

# L'oiseau

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

**www.gruyere.com**  
Le site qui présente votre travail  
*die Website, die Ihre Arbeit darstellt*



# Bienvenue!

Depuis le premier avril, l'IPG peut compter sur une nouvelle collaboratrice. Anne-Emmanuelle Blum vient de rejoindre le département marketing. Elle est plus particulièrement chargée du marché suisse, des campagnes publicitaires et de l'accueil des journalistes dans la région, comme le faisait jusqu'ici Catherine Bussard.

A la fin de ses études de marketing, Anne-Emmanuelle Blum rêvait de défendre un produit de tradition. Très attachée à la Gruyère, elle ne pouvait rêver mieux. « Je ne crois pas au hasard, affirme-t-elle. Quand j'ai vu l'annonce dans un journal local, j'ai tout de suite pensé que c'était exactement ce que je cherchais. J'ai saisi ma chance et aujourd'hui je suis très motivée ».

Cette jeune Fribourgeoise a suivi sa scolarité en allemand, puis a fait des études bilingues. Elle connaît donc particulièrement bien la culture alémanique, ce qui lui permettra de répondre à un défi important aujourd'hui :

développer le marché suisse alémanique du Gruyère AOC.

L'an dernier, Anne-Emmanuelle Blum a mis son enthousiasme au service de l'Association Fribourg-Nova Friburgo. Elle a fait un stage de six mois au Brésil et a réalisé avec une autre étudiante une étude de marché sur l'image et la demande touristique de Nova Friburgo auprès du marché cible de Rio de Janeiro. Il est ressorti de cette étude que la Fromagerie Suisse de Nova Friburgo est l'un des points touristiques les plus importants de la région. « C'était une expérience formidable pour toutes les deux et nous avons appris le portugais. »

Bon vent à cette nouvelle collaboratrice.



## Willkommen

Seit dem 1. April kann die Sortenorganisation auf eine neue Mitarbeiterin zählen. Anne-Emmanuelle Blum ist ins Departement Marketing eingetreten. Sie wird sich, wie ihre Vorgängerin Catherine Bussard, vornehmlich mit dem Schweizer Markt befassen, mit den Werbekampagnen und mit der Betreuung der Medienleute in der Region.

Nach dem Abschluss ihrer Marketing-Ausbildung träumte Anne-Emmanuelle davon, ein traditionelles Erzeugnis zu betreuen. Weil sie mit dem Greyerzerland sehr stark verbunden ist, konnte ihr nichts Besseres passieren. Sie sagt: „An den Zufall glaube ich nicht. Als ich in einem Lokalblatt das Inserat las, wusste ich sofort, dass es sich genau um das handelte, was ich suchte. Ich habe die Gelegenheit genutzt und ich bin heute sehr motiviert.“

Die Grandschule hat diese junge Freiburgerin in deutscher Sprache besucht, dann hat sie sich zweisprachig ausbilden lassen. Damit ist sie insbesondere auch mit der deutschsprachigen Kultur vertraut, was ihr ermöglichen wird, eine wichtige Herausforderung anzunehmen: den Markt des Gruyère AOC in der deutschsprachigen Schweiz zu entwickeln.

Im letzten Jahr hat Anne-Emmanuelle Blum ihre ganze Begeisterung zugunsten der Vereinigung Fribourg-Nova Friburgo eingesetzt. Sie hat in Brasilien während sechs Monaten ein Praktikum absolviert. Mit einer Kommilitonin hat sie eine Studie über das Image und über die touristische Nachfrage von Nova Friburgo auf dem Mustermarkt Rio de Janeiro vorgelegt. Dieser Studie kann entnommen werden, dass die schweizerische Käserei von Nova Friburgo einer der wichtigsten Anziehungspunkte des Tourismus der Region geworden ist. „Es handelte sich für uns beide um eine wunderbare Erfahrung und wir haben Portugiesisch gelernt.“

Unsere herzlichen Glückwünsche begleiten diese neue Mitarbeiterin.

## André Moret

Die Käsereifung, eine dauernde Beobachtung (S.5)

Die wissenschaftliche Degustation zum Schutz des Gruyère AOC (S.7)

Der französische Gruyère AOC: eine Gelegenheit, die es zu nutzen gilt (S.9)

hundert Jahre geteilte Geschichte Schweizerischer Gruyère AOC und französischer Gruyère AOC (S.11)

## Suisse Garantie

Ein weniger anspruchsvolles Label als die Charta der Produkte AOC (S.14-15)

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com), die Website, die Ihre Arbeit darstellt (S.16)



p.4-5

### André Moret

l'affinage, une attention de tous les instants...



p.10-11

Le Gruyère AOC suisse et le Gruyère AOC français  
Cent ans d'histoire partagée



p.6-7

### La dégustation scientifique

pour protéger le Gruyère AOC



p.12-15

### Suisse Garantie

Un label moins exigeant que les chartes des produits AOC



p.8-9

### Le Gruyère AOC français

une opportunité à saisir



p.14

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

Le site qui présente votre travail



## Die AOC bleibt eine Waffe im Kampf um den modernen Markt

*Auch wenn gegenwärtig vornehmlich von gekürzten Beiträgen, von tieferen Preisen und von Bemühungen zu höherer Wettbewerbsfähigkeit die Rede ist, bleibt die AOC innerhalb der Sortenorganisation im Mittelpunkt des Geschehens.*

*Die drei Buchstaben AOC sind alles andere als inhaltsleer in dieser Welt, die vor allem den Liberalismus fördert. Den Gruyère AOC international zu schützen, auch wenn dies auf dem Umweg über das nachbarliche Frankreich zu geschehen hat, bietet die Möglichkeit, sich auf dem Markt eine Daseinsberechtigung zu sichern und sich selber einen Trumpf für die Erhaltung der Arbeitsplätze in unserm Gebiet zu geben.*

*Der Schutz der Ursprungsbezeichnung bildet dem Konsumenten eine Garantie für die Lieferung eines Qualitätsproduktes, das die Herkunft und die Einmaligkeit in den Vordergrund rückt.*

*In dieser Zeit, in der es dem Konsumenten um den tiefen Preis oder aber um ein Qualitätsprodukt geht, ist die geschützte Ursprungsbezeichnung ein Produkt mit einer Seele. Wie viele Kleider, Spielzeuge oder andere Gegenstände mit einem Namen wie Nike, Adidas oder ähnlich stammen alle aus dem gleichen asiatischen Land? Es handelt sich um Arbeitsplätze, die in unsern europäischen Staaten verschwunden sind, während der Gruyère AOC mit seinem klar umrissenen Pflichtenheft den Milchproduzenten, Käsern und Reifungsfirmen in den Randregionen eine Daseinsmöglichkeit bietet.*

*Dies ist umso mehr ein echter Trumpf im Hinblick auf eine langfristig angelegte Politik, als der Gruyère AOC seine Verkäufe im Ausland in den letzten 25 Jahren verdoppeln konnte, ohne dass die Produktion ausserhalb des Gebiets vergeben wurde.*

*Der wirtschaftliche Ertrag aus dieser Entwicklung kommt den Partnern der Sortenorganisation zugute, auch dies dank der AOC.*

Philippe Bardet



Produktion in der Schweiz  
Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

## L'AOC demeure une arme dans le marché moderne

L'AOC est au centre des préoccupations du Gruyère alors qu'on est en train de parler de baisse de soutien, baisse de prix ou encore tout entreprendre pour être plus compétitif.

Ces trois lettres ne sont pas de vains mots dans ce monde qui se libéralise. Protéger Le Gruyère au niveau international même si cela doit passer par un détour par La France voisine, c'est se garantir un droit d'exister dans le marché et surtout se donner un atout pour maintenir des places de travail dans nos contrées.

La protection d'appellation d'origine contrôlée est une garantie pour le consommateur de la fourniture d'un produit de qualité dont l'origine et l'originalité sont données.

Dans ce monde où le consommateur recherche soit le bas prix, soit le produit de marque, l'appellation d'origine contrôlée lui apporte un produit de provenance avec une âme. Combien d'habits, de jouets ou autres biens matériels arborant des noms tels que Nike, Adidas ou autre proviennent tous du même pays asiatique. Ce sont toutes des places de travail qui ont disparues de

nos pays européens, alors qu'un Gruyère au cahier des charges bien ficelé donne une chance d'exister aux producteurs, fromagers et autres affineurs dans des régions décentrées.

C'est un atout pour une politique durable surtout quand le Gruyère peut se vanter d'avoir pu doubler ses ventes à l'exportation en vingt-cinq ans sans pour autant avoir envisagé sa délocalisation. Les retombées économiques induites d'un tel développement sont pour une grande part réparties dans la filière, c'est aussi cela l'atout de l'AOC.

Philippe Bardet



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Une Garantie d'Origine*



# André Moret

## L'affinage, une attention de tous les instants

Quand il fait visiter les caves Mifroma à Ursy où s'affinent les Gruyère AOC, rien n'échappe à André Moret. Ses yeux balayent les meules qui se superposent sur les palettes de bois. Cet ancien fromager, aujourd'hui responsable du service des achats de fromages de l'entreprise de production de la Migros, suit au quotidien l'évolution des différents lots de Gruyère AOC qui, pour la plupart, passent ici entre trois et quinze mois. « Ma première dégustation, je la fais avec l'œil et le nez. J'observe la couleur de la robe, le croûtage du fromage, la forme de la meule. Et puis, j'ouvre toutes grandes mes narines ; il m'arrive de ralentir la marche ou même de reculer pour vérifier l'odeur d'un fromage, qui me donne des indications précieuses sur la qualité du produit ».

« De nombreuses personnes minimisent l'importance du climat pour l'affinage, explique André Moret. Ici, ce sont des conditions idéales. Les deux caves en molasse se situent à vingt-cinq mètres sous la forêt. La température — 12,5 à 13 degrés — et l'humidité — entre 93 et 95 % — sont régulières, hiver comme été, du 1er janvier au 31 décembre ». Cet espace peut accueillir jusqu'à 65'000 Gruyères AOC. Il faut dire que les dimensions sont gigantesques : 220 mètres

de long et 18 mètres de large. « J'ai tous les lots dans la tête, lance André Moret. Ici, c'est Sommentier, là Rossens, là-bas Belfaux, plus loin encore Vuadens. Vous pouvez voir les numéros de la fromagerie et de la production qui sont brûlés au talon. Avec l'habitude, je suis ici tous les jours, je les connais par cœur ». André Moret ne se lasse pas de parler de son fromage préféré : « Quand je pense à la somme de travail qui se fait depuis la traite chez l'agriculteur jusqu'au moment où le Gruyère AOC quitte les caves de l'affinage, il y a de quoi être impressionné ».

### Des soins automatisés

Dans les deux caves, seuls deux ou trois chauffeurs travaillent en permanence ; ils transportent les palettes de fromages un peu plus loin à la centrale de traitement. Sous l'œil expert d'un surveillant, les Gruyère AOC sont amenés une fois par semaine sur une chaîne de lavage où ils défilent les uns derrière les autres ; les meules sont retournées, brossées sur le talon et dessus avec de l'eau légèrement salée qui s'échappe des brosses. Elles sont ensuite déposées à nouveau sur des palettes avant d'être remises en cave. « Avant, le travail était entièrement manuel. Le fromager tournait et brossait le fromage également avec de l'eau salée, à raison de 80 meules à

l'heure. Grâce à la chaîne, nous réussissons à donner les mêmes soins à 1'500 meules à l'heure, ce qui représente 50 tonnes ».

### Gruyère AOC sous la loupe des experts

De l'autre côté de la cave, un des chauffeurs a aligné dans l'allée et à hauteur d'homme quelques palettes de fromages. Comme cela se fait régulièrement, un fromager a été convoqué à onze heures pour un premier contrôle de qualité de ses Gruyère AOC. Ils seront classés premier choix A ou premier choix B, voire éventuellement 2<sup>e</sup> choix. L'ambiance est détendue, mais sérieuse. Trois hommes — le fabricant, le peseur et un manutentionnaire - discutent à voix basse en observant attentivement les fromages. L'un d'entre eux tape sur chaque meule avec sa sonde, attentif au son qui pourrait annoncer un défaut. Enfin, tous les trois examinent la consistance de la pâte et goûtent avant de rendre leur verdict.

D'ici un mois, ce lot sera examiné une nouvelle fois. En effet, la commission de taxation, composée d'un expert de l'Interprofession et d'un fabricant viendra sur place pour juger de la qualité des Gruyère AOC. A cette occasion, elle accordera des points par critères d'appréciation qui donnera lieu à des primes



## Porträt

# André Moret

## Die Käserreifung, eine dauernde Beobachtung

Wenn er Besucher durch die Keller der Mifroma führt, wo die Gruyère AOC gereift werden, entgeht André Moret nichts. Seine Augen prüfen die Laibe auf den Käsegestellen aus Holz. Dieser frühere Käser ist heute für den Einkauf des Käses des Produktionsbetriebs der Migros verantwortlich. Er verfolgt täglich die Entwicklung der verschiedenen Lose Gruyère AOC; die meisten von ihnen lagern hier während drei bis fünfzehn Monaten. „Meine erste Degustation nehme ich mit den Augen und der Nase vor. Ich prüfe die Farbe der Oberfläche, die Rinde des Käses, die Form des Laibs. Dann atme ich tief ein: es kann vorkommen, dass ich den Schritt bremse oder dass ich sogar zurückkehre, um den Geruch eines Käses zu bestimmen. Dies gibt mir kostbare Angaben über die Qualität eines Käses.“

„Viele Leute unterschätzen die Bedeutung des Reifungsklimas“, erklärt André Moret. Hier sind die Verhältnisse ideal. Die beiden Keller aus Kalkstein befinden sich 25 Meter unter dem Wald. Die Temperatur – 12,5 bis 13 Prozent – und die Feuchtigkeit – zwischen 93 und 95 Prozent – sind regelmässig, im Winter wie im Sommer, vom 1. Januar bis am 31. Dezember.“ In diesem Raum können 65'000 Laibe Gruyère AOC aufgenommen werden. Es handelt sich um riesige Ausdehnungen: 220 Meter Länge und 18 Meter Breite. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass die Käse mit grösster Sorgfalt gelagert werden, mit hier und dort farbigen Etiketten. „Ich habe jedes einzelne Los im Kopf“, sagt André Moret, „dies ist Gruyère AOC aus Sommentier, dort aus Rossens, dort drüben aus Belfaux, weiter weg aus Vuadens. Sie können meine Aussagen anhand der Nummer der Käserei und des Produktionstages überprüfen; sie ist auf der Seite des Käses eingebrannt. Mit der Zeit und weil ich hier täglich aufkreuze, kenne ich sie auswendig.“ André Moret kommt immer wieder auf seinen Lieblingskäse zu sprechen: „Wenn ich an die Summe an Arbeit denke vom Melken durch den Landwirt bis zum Moment, wenn der Gruyère AOC die Reifungskeller verlässt, bin ich sehr beeindruckt.“

### Vollautomatische Pflege

In beiden Kellern arbeiten lediglich zwei Fahrer fortwährend: sie befördern die Paletten mit den Käsen über eine kurze Distanz in den Behandlungsraum. In Anwesenheit der sachverständigen Aufsichtsperson werden die Gruyère AOC einmal wöchentlich zur Waschanlage gebracht, wo sie einer hinter dem andern vorüberziehen: die Laibe werden gedreht, auf der Seite und an der Oberfläche mit leicht gesalzenem Wasser behandelt, das aus den Bürsten dringt. Anschliessend werden sie wieder auf die Paletten gestapelt, bevor sie in die Keller zurückgebracht werden. „Früher wurde die Arbeit vollumfänglich von Hand geleistet. Der Käser drehte den Käse und

bürstete ihn ebenfalls mit gesalzenem Wasser. Behandelt wurden stündlich 80 Laibe. Dank der Waschanlage sind wir in der Lage, in der Stunde 1'500 Laiben die gleiche Behandlung zukommen zu lassen, was einem Gewicht von 50 Tonnen entspricht.“

### Der Gruyère AOC unter der Lupe der Experten

Auf der andern Seite des Kellers hat ein Fahrer in einem Seitengang und auf Kopfhöhe einige Paletten Käse aufgestellt. Wie üblich wurde ein Käser um elf Uhr aufgeboden, um eine erste Qualitätskontrolle dieser Gruyère AOC vorzunehmen. Sie werden als erstklassig A, als erstklassig B, vielleicht sogar als zweitklassig eingestuft. Die Stimmung ist locker, aber ernsthaft. Drei Männer – der Käser, der Wäger und der Lagerarbeiter – sprechen leise miteinander, indem sie gleichzeitig den Käse aufmerksam ansehen. Einer von ihnen schlägt mit einer Sonde auf jeden Laib. Dabei hört er eindringlich auf den Ton, der auf einen Fehler hinweisen könnte. Schliesslich prüfen die drei Personen die Festigkeit des Teiges und Sie kosten den Käse, bevor sie die Schlussfolgerung ziehen.

Dieses Los wird in einem Monat erneut geprüft werden. Die Taxationskommission, bestehend aus einem Experten der Sortenorganisation und einem Käser, wird nämlich vorbei kommen, um die Qualität des Gruyère AOC festzustellen. Bei dieser Gelegenheit wird sie je nach Bewertungskriterium Punkte erteilen, die zu Qualitätsprämien Anrecht geben. Dies bildet für die Käser einen Ansporn. „Die Gruyère AOC, die 20 Punkte erhalten, haben nicht alle genau den gleichen Geschmack“, sagt André Moret. „Jeder hat seine eigene Persönlichkeit, die vor allem auch vom Produktionsgebiet abhängt. Alle haben indessen einen Geschmack nach Haselnuss, der ab dem sechsten Reifungsmonat auftritt.“

### Für den Konsumenten bereit

Bevor sie Mifroma verlassen, um an Migros verkauft zu werden, werden die Laibe geschnitten, nach Grösse eingeteilt, gewogen und abgepackt. Für diese verschiedenen Arbeitsabläufe werden Fliessbänder, Maschinen und Roboter eingesetzt, die unter der Leitung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unablässig ihren Dienst verrichten. Diese Stücke Gruyère AOC verlassen alsdann Ursy, gemeinsam mit etwa dreihundert andern Käsesorten, die einige Tage bei Mifroma verbracht haben, um sie für den Einzelhandel vorzubereiten.

de qualité pour encourager les fromagers. « Les Gruyère AOC qui obtiennent vingt points n'ont pas tous exactement le même goût, témoigne André Moret. Chacun a sa personnalité qui dépend notamment du terroir. Mais, ils ont tous un petit goût de noisette qui apparaît à partir du sixième mois d'affinage ».

### Prêts pour les consommateurs

Avant de quitter Mifroma pour être vendues à Migros, les meules sont coupées, calibrées, pesées et préemballées. Pour ces différentes opérations, ce sont les chaînes, les machines et les robots qui s'affairent sans relâche, aidés et supervisés par des travailleuses et travailleurs. Ces morceaux de Gruyère AOC quittent alors Ursy, dans le canton de Fribourg, avec les quelque trois cents autres sortes de fromages qui ont passé quelques jours à Mifroma, le temps d'être préparés pour la vente au détail.



# La dégustation scientifique

## pour protéger le Gruyère AOC

Pour défendre et protéger le Gruyère AOC, il est important de pouvoir décrire très précisément sa texture, son odeur, ses saveurs et ses arômes. Or, si les connaisseurs de vin ne sont jamais à court de vocabulaire pour qualifier ce breuvage, il n'est pas habituel de décrire dans les détails nos perceptions sensorielles lorsqu'on déguste une pâte dure. D'ailleurs, il ne suffit pas de multiplier les adjectifs élogieux pour défendre un produit. En effet, pour être fiable, la dégustation doit être réalisée selon une procédure scientifique. Le jury doit notamment être capable d'apprécier et de juger toujours de la même manière. C'est ainsi qu'il procède aux dégustations en utilisant une terminologie mise au point par une équipe de scientifiques suisses et européens. Pierre Lavanchy, docteur en sciences naturelles de la Station fédérale de recherches laitières, faisait partie de ces chercheurs qui ont créé cette méthode de travail. Il a aussi mis sur pied le premier jury d'analyses sensorielles accrédité de Suisse.

La technologie évolue sans cesse pour les fromages, les yogourts et autres produits laitiers. Il suffit de modifier un des paramètres de la fabrication, de changer la recette, de modifier les protéines, de changer les micro-organismes servant à la fermentation ou de chauffer plus ou moins le lait pour obtenir un produit sensiblement différent. « Lorsqu'on déguste une nouveauté, explique Pierre Lavanchy, il ne suffit pas de dire que c'est bon ou pas. Il faut pouvoir décrire précisément ce que l'on ressent avec ses sens. Il est donc indispensable d'avoir une base scientifique pour juger d'un produit. La dégustation scientifique permet d'apprécier la modification d'une texture, d'une odeur, de saveurs ou d'arômes ».

### Des descriptions précises pour des dégustations fiables

Pour que les dégustateurs puissent déterminer de la même manière des odeurs et des arômes, ils doivent avoir les mêmes références. Les scientifiques ont d'abord défini huit différentes familles d'odeurs : lactique, végétale, florale, fruitée, torréfiée, animale, épicée, autres. Pour chacune d'elles, ils ont décrit précisément huitante-trois odeurs et arômes qui peuvent se retrouver dans les fromages en général. Quelques exemples : L'odeur de noisette correspond aux noisettes sèches de l'année, grossièrement broyées entre une à trois secondes. Celle d'herbe mouillée correspond au mélange d'herbes vertes coupées, arrosées et qui commencent à fermenter au sol. L'odeur de caramel mou ressemble à s'y méprendre à celle du bonbon de caramel à la crème vendu emballé sous le nom de caramel mou et dilué dans trois fois son volume d'eau tiède. Quant à l'odeur de moisi, elle ressemble à celle de la terre d'une cave enterrée et humide.

### Distinguer le bon grain de l'ivraie

Ce travail de dégustation permet donc de décrire des fromages AOC de façon très précise et reproductible, avec un vocabulaire sérieux. Dans ces conditions, il est facile de distinguer un AOC d'une imitation. Le Parmigiano-Reggiano AOP par exemple a des imitations américaines et argentines. « Si on prend les seuls critères de texture, affirme Pierre Lavanchy, comme la cristallisation, la solubilité, les cristaux en bouche, la grosseur du grain, on arrive facilement à séparer les trois types de fromages. Comme on a réussi à donner des définitions claires de cet AOC, on a le moyen scientifique de comparer ».

### Les arômes et odeurs du Gruyère AOC

Pour le Gruyère AOC, les dégustateurs mettent très souvent en évidence des arômes comme le beurre cuit, le lactosérum acidifié, la morge, les copeaux de bois, la pomme, la noisette. S'il est particulièrement riche, il a davantage d'arômes associés aux copeaux de bois, à la noisette et à la pomme.

Pour ce qui est de son odeur, ils l'associent fréquemment au beurre, au beurre fondu, au caillé, à la morge, aux herbes, aux légumes cuits à l'eau, à la pomme, au bouillon de viande, à l'étable, à la fumée. Mais chaque meule a ses particularités, car les paramètres qui entrent en ligne de compte sont nombreux. Son goût dépend du terrain, des herbages, mais aussi du savoir-faire, des soins apportés, de l'humidité de la cave, du temps et de bien d'autres choses encore. D'ailleurs - il faut s'en réjouir - il serait impossible de standardiser cette pâte dure. Pas étonnant dès lors que, lorsqu'on demande à un consommateur ce qu'il aime dans le Gruyère AOC, il parle volontiers de son goût de terroir !

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

# Die wissenschaftliche Degustation zum Schutz des Gruyère AOC

Um den Gruyère AOC zu verteidigen und zu schützen, ist es wichtig, seine Struktur, seinen Geruch, seinen Geschmack und sein Aroma sehr genau beschreiben zu können. Während die Weinkenner nie um Worte verlegen sind, wenn es darum geht, ihr Getränk zu preisen, gehört es bei uns nicht zur Gewohnheit, uns zu den Sinneswahrnehmungen zu äussern, die wir beim Kosten eines Hartkäses spüren. Im Übrigen genügt es nicht, lobende Eigenschaftswörter aneinander zu reihen, um ein Produkt zu verteidigen. Damit sie zuverlässig ist, muss die Degustation gemäss einem wissenschaftlichen Verfahren ablaufen. Die Jury muss vor allem in der Lage sein, immer nach den gleichen Grundsätzen zu schätzen und zu beurteilen. Sie verwendet bei der Degustation einen Wortschatz, der von schweizerischen und europäischen Wissenschaftlern festgelegt wurde. Dr. phil. nat. Pierre Lavanchy von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft beteiligte sich an diesen Untersuchungen, die zu dieser Arbeitsmethode führten. Er hat ausserdem in der Schweiz die erste akkreditierte Jury für sensorielle Analysen zusammengestellt.

Auf dem Gebiet der Käse, der Joghurt und der anderen Milchprodukte werden laufend neue Technologien entwickelt. Es genügt nämlich, einen Parameter der Produktion zu ändern, ein Rezept umzustellen, andere Proteine zu benützen, die für den Gärungsprozess verwendeten Mikroorganismen zu wechseln oder die Milch mehr oder weniger aufzuwärmen, um ein deutlich anderes Produkt zu erhalten. Pierre Lavanchy: „Kostet man ein neues Produkt, reicht es nicht zu sagen, es sei gut oder eben nicht gut. Man muss in der Lage sein, genau zu beschreiben, was man mit seinen Sinnen wahrnimmt. Deshalb ist es unumgänglich, eine wissenschaftliche Grundlage zu besitzen, um ein Erzeugnis zu beurteilen. Die wissenschaftliche Degustation versetzt uns in die Lage, die Veränderungen einer Struktur, eines Geruchs, eines Geschmacks oder eines Aromas zu beurteilen.“

## Genau Darstellungen für zuverlässige Degustationen

Damit die bei der Degustation Mitwirkenden den Geruch oder das Aroma in gleicher Weise festhalten können, sind sie auf gleiche Referenzen angewiesen. Zuerst haben die Wissenschaftler acht verschiedene Familien von Gerüchen festgelegt: Milch, Pflanzen, Blumen, Früchte, Rosten, Tiere, Gewürze, andere. Für jeden von ihnen haben sie 83 Gerüche und Arome eingehend beschrieben, die

in allgemeiner Form im Käse auftreten können. Dazu einige Beispiele: Der Geruch Haselnuss entspricht den Haselnüssen des Jahres, die während einer bis drei Sekunden zermalmt worden sind. Nasses Gras bedeutet eine Mischung von geschnittenen Gräsern, die begossen wurden und die am Boden zu gären beginnen. Der Geruch von weichen Caramelbonbons ist zum Verwechseln ähnlich mit dem Caramelbonbon mit Rahm, das verpackt als weiches Caramelbonbon verkauft wird und in einem dreimal so grossen Volumen von lauwarmem Wasser verdünnt wird. Schimmelig ist ein Geruch, welcher der Erde eines gegrabenen und feuchten Kellers gleicht.

## Das Korn von der Spreu trennen

Dieses Vorgehen bei der Degustation ermöglicht es, die AOC-Käse sehr genau und nachvollziehbar sowie mit einem zuverlässigen Wortschatz zu beschreiben. Unter diesen Bedingungen ist es einfach, eine AOC von einer Nachahmung zu unterscheiden. Der Parmigiano-Reggiano AOP hat amerikanische und argentinische Nachahmungen. Pierre Lavanchy, sagt: „Berücksichtigt man nur die Strukturkriterien, wie die Kristallisation, die Löslichkeit, die Kristalle im Mund, die Korngrösse, kann man die drei Käsesorten leicht voneinander trennen. Genau gleich wie man eine eindeutige Definition für diese AOC geben konnte, besteht die wissenschaftliche Möglichkeit des Vergleichs.“

## Die Aromen und Gerüche des Gruyère AOC

Die Fachleute heben beim Gruyère AOC die Aromen hervor wie gesottene Butter, gegäerte Molke, Käseschmiere, Holzspäne, Apfel und Haselnuss. Ist der Käse reich an Aromen, kommen die Kriterien Holzspäne, Haselnuss und Apfel besonders zur Geltung.

Sein Geruch wird in Verbindung gebracht mit jenem der Butter, der eingesottenen Butter, der Sauermilch, der Käseschmiere, der Gräser, des im Wasser gesottene Gemüses, des Apfels, der Fleischbrühe, dem Stall oder dem Rauch. Jeder Laib hat aber seine Besonderheiten, denn es bestehen zahlreiche Parameter, die zu berücksichtigen sind. Sein Geschmack hängt ab vom Boden, vom Weideland, aber auch vom handwerklichen Können, von der Pflege, von der Feuchtigkeit im Keller, vom Wetter und von vielen anderen Dingen. Im Übrigen – und dies ist erfreulich – wäre es verwegend, diesen Hartkäse zu vereinheitlichen. Es überrascht also kaum, dass der Konsument auf die Frage, war er am Gruyère AOC besonders schätzt, vom Produktionsgebiet spricht!

## Dégustez vous aussi

du Gruyère AOC et tentez de reconnaître des odeurs et arômes qui s'en dégagent. Avec un peu d'entraînement, vous améliorerez très vite vos perceptions !

## Kosten auch Sie

den Gruyère AOC und versuchen Sie, die Gerüche und Aromen herauszufinden. Mit ein wenig Übung werden sich Ihre Fähigkeiten der Wahrnehmung sehr rasch verbessern!

## Un Gruyère AOC champion du monde des fromages

Un Gruyère AOC présenté par l'affineur Walo von Mühlenen de Guin a été déclaré champion du monde des fromages, à l'occasion des World Cheese Awards 2005 à Londres. Le jury a estimé que ce Gruyère AOC, affiné durant près de 15 mois, était absolument superbe.

Ce fromage a été fabriqué par le Singinois Franz Jungo, de la laiterie Strauss à St-Ursen. « Quand l'affineur m'a annoncé la bonne nouvelle, j'ai eu de la peine à croire qu'une de mes meules puisse sortir première parmi 1670 fromages en compétition provenant de divers pays. Aujourd'hui je suis très content, pour les paysans et pour moi-même. Notre collaboration a porté leurs fruits. C'est vrai que je surveille attentivement la qualité du lait, comme toutes les autres étapes de la fabrication du Gruyère AOC. Je pense que cela est indispensable pour avoir un bon produit. Et grâce à cette récompense, mes exigences seront encore mieux comprises ! Notre cave en molasse, construite en 1992, donne aussi une saveur particulière. »

## Ein Gruyère AOC ist Weltmeister der Käse!

Ein von Walo von Mühlenen, Käsereifungsfirma in Düringen, vorgestellter Gruyère AOC wurde an den World Cheese Awards 2005 in London zum Weltmeister der Käse erkoren. Das Preisgericht kam zum Schluss, dass dieser Gruyère AOC mit einer Reifedauer von 15 Monaten in jeder Hinsicht herausragend war.

Dieser Käse wurde von Franz Jungo von der Käserei Strauss in St-Ursen im Sensebezirk hergestellt. „Als mir der Vertreter der Reifungsfirma die gute Nachricht überbrachte, konnte ich kaum fassen, dass einer meiner Laibe unter 1670 anderen aus verschiedenen Ländern, die am Wettbewerb beteiligt waren, den ersten Rang erreicht hatte. Selbstverständlich bin ich heute sehr froh, sowohl für die Bauern wie auch für mich. Unsere Zusammenarbeit hat reiche Frucht getragen. Der Milchqualität widme ich viel Aufmerksamkeit, wie auch den weiteren Phasen der Produktion von Gruyère AOC. Ich bin überzeugt, dass dies für ein gutes Erzeugnis von ausschlaggebender Bedeutung ist. Diese Auszeichnung wird dazu führen, dass meine Ansprüche künftig noch besser verstanden werden! Unser im Jahre 1992 aus Sandstein gebauter Keller verleiht dem Käse seinen besonderen Geschmack.“



# Le Gruyère AOC français une opportunité à saisir

D'ici quelques années, le consommateur trouvera peut-être sur les étals des fromagers côte à côte du Gruyère AOC suisse et du Gruyère AOC français. L'idée peut paraître saugrenue, mais elle n'est pas dépourvue d'intérêt.

Philippe Bardet, directeur de l'IPG, affirme que cette situation serait un moindre mal. Elle faciliterait le combat pour la reconnaissance européenne du Gruyère AOC. Quant à Frédéric Brand, tout nouveau président de l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP, il va encore plus loin. Il estime que cette éventualité représente une opportunité qu'il vaut la peine de saisir. Elle pourra même étendre la protection internationale à tous les états membres de l'OMC. Si ce scénario se confirme, le consommateur aura le choix entre deux fromages aux goûts très différents. En effet, le Gruyère AOC Suisse et le futur Gruyère AOC français seront deux produits bien distincts, facilement identifiables grâce à un étiquetage clair mettant en valeur l'origine du produit.

## Un concurrent qui partage le même savoir-faire

À première vue, le Gruyère AOC français représente une nouvelle concurrence. Ce qu'admet volontiers Frédéric Brand qui a suivi ce dossier de près puisqu'il était jusqu'à récemment responsable du registre AOC à l'Office fédéral de l'agriculture. Et pourtant il estime qu'il faut analyser la situation d'une façon plus globale : « Pour l'heure, le terme gruyère est utilisé en France et dans d'autres pays européens pour désigner différentes

pâtes pressées cuites, sans aucune référence à une qualité et à un savoir-faire particuliers. Ces fromages peuvent être fabriqués à partir de laits provenant de toutes sortes d'élevages, et notamment des élevages polonais ou tchèques qui produisent à très bas prix. Ce qui nuirait très fortement à l'image du Gruyère AOC Suisse.

La reconnaissance du Gruyère AOC français est donc avant tout une possibilité de protéger le nom Gruyère, de le réserver à deux zones géographiques, l'une en Suisse, l'autre en France (deux microrégions au niveau continental) et de garantir une qualité irréprochable. Il est donc préférable d'avoir comme concurrent des producteurs de Savoie et de Franche-Comté qui partagent en gros les mêmes valeurs et le même savoir-faire que les membres de la filière suisse et qui produiront seulement quelque quatre-mille tonnes de Gruyère AOC français ».

## Une histoire et des intérêts communs

Certains refusent ce compromis. Ils réclament purement et simplement la récupération de l'appellation Gruyère pour la Suisse. Or, cette revendication est irréaliste. « La Suisse et la France ont un siècle d'histoire commune autour du Gruyère, rappelle Frédéric Brand. On ne peut le nier ». Raison pour laquelle les professionnels du Gruyère français et les professionnels du Gruyère suisse ont signé en janvier 2004 une déclaration d'intention pour créer une plate-forme commune sur le niveau d'exigence requis pour une AOP Gruyère, l'équivalent européen de l'AOC. « Et puis, renchérit Frédéric Brand, nous aurions tort d'oublier qu'une alliance franco-suisse est un grand atout pour le Gruyère

AOC suisse. En effet, Paris tentera de faire reconnaître l'appellation Gruyère AOC français à Bruxelles. Si les 25 pays européens l'acceptent, les ambassades françaises feront la chasse dans toute la communauté afin que le terme gruyère ne soit plus utilisé comme nom générique. Le Gruyère AOC suisse profitera donc aussi de cette protection. De notre côté, nous ne nous sommes pas encore donnés les moyens financiers de se lancer dans une telle chasse ».

## La route est encore longue

Il y a peu, les experts français ont réussi à se mettre d'accord sur la zone géographique de production de la matière première et de fabrication pour le Gruyère AOC français. Ces zones sont actuellement à l'enquête. Dans le même temps, les discussions vont bon train pour définir l'identité précise du Gruyère AOC français. Car en Savoie et en Franche-Comté, même si le savoir-faire est semblable, on ne le fabrique pas de la même manière. Il s'agit donc de définir les paramètres techniques comme la hauteur de la meule, sa grandeur, sa forme, ... Si la mise à l'enquête se passe dans les meilleures conditions et que Paris accepte la reconnaissance AOC, la procédure ne sera pas forcément aussi simple au niveau européen. Certains industriels pourraient bien s'opposer à cette protection qui les empêcherait de produire du gruyère dans d'autres régions. Et la procédure pour lever ces oppositions est longue. Le fromage grec feta tente depuis neuf ans d'aboutir dans ses démarches pour une reconnaissance européenne.

## Der französische Gruyère AOC: eine Gelegenheit, die es zu nutzen gilt

*In wenigen Jahren wird der Konsument auf den Regalen der Käser gleichzeitig Gruyère AOC schweizerischen und Gruyère AOC französischen Ursprungs vorfinden. Diese Idee mag heute welfremd klingen, aber sie ist es wert, vertieft zu werden.*

*Der Direktor der Sortenorganisation Gruyère AOC beurteilt diese Möglichkeit als minderes Übel. Damit würde eine gute Ausgangslage für die europäische Anerkennung unseres Gruyère AOC geschaffen. Noch weiter geht Frédéric Brand, der neu gewählte Präsident der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP. Er rät dazu, diese Chance zu nutzen. Damit könnte nämlich der internationale Schutz auf alle Mitgliedstaaten der WTO ausgedehnt werden.*

*Wenn sich diese Entwicklung bestätigt, wird der Konsument zwischen zwei Käsen wählen können, die sich hinsichtlich des Geschmacks stark unterscheiden. Der schweizerische Gruyère AOC und der zukünftige französische Gruyère AOC werden verschiedene Produkte darstellen, die ohne weiteres erkennbar sein werden, weil dank der Etikette der Ursprung des jeweiligen Produkts leicht ermittelbar sein wird.*

### **Ein Mitbewerber, der über das gleiche handwerkliche Können verfügt**

*Auf den ersten Blick möchte man meinen, der französischen Gruyère AOC stelle eine neue Konkurrenz dar. Dies bestätigt im Übrigen Frédéric Brand, der dieses Dossier sehr nahe mitverfolgt war, denn er zeichnete innerhalb des Bundesamtes für Landwirtschaft für das Register der AOC verantwortlich. Trotz allem empfiehlt er, die Lage umfassender zu beurteilen: „Gegenwärtig wird der Ausdruck Gruyère in Frankreich und in anderen europäischen Ländern benützt, um verschiedene Hartkäse zu bezeichnen, dies ohne irgendwelchen Rückschluss auf eine besondere Qualität oder auf ein spezifisches handwerkliches Können. Diese Käse können auf der Grundlage von Milch hergestellt werden, die von allen möglichen Zuchtbetrieben stammen, vor allem auch von polnischen oder tschechischen Betrieben, die zu sehr tiefen Preisen produzieren. Dies würde dem Ruf unseres Gruyère AOC schaden. Die dem französischen Gruyère AOC gewährte Anerkennung bietet deshalb die Möglichkeit, den Namen Gruyère zu schützen und ihn auf zwei geografische Gebiete zu beschränken, das eine in der Schweiz, das andere in Frankreich (gemessen am Erdteil Europa handelt es sich um sehr kleine Regionen). Weiter kann eine tadellose Qualität gesichert werden. Demnach ist es vorteilhafter, Produzenten aus Savoyen oder aus der Franche-Comté als Konkurrenten zu haben, die gesamthaft die gleichen Werte und das gleiche Können verteidigen*

*wie die Mitglieder der schweizerischen Sortenorganisation und die nur ungefähr 4000 Tonnen französischen Gruyère AOC herstellen.*

### **Eine ähnliche Geschichte und gemeinsame Interessen**

*Gewisse Leute lehnen diesen Kompromiss ab. Sie verlangen nichts weniger als das alleinige Benützungsrecht der Bezeichnung Gruyère für die Schweiz. Diese Forderung ist aber nicht realistisch. „Die Schweiz und Frankreich haben ein Jahrhundert lang die gleiche Geschichte rund um den Gruyère“, meint Frédéric Brand. „Man kann dies nicht verschweigen.“ Aus diesem Grund haben die Berufsleute des französischen und des schweizerischen Gruyère im Januar 2004 eine Absichtserklärung unterschrieben mit dem Ziel, eine gemeinsame Plattform für die Anforderungen an den Gruyère AOC zu bilden. Frédéric Brand unterstreicht weiter: „Wir hätten Unrecht, wenn wir vergässen, dass die Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz für den schweizerischen Gruyère AOC einen grossen Trumpf darstellt. Die Regierung in Paris würde gewiss versuchen, die Bezeichnung französischer Gruyère AOC durch Brüssel anerkennen zu lassen. Falls die 25 europäischen Länder keinen Einwand erheben, werden sich die französischen Botschaften innerhalb der ganzen Gemeinschaft dafür einsetzen, dass die Bezeichnung Gruyère für alle andern Hartkäse als Gattungsname nicht mehr verwendet wird. Der schweizerische Gruyère AOC wird von diesem Schutz ebenfalls profitieren. Uns fehlen die finanziellen Voraussetzungen, um diesen Kampf allein zu gewinnen.“*

### **Noch ist der Weg lang...**

*Kürzlich ist es den französischen Experten gelungen, sich über das Produktionsgebiet des Rohstoffes und der Herstellung des französischen Gruyère AOC zu einigen. Gegenwärtig werden diese Produktionsgebiete überprüft. Gleichzeitig finden angeregte Diskussionen statt über die Identität des französischen Gruyère AOC. Auch wenn nämlich das handwerkliche Können in Savoyen und in der Franche-Comté in ähnlicher Form vorhanden ist, wird der Käse nicht in gleicher Weise hergestellt. Es geht demnach darum, die technischen Parameter festzulegen wie die Höhe der Laibe, die Grösse, die Form... Auch wenn das Prüfungsverfahren erfolgreich abgeschlossen werden kann und Paris die AOC anerkennt, dürfte der Kampf auf der europäischen Ebene nicht unbedingt einfach sein. Gewisse industrielle Betriebe könnten sich diesem Schutz widersetzen, denn dies würde ihnen die Produktion in andern Regionen verbieten. Das Verfahren zur Aufhebung der Opposition kann sich in die Länge ziehen. Der griechische Feta versucht nun seit neun Jahren, die Anerkennung auf europäischer Ebene durchzusetzen.*



## Frédéric Brand

**élu président de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP**

L'association suisse pour la promotion des AOC-IGP a un nouveau président: Frédéric Brand. Cet ingénieur agronome était il y a peu encore responsable du registre AOC à l'Office fédéral de l'agriculture. Désormais, il mettra ses compétences pour défendre un dispositif de qualité qui soit crédible pour les consommateurs et qui fasse vivre les producteurs. Sa longue expérience sur le plan national et international est un atout majeur. Frédéric Brand travaille actuellement au Service romand de vulgarisation agricole, où il fait partie du groupe de direction.

## Frédéric Brand

**ist neuer Präsident der Schweizerischen Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP**

Die Schweizerische Vereinigung zur Förderung der AOC und IGP hat sich einen neuen Präsidenten gegeben: Frédéric Brand. Dieser diplomierte Ingenieur-Agronom war noch vor kurzer Zeit im Bundesamt für Landwirtschaft für das AOC-Register zuständig. Künftig wird er seine Kenntnisse zugunsten der Verteidigung eines Qualitätssystems einsetzen, das der Konsument als glaubwürdig einstuft und das dem Produzenten ein Einkommen sichert. Seine langjährige Erfahrung sowohl im In- wie im Ausland werden ihm dabei zustatten kommen. Gegenwärtig arbeitet Frédéric Brand beim landwirtschaftlichen Beratungsdienst der Westschweiz, wo er der Geschäftsleitung angehört.

# Gruyère AOC Suisse

## et Gruyère AOC français, cent ans d'histoire partagée

L'origine du gruyère remonte au début du 12<sup>e</sup> siècle dans les montagnes de la région du même nom. Mais force est de constater qu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, l'usage du nom s'est étendu jusque dans les montagnes de la France voisine. Cet élargissement s'explique avant tout par la migration de fromagers suisses qui se sont expatriés pour trouver du travail. Depuis, l'utilisation du nom gruyère a connu deux développements dissemblables suivant le côté de la frontière considéré.

### La marche suisse vers l'AOC

En Suisse, le gruyère n'a pas cessé d'être associé à ce fromage à pâte dure que l'on savoure encore aujourd'hui. Au début des années 50, il connaît un début de protection avec la mise en place de l'ordonnance sur la désignation des fromages suisses. On y trouve déjà une définition du gruyère, de ses différents types et de son mode de fabrication. Il y est également précisé sa zone de production, soit l'ouest de la Suisse, à l'exception de Genève et du Valais. Sa commercialisation est directement liée à l'Union suisse du commerce de fromage, seul organisme autorisé à l'époque pour cette tâche.

Au début des années 80, plusieurs personnalités affirment la nécessité d'une protection plus affirmée du nom gruyère, à l'image d'autres fromages produits dans les contrées du sud de l'Europe. C'est dans la foulée que naît la Confrérie du Gruyère. Dix ans plus tard, soit le 2 juin 1992, la Charte du Gruyère est élaborée à l'initiative des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel et Jura ainsi que de l'association de défense professionnelle, la FSAFR (aujourd'hui AGORA). La Charte, qui met en place les premiers jalons de l'appellation d'origine contrôlée, est signée par l'USF, l'USAL (aujourd'hui Fromarte), l'UCPL (aujourd'hui PSL) et le syndicat des exportateurs de fromage, avec la caution de l'Office fédéral de l'agriculture. Dès ce moment, plusieurs groupes de travail, coordonnés par Agora et l'Institut d'économie rurale, se mettent à l'oeuvre pour mettre en place une véritable AOC ainsi qu'un système de gestion du Gruyère appelé à prendre la relève dès la fin de l'USF. Finalement, l'Interprofession du Gruyère naît de ces travaux le 2 juin 1997, et – après moult péripéties – l'appellation

Gruyère est reconnue AOC le 6 juillet 2001. Cet acharné mais patient travail de mise en oeuvre a permis d'obtenir un fromage de qualité, diversifié mais présentant en même temps une réelle homogénéité. Une réussite à mettre sur le compte de toute la filière ; une réussite d'autant plus réjouissante que ces vingt-cinq dernières années la production a doublé et frôle aujourd'hui les 30'000 tonnes.

### La tendance française à un nom générique

En France, depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, l'utilisation du nom gruyère connaît des hauts et des bas. En 1930, un premier arrangement entre la France et la Suisse attribue la copatrimoine du nom aux deux pays. Mais cela ne suffit pas pour clarifier la situation. En effet, côté français – et contrairement à la Suisse – la définition du gruyère reste toujours floue. Pour nos voisins, et tout au long du siècle, il s'agit d'une sorte de nom de famille regroupant ce qu'ils appellent les pâtes pressées cuites, comme le gruyère de Comté, le gruyère de Beaufort voire son lointain cousin l'emmental. Cette fâcheuse confusion aboutit en 1982 à la publication du décret gruyère qui autorise à nommer gruyère toute pâte pressée cuite ressemblant à une meule de ce nom et cela sur tout le territoire français. Ainsi, par exemple, pratiquement n'importe quel fromage râpé peut être appelé gruyère à la vente en France. Pour autant, la production historique de Gruyère est – par chance – restée confinée dans les régions montagneuses du Jura et de la Savoie. Grâce à ce fait, les pouvoirs politiques suisses et français ont vu qu'il existait une opportunité de sauvegarder l'appellation Gruyère pour un mode de production bien spécifique. Cette « opération sauvetage » s'est déroulée en deux temps.

### Vers une protection généralisée du nom

Dans le courant des années 90, la France et la Suisse, aidées par différents pays européens, ont empêché l'introduction d'une norme gruyère dans le Codex Alimentarius. Une telle norme aurait signifié que le nom Gruyère devenait générique dans le monde entier !

Dans un deuxième temps, Berne a réussi à convaincre Paris d'agir pour éviter que



le nom gruyère devienne générique dans l'Union européenne. Au cours des discussions est née l'idée d'une reconnaissance d'appellation d'origine franco-suisse pour le Gruyère. En 2000, une organisation pour la reconnaissance du Gruyère AOP en France s'est mise en place. Elle est aujourd'hui présidée par un producteur de la région de Franche-Comté, M. Yves Jeunet. Appuyée par l'Institut national des appellations d'origine, elle a délimité une zone de production pour le Gruyère français dont la mise à l'enquête a été lancée au début de l'année. Si le résultat est positif, la zone de production passera de l'ensemble du territoire français à trois petites entités : une région savoyarde proche de Chambéry qui se prolonge vers le sud du lac Léman, une bande longeant le Doubs au nord-est de Pontarlier et, plus au nord, une région au nord de Besançon et englobant Vesoul. Le potentiel de production de ces trois régions devrait s'élever à quelque 4-5'000 tonnes. Quant à l'aire géographique (zone d'affinage et de conditionnement), elle s'étend essentiellement aux départements limitrophes de la Suisse. Dans son travail de définition, la commission française s'est basée sur une exclusion complète de l'ensilage, une production laitière relativement extensive ainsi qu'un ancrage historique très fort du nom. C'est ainsi qu'aucune région n'a été reconnue où il est apparu une production opportuniste de gruyère.

### Un compromis utile et nécessaire

On peut certes regretter que le nom gruyère ne soit pas resté la seule et unique propriété

de la Suisse. Cependant, le projet proposé est un moindre mal par rapport au combat qu'il faudra mener pour sa reconnaissance européenne et, objectif ultime, sa protection internationale au niveau de l'OMC. Le compromis trouvé avec la France illustre finalement le développement historique qu'a connu le nom et le produit gruyère au travers des derniers siècles. Il devrait permettre, compte tenu de la situation spéciale de la Suisse hors de l'Union européenne, la poursuite du développement important du Gruyère AOC sur les marchés nationaux et internationaux. A contrario, si l'on faisait preuve d'immobilisme, on courrait le risque de voir le marché suisse inondé de gruyère de toute provenance, de toute qualité et à n'importe quel prix. La démarche d'une reconnaissance d'appellation d'origine franco-suisse est aujourd'hui encouragée par les instances fédérales et, au plus haut niveau, par M. le Conseiller fédéral Joseph Deiss. Il s'agit d'une opportunité à ne pas manquer pour le Gruyère AOC suisse. L'IPG y veillera convaincue qu'elle est que l'ensemble des membres de la filière y trouvera son compte.

Philippe Bardet

## **Schweizerischer Gruyère AOC und französischer Gruyère AOC, hundert Jahre geteilte Geschichte**

*Der Ursprung des Gruyère geht auf den Beginn des 12. Jahrhunderts auf die Region mit dem gleichen Namen zurück. Es muss aber festgehalten werden, dass der Name anfangs des 20. Jahrhunderts in den uns nahen Bergen von Frankreich verwendet wurde. Diese Ausbreitung kann mit der Auswanderung von Schweizer Käsern erklärt werden, die auf der Suche nach Arbeit waren. Seither hat die Verwendung des Namens Gruyère dies- und jenseits der Grenze zwei unterschiedliche Entwicklungen genommen.*

### **Der Schweizer Marsch in Richtung einer AOC**

*In der Schweiz hat der Gruyère nie aufgehört, mit dem Hartkäse in Verbindung gebracht zu werden, der noch heute geschätzt ist. Zu Beginn der fünfziger Jahre kommt er in den Genuss des Beginns eines Schutzes dank der Verordnung über die Kennzeichnung der Schweizer Käse. Darin findet man schon eine Definition des Gruyère, der verschiedenen Gehalte und der Art der Produktion. Aufgezeichnet ist dort ebenfalls das Produktionsgebiet, d.h. die Westschweiz mit Ausnahme von der Kantone Genf und Wallis. Die Vermarktung bleibt mit der Schweizerischen Käseunion AG verbunden. Es handelt sich um die einzige Organisation, die in jener Zeit mit dieser Aufgabe betraut war.*

*Mehrere Persönlichkeiten sehen anfangs der achtziger Jahre die Notwendigkeit für einen weiter gehenden Schutz des Namens Gruyère*

*ein, so wie er für andere produzierte Käse in Gebieten des Südens Europas besteht. Daraus ergibt sich die Gründung der Confrérie du Gruyère. Zehn Jahre später, am 2. Juni 1992, wird die Charta des Gruyère auf Initiative der Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie der damaligen Vereinigung der beruflichen Interessenvertretung FSASR (heute AGORA) erarbeitet. Diese Charta entspricht einem ersten Entwurf der geschützten Ursprungsbezeichnung und wird von der SK, dem SMKV (heute Fromarte), dem ZVSM (heute SMP) und dem VSKE unter der Obhut des Bundesamtes für Landwirtschaft unterschrieben. Von diesem Zeitpunkt an befassen sich mehrere Arbeitsgruppen, die von AGORA und dem Institut für Agrarwirtschaft koordiniert werden, um eine wirkliche AOC sowie, nach dem Ende der SK, eine Geschäftsführung einzusetzen. Schliesslich kommt es am 2. Juni 1997 zur Geburt der Sortenorganisation Gruyère und – nach mehreren Anläufen – wird die AOC des Gruyère am 6. Juli 2001 anerkannt. Diese hartnäckige, aber geduldige Aufbauarbeit führte zu einem qualitativ hoch stehenden, vielseitigen und gleichzeitig wirklich homogenen Käse. Dieser Erfolg gehört der ganzen Sortenorganisation; ein umso erfreulicherer Erfolg, weil die Produktion in den letzten 25 Jahren verdoppelt werden konnte und heute nahezu 30'000 Tonnen erreicht.*

### **Die französische Tendenz hin zu einem Gattungsnamen**

*Seit Beginn des 20. Jahrhunderts kennt der Name Gruyère in Frankreich Höhen und Tiefen. Die Vaterschaft über den Namen wird in einer Übereinkunft von 1930 zwischen Frankreich und der Schweiz beiden Ländern zuerkannt. Dies genügt aber nicht, um die Lage zu klären. In Frankreich bleibt die Definition des Gruyère im Gegensatz zur Schweiz immer unbestimmt. Für unsere Nachbarn geht es während der ganzen Dauer des Jahrhunderts um eine Art Familienname, unter dem sie die Hartkäse verstehen, wie der Gruyère de Comté, der Gruyère de Beaufort und sogar der entfernte Verwandte Emmentaler. Diese unglückliche Vermischung führt 1982 zur Veröffentlichung des Dekrets Gruyère, wonach gestattet wird, den Namen Gruyère für jeden Hartkäse zu verwenden, der einem Laib dieses Käses gleicht und dies auf dem gesamten französischen Boden. So kann beispielsweise irgendein geriebener Käse beim Verkauf Gruyère genannt werden. Indessen bleibt die historische Produktion des Gruyère zum Glück auf die Berggebiete des Jura und Savoyens beschränkt. Die Behörden in der Schweiz und in Frankreich sahen auf der Grundlage dieser Tatsache ein, dass es vorteilhaft wäre, das Kennzeichen Gruyère einer besonderen Produktion vorzubehalten. Dieser Rettungsversuch wickelte sich in zwei Phasen ab.*

### **In Richtung eines allgemeinen Schutzes des Namens**

*Im Laufe der neunziger Jahre haben Frankreich und die Schweiz unter Mithilfe von verschiedenen europäischen Ländern verhindert, dass eine Norm Gruyère in den Codex Alimentarius aufgenommen wird. Eine solche Norm hätte zur Folge gehabt, dass der Name Gruyère weltweit zu einer Gattungsware geworden wäre.*

*In einer zweiten Phase konnte Bern die Behörden in Paris davon überzeugen, dass sie aktiv werden sollten, um zu verhindern, dass der Name Gruyère innerhalb der Europäischen Union zur Gattungsware erklärt wird. Während der Verhandlungen kam die Idee auf, eine schweizerisch-französische Anerkennung des Ursprungsschutzes aufzubauen. Im Jahre 2000 wurde eine Organisation gegründet mit dem Ziel, in Frankreich eine Gruyère AOP zu erreichen. Heute wird sie von einem Produzenten der Franche-Comté, Yves Jeunet, geleitet. Mit der Hilfe des nationalen AOC-Institutes wurde ein Gebiet für die Produktion des französischen Gruyère ausgeschieden. Das Vernehmlassungsverfahren wurde zu Beginn dieses Jahres eingeleitet. Sollte das Ergebnis positiv sein, würde sich das Produktionsgebiet nicht mehr über ganz Frankreich erstrecken, sondern nur drei kleine Gegenden betreffen: eine Region in Savoyen nahe von Chambéry gegen Süden zum Genfersee, ein Band entlang dem Doubs nordöstlich von Pontarlier und, nördlich davon, eine Region im Norden von Besançon unter Einschluss von Vesoul. Das Produktionspotenzial dieser drei Regionen könnte 4'000 bis 5'000 Tonnen erreichen. Das geografische Gebiet (Zone für die Reifung und für die Verpackung und Aufmachung) umfasst die Departemente an der Schweizer Grenze. In ihrer Grundlagenarbeit hat die französische Kommission beschlossen, die Silowirtschaft zu verbieten, eine extensive Milchproduktion zu bevorzugen sowie den Namen historisch stark zu verankern. Keine Region wurde berücksichtigt, in der eine opportunistische Produktion von Gruyère festgestellt wurde.*

### **Ein nützlicher und notwendiger Kompromiss**

*Man kann selbstverständlich bedauern, dass der Name Gruyère nicht im alleinigen und ausschliesslichen Eigentum der Schweiz geblieben ist. Indessen ist das vorgeschlagene Projekt das kleinere Übel gegenüber dem Kampf um die europäische Anerkennung und schliesslich um den internationalen Schutz im Rahmen der WTO. Der mit Frankreich abgeschlossene Kompromiss ist die Folge der geschichtlichen Entwicklung des Namens und des Produktes Gruyère im Laufe der letzten Jahrhunderte. Dies kann im Blick auf die Tatsache, dass sich die Schweiz ausserhalb der Europäischen Union befindet, zu einer starken Ausweitung des Absatzes unseres Gruyère AOC auf den nationalen und internationalen Märkten führen. Im Gegensatz dazu und wenn wir im Immobilismus verharren, laufen wir Gefahr, dass der schweizerische Markt mit Gruyère jeglicher Herkunft und Qualität sowie zu allen möglichen Preisen überschwemmt wird. Die Bemühungen um die Anerkennung eines schweizerisch-französischen Ursprungsschutzes werden heute durch die Bundesbehörden bis hinauf zu Bundesrat Joseph Deiss unterstützt. Es handelt sich demnach um eine günstige Gelegenheit, die es im Interesse des schweizerischen Gruyère AOC nicht zu verpassen gilt. Die Sortenorganisation wird sich zugunsten dieser Lösung einsetzen, denn sie ist überzeugt, dass sie sich für alle ihre Mitglieder vorteilhaft auswirken wird.*

Philippe Bardet



# Suisse Garantie

## Un label moins exigeant que les chartes des produits AOC

Les commerces de Suisse commencent à vendre des produits estampillés Suisse Garantie. Ce label, proposé par les principales organisations agricoles du pays, se veut une réponse à l'ouverture imminente des marchés. Pour avoir le droit de l'utiliser, le produit doit répondre à des règles strictes. Ces exigences ne sont cependant pas aussi élevées que celles du Cahier des charges du Gruyère AOC. Raison pour laquelle l'IPG est d'avis que les membres de la filière doivent pouvoir utiliser le label sans contrôle supplémentaire.

Avec l'ouverture imminente des marchés, l'agriculture suisse va au-devant d'une période difficile. Les produits étrangers vont représenter une concurrence accrue pour les produits agricoles suisses. Ils pourraient devenir une menace si le consommateur n'a pas les moyens de différencier l'origine des produits qu'il achète. Ce constat a incité AMS, Agro-Marketing Suisse, à promouvoir le lancement d'un étiquetage mettant en

valeur les produits suisses. AMS regroupe les principales organisations agricoles du pays, parmi lesquelles l'USP, PSL, AGORA et l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP.

### Les objectifs de Suisse Garantie

Avec Suisse Garantie, AMS entend poursuivre un triple objectif : mentionner de façon limpide la Suisse comme pays d'origine et de transformation, imposer des exigences strictes aux producteurs et aux transformateurs, répondre aux besoins des consommateurs, notamment en matière de sécurité alimentaire.

Ainsi, pour pouvoir obtenir le droit d'apposer le logo Suisse Garantie, les produits doivent notamment respecter les prestations écologiques requises PER et être exempts d'OGM. Les contrôles sont menés par des organismes de certification accrédités.

### Pas toujours 100 % suisse

« Suisse Garantie est une bonne idée. Ce label permet de répondre aux attentes des consommateurs » relève la directrice de l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP. Mélanie Sonderegger s'interroge toutefois sur les déconvenues possibles : « Suisse Garantie sous-entend une production et une transformation 100% suisse. Or ce n'est pas toujours le cas. Le règlement prévoit en effet la possibilité d'ajouter jusqu'à 10% de matières premières importées. Cela ne peut se faire que dans certaines conditions et sous réserve de l'accord d'AMS. Mais c'est une ouverture qui peut prêter à confusion dans l'esprit du consommateur et que les produits AOC ne se permettent pas. » Les milieux qui promeuvent les AOC soulignent aussi le risque de mécompréhension du public. C'est qu'il existe une différence de taille entre les signes distinctifs. « Label », « marque de garantie » sont des termes qui ne sont pas protégés par la législation suisse. De plus, le sigle « Suisse Garantie » est



une démarche privée des organisations agricoles suisses. « En revanche, l'AOC et IGP sont des signes de qualité officiels, relève Mélanie Sonderegger. Ils sont attribués par l'administration fédérale et répondent à des critères basés sur la loi. »

#### **Pas d'AOC avec OGM**

Cet aspect législatif permet à la directrice de l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP de se montrer précise sur la question des OGM : « Il est vrai que les cahiers des charges des AOC-IGP ne mentionnent pas toujours expressément l'interdiction des OGM. Mais la législation sur les AOC-IGP fait référence de façon explicite à la tradition et au terroir. Or, il est évident que les OGM ne se rattachent ni à l'une ni à l'autre. »

#### **Voir venir !**

Avec l'arrivée de Suisse Garantie se pose la question du ralliement des membres de la filière du Gruyère AOC à ce nouveau label. Philippe Bardet, directeur de l'IPG, se propose de voir venir : « Suisse Garantie est avant tout une certification de provenance et une mise en valeur des exigences de qualité de la production agricole suisse. Les contraintes du Cahier des charges du Gruyère AOC, avec notamment l'exigence du lait cru et l'interdiction de l'affouragement d'ensilage, sont largement supérieures à celles imposées par Suisse Garantie.

De ce fait, ce nouveau label n'a aucune influence sur la haute qualité de notre Gruyère AOC. »

#### **Contrôles**

En matière de contrôle, comment devraient se passer les choses pour un producteur qui souhaite apposer le label Suisse Garantie ? Kurt Nüesch, directeur-adjoint de PSL, laisse la situation encore ouverte : « Pour l'heure, tous les détails ne sont pas encore réglés. Au niveau des producteurs de lait, il y a deux aspects à contrôler : les PER et les OGM. Nous prévoyons d'intégrer les contrôles Suisse Garantie aux contrôles qui se font déjà. Nous voulons en tout cas que ce soit le plus efficace et le plus simple possible. »

De son côté, Mélanie Sonderegger insiste sur l'aspect financier que peut représenter le processus Suisse Garantie : « Toute certification a son prix. Il est normal que le producteur apporte la preuve qu'il respecte les conditions d'obtention d'un label, mais on ne peut pas lui demander qu'il paie pour des preuves qu'il apporte déjà ailleurs ! Nous vivons une période où les labels ont tendance à s'accumuler. Pourquoi pas, mais méfions-nous des coûts ! » Et Philippe Bardet de se montrer plus catégorique encore : « Nous ne sommes pas opposés par principe à l'application du logo Suisse Garantie sur nos produits. Mais nous avons déjà la mention Switzerland et le logo de l'AOC. Que souhaiter de plus ? Dans tous les cas, nous ne pourrions accepter d'autres

contrôles que ceux menés pour l'AOC. »

#### **Le rôle moteur des AOC**

Tout en réaffirmant la légitimité du label Suisse Garantie, le directeur de l'IPG relève un dernier écueil : la distribution de la subvention fédérale destinée à la promotion des ventes de produits agricoles. Elle est pour l'heure de 60 millions de francs. « La répartition de cette enveloppe tient actuellement compte de l'effort supplémentaire que fournissent les filières AOC. Il ne faudrait pas que Suisse Garantie bouleverse la donne et accapare l'ensemble de la subvention. D'autant plus que lorsque nous faisons la promotion pour le Gruyère AOC, il est évident que c'est l'ensemble de la production agricole suisse de qualité qui est mise en valeur. » Pour preuve de ce qu'il avance, Philippe Bardet relève le fait qu'en Europe les produits phare jouent un rôle moteur. Dans le domaine du fromage, par exemple, le prix du lait est au plancher sauf dans les régions où sont produits des fromages reconnus. « Avec la promotion des producteurs de laits de la zone AOC, nous assurons indirectement le bon fonctionnement du système, ce qui a des répercussions positives sur l'ensemble des produits agricoles, même ceux qui ne sont pas du ressort de l'appellation. »



## Mélanie Sonderegger

«L'AOC et l'IGP sont des signes officiels réservés à des spécialités traditionnelles dont l'origine et les savoir-faire qualifient leur typicité. Mais pour ces signes, le mot origine est plus fort que pour Suisse Garantie, puisqu'il se réfère à un terroir ou une région bien particulière.»

## Niklaus Schällibaum

chef du marketing de la  
fédération des producteurs  
suisse de lait

«Les produits suisses sont de haute qualité. La législation suisse est sévère, notamment en matière de production intégrée et de protection animale. Il est donc normal qu'il y ait une différence de prix. Le label Suisse Garantie permet d'expliquer cette différence.»

## Philippe Bardet

«Les membres de la filière du Gruyère AOC qui le souhaitent doivent pouvoir apposer le logo Suisse Garantie sans contrôle supplémentaire. Ce label ne modifie en effet aucune des exigences que nous avons déjà et que nous contrôlons sévèrement.»

## Mélanie Sonderegger

„AOC und IGP sind Kennzeichen, die traditionellen Erzeugnissen vorbehalten bleiben, deren Herkunft und handwerkliches Können ihre Besonderheit ausmachen. Für diese Kennzeichen ist das Wort Ursprung stärker als bei Suisse Garantie, denn sie nehmen Bezug auf ein besonderes Gebiet.“

## Niklaus Schällibaum

Marketingchef der Schweizer  
Milchproduzenten

„Die schweizerischen Produkte weisen eine hohe Qualität auf. Unsere rechtlichen Vorschriften sind streng, insbesondere hinsichtlich der integrierten Produktion und des Tierschutzes. Deshalb ist es verständlich, dass es einen Preisunterschied gibt. Das Label Suisse Garantie will diesen Unterschied erklären.“

## Philippe Bardet

„Die Mitglieder der Sortenorganisation Gruyère AOC sollen das Logo Suisse Garantie ohne eine zusätzliche Kontrolle anbringen können. Dieses Label ändert nämlich keine der Anforderungen, die wir bereits kennen und die wir streng prüfen.“





## www.gruyere.com Le site qui présente votre travail

Le site de l'Interprofession du Gruyère vient de faire peau neuve. Aujourd'hui, il met davantage l'accent sur votre travail. Il montre une nouvelle fois que, derrière le Gruyère AOC, des hommes perpétuent la tradition et des gestes plus que centenaires. C'est ainsi qu'en cliquant à gauche sur *zones de production*, vous découvrez une carte de la Suisse romande. Après avoir sélectionné une zone, vous choisissez un des points représentant les fromageries. En choisissant l'une d'entre elles, vous découvrez le nom du fromager et vous voyez défiler plusieurs photographies montrant l'endroit, l'ambiance, le travail et les professionnels. Vous pouvez aussi visiter une exploitation agricole qui lui livre le lait.

Pour l'heure, plus de cent fromageries sont présentées. Mais l'objectif est de mettre en valeur le travail de tous les fromagers de village et d'alpage qui fabriquent du Gruyère AOC. Une façon de rappeler que produire ce fromage d'exception reste un travail artisanal qui exige un savoir-faire hors du commun. Une façon aussi de montrer au consommateur que chaque morceau de Gruyère AOC est fabriqué par l'un d'entre vous.

Si vous cliquez à gauche sur la rubrique *Informations officielles*, puis *Charte*

*graphique et logos*, vous pouvez télécharger le logo Le Gruyère AOC Suisse. Il est prévu en format JPG dans différentes grandeurs, en couleurs ou en noir-blanc. Vous pouvez l'apposer sur votre papier à lettres, vos cartes de vœux, une planche à fromage ou votre site Internet.

Vous trouvez aussi les rubriques que vous connaissez déjà, notamment le calendrier des manifestations, les recettes de cuisine, en particulier les recettes de fondue moitié-moitié, neuchâteloise, vaudoise, épicée, aux champignons. Vous avez même droit à quelques trucs et astuces pour qu'elle soit encore meilleure.

Le site Gruyère.com est conçu dans les tons brun, beige, noir, comme L'Oiseau et toutes les autres communications internes. Ces couleurs évoquent la nature, les gens de la terre, le terroir, le Gruyère AOC.

GRUYERE.COM, une adresse à retenir, un site à parcourir fréquemment.

Vous y découvrirez à chaque fois des nouveautés qui vous concernent.

N'attendez plus pour visiter le site de l'Interprofession du Gruyère.

## www.gruyere.com, die Website, die Ihre Arbeit darstellt

Die Website der Sortenorganisation Gruyère AOC wurde neu gestaltet. Heute hält sie Ihre Arbeit in höherem Ausmass fest. Erneut wird erkennbar, dass bei der Produktion des Gruyère AOC Männer am Werk sind, die ein Handwerk mit einer jahrhundertealten Tradition weiterführen. Wenn Sie also auf der linken Seite auf Produktionsgebiete klicken, werden sie auf eine Karte der Westschweiz stossen. Nachdem Sie ein Gebiet ausgewählt haben, können sie einen der Punkte drücken, welche die Käsereien darstellen. Suchen Sie sich einen Punkt aus und Sie werden den Namen des Käses und mehrere Bilder über den Ort, die Stimmung, die Arbeit und die Berufsleute entdecken. Sie können ausserdem einen bäuerlichen Betrieb besuchen, der die Milch liefert:

Es heute werden mehr als Hundert Käsereien dargestellt. Das Ziel besteht aber darin, die Arbeit aller Dorf- und Alpkäsereien des Gruyère AOC darzustellen. Es soll daran erinnert werden, dass es bei der Herstellung dieses Ausnahmekäses um handwerkliche Arbeit geht, die von den Beteiligten ein ausserordentliches Können fordert. Damit soll dem Konsumenten auch gezeigt werden, dass jedes Stück Gruyère AOC von jemandem von Ihnen produziert wird.

Drücken Sie links auf die Rubrik *offizielle Auskünfte*, dann auf *grafische Charta und Logos*, können Sie das Logo des Gruyère AOC Schweiz herunter laden. Es wird im Format JPG in verschiedenen Grössen, farbig oder schwarz-weiss angeboten. Sie können es auf Ihrem Briefpapier, auf Ihren Glückwunschkarten, auf ein Käsebrett oder auf Ihre Internet-Seite wiedergeben.

Sie finden auch die Ihnen bereits bekannten Rubriken, vor allem den Kalender der Anlässe, die Kochrezepte, so der verschiedenen Fondues: *Freiburger moitié-moitié*, *Neuenburger*, *Waadtländer*, gewürzt, mit Pilzen. Es werden Ihnen sogar *Kniffe* beigebracht, damit die Fondue noch besser wird.

Die Website Gruyere.com wurde wie die Zeitschrift *L'Oiseau* und wie die andern internen Mitteilungen in braunen, beige und schwarzen Schattierungen vorbereitet. Diese Farben sind der Natur, den Leuten auf dem Lande, dem Produktionsgebiet des Gruyère AOC nachgemacht.

Gruyere.com ist eine Adresse, die man aufbewahren muss und die man oft braucht. Sie werden jedes Mal Neuigkeiten entdecken, die Sie betreffen.

Wir rufen Sie auf, die Website der Sortenorganisation Gruyère AOC möglichst bald zu öffnen.



# Gratin de poisson

(4 personnes)

- 250 g de riz
- 7,5 dl de bouillon
- de légumes
- 1 cs de beurre
- Origan, sel et poivre
- 300 g de filets de poisson
- 2 cs de jus de citron
- 100 g de Gruyère AOC
- 1,8 dl de demi-crème
- 4 crevettes géantes, décortiquées

## Suggestion :

Préparer le mélange riz/  
poireau la veille. Ajouter  
les autres ingrédients juste  
avant de passer au four.

Cuire le riz dans le bouillon.

Nettoyer le poireau et le couper  
en rouelles. Le faire revenir dans  
le beurre et l'ajouter au riz.

Assaisonner avec de l'origan,  
du sel et du poivre.

Disposer le mélange de riz et  
poireau dans un moule à gratin  
beurré.

Couper le poisson en morceaux,  
citronner, saler et poivrer. Les  
disposer sur le riz.

Râper le Gruyère AOC avec la  
râpe à röstli et répartir sur le plat.

Verser la crème par-dessus.

Disposer les crevettes sur le tout.

Gratiner au four préchauffé à  
200°C durant 10 minutes.

## Fischgratin

(4 Portionen)

- 250 g Reis
- 7,5 dl Gemüsebouillon
- 2 Lauchstängel
- 1 EL Butter
- Oregano, Salz und Pfeffer
- 300 g Fischfilets
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g milder Gruyère AOC
- 1 Becher Halbrahm (1,8 dl)
- 4 Riesencrevetten, ohne Schale

## Tip:

Am Vortag die Reiss-  
Lauch-Mischung zubereiten. Restliche Zutaten erst  
vor dem Gratineren darübergeben.

Reis in der Bouillon weichgaren.

Lauch rüsten und in Ringe schneiden.  
In der Butter kurz dünsten, zum Reis geben.

Mit Oregano, Salz un Pfeffer würzen.

Reis-Lauch-Mischung in eine eingefettete  
Gratinform verteilen.

Fisch in Stücke schneiden, mit Zitronensaft,  
Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem Reis verteilen.

Gruyère AOC auf der Röstiraffel reiben und  
darüberstreuen.

Rahm darübergiessen.

Crevetten darauflegen.

Im 200 C heissen Ofen ca. 10 Minuten überbacken.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

# Cannellonis de poireau

(4 personnes)

- 3 très gros poireaux
- 1 morceau de gingembre frais
- 180 g de céleri pomme
- 4 carottes
- 1 cs de beurre
- 1 cs de farine
- 3,6 dl de demi-crème ou de demi-crème acidulée
- Sel, poivre
- 150 g de Gruyère AOC râpé

Utiliser les blancs de poireau pour former les cannellonis.

Les couper en tronçons de 8 cm et en séparer précautionneusement les couches, sans les casser.

Garder les 8 rouleaux les plus épais, les laver soigneusement et les réserver.

Peler le gingembre et le râper finement.

Parer le reste des légumes et les hacher très finement, dans le mixeur à couteau si possible.

Les faire revenir brièvement dans le beurre, saupoudrer de farine et mouiller avec la crème.

Bien mélanger, puis ajouter le gingembre, saler et poivrer.

Farcir les rouleaux de poireau.

Disposer les légumes restants au fond d'un moule à gratin, puis arranger les cannellonis par-dessus.

Couvrir de Gruyère AOC et faire gratiner au four préchauffé à 200°C durant une quinzaine de minutes.

## Lauche-Gemüse-Cannelloni

(4 Portionen)

- 3 sehr dicke Lauchstängel
- 1 Stück frische Ingwerwurzel
- 180 g Knollensellerie
- 4 Röhrl
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 2 Becher Halbrahm oder saurer Halbrahm à 1,8 dl
- Salz, Pfeffer
- 150 g genebener Gruyère AOC

Von den beiden Lauchstängeln wird der unterste Teil, das helle grüne Rohr für die Cannelloni verwendet.

Dieses etwa 8 cm lang wegschneiden, die einzelnen Lauchschnitten sorgfältig auseinander ziehen.

Die acht dicksten Rohre gut waschen und zur Seite legen.

Ingwer schälen und fein reiben.

Restliches Gemüse rüsten und mit dem restlichen Lauch (am besten im Cuttex) sehr, sehr fein hacken.

Gemüse in in der Butter kurz dünsten.

Mehl darüber stäuben, alles gut wenden und mit dem Rahm ablöschen. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen.

Lauchrohre satt mit dem Gemüse füllen.

Restliches Gemüse in eine Gratinform geben, Lauchcannelloni darauf setzen.

Mit Gruyère AOC bestreuen.

Im 200 Grad heißen Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.



Le dossard Le Gruyère AOC à Lenzerheide

# Agenda

## Tour de Romandie 2005 du 26 avril au 1er mai

Cette année encore, le Gruyère AOC est à l'honneur à toutes les étapes du Tour de Romandie, puisqu'il est partenaire du maillot à points. A cette occasion, des fromagers de la région accueilleront les badauds sous la tente et feront déguster du Gruyère AOC sous diverses formes. Il y aura de quoi se faire plaisir en savourant une croûte au fromage, une fondue ou une autre délicatesse. L'Interprofession du Gruyère suivra la caravane du Tour et distribuera des gadgets et des sticks de Gruyère AOC. Chaque soir, elle sera présente lors de la remise du maillot à points, une cérémonie diffusée sur TSR2. L'occasion pour les téléspectateurs de voir le logo Gruyère AOC Switzerland en direct à la télévision.

### Parcours

- 26 avril Genève, prologue 3,4 km
- 27 avril Avenches-Avenches (VD) 170 km
- 28 avril Fleurier-Fleurier (NE) 174,9 km
- 29 avril Aigle (VD)-Anzère (VS) 143,9 km
- 30 avril Châtel-St-Denis (FR) - Les Paccots (FR) 147,9 km
- 1er mai Lausanne, contre-la-montre 20,4 km



## Tour de Suisse 2005 du 11 au 19 juin

Pour la première fois, le Gruyère AOC est partenaire du Grand prix de la montagne, lors du Tour de Suisse. L'IPG suivra la caravane du Tour et montera son stand à chacune des étapes. Des sticks de fromage et des gadgets seront distribués. Dix jours au cours desquels l'image du Gruyère AOC sera mise en valeur à travers toute la Suisse qui représente un marché important. De plus, cette grande épreuve cycliste sera suivie de près par des

télévisions internationales où apparaîtra inévitablement le logo Gruyère AOC. Enfin, chaque soir, l'Interprofession sera présente lors de la remise des maillots du grand prix de la montagne, diffusé sur les chaînes de télévision nationale.

### Parcours

- 11.06.2005, 1ère étape: Schaffhouse - Weinfelden
- 2e Etape: Weinfelden – Weinfelden
- 13.06.2005, 3e étape: Abtwil/Säntispark - St. Anton (A)
- 14.06.2005, 4e étape: Vaduz FL - Bad Zurzach
- 5e étape: Bad Zurzach – Altdorf
- 6e étape: Altdorf – Arosa
- 7e étape: Einsiedeln – Lenk
- 8e étape: Lenk – Verbier
- 19.06. 2005 9e étape: Ulrichen - Ulrichen

## Le Gruyère AOC sera aussi associé à la fête

le 1.05.2005 à Cornaux NE, le 21.05.2005 à Moudon, le 19.06.2005 à Evolène et le 26.06.2005 aux Rasses pour

Jur'Alp 2005, la course de Romandie VTT, une manifestation où se retrouvent tout à la fois les sportifs du dimanche et l'élite. L'IPG distribuera du Gruyère AOC sur les lieux de ravitaillement.

## Du 22.04.2005 au 01.05.2005 à Berne

La BEA, le comptoir de Berne qui a enregistré l'an passé quelque 280'000 entrées. L'IPG assure ainsi une présence en Suisse alémanique dans un espace qui fait la part belle au cheval et à l'apiculture.

## Du 25.05.2005 au 29.05.2005 à Bulle

dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs où les produits traditionnels sont rois. Le Gruyère AOC sera mis en évidence avec d'autres produits AOC. Une manière de rappeler une nouvelle fois l'excellence de ces produits du terroir à nul autre pareil.

## Kalender

Tour de Romandie 2005 vom 26. April bis am 1. Mai

Auch in diesem Jahr wird dem Gruyère AOC bei allen Etappen des Tour de Romandie die Ehre erwiesen, denn er wird Partner des Punkttrikots. Bei dieser Gelegenheit werden Käser der Region die Schaulustigen unter dem Zelt empfangen und den Gruyère AOC unter seinen verschiedenen Arten degustieren lassen. Es ist also für Freude gesorgt bei einer Käseschnitte, einer Fondue oder einer anderen Delikatesse. Die Sortenorganisation Gruyère wird der Karawane der Rundfahrt folgen und wird Erinnerungsartikel und kleine Stücke Gruyère AOC verteilen. An jedem Abend wird sie bei der Verleihung des Punkttrikots anwesend sein. Dies wird vom zweiten Fernsehen der welschen Schweiz übertragen. Für die Zuschauer zuhause besteht also die Möglichkeit, am Fernsehen das Logo Gruyère AOC Switzerland zu sehen.

### Streckenbeschreibung

- 26. April Prolog in Genf 3,4 km
- 27. April Avenches – Avenches (VD) 170 km
- 28. April Fleurier – Fleurier (NE) 174,9 km
- 29. April Aigle (VD) – Anzère (VS) 143,9 km
- 30. April Châtel-St-Denis (FR) – Les Paccots (FR) 147,9 km
- 1. Mai Lausanne, gegen die Uhr 20,4 km

## Tour de Suisse 2005 vom 11. bis 19. Juni

Erstmals ist der Gruyère AOC an der Tour de Suisse Partner des Bergpreises. Wir werden die Tour begleiten und bei jeder Etappe einen Stand aufstellen. Kleine Stücke Käse und Erinnerungsgeschenke sollen verteilt werden. Während zehn Tagen wird das Bild des Gruyère AOC über das ganze Gebiet der Schweiz hinweg übertragen. Es handelt sich um einen wichtigen Markt. Weiter wird diese grosse Radrundfahrt eingehend von internationalen Fernsehsendern begleitet und dabei wird das Logo Gruyère AOC mit Sicherheit zu sehen sein. Jeden Abend wird die Sortenorganisation schliesslich bei der von den schweizerischen Sendern ausgestrahlten Verteilung des Trikots des Bergpreises vertreten sein.

### Wohin geht die Reise der Rennfahrer?

- 11. Juni 1. Etappe Schaffhausen – Weinfelden
- 12. Juni 2. Etappe Weinfelden – Weinfelden
- 13. Juni 3. Etappe Abtwil/Säntispark – St. Anton (A)
- 14. Juni 4. Etappe Vaduz FL – Bad Zurzach
- 15. Juni 5. Etappe Bad Zurzach – Altdorf
- 16. Juni 6. Etappe Altdorf – Arosa
- 17. Juni 7. Etappe Einsiedeln – Lenk
- 18. Juni 8. Etappe Lenk – Verbier
- 19. Juni 9. Etappe Ulrichen – Ulrichen

## Der Gruyère AOC wird auch an Festen zugegen sein

Am 1. Mai 2005 in Cornaux (NE), am 21. Mai 2005 in Moudon, am 19. Juni 2005 in Evolène und am 26. Juni 2005 in Les Rasses für

Jur'Alp 2005, das Romandie-Rennen mit Mountainbike, ein Anlass, an dem sich sowohl die Sonntagssportler wie auch die Elite einfinden. Die Sortenorganisation wird an diesem Tag an den Verpflegungsorten Gruyère AOC verteilen.

## Vom 22. April bis am 1. Mai 2005 in Bern mit

der BEA, der Messe von Bern, die im letzten Jahr etwa 280'000 Eintritte verbucht hat. Die Sortenorganisation sichert sich damit den Zugang in der deutschsprachigen Schweiz an einem Ort, wo dem Pferd und der Imkerei Gastrecht gewährt wird.

## Vom 25. bis am 29. Mai 2005 in Bulle im Rahmen

des Salon Suisse des Goûts et Terroirs, wo die traditionellen Erzeugnisse im Vordergrund stehen. Wie andere AOC-Erzeugnissen wird dort auch der Gruyère AOC hervorgehoben. Es besteht die Möglichkeit, erneut auf die einzigartigen Erzeugnisse unseres Landes hinzuweisen.

WWW.GRUYERE.COM



**N'oublie jamais d'où il vient...**

...LE GRUYÈRE AOC EST FABRIQUÉ EXCLUSIVEMENT  
DANS 210 FROMAGERIES DE LA ZONE AOC.

ART COMBIS PARTENARIAS - SHOOTING / PHOTO: S. GAUFER