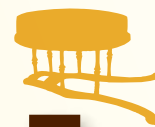


LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

No 42 - Octobre 2017

l'oiseau



l'Interprofession
du Gruyère
fête ses
20 ans





Photo de couverture : Souvenirs de l'Assemblée des Délégués du 2 juin 1997 au Château de Gruyères

SOMMAIRE

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 03 | ÉDITORIAL | 10 | CHAMPIONNATS D'EUROPE D'ATHLÉTISME PAR ÉQUIPE À LILLE |
| 04 | 20 ANS DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE - UNE PETITE PÉRIODE DANS UNE LONGUE VIE | 12 | LE GRUYÈRE AOP, 7 ^{ÈME} MARQUE D'ORIGINE SUISSE LA PLUS CONNUE DES HELVÈTES |
| 06 | CHARLY KUENZI, UN RETRAITÉ HEUREUX | 14 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS |
| 07 | JEAN-LOUIS ANDREY, LE GARDIEN DE LA QUALITÉ PREND SA RETRAITE | 16 | RECETTES |
| 08 | ÉCHANGES INTERCULTURELS AUTOUR DU GRUYÈRE AOP | | |

Impressum



Editorial

Le Gruyère AOP, un travail individuel de précision au service d'une démarche commune.

Le Gruyère AOP est sponsor principal ou titre de plusieurs grands événements sportifs. En effet, depuis plusieurs années, notre noble fromage accompagne les exploits des champions au niveau de l'athlétisme européen, des grands meetings internationaux que sont Weltklasse à Zürich ou Athlétissima à Lausanne, où encore des coureurs en devenir dans le cadre du Mille Gruyère. Durant la période hivernale, le Gruyère AOP est présent aux abords des pistes de ski de fond en tant que sponsor principal de la Coupe du monde et du Tour de ski. En fin d'automne, le curling vit ses championnats d'Europe, sous le nom de Le Gruyère European Curling Championship. Ainsi, notre marque qui fait partie des dix meilleures marques de Suisse, s'associe à des événements qui allient le rôle individuel de chacun avec le travail d'équipe. Que cela soit en athlétisme, en ski de fond ou au curling, le sportif seul n'est rien sans son team en arrière plan et des partenaires de compétition qui sont source d'une saine émulation pour atteindre toujours le meilleur de soi.

Quelle similitude avec l'élaboration du Gruyère AOP ? Un travail d'équipe où chaque individualité a un rôle primordial à jouer.

- Pas de lait de qualité sans un travail minutieux du producteur de lait



- Pas de Gruyère AOP au top sans la main experte du fromager
- Pas de vente de Gruyère AOP sans une conduite précise de l'affinage et de la mise en marché à la bonne date

Ainsi, à l'instar de chaque athlète, le Gruyère AOP requiert une attention constante pour que sa qualité rejaille sur chacun. Voilà la ligne directrice qu'essaie d'insuffler depuis 20 ans l'Interprofession du Gruyère, soit le respect et la mise en avant du travail individuel pour le bien d'une démarche commune, assurant ainsi la défense et la promotion du Gruyère AOP en Suisse et à travers le monde.

Osons penser que grâce à chaque membre de la filière, c'est ce même esprit qui pourra perdurer afin d'assurer un succès de même ampleur ces prochaines années !

Philippe Bardet
Directeur de l'IPG





20 ans de l'Interprofession du Gruyère - Une petite période dans une longue vie

En regard de la vie du Gruyère AOP dont les origines remontent au 12^{ème} siècle, les 20 ans de l'Interprofession du Gruyère peuvent sembler une bien courte période. Celle-ci a été toutefois marquée par des changements au niveau de la politique agricole.

Une réorganisation nécessaire pour une meilleure gestion et protection du Gruyère AOP

En effet, grâce à l'action coordonnée des acteurs du Gruyère AOP, des organisations agricoles et des instances politiques romandes, la législation fédérale a été modifiée. En effet, il y eut l'introduction d'une base légale permettant la reconnaissance des appellations d'origine protégée et autres indications géographiques protégées. Si cette démarche n'avait pas eu lieu, la libéralisation du marché laitier qui a marqué la fin de l'Union suisse du commerce du fromage (USF), se serait passée dans l'anarchie la plus totale. Ceci aurait eu des répercussions très négatives pour le Gruyère AOP. En effet, la reconnaissance des AOP, de même que le statut des Interprofessions, qui est aujourd'hui encore imparfait, ont donné une ligne de conduite claire à l'IPG, portée sur les fonts Baptismaux le 02 juin 1997.

Les aléas du marché ont imprégné la vie du Gruyère AOP. Il a fallu organiser une gestion précise des quantités, donner les principes et la définition de la qualité en se basant sur le cahier des charges. Ce dernier fut enfin reconnu en 2001. En cette période, il était primordial d'organiser le marketing afin que le Gruyère AOP puisse rayonner pour

les consommateurs proches et lointains.

C'est cette démarche qui a été célébrée le 14 juin 2017 au Château de Gruyères dans le cadre de l'Assemblée des délégués statutaire. Malgré une année 2016 difficile, les 20 ans de l'IPG laissent entrevoir des points positifs.

Une évolution positive des volumes fabriqués du Gruyère AOP

La filière a connu une évolution dynamique que beaucoup penserait figée derrière les règles de l'AOP. Ainsi, près du tiers des fromageries actuelles ont connu, soit des constructions nouvelles ou des transformations importantes. Leur nombre a diminué puisqu'elles sont passées de 240 à 165 aujourd'hui. Simultanément, tous les affineurs ont assumé des investissements qui ont permis de jouer un rôle de tampon lors de la période de stocks élevés connue l'année dernière.

Le nombre d'exploitations agricoles s'est lui aussi restreint dans la ligne des restructurations observées à ce niveau. En effet, en 1997, on comptait 3'200 producteurs de lait dans la filière alors qu'on en compte environ 1'900 à ce jour. Mais ces modifications se font faites sans pression économique directe. En effet, alors que dans le paysage fromager et laitier suisse ainsi qu'européen, le prix de base du lait a tendance à s'écrouler, la filière du Gruyère arrive à payer un prix du lait à peu près similaire sur les 20 dernières années. En effet, le prix était de l'ordre de 82ct en 97 alors qu'il est aujourd'hui de 85ct. De plus, les volumes fabriqués sont passés de 24'000 à 30'000

« les volumes fabriqués sont passés de 24'000 à 30'000 tonnes »



© Gilles Monney



tonnes dont une bonne partie vendue à l'exportation. Le marché suisse a lui continué à évoluer positivement malgré la pression très importante de l'importation.

Ces bons résultats sont un encouragement à rester vigilant et à poursuivre la tâche de profiler un Gruyère AOP apte à se différencier sur le marché pour le plaisir des différents consommateurs.

La promotion et la défense du produit seront encore plus importantes à l'avenir. Cela requiert l'appui de tous les acteurs de la filière. Le constat démontre que la démarche est possible dans un marché très concurrentiel. Dans cet état d'esprit, nous pouvons nous remémorer les mots de Monsieur Philippe Mignot lors de la signature de la charte du Gruyère en 1992.

La signature de la Charte du Gruyère
 Vaut bien un petit poème et quelques vers.
 L'originalité de cette fabrication remonte au Moyen Age
 Et a vu le jour probablement sur les alpages.
 Chez les historiens, ce fromage est privilégié
 Et sa fabrication liée à un rythme saisonnier.
 C'est naturellement dans le bailliage de Gruyères
 Selon les conclusions du dictionnaire Robert
 Que l'on nomma la première fois ce noble fromage
 Et depuis, il ne subit jamais l'outrage des âges.
 Bien sûr sa saveur, sa notoriété,
 En ont fait un dessert de gourmet très apprécié.
 Et pour répondre à une très forte demande
 Sa fabrication s'est étendue à toute la Suisse Romande.
 Le Gruyère sent si bon les herbages de nos champs
 Qu'il ne se mange pas, mais se déguste tout le temps.
 On y reconnaît sa vallée, son terroir, sa montagne
 On y savoure les fleurs de nos campagnes.
 Le Gruyère réjouit tellement la langue et le palais
 Que sa finesse et son goût ne s'oublent jamais.
 Lorsque vous partez en voyage
 Prenez un morceau de Gruyère dans vos bagages.
 Si vous avez le cœur gros et attrapez l'ennui,
 Avec le Gruyère c'est le pays qui vous suit.
 N'oubliez pas de le faire déguster et de partager
 Car il n'est pas très connu à l'étranger.
 A tous vos amis et connaissances du Sud au Nord
 Dès aujourd'hui vous devez dire haut et fort
 Que le Gruyère n'est pas un fromage banal
 Mais un pur produit artisanal.

Dites aussi avec un accent retentissant,
 Que notre Gruyère est le meilleur
 fromage tout simplement.



Texte de Philippe Mignot, ancien fromager de St-Georges et ancien Président des fromagers romands, décédé en 2016



Charly Kuenzi, un retraité heureux

Devant la porte de sa maison, Charly Kuenzi a cloué une plaque qu'un voisin lui a offerte. On peut y lire «Je suis un retraité heureux». Depuis qu'il a quitté l'IPG en 2014, il s'occupe de son jardin et fait des voyages avec son épouse. Il a aussi gardé un lien avec l'Interprofession, puisque, à l'occasion de manifestations, il participe aux dégustations de Gruyère AOP ou de fondues. Auparavant, il était chargé du contrôle de la traçabilité et du contrôle de la qualité en tant qu'expert pour les taxations. Charly est aussi l'un des délégués fondateurs de l'Interprofession du Gruyère.

Souvenirs

Avant de travailler à l'IPG, Charly Kuenzi a été acheteur de lait à Essertines-sur-Yverdon durant 20 ans. À cette époque, il faisait partie du comité des fromagers vaudois. Il était ainsi impliqué dans les changements qui s'opéraient sur le marché des fromages en Suisse. C'est alors que des problèmes d'épaule l'ont contraint à changer de travail. « Il faut dire qu'à l'époque, se souvient Charly Kuenzi, on faisait pratiquement tout à la main dans les fromageries. Il fallait tourner les meules, les frotter. Ce n'était pas le même métier qu'aujourd'hui. »

Engagement à l'IPG

Passionné par son métier, Charly Kuenzi voulait rester dans l'univers du fromage. Dès que l'occasion s'est présentée, il a postulé à l'IPG et il a rejoint la petite équipe d'alors. Il a travaillé en collaboration avec Jean-Louis Andrey, à l'époque responsable de la qualité. « Comme nous étions tous deux du métier, nous avons pu nous engager dès le

départ au pied levé. Jean-Louis a organisé les taxations et je lui donnais des coups de main. Nous étions une équipe efficace. »

Contrôle des quantités

De 1999 à 2014, Monsieur Kuenzi a rendu visite aux fromageries qui produisent du Gruyère AOP pour contrôler les quantités et s'assurer qu'il n'y avait pas fraude. « Ce n'était pas toujours facile. S'il y avait des fromages en trop, je devais faire un rapport et le fromager devait payer une amende. Mais c'était rare. Je devais faire respecter les directives. Heureusement, j'ai un fort caractère. Durant ma jeunesse, j'ai fait de la lutte et le lever de pierre. J'osais donc m'imposer, tout en restant toujours constructif. Le dialogue, c'est essentiel. »

Charly Kuenzi a aimé son travail, en particulier les contacts avec les fromagers. Comme il parlait le Suisse allemand, il allait jusqu'à Saint-Gall, Zug, Schwytz... Mais, les premiers temps, il était un peu désorienté par les horaires. « Quand j'étais fromager, je travaillais tous les jours, soirs et matins, se souvient-il. Au début à l'IPG, c'était difficile pour moi de dire que je ne travaillais pas les samedis et dimanches ni les jours fériés. Un peu comme si je n'en faisais pas assez ! » Aujourd'hui, plus de gêne de s'offrir du bon temps. Il profite pleinement de ses journées et de sa retraite.

L'Interprofession du Gruyère remercie Jean-Louis Andrey et Charly Kuenzi pour le travail qu'ils ont réalisé durant toutes ces années. Elle leur souhaite une excellente retraite.



Jean-Louis Andrey, le gardien de la qualité prend sa retraite

Jean-Louis Andrey a travaillé à l'IPG durant dix-huit ans. Il a sillonné les routes pour taxer les lots de Gruyère AOP. Ce fromager, soucieux de la qualité du produit, a connu les débuts de l'Interprofession. À cette époque, l'Union suisse du commerce de fromage disparaissait, cédant la place à la filière qui a dû s'organiser et construire l'avenir du Gruyère AOP. Il se souvient précisément de cette belle aventure vécue à son arrivée. Aujourd'hui il nous reçoit chez lui, alors qu'il vient de prendre sa retraite.

Lorsqu'il ouvre la porte de sa maison et que nous entrons dans le hall d'entrée, Jean-Louis Andrey nous montre avec une certaine fierté les deux distinctions accrochées au mur. En 1998, il avait gagné la médaille d'or des fromagers décernée sur la base de la moyenne pondérée durant cinq ans. Quelques années plus tôt, il s'était placé en 4^e position. À l'époque, c'était la Société suisse de l'industrie laitière qui attribuait ce titre. Jean-Louis quant à lui tenait la fromagerie de Hauteville, après avoir fait sa maîtrise fédérale. « J'ai toujours travaillé pour le Gruyère AOP... Enfin presque, explique-t-il. Je lui ai juste fait une infidélité, puisque j'ai œuvré un an en Suisse allemande où je fabriquais des pâtes molles. »

Chanter le Gruyère AOP

Nous nous installons à la salle à manger. Nous apercevons, suspendue au mur, la canne qu'il a fait fabriquer lorsqu'il a décidé d'intégrer le chœur de la Confrérie du Gruyère en 2012. Il nous lit le texte gravé dans le bois, qu'il a composé en patois : « Le Gruyère AOP kréé l'amihyà è rin lê dzin mélya. Remârhya le bon dyu d'avi léchi fére din la kotse dé chon paradi Le Gruyère AOP. (Le Gruyère AOP crée l'amitié et rend les gens meilleurs. Remercions le Bon Dieu d'avoir laissé faire dans le coin de son paradis le Gruyère AOP). »

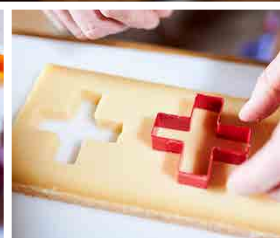
Défendre sa profession

Jean-Louis Andrey raconte son engagement dans dif-

férentes activités professionnelles, alors qu'il était à Hauteville : commission de taxation, commission de recours, comité des fromagers fribourgeois, puis Président de l'Union fribourgeoise des artisans fromagers. Il a surtout été un des représentants fromager dans le 1^{er} comité lors de la création de l'Interprofession du Gruyère. Il a donc été très actif dans la période qui a précédé la transition du marché étatique au marché libre. Pas étonnant donc qu'il ait rejoint Monsieur Philippe Bardet à l'Interprofession du Gruyère en mai 1999. « C'était passionnant, il y avait beaucoup à construire, même si l'IPG a repris certaines choses de l'USF. Il fallait notamment mettre en place des règlements, organiser la taxation des lots de Gruyère AOP, rencontrer les laboratoires et organiser les analyses chimiques. J'ai beaucoup appris. Mais c'était difficile, car les échéances étaient proches. Tout devait être prêt au mois de septembre pour taxer les lots des premières productions sous le nouveau régime. Je me souviens également des négociations suite au dépôt du cahier des charges à l'Office fédéral. Je n'étais pas directement impliqué, mais ce fût une tâche difficile, car il fallait trouver des solutions, des compromis. »

Nous lui demandons alors de dresser un bilan de toutes ces années de taxation. Jean-Louis Andrey relève un élément très important pour lui : « il était impératif de garder la même ligne, ceci indépendamment de l'affineur. Le fromager ne devait en aucun cas être prétérité. Je pense avoir réussi ce défi. »

Pour ce qui est du produit lui-même, il a vu une amélioration au niveau de la qualité : « le Gruyère AOP se conserve mieux qu'auparavant. Par contre, il faut rester attentif à préserver les qualités gustatives, c'est pour cela que les nouvelles installations doivent s'adapter au produit et non le contraire. Ce passionné de Gruyère sait de quoi il parle, il a une sensibilité et une mémoire gustative hors du commun.



Echanges interculturels autour du Gruyère AOP

Le Gruyère AOP se porte merveilleusement bien. Présent sur les tables du monde entier à l'apéro, en guise de plat principal, sur un plateau de fromages et même au dessert, il est aujourd'hui tout simplement incontournable.

Le Gruyère AOP, très actif à l'étranger, s'exporte dans plus de 60 pays. En 2016, sur les 29'136 tonnes de Gruyère AOP qui sont sortis des caves d'affinages, c'est quelques 12'106 tonnes qui ont été exportées. Avec plus de 3'000 tonnes en 2016, les Etats-Unis sont le premier pays d'exportation, représentant l'importation de plus de 10% de la fabrication.

Découvrir le Gruyère AOP grâce à l'American Cheese Society Contest (ACS)

Afin de remercier ce marché d'avenir, le Gruyère AOP a organisé en 2016 un concours auprès de professionnels du fromage américains, le ACS Scholarship Contest, avec à la clef, une immersion totale en Gruyère afin de découvrir tous les secrets du Gruyère AOP. Du 29 mai au 2 juin 2017, le Gruyère AOP a reçu les 3 gagnants américains.

Ann, Wendy et Izzy, toutes trois, « Certified Cheese Professionals », remportaient ainsi ce concours. Leurs résultats étaient si intéressants que le Gruyère AOP a décidé d'accueillir non pas une... mais trois gagnantes !

Quelques mots sur les 3 gagnantes américaines

Ann Campbell travaille actuellement chez Di Bruno Bros à Philadelphie. Wendy Johnson est employée chez Whole

Foods Market à Albuquerque (Nouveau Mexique). Quant à Izzy (Isabelle) Creveling, elle travaille à l'heure actuelle chez Peterson Cheese Compagny. Elle est en charge d'un camion de fromage qui se rend directement chez les clients, chefs de cuisine, revendeurs, etc... En plus de leur passage dans notre belle région, ces trois américaines méritaient une petite journée encore plus spéciale, un échange culturel était une occasion rêvée...

Echange culturel autour du Gruyère AOP

Leur venue était une magnifique occasion de pouvoir faire se rencontrer des gens qui n'en auraient jamais eu l'occasion autrement. Nous considérons en effet que leur expérience et leur culture méritaient vraiment d'être mises en valeur. Nous avons donc décidé d'organiser un véritable échange culturel autour du Gruyère AOP. Et c'est le jeudi 1^{er} juin 2017 qu'une rencontre interculturelle a eu lieu au Chalet du Creux du feu à Broc avec la confection d'un plateau de fromage vu par 3 américaines, 2 crémières belges, 2 crémières français et 2 crémières suisses.

Véronique Socié, meilleure crémière belge 2016, ainsi que Vincent Verleyen, meilleur crémier belge 2014 et finaliste du Mondial du Fromage 2015 à Tours, étaient présents. Mais cette sélection n'aurait pas été complète sans nos amis Français. Ainsi, Benoît Charron, Président de l'Union fromagère de Rhône Alpes, a aussi été des nôtres. Eric Houlbert, crémier à Issoire, en Auvergne a eu grand plaisir à nous rejoindre.

Et nous, Suisses, en tant qu'hôtes, avons eu le plaisir





d'accueillir Sandrine Monard, crèmière à la fromagerie de Gruyère AOP des Ponts de Martel. Marco Canova, responsable de l'Ecole Suisse du Fromage était aussi présent.

Cette journée du 1^{er} juin dédiée au Gruyère AOP fut un moment convivial qui a permis de mettre en avant la culture de chacun, autour d'un seul et même thème : le plateau de fromages.

Pas du tout un concours, ni un challenge.... Le but était de permettre à nos artisans, principaux acteurs de la promotion de notre produit, d'échanger sur leurs habitudes, leurs cultures, leurs valeurs et cela dans un contexte agréable et amical.

Pari réussi

La règle était simple : les 9 protagonistes devaient réaliser un plateau de fromage pour un de leur bon client qui fêtait le soir-même, en compagnie de 15 personnes l'anniversaire de sa femme, uneoureuse du Gruyère AOP et de sa région. Le plateau devait contenir au moins 70% de Gruyère AOP. Chacun a relevé le défi avec beaucoup d'enthousiasme et de passion. Une

fois le plateau fini, chaque participant a pu s'exprimer sur sa création.

Le résultat fut très impressionnant, aucun plateau n'était pareil mais ils étaient tous les uns plus beaux que les autres. Chacun a créé avec talent son plateau de dégustation qui reflétait sa personnalité, ses valeurs et sa culture, américaine, suisse, française ou belge.

Après un repas partagé et une activité ludique de découpage, chaque participant est rentré chez lui la tête remplie de souvenirs, d'échanges et de nouvelles idées.

L'Interprofession du Gruyère remercie les 9 professionnels pour leur généreuse participation. Cette manifestation a aussi été l'occasion d'une fructueuse collaboration avec Switzerland Cheese Marketing (SCM) Benelux, SCM France et SCM Berne.



Championnats d'Europe d'athlétisme par équipe à Lille

Le Gruyère AOP est sponsor international de la Fédération européenne d'athlétisme depuis plus de dix ans.

Cette année ont eu lieu les Championnats d'Europe par équipe à Lille du 23 au 25 juin 2017.

Les championnats d'Europe d'athlétisme par équipe se basent sur une compilation de points récoltés par les athlètes lors de chaque épreuve.

Chaque athlète marque un nombre de points correspondant à son classement à la fin de son épreuve (et non à sa performance) : le vainqueur marque douze points, le deuxième onze points et ainsi de suite jusqu'au douzième qui inscrit un point. Un abandon, une disqualification ou une absence de résultat mesuré dans les concours ne donne aucun point.

Au total, cinquante nations européennes sont engagées dans ces championnats d'Europe par équipe. Mais toutes ne participent pas au même endroit : il existe quatre divisions, avec un système de promotions et de relégations d'une année sur l'autre. Les douze meilleures nations du continent se retrouvent pour la « Superligue » et c'est justement à Lille qu'a eu lieu l'édition 2017.

Du suspens pour les français, pays organisateurs de la manifestation

36 épreuves étaient au programme de ces trois jours et le suspens fut intense car l'équipe de France, hôte de ce championnat, était encore 4^{ème} avant la dernière épreuve, le relais 4 x 400m à 3 points de la médaille de bronze tenu par l'Angleterre. Au coup de pistolet, le stade, principalement occupé par des français, retenait son souffle et le miracle

eu lieu car la France s'est imposée sur cette épreuve et les Anglais se sont classés 4^{ème}. Les deux équipes se retrouvaient ex aequo et le jury pris son temps pour les départager par rapport aux résultats sur certaines épreuves. Soudain le speaker explosa pour annoncer la médaille de bronze de l'équipe de France. Tout le stade s'enflamma et cria sa joie toute légitime. Au final, la médaille d'or est revenue à l'Allemagne, l'argent à la Pologne et le bronze à la France.

« 15'000
à 18'000
contacts »

Un triporteur et une camionnette de collection Citroën aux couleurs du Gruyère AOP

Dès le 16 juin, en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing France, nous avons organisé des dégustations gourmandes de Gruyère AOP dans les fromageries de la métropole lilloise (11 au total). Au menu, Le Gruyère AOP Réserve et Le Gruyère d'Alpage AOP. Les Lillois ont aussi eu droit à des dégustations nomades, grâce à une camionnette de collection

Citroën et des triporteurs aux couleurs du Gruyère AOP parcourant les rues de la ville.

Pendant le weekend du championnat, la camionnette et les triporteurs sont rentrés dans l'enceinte du stade pour des dégustations fortement appréciées.

Durant les 3 jours de compétition, l'Interprofession était présente avec un stand de dégustation de Gruyère AOP et de fondue moitié-moitié. Un jeu constituant à lancer des boules sur des clochettes à vache permettait d'animer le stand et de distribuer différents cadeaux aux visiteurs venus voir les athlètes. Les organisateurs nous ont annoncé 21'000 visiteurs sur les trois jours de compétition. De notre côté nous pouvons annoncer 15 à 18'000 contacts au vu des quantités dégustées, env. 4'000 portions de fondue et



2'500 à 3'000 personnes qui ont participé au jeu. Les 5 personnes présentes venant de la Suisse ont eu à cœur de promouvoir notre cher produit.

Nous avons dû intensément expliquer le Gruyère AOP car dans cette région, beaucoup le confondent encore avec l'Emmental et ses trous.

Notre produit était présent dans tous les lieux de restauration, dans les différents carrés VIP, les restaurants des bénévoles (650 repas par jour) ainsi qu'au dîner officiel du vendredi soir. Chaque traiteur nous avait concocté des recettes intégrant le Gruyère AOP. C'est à relever la très bonne collaboration avec les organisateurs locaux. Nous avons reçu que des éloges pour notre fromage.

Une bonne visibilité sur toute l'année

Plusieurs panneaux étaient répartis sur le pourtour de la piste ce qui nous donne une bonne présence visuelle en TV car de nombreuse chaîne ont repris les images.

L'équipe de Suisse promue en Super League

A relever que durant ce même week-end l'équipe de Suisse qui militait en First League s'est qualifiée pour rejoindre la Super League dès le prochain championnat. Etant également sponsor de Swiss Athletics, le Gruyère AOP est fier de ce résultat et de pouvoir associer sa marque à ces athlètes talentueux. C'est aussi grâce à des programmes comme le Mille Gruyère que les bons résultats sont au rendez-vous.

A noter que notre contrat nous donne aussi une bonne présence sur plusieurs autres événements organisés par la Fédération européenne tout au long de l'année. Pour 2017 nous étions ou serons présents pour les Championnats européens Indoors à Belgrade du 3 au 5 mars, les Championnats européens pour les moins de 23 ans à Bydgoszcz en Pologne du 13 au 16 juillet, les Championnats européens pour les moins de 20 ans à Grosseto en Italie du 20 au 23 juillet et pour terminer l'année les Championnats européens de Cross-Country le 10 décembre à Samorin en Slovaquie.

L'événement phare en 2018 sera les Championnats européens d'athlétisme individuel qui aura lieu à Berlin.

En conclusion, ce fut une très belle manifestation et surtout une très belle promotion de notre cher Gruyère AOP dans une région qui a aussi une certaine culture fromagère.



Le Gruyère AOP, 7^{ème} marque d'origine suisse la plus connue des helvètes

Les résultats de l'analyse Brand Asset Valuator réalisée par l'agence Y&R Group Switzerland en juin 2017 sont très positifs pour l'image du Gruyère

AOP. En effet, notre noble fromage fait partie des 20 marques les plus connues des helvètes, parmi les 800 représentées.

Pour en savoir plus sur l'analyse

BrandAsset™ Valuator est, depuis 1995 et dans le monde entier, l'étude de marques la plus grande et la plus globale. En Suisse, l'étude est effectuée tous les deux ans par l'agence Y&R Group Switzerland. Les résultats de l'étude donnent d'une part des explications sur la force des marques. Cette force se compose de quatre facteurs : la différenciation, la pertinence, l'estime et la connaissance profonde. En outre, elle donne aussi des renseignements

sur l'image, c'est-à-dire la considération et l'utilisation des marques examinés.

Les personnes interrogées sont des consommateurs entre 14 et 74 ans qui répondent à des questions sur leur perception personnelle des marques analysées. L'étude est représentative pour la Suisse alémanique et la Suisse occidentale selon les données de structure officielles de la Suisse. Le sondage est effectué par l'institut LINK, leader sur le marché suisse dans la recherche de sondage.

Les 20 marques de consommation les plus fortes en Suisse en 2017 par ordre alphabétique


Die 20 stärksten Consumer Brands der Schweiz 2017

Alphabetisch geordnet

Depuis 2011, les marques digitales progressent chaque année. En 2017, 5 marques digitales se retrouvent dans le top 20 des marques les plus connues. On peut citer des marques comme Google, Office, Wikipedia, Windows et WhatsApp.

Globalement les marques avec une origine Suisse domine dans le top 20, 14 des 20 marques les plus pertinentes proviennent de la Suisse.

Les 10 marques de consommation d'origine suisse les plus fortes en Suisse en 2017 par rang
Le Gruyère AOP au 7^{ème} rang

Die 10 stärksten Schweizer Consumer Brands 2017 

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| 1. |  | 6. |  |
| 2. |  | 7. |  |
| 3. |  | 8. |  |
| 4. |  | 9. |  |
| 5. |  | 10. |  |

Les 10 marques de consommation les plus fortes en Suisse en 2017
par rang selon l'âge des personnes sondées

Top 10 der stärksten Consumer Brands nach Alter
Je Alterssegment nach Rang geordnet 

 Digital Natives 14-29 Jahre	         	 Digital Immigrants 30-54 Jahre	         	 Silver Surfer 55-74 Jahre	         
--	--	---	--	--	--

Google est la marque que connaissent le mieux les consommateurs suisses et elle est connue de toutes les tranches d'âge.

Le Gruyère AOP est très fier de sa renommée auprès des consommateurs suisses. C'est grâce à des actions marketing tels qu'une campagne de publicité efficace, une présence accrue dans les différentes foires de Suisse, le sponsoring de grands événements ainsi que d'autres opé-

rations marketing ciblées, qu'un tel résultat est possible. Le Gruyère AOP est bien entendu très présent en Suisse romande mais les efforts effectués pour renforcer sa notoriété en Suisse allemande confirment ces bons résultats. Le seul bémol que l'on peut citer suite à cette analyse est que le Gruyère AOP n'est pas encore assez connu des jeunes entre 14 et 29 ans. Des réflexions doivent être faites pour conquérir les jeunes, ces consommateurs de demain.



Le Gruyère AOP associé à de grands événements

Période d'octobre à fin décembre

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

Du 24 novembre 2017 au 18 mars 2018

Pour la troisième année, le Gruyère AOP est sponsor de la Coupe du monde de ski de fond qui débute à la fin novembre et se termine à la mi-mars. Le Tour de Ski fera étape en Suisse, en Allemagne et en Italie entre le 30 décembre 2017 et le 7 janvier 2018.

www.fis-ski.com/cross-country

Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt

Züscha

Du 29 septembre au 8 octobre 2017

Le Gruyère AOP ne peut pas manquer la grande foire de Zürich. Les zurichois pourront déguster plusieurs affinages de Gruyère AOP. www.zuespa.ch

Foire du Valais

Du 29 septembre au 8 octobre 2017

Cette Foire est certainement l'événement incontournable du Valais. Depuis 2015, le Gruyère AOP a un stand à l'occasion de cette grande foire qui se déroule à Martigny.

www.foireduvalais.ch

Mois du Gruyère AOP en France

Du 6 au 29 octobre 2017

Durant le mois d'octobre, le Gruyère AOP sera à l'honneur dans toutes les crémeries de Paris et des grandes villes françaises.

Olma

Du 12 au 22 octobre 2017

Saint-Gall accueille la grande foire agricole de Suisse orientale. Le Gruyère AOP y est présent avec un stand toujours très couru. Cette année, la foire fête son 75^{ème} anniversaire.

www.olma.ch

Slow Food Market

Du 10 au 12 novembre 2017

Le Gruyère AOP sera présent au Slow Food Market de Zürich, salon de la nourriture élaborée selon des méthodes traditionnelles. www.slowfoodmarket.ch

Les Automnales

Du 10 au 19 novembre 2017

Pour la deuxième fois, le Gruyère AOP sera présent aux Automnales à Genève Palexpo. De la mode à la déco en passant par le bien-être, la gastronomie, la nature sans oublier les loisirs en tous genres, le sport ou la culture : plus de 500 exposants viennent chaque année des 4 coins du canton. www.automnales.ch

World Cheese Awards

Du 17 au 19 novembre 2017

Cette année, les World Cheese Awards se dérouleront à Londres. Le Gruyère AOP est sponsor de cette manifestation. <http://finefoodworld.co.uk/awards/world-cheese-awards>

Le Gruyère European Curling Championship

Du 17 au 25 novembre 2017

Le Gruyère AOP est sponsor de ce grand événement sportif qui se déroulera cette année à Saint-Gall en Suisse.

www.worldcurling.org/ecc2017

Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Du 29 novembre au 3 décembre 2017

La 18^{ème} édition du traditionnel salon de Bulle se déroulera plus tard que d'habitude en raison du Comptoir gruérien. Le Gruyère AOP sera présent dans la rue des produits AOP-IGP. www.gouts-et-terroirs.ch

Championnats européens de Cross-Country

Le 10 décembre 2017

Le Gruyère AOP est sponsor de l'Athlétisme européen et soutient aussi les courses de Cross-Country. Les athlètes s'affronteront cette année à Samorin en Slovaquie.

www.samorin2017.eu



Recettes



A Velouté de potiron lié au Gruyère AOP et croûtons aillés

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 15min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le velouté de potiron :	Pour les croûtons aillés
1kg de potiron	200g de pain
1 oignon	2 gousses d'ail
30g de beurre	30g d'huile d'olive
500g de bouillon de volaille	1 bouquet de persil plat finement ciselé
40g de lait	sel et poivre du moulin
20g de crème liquide	
200g de Gruyère AOP râpé maison	
sel et poivre du moulin	

Préparation :

- Couper le potiron en deux, puis retirer les graines avec une cuillère
- Couper les moitiés de potiron encore en deux, enlevez la peau, découpez en morceaux et émincer l'oignon
- Faire fondre 30g de beurre dans une casserole et faire revenir doucement les lamelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
- Ajouter le potiron et le bouillon de volaille, saler et poivrer
- Porter la soupe à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir en écumant de temps en temps, jusqu'à ce que le potiron soit tendre (environ 15 minutes)
- Passer la soupe au mixeur, incorporer le lait et réserver au chaud
- Couper le pain en dés, peler l'ail, couper en deux dans la longueur et ôter les germes
- Faire chauffer l'huile et le sel dans une poêle et déposer les morceaux d'ail, cuire doucement pendant 5 minutes car ils ne doivent pas brunir sinon ils deviendraient amers
- Retirer les morceaux d'ail et faire dorer les morceaux de pain à feu moyen, dans l'huile parfumée, en les remuant

- régulièrement pour les faire dorer sur toutes les faces
- Dès que les croûtons ont atteint une belle couleur dorée, les sortir du feu et parsemer le tout de persil plat finement ciselé
- Réchauffer la soupe, ajouter la crème liquide et le Gruyère AOP râpé
- Mélanger délicatement pendant 2 à 3 minutes afin d'obtenir un velouté homogène
- Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre
- Parsemer le velouté de croûtons aillés et servir sans attendre

Trucs & Astuces :

Pensez à préchauffer vos assiettes 8 à 10 minutes avant de passer à table
Vous pouvez remplacer les croûtons aillés par des croûtons de pain d'épices

B Risotto au Gruyère AOP

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 20min

Ingrédients pour 4 personnes :

Risotto Uncle Bens : 240gr	5dl de bouillon de légumes
50 gr oignons hachés	2 dl de vin blanc
2 gousses d'ail haché	150gr Gruyère AOP râpé maison
3dl de crème 35%	Sel et poivre
30 gr de beurre	

Préparation :

- Faire revenir les oignons et l'ail au beurre, y ajouter le risotto
- Déglacer le tout au vin blanc et laisser réduire
- Rajouter le bouillon de légumes chaud et laisser mijoter 18 minutes tout en remuant
- Une fois cuit, ajouter la crème, le Gruyère AOP, assaisonner et déguster

