

Il a été un invité de marque à l'expo de Milan lors de la journée officielle vaudoise. Charly Künzi, notre taxateur fraîchement à la retraite, y a fait une démonstration de fabrication de Gruyère AOP. M. Pierre-Yves Maillard, Président du Conseil d'Etat vaudois, Mme Roxanne Meyer Keller, Présidente du Grand Conseil vaudois, et M. Nicolas Bideau, Directeur de Présence suisse, l'ont aidé à sortir le fromage.



La société de fromagerie et l'association d'élevage de Cerneux-Péquignot ont fait un char à l'effigie



du Gruyère AOP !
Nos remerciements pour cette belle imagination !
Nous tenons aussi à remercier tous les fromagers et sociétés de fromagerie qui ont fait des portes ouvertes en cette année 2015. Ce sont toujours des moments de rencontre avec la population locale et une vitrine toujours appréciée pour le Gruyère AOP.

Continuons à faire ensemble, en tant que véritable filière, la promotion de notre excellent produit ... bientôt millénaire !

commerciales profitent également aux producteurs, puisqu'ils peuvent ainsi produire du lait supplémentaire.

Guider les équipes

Fromager de formation, le directeur Michel Grossrieder est très présent sur le lieu de production " Je ne mets plus directement la main à la pâte. Mon rôle est avant tout de guider les équipes. Dans ce genre de métier, rien n'est jamais acquis; il y a toujours des corrections à faire. Nous analysons donc ensemble les problèmes, nous trouvons des solutions, je les motive."

Une fromagerie structurée

Cette organisation a porté ses fruits, puisque la Fromagerie Moléson SA a remporté plusieurs médailles, dont une aux Championnats du monde aux Etats-Unis. "Le secret, c'est vraiment que tout soit bien structuré et coordonné", estime Michel Grossrieder. La fromagerie est organisée autour de plusieurs ateliers de fabrication avec un responsable pour chacun d'eux. Un responsable qualité est en outre chargé de contrôler et de garantir la sécurité alimentaire et la qualité intrinsèque des produits. Enfin, une équipe se consacre aux développements des produits.

Agrandissement de la fromagerie

Au fil des ans, la Fromagerie Moléson SA s'est agrandie, notamment avec la construction d'une cave d'affinage pour sa production fromagère. Toutes ses activités sont désormais réunies sur le même site : fabrication, affinage, découpe et emballage, administration et commercialisation.

Derniers projets en date : l'ouverture du magasin et l'agrandissement du quai de chargement et du parking. Une prochaine étape devra encore être entreprise pour répondre aux nouvelles normes. Il s'agira d'améliorer le flux des personnes et des marchandises.

Partout en Suisse romande

L'entreprise a développé un réseau de distribution dans toute la Suisse romande, ainsi qu'à Bâle, Zurich et Lucerne. Elle exporte également en France, en Allemagne et même un peu au Canada. Avec ce positionnement, la Fromagerie Moléson SA entend renforcer sa position et offrir une rétribution équitable à tous les acteurs de la filière agricole liés à la production de lait.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Lorsqu'il revient de ses quartiers d'hiver en Afrique, le mâle de Tarier choisit un pré favorable et y chante pour y attirer une femelle

Des éléments naturels dans l'exploitation, comme des ourlets, permettent au Tarier des prés de trouver de la nourriture pour ses jeunes.

Le Tarier des prés – un oiseau lié au Gruyère AOP, pour le meilleur et pour le pire

Le Tarier des prés niche au sol dans les prairies et les pâturages. Cette habitude lui cause de sérieux soucis : les premières fauches interviennent bien souvent alors que la femelle couve encore les œufs. Suite à la diminution drastique des populations depuis les années 80 et sa disparition du Plateau suisse, des mesures ciblées tentent aujourd'hui de conserver cet oiseau dans différentes zones de production du Gruyère AOP.

Les températures sont encore fraîches à l'aube en ce début du mois de juin dans la vallée de l'Intyamou en Gruyère. Alors que les effluves du foin coupé la veille flottent encore dans l'air, l'atmosphère est quelque peu réchauffée par une strophe mélodieuse qui provient de l'autre côté du pré : un oiseau coloré - poitrine orangée et magnifique sourcil clair – est posté fièrement sur un piquet et chante alors que les premières lueurs du jour pointent derrière les montagnes. Dans la ferme d'à côté, la lumière vient de s'allumer à l'écurie; quelques meuglements, l'heure de la traite a sonné.

Voilà maintenant près d'un mois que les Tariers des prés, un oiseau de la taille d'un moineau – à peine le poids d'un petit godet de crème - sont revenus de leurs quartiers d'hiver, quelque part en Afrique de l'Ouest, mais ils

sont déjà comme à la maison. Pour revenir nicher sur ces terres, ces oiseaux migrateurs ont parcouru plus de 6000 km, traversé les déserts, la Méditerranée et les Alpes. Car les Tariers n'oublient jamais d'où ils viennent : ils retournent année après année nicher dans les mêmes prés qui les ont vu naître.

C'est que le temps presse pour les Tariers. Se battre pour un territoire, chanter pour trouver une femelle, construire un nid, pondre et couvrir les œufs pendant 14 jours puis nourrir 4 à 6 petits affamés durant une douzaine de jours... tout cela avant que les pre-

vite, une fauche plus précoce et des techniques de coupe plus rapides. Soumis à des contraintes toujours plus fortes, les agriculteurs ont dû produire toujours plus pour compenser le prix du lait toujours plus bas, souvent au détriment du Tarier des prés. Cette équation a causé la disparition de cet oiseau du Plateau suisse dans les années 80 déjà, alors qu'il commençait à se réfugier dans les vallées alpines. Mais là aussi, l'intensification des dernières années a rendu sa survie bien aléatoire, en causant la destruction directe de nids et la raréfaction des insectes, son unique source de nourriture. Alors que dans la vallée de



Des mesures comme des reports de fauche sont mis en place pour permettre la nidification du Tarier des prés.

mières fauches n'interviennent. Une véritable prouesse qui est souvent mise à mal par les aléas de l'agriculture moderne ; les premiers prés sont fauchés dans la région dès la mi-mai, au moment de la ponte des premiers œufs. La femelle, qui ne quitte son nid qu'au dernier moment, est bien souvent victime elle aussi de la rotative. Plus d'engrais, l'herbe qui grandit plus

l'Intyamou les Tariers étaient considérés comme « innombrables » dans les années 70, seul une quinzaine de couples y nichent encore de nos jours. Le même constat est valable également dans d'autres régions de production du Gruyère AOP, dans le Jura comme dans les Préalpes ; le Tarier niche encore dans la Vallée des Ponts et celle de la Brévine, dans le



Le Tarier des prés fait son nid au sol et, comme l'Alouette, fait partie des oiseaux qui ont le plus souffert de l'intensification des pratiques agricoles.

Jura neuchâtelois, dans la vallée de Joux ou le vallon de Saint-Imier. Le Tarier est également installé au col des Mosses et vers les Ormonts, mais il a déjà disparu des fonds de vallée du Pays d'Enhaut.

Des mesures concrètes pour le Tarier

De tous temps le destin du Tarier des prés a été intimement lié à celui des agriculteurs, et particulièrement des éleveurs qui produisent du lait pour fabriquer du Gruyère AOP. Dans les années 60 encore, les fauches n'intervenaient jamais avant début juillet, ce qui laissait le temps aux Tariers d'élever leurs jeunes en toute quiétude.

Puis les choses se sont accélérées. Et pas que pour le Tarier. Plus qu'une évolution du monde agricole, une révolution ; alors que la vallée de l'Intyamont comptait près de 190 exploitations agricoles dans les années 50, seules une cinquantaine subsistent de nos jours. Avec une surface moyenne d'exploitation plus de quatre fois plus grande, pour 3 à 4 fois moins de main d'œuvre...

Dans ce contexte, l'Association suisse pour la protection des oiseaux ASPO/ BirdLife Suisse et différents partenaires ont décidé de lancer des projets de conservation de l'espèce là où elle est encore présente. Des mesures ciblées sont alors mises en place. C'est le cas notamment dans l'Intyamont (FR), dans la vallée des Ponts (NE) et dans la vallée de Joux (VD), dans la zone de production du Gruyère AOP.

Voilà près de 10 ans que les producteurs de lait pour le Gruyère AOP Antoine Borcard et Laurent Caille de Grandvillard et d'Estavannens parti-

cipent au projet. Depuis le temps, plus besoin de leur dire à quoi ressemble le Tarier des prés, ils le connaissent bien. «Au début, on ne le remarque pas. Il est petit, le ventre orangé. Mais maintenant, je me réjouis de les revoir quand ils reviennent de migration ! » lance Antoine quand on lui demande de décrire cet oiseau.

Et de poursuivre en décrivant la mesure qu'il applique sur son pré de fauche de 4 hectares à Grandvillard : «on délimite un carré de 10 % de la surface qu'on ne fauche pas avant le



10 juillet. Le reste est fauché dès que possible, puis laissé tranquille pendant 8 semaines. Il n'y a aucune restriction de fumure. » Cette mesure vise à faire nicher le Tarier dans la surface d'herbe sur pied en apportant le moins de contrainte possible aux agriculteurs. « Ces mesures couvrent pour l'instant une dizaine d'hectares dans l'Intyamont, mais il en faudrait plus du double pour qu'elles se révèlent pleinement efficace » nuance toutefois Jérôme Gremaud, biologiste en charge du projet.

Même si plusieurs agriculteurs apportent leur contribution à la conservation du Tarier des prés, les résistances du monde agricole sont

parfois dures à battre en brèche. Malgré une contribution économiquement intéressante, seul 1.6 % de la surface agricole utile dans le fonds de la vallée de l'Intyamont est inscrite en tant que mesure pour le Tarier des prés. D'autres mesures comme la mise en place d'ourlets sur terres assolées ont également fait leur preuve en zone de montagne pour aider à préserver le Tarier des prés et d'autres espèces qui nichent au sol comme l'Alouette des champs par exemple.

Des paiements directs pour des mesures écologiques ciblées sont prévues dans le cadre de la politique agricole, notamment pour des mesures de fauche tardive, dans les prairies extensives par exemple. Mais il faut malheureusement constater que ces mesures ne sont pas suffisantes pour assurer une qualité écologique suffisante dans le cas d'espèces spécialisées comme le Tarier des prés ou l'Alouette des champs, dont les populations continuent à diminuer. Les paiements liés à la biodiversité sont relativement limités (env. 13% de tous les paiements directs) et entrent parfois en concurrence avec d'autres prestations.

Le Tarier des prés a toujours été intimement lié à l'agriculture, mais cet équilibre est aujourd'hui rompu. Les producteurs liés au Gruyère AOP sont fortement attachés à leur patrimoine ; espérons qu'ils puissent sauvegarder cette espèce qui est un emblème des prairies naturelles qui font toute la saveur du Gruyère AOP. Des efforts restent à faire, mais ils doivent être reconnus et soutenus par tous les acteurs, des consommateurs aux pouvoirs publics en passant par les associations de protection de la nature.



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

Coupe du monde de ski de fond

Pour la première année, le Gruyère AOP sera présent sur les courses de la Coupe du monde de ski de fond entre le 27 novembre 2015 et le 12 mars 2016. www.fis-ski.com/cross-country

Giant Xtour

Cette compétition interscolaire attire chaque hiver pas moins de 2000 gymnasiens et apprentis. www.giantxtour.ch

Tavolago

Durant tout l'hiver, soirée fondue le vendredi sur un bateau du lac des Quatre-Cantons. www.tavolago.ch

Spar European Cross Country Championships

Les athlètes s'affronteront le 13 décembre 2015 à Toulon-Hyères, en France. www.hyeres2015.eu

Winter Fancy Food Show

Le Fancy Food Show d'hiver

aura lieu à San Francisco du 17 au 19 janvier 2016. 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. www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show

Swiss Expo

Du 14 au 17 janvier 2016 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

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

Du 26 février au 6 mars 2016, 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

Marché des AOC

Le 19 et 20 mars 2016, le Gruyère AOP sera présent à Bourg-en-Bresse pour le marché des AOC, AOP et IGP.

Muba

Le Gruyère AOP participe pour la 4ème année à la grande foire de Bâle du 15 au 24 avril 2016. www.muba.ch

BEA

Du 29 avril au 8 mai aura lieu l'édition 2016 de la BEA, « le Comptoir de Berne ». www.beapferd.ch

LUGA

La LUGA se tiendra à Lucerne du 29 avril au 8 mai 2016. www.luga.ch

Tour de Romandie

Pour sa 70ème édition qui se déroulera du 26 avril au 1er mai 2016, le Tour sillonnera les plaines et cols de Suisse Romande avec un final à Genève. www.tourderomandie.ch

Tour de Suisse

Le Tour de Suisse se déroulera du 11 au 19 juin 2016 et passera par toutes les régions linguistiques du pays, avec un passage à Sölden en Autriche. www.tourdesuisse.ch/fr



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 au cours de l'année. 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.

Concours Suisse des produits du terroir, Courtemelon, 25 septembre 2015

Un Gruyère d'Alpage AOP primé au concours suisse des produits du terroir

Le samedi 25 septembre a eu lieu la remise des 351 médailles de l'édition 2015 du Concours suisse des produits du terroir.

Le Gruyère d'Alpage AOP de Nicolas Brodard, Alpage la Guignarde, affiné par la Coopérative fribourgeoise des fromages d'alpage, a été l'un des deux fromages nominés pour le prix de l'excellence dans la catégorie produits laitiers. Il a obtenu une **médaille d'or**. Le Gruyère AOP de M. Jean-Charles Favre, fromagerie de Vuarmarens, affiné par Mifroma SA, a obtenu une **médaille d'argent**.

Le Gruyère AOP Bio de M. Pierre Buchillier, fromagerie de Les Moulins, affiné par Fromco SA, a obtenu une **médaille d'argent**.

Le Gruyère AOP de Jean-Daniel Privet, fromagerie de Le Pâquier-Montbarry, affiné par Mifroma SA, a obtenu une **médaille de bronze**.

Le Gruyère AOP de M. Erich Hunkeler, fromagerie de Sommentier, affiné par Fromage Gruyère SA, a obtenu une **médaille de bronze**.

Le Gruyère AOP de M. Vincent Tyrode, Fromagerie de L'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, a obtenu une **médaille de bronze**.

Concours de fromages d'alpage de l'OLMA, St. Gall, 9 octobre 2015

Le Gruyère d'Alpage AOP de M. Laurent Gachet, Alpage Les Audèches, a gagné le **3^{ème} prix**.

Le Gruyère d'Alpage AOP de M. Pascal Andrey, Alpage Les Cours, a gagné le **5^{ème} prix**.

Le Gruyère d'Alpage AOP de MM. Philippe et Samuel Dupasquier, Alpage Le Lity, a gagné le **7^{ème} prix**.

Le Gruyère d'Alpage AOP de MM. Pierre-André et Marcel Barras, Alpage Les Groins d'Enhaut, a reçu **une distinction**.

Ces quatre Gruyère d'Alpage AOP sont affinés par la Coopérative fribourgeoise des fromages d'alpage.

GreatYorkshire Show, Harrogate GB, 15 juillet 2015

Le Gruyère AOP de M. Jean-Marie Dunand, Fromagerie de Le Crêt, affiné par Fromage Gruyère SA, a obtenu une **médaille d'or**.

World Cheese Awards, Birmingham, Angleterre, 28 novembre 2015

Lors de ce concours, 2'727 fromages de plusieurs régions du monde ont participé, dont de l'Australie, l'Afrique du Sud, les USA, le Canada, l'Italie. 270 juges étaient présents pour faire le choix parfait. Parmi cet immense choix, le Gruyère AOP a été primé à plusieurs reprises :

Champion toute catégorie des World Cheese Awards:

Le Gruyère AOP affiné 14 mois, fromagerie de Châtonnaye, famille Alexandre Guex, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Médaille « Super Gold » :

Le Gruyère AOP affiné 14 mois, fromagerie de Châtonnaye, famille Alexandre Guex, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Médaille d'Or « Gold » :

Le Gruyère AOP affiné 14 mois, fromagerie de Lanthen, M. Markus Sturny, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Médaille d'argent :

Le Gruyère AOP affiné 14 mois, fromagerie de Niedermuhren, Famille Adrian Scheidegger, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Le Gruyère AOP affiné 12 mois, fromagerie de Bouloz, Famille Roland Pittet, affiné par Lustenberger und Dürst.

Médaille de bronze :

Le Gruyère AOP affiné 9 mois, fromagerie de Niedermuhren, Famille Adrian Scheidegger, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Le Gruyère AOP affiné 9 mois, fromagerie de Strauss, Famille Franz Jungo, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Le Gruyère AOP affiné 9 mois, fromagerie de Cremo, affiné par Cremo Von Mühlennen.

Recettes



A



B

Flans au Gruyère AOP gratinés à la crème

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 40min

Ingrédients pour 6-9 portions:

140g de Gruyère AOP râpé
2.5dl de lait
40g de farine
Sel, poivre, muscade
30g de beurre
3 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs en neige
Crème fraîche

Préparation:

- Faire cuire le lait et la farine jusqu'à épaississement et assaisonner.
- Ajouter à la masse le beurre et les jaunes d'œuf.
- Ajouter 100g de Gruyère AOP râpé et les blancs en neige lorsque la masse est presque froide.
- Verser cette masse dans de petits moules beurrés.
- Faire cuire au four au bain-marie à 180° environ 20 minutes.
- Laisser refroidir les soufflés, puis les démouler.
- Beurrer de petits plats à gratin.

- Y étendre une couche de Gruyère AOP râpé puis y déposer les soufflés.
- Napper de crème fraîche jusqu'à mi-hauteur.
- Déposer un petit dôme de Gruyère AOP râpé.
- Gratiner au four à 180° pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce que la crème soit presque totalement absorbée et bien gratinée.

Servir immédiatement.



B

Gougères au Gruyère AOP

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 25min

Ingrédients pour 6 personnes:

4 œufs
150g de Gruyère AOP
150g de farine tamisée
80g de beurre + 1 noisette pour la plaque
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de paprika en poudre
Sel et poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 220°C. Râper le Gruyère AOP. Chauffer ¼ litre d'eau légèrement salée avec le beurre préalablement coupé en petites noisettes. Chauffer jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup. Remuer énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Remettre sur le feu doux et continuer à travailler la pâte pour la dessécher et qu'elle en colle ni à la cuillère ni à la casserole. Hors du feu, laisser tiédir une minute puis incorporer un à un les œufs (n'ajouter

le suivant que lorsque le précédent est totalement absorbé).

- Ajouter 100g de Gruyère AOP râpé, une pincée de poivre, de noix muscade et de paprika. Mélanger.
- Beurrer une plaque de pâtisserie. À l'aide d'une cuillère, disposer les petits tas de pâte en prenant soin de bien les espacer. Parsemer sur le dessus le reste du Gruyère AOP râpé.
- Enfourner 20min et ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Ces gougères se servent en apéritif ou en entrée servies avec une salade.

