

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP

No 48 - Novembre 2019

# l'oiseau



Remise des **distinctions**  
de l'Interprofession du Gruyère



## SOMMAIRE

- |    |                                                               |    |                                                                      |
|----|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------|
| 03 | ÉDITORIAL                                                     | 14 | UN GRUYÈRE D'ALPAGE AOP RÉGULIER<br>DANS UN ENVIRONNEMENT IRRÉGULIER |
| 04 | L'EXCELLENCE À L'HONNEUR                                      | 18 | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS<br>ÉVÉNEMENTS                     |
| 06 | LE CONCOURS EN QUELQUES MOTS                                  | 20 | RECETTES                                                             |
| 07 | LISTE DES DISTINCTIONS ATTRIBUÉES                             |    |                                                                      |
| 10 | UNE MÉDAILLE D'OR DE LA RIGUEUR<br>POUR UN FROMAGER PASSIONNÉ |    |                                                                      |

### Photo de couverture

Martial Rod et Didier Bovet, médaillés d'or

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

### Impressum

Editeur : Interprofession du Gruyère  
Place de la gare, CP 12, CH - 1663 Pringy  
[interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Rédaction :  
Interprofession du Gruyère  
Tirage : 2'800 exemplaires

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

Graphisme :  
Effet-i-media [bepbep@bluewin.ch](mailto:bepbep@bluewin.ch)  
Photos : Dany Schaer et Luis Vega  
Imprimé en Suisse



## Editorial

Hasard du calendrier, le 2 octobre 2019, l'Interprofession du Gruyère fêtait les distinctions des meilleurs fromagers et le week-end suivant le microcosme de l'alimentaire se retrouvait à l'Anuga à Cologne pour faire le point sur les tendances actuelles du marché.

Dans une compétition entre fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP, soit une saine émulation pour toute la filière, la remise des diplômes et autres médailles est la reconnaissance suprême permettant de présenter le meilleur fromage possible sur le marché.

Mais ces joutes internes ne sont utiles que si elles se concrétisent par un intérêt soutenu du consommateur. Les chiffres actuels de vente et les différentes enquêtes récentes le démontrent, le Gruyère AOP est dans le trend du marché avec un goût, une qualité et une certaine diversité du produit. C'est bien ce qui ressort aussi à Cologne ; pour rester présent ou développer de nouvelles opportunités, il est indispensable d'être un peu différent tout en s'appuyant sur une production durable. Fort de sa longue histoire et de son savoir-faire artisanal, le Gruyère AOP sait se faire une place dans la multitude de produits présentés.

Ceci, nous le devons à toute une filière et aux artisans, qui quotidiennement élaborent ce noble produit de qualité.

Autre bonne nouvelle à saluer, les Chambres fédérales, à la dernière séance de la législature, ont accepté la motion de Madame Géraldine Savary, Conseillère aux Etats et Présidente de l'Association AOP/IGP, permettant la mise en place d'agents de vigilance visant à renforcer la répression des fraudes et ainsi empêcher que des « passagers clandestins » profitent du travail de qualité de toute une filière.

C'est pour toutes ces raisons que chacun a pu fêter avec fierté les distinctions du 2 octobre dernier qui confortent l'Interprofession dans la ligne tracée de ces 20 dernières années.



Philippe Bardet  
Directeur de l'IPG

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



Marc Gendre, Vice-Directeur de l'IPG et l'équipe de service



Nemo's Quintet



Le Chœur de la Confrérie du Gruyère

## L'excellence à l'honneur

Ce 2 octobre 2019, l'Interprofession du Gruyère (IPG) a honoré à Grangeneuve, dans ce grand lieu de formation, ses meilleurs fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP de ces 5 dernières années.

La cérémonie a débuté sur les chapeaux de roues avec « Compagnon du Gruyère » d'Oscar Moret chanté par le chœur de la Confrérie du Gruyère et accompagné par Nemo's Quintet. Marc Gendre, Vice-Directeur de l'Interprofession du Gruyère et responsable du secteur qualité, a souhaité ensuite la bienvenue à quelques 360 invités présents.

Pascal Toffel, Directeur de l'Institut Agricole de Grangeneuve, a pris ensuite la parole pour rappeler que « l'avenir de la profession, c'est la formation ». Il est certain qu'une qualité toujours grandissante du produit est aussi le fruit de l'apprentissage d'un métier bien particulier. En ce sens, Philippe Bardet, Directeur de l'Interprofession du Gruyère, approuve et ajoute qu'un « tel résultat ne vient pas tout seul, il est le fruit d'un travail immense et surtout de longue haleine » et insiste que « l'être humain doit rester continuellement au centre de l'élaboration du Gruyère AOP et du Gruyère d'Alpage AOP ». Oswald Kessler, Président de l'Interprofession du Gruyère, conclura sur la même thématique en rendant hommage à Thomas Raemy, ancien responsable de la formation laitière à Grangeneuve, ancien Directeur de Fromage Gruyère SA



et membre fondateur de l'IPG qui a été toute sa carrière un grand défenseur de l'artisanat.

Cet événement a aussi accueilli les propos du Conseiller d'Etat, Didier Castella, Directeur du département des institutions de l'agriculture et des forêts du canton de Fribourg, qui a rappelé l'importance de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) :

« Une AOP ou une IGP (Indication Géographique Protégée) est un plus indéniable pour une filière. Ces marques de qualité renforcent la relation de confiance entre les producteurs et les consommateurs. Quiconque achète un tel produit sait comment, où et avec quels ingrédients il a été élaboré. L'AOP ne donne pas seulement une visibilité au produit, elle stabilise et structure toute une branche tout en protégeant aussi contre les imitations. Grâce au cahier des charges, elle permet la préservation d'un patrimoine culinaire et culturel. Elle met en valeur le travail des femmes et des hommes qui perpétuent l'artisanat traditionnel et le transmettent aux générations futures. L'Appellation d'Origine Protégée crée une forte cohésion entre un pays, les personnes qui la créent et celles qui en vivent. Elle unit notre société autour de son patrimoine et de ses valeurs. »

Didier Bovet, le grand gagnant de la catégorie « Le Gruyère AOP », clôtura finalement la cérémonie avec un discours inspirant sur l'importance fondamentale de l'artisanat.





Pascal Toffel, Directeur de l'Institut Agricole de Grangeneuve



Didier Bovet, médaillé d'or



Didier Castella, Conseiller d'Etat Fribourgeois

Découvrez les photos de l'événement sous [www.gruyere.com/distinctions](http://www.gruyere.com/distinctions)

La tradition veut que le discours soit la punition du premier.

Mesdames, Messieurs, chers invités, chers collègues de filière,

Nous voici réunis aujourd'hui dans ce haut lieu de la formation laitière et agricole pour célébrer le savoir-faire et l'excellence de notre Gruyère AOP.

Profitions de cet endroit pour nous demander ce que nous devons transmettre à la nouvelle génération afin que ce noble produit continue d'atteindre les sommets. Apprenons-lui à faire la différence entre traire une vache ou produire du lait pour le Gruyère AOP, faire du fromage ou fabriquer du Gruyère AOP, frotter des fromages ou affiner du Gruyère AOP. Formons des spécialistes du Gruyère AOP et non des généralistes du fromage. Transmettons notre passion, notre savoir-faire, notre rigueur et surtout notre bon sens, indispensables aux étapes de fabrication, et rappelons-nous ce qu'est l'artisanat. Selon Wikipédia « l'artisanat est la transformation de produits grâce à un savoir-faire particulier et hors contexte industriel. L'artisan assume en général tous les stades de sa transformation et commercialisation ».

Comme le dit la pub, revenons à l'essentiel ou au goût de l'essentiel et n'oublions pas les étapes qui doivent rester en mains de l'artisan afin que notre Gruyère AOP, qui a plus de 900 ans d'histoire, puisse perdurer et rester le fromage unique qu'il est aujourd'hui.

Ce métier que nous avons choisi d'exercer est un beau métier, mais exigeant, il faut sans cesse s'adapter à la matière première. Les facteurs d'aujourd'hui diffèrent de ceux que l'on a appris dans nos cours. Ils sont en constante évolution et nous devons sans cesse nous ajuster aux nouvelles technologies tant au niveau de la production du lait que des installations de nos fromageries. N'oublions pas que la technologie doit aider l'humain sans pénaliser le produit. Depuis quelques années, nous remarquons aussi que les facteurs climatiques influencent considérablement la composition du lait. Malgré tout, il est de notre devoir de sortir de nos chaudières quotidiennement ce noble produit qu'est le Gruyère AOP qui suscite notre fierté et la satisfaction du devoir accompli et dont la récompense aujourd'hui est à la hauteur de tous les efforts consentis.

Cependant, à l'heure de l'augmentation exponentielle des contraintes administratives (audit, contrôles et autres codes QR) qu'il serait subtil de limiter aussi dans le guide des bonnes pratiques, j'ai l'impression que tout est fait pour

éloigner le producteur de lait de la traite et le fromager de sa chaudière. Un papier n'a jamais produit un fromage ... pensons à la planète afin que nous travaillions de manière concentrée et décontractée et non de manière contractée et déconcentrée.

La présence et le bon sens du patron me paraissent essentiels tant au niveau de la production que de la fabrication. Les analyses doivent aider, mais l'expérience qui ne peut s'acquérir que par des gestes maintes fois répétés et une assiduité de tous les instants, doit permettre de prendre les bonnes décisions. Soyons fiers de notre métier qui comporte de multiples facettes.

5 ans, 60 taxations que de chemin parcouru. Je voudrais avoir une pensée pour mes collègues qui n'ont pas la chance d'être présents aujourd'hui mais qui sont des maillons essentiels à la filière.

J'adresse un merci particulier à l'Interprofession pour l'organisation de cette soirée de remise des distinctions et pour son souci permanent de maintenir la qualité.

J'associe à cette célébration de la qualité, les producteurs de lait qui ont un rôle primordial dans la fourniture de la matière première ainsi que dans le maintien et l'entretien des installations techniques. Les affineurs qui, par leurs connaissances et leur travail, assurent la continuité de notre labeur. Poursuivons notre travail dans le respect de chacun et dans les décisions prises par l'IPG et maintenons cette collégialité pour le bien du Gruyère AOP.

Que nos employés, collaboratrices et collaborateurs ainsi que nos familles soient également associés à cette réussite. Un merci particulier à nos épouses qui ont choisi le mari mais pas forcément le métier et qui assument énormément de tâches souvent dans l'ombre. Faisons en sorte que la fromagerie artisanale reste une entreprise familiale.

Je terminerai par une citation qui m'a interpellé et qui vient du philosophe grec Aristote « L'excellence est un art que l'on atteint que par l'exercice constant. Nous sommes ce que nous faisons de manière répétée. L'excellence n'est donc pas une action mais une habitude ».

Je vous remercie de votre attention et vous souhaite une excellente soirée !

Vive le Gruyère AOP !

Didier Bovet, médaillé d'or «Le Gruyère AOP»



## Le concours en quelques mots

Pour la quatrième fois, l'Interprofession du Gruyère a remis ses distinctions aux fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP qui ont obtenu les meilleurs résultats ces 5 dernières années. Lors de sa cérémonie officielle qui a eu lieu le 2 octobre dernier à l'Institut Agricole de Grangeneuve, 38 médailles d'or, d'argent et de bronze ainsi que 30 diplômes ont été distribués.

L'ancêtre de ce concours était organisé autrefois par l'Union Suisse du commerce et du Fromage (USF) qui récompensait la qualité des fromages suisses.

L'Interprofession du Gruyère a décidé de maintenir cette tradition qui valorise et encourage sur la durée la constante amélioration de la qualité du Gruyère AOP et du Gruyère d'Alpage AOP. En ce sens, plusieurs enquêtes récentes concernant l'attrait du produit, la dégustation de fromages ou encore la notoriété de la marque « Le Gruyère AOP Switzerland » mettent en avant, à chaque fois, le goût et la qualité sans faille d'un fromage artisanal.



### La taxation comme gage de qualité

Chaque Gruyère AOP et Gruyère d'Alpage AOP doit passer la taxation pour gagner son appellation, certifiée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC). Tous les lots de meules élaborées selon le cahier des charges du Gruyère AOP sont soumis à cet examen à 4,5 mois. Les taxateurs, employés de l'Interprofession du Gruyère et les co-taxateurs, fromagers, les évaluent ainsi sur 4 critères bien précis :

- L'ouverture et la conservation
- La texture et la souplesse de la pâte
- Le goût et les arômes
- Une croûte brunâtre, uniforme et sans défaut

Pour chacun de ces critères, ils attribuent une note de 1 à 5, ce qui donne un résultat sur 20 points. Pour obtenir l'appellation, la note doit être de 16.5 points et plus, dont 4 point minimum en goût.

### Médailles et diplômes à la clé

Le concours est basé sur la moyenne pondérée des résultats de ce système de contrôle qualité. Depuis 1999, il regroupe tous les résultats obtenus par tous les fromagers et les amodiataires sur 5 ans. Pour cette édition, il s'agit de la période du 1<sup>er</sup> janvier 2014 au 31 décembre 2018 et de 160 fromageries ainsi que 55 alpages. Les résultats se séparent en deux catégories : « Le Gruyère AOP » et « Le Gruyère d'Alpage AOP ».

Les distinctions se présentent sous 4 formes différentes. Des médailles d'or, d'argent et de bronze sont distribuées proportionnellement à 15% des fabricants. Pour honorer le travail et l'excellente qualité obtenue, des diplômes récompensent tous les fabricants qui ont réalisé un excellent score moyen supérieur à 19 points. Cette année, 9 médailles d'or, 9 médailles d'argent, 11 médailles de bronze et 20 diplômes ont été attribués pour les fromagers, soit un total de 49 distinctions, ainsi que 3 médailles d'or, 3 médailles d'argent, 3 médailles de bronze et 10 diplômes pour les alpagistes, soit un total de 19 distinctions.



## Liste des distinctions attribuées

### Les fromagers de Gruyère AOP



#### Médailles d'or

**Didier Bovet** (19.87) Fromagerie de Corcelles-le-Jorat affiné par Mifroma SA

**Frédéric Pasquier** (19.69) Fromagerie d'Echarlens affiné par Mifroma SA

**Alexandre Guex** (19.65) Fromagerie de Châtonnaye affiné par Cremo Von-Mühlénen SA

**Frédéric Pasquier** (19.55) Fromagerie d'Echarlens BIO affiné par Mifroma SA

**Jean-Marie Dunand** (19.51) Fromagerie du Crêt affiné par Fromage Gruyère SA

**Pierre Reist** (19.44) Fromagerie de Lugnorre affiné par Milka AG et Emmi AG

**Gaël Niquille** (19.42) Fromagerie de Grangeneuve affiné par Fromage Gruyère SA

**Etienne Aebischer** (19.41) Fromagerie de Montricher affiné par Fromco SA

**René Pernet** (19.39) Fromagerie de Peney-le-Jorat affiné par Fromco SA



#### Médailles d'argent

**Christian Blaise** (19.37) Fromagerie de la Joux-du-Plâne affiné par Fromco SA

**Adrien Pagnier** (19.36) Fromagerie des Bayards affiné par Fromco SA

**Benoît Déforel** (19.36) Fromagerie de Sâles affiné par Mifroma SA

**Gilbert Golay** (19.33) Fromagerie de Penthérez affiné par Margot Fromages SA

**Jean-Jacques Clément** (19.32) Fromagerie de Moudon et fromagerie du Jaun affiné par Fromco SA et Fromage Gruyère SA

**Erich Hunkeler** (19.31) Fromagerie de Sommentier affiné par Fromage Gruyère SA

**Bernard Oberson** (19.29) Fromagerie de Billens affiné par Mifroma SA

**Pierre-Alain Uldry** (19.29) Fromagerie de Pont-la-Ville affiné par Mifroma SA

**Vincent Gapany** (19.29) Fromagerie de Ruyres-Treyfayes affiné par Fromage Gruyère SA



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



Les fromagers et les représentants de leur société de fromagerie qui ont reçu une médaille d'argent



## Médailles de bronze

**Emmanuel Piller** (19.28) Fromagerie de Semsales affiné par Fromage Gruyère SA

**Philippe Dénervaud** (19.28) Fromagerie de Villaz-St-Pierre affiné par Fromco SA

**Jean-Claude Carrel** (19.27) Fromagerie de Villargiroud affiné par Fromage Gruyère SA

**Olivier Habegger** (19.23) Fromagerie de Brenles-Chesalles-Sarzens affiné par Fromco SA

**Nicolas Schmoutz** (19.23) Fromagerie de Mézières affiné par Fromco SA

**Benoît Kolly** (19.23) Fromagerie du Mouret affiné par Milka AG et Emmi AG

**Alain Cardinaux** (19.22) Fromagerie Aeschlenberg affiné par Fromage Gruyère SA

**Jean-Paul Favre** (19.22) Fromagerie La Sionge affiné par Fromage Gruyère SA

**Gérard Equey** (19.20) Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont affiné par Mifroma SA

**Gérald Raboud** (19.20) Fromagerie de Courgenay affiné par Fromco SA

**Gérald Clément** (19.20) Fromagerie de Praroman et Fromagerie de Prez-vers-Noréaz affiné par Fromage Gruyère SA et Intercheese AG



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

## Diplômes

**Claude Kolly** (19.18) Fromagerie de Rossens affiné par Mifroma SA

**Marc-André Girardin** (19.17) Fromagerie de Bière affiné par Fromco SA

**Serge Jeanmonod** (19.17) Fromagerie de la Côte-aux-Fées affiné par Margot Fromages SA

**Dominique Caille** (19.15) Fromagerie de Romanens affiné par Mifroma SA

**Jean-Daniel Jaeggi** (19.11) Fromagerie de Grandcour affiné par Fromco SA

**Olivier Philipona** (19.10) Fromagerie de Vuadens affiné par Mifroma SA

**Vincent Tyrode** (19.09) Fromagerie de L'Auberson affiné par Margot Fromages SA

**Stéphane Menoud** (19.09) Fromagerie des Chaux affiné par Mifroma SA

**Nicolas Charrière** (19.08) Fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz affiné par Mifroma SA

**Franz Jungo** (19.08) Fromagerie de Strauss affiné par Cremo Von-Mühlénen SA

**Silvio Kaeser** (19.05) Fromagerie de Charmey affiné par Lustenberg & Dürst AG

**Philippe Favre** (19.05) Fromagerie de Vaulruz affiné par Fromage Gruyère SA

**Alexandre Schaller** (19.04) Fromagerie de Villarimboud affiné par Fromco SA

**Dominique Descloux** (19.02) Fromagerie de Cottens affiné par Mifroma SA

**Daniel Maurer** (19.02) Fromagerie de Chézard-St-Martin BIO affiné par Milka AG et Emmi AG

**Michel Grossrieder** (19.02) Fromagerie de Moléson SA Orsonnens affiné par Fromage Gruyère SA

**Jérôme Raemy** (19.02) Fromagerie d'Autigny affiné par Fromage Gruyère SA

**Daniel Rohrbach** (19.01) Fromagerie de Develier BIO affiné par Emmi AG

**Yvan Dénervaud** (19.01) Fromagerie de Villarzel affiné par Fromco SA

**Charles Magne** (19.01) Fromagerie de Vuarrens affiné par Fromco SA



Les fromagers et les représentants de leur société de fromagerie qui ont reçu un diplôme.



## Les fromagers de Gruyère d'Alpage AOP



### Médailles d'or

**Martial Rod** (19.63) Alpage La Moësettaz affiné par Fromage Gruyère SA

**Marcel Progin** (19.54) Alpage Gros-Plané affiné par Mifroma SA

**Pierre & Yvan Brodard** (19.49) Alpage Grenerêts-Carratoleyre affiné par Mifroma SA



### Médailles d'argent

**Christophe Esseiva** (19.39) Alpage Brenleires-Crosets affiné par Fromage Gruyère SA

**Jacques Ruffieux** (19.37) Alpage Tissiniva affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Nicolas Brodard** (19.30) Alpage La Guignarde affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage



### Médailles de bronze

**Cédric & Hugo Pradervand** (19.29) Alpage La Givrine affiné par Fromage Gruyère SA

**Daniel Bühler** (19.25) Alpage Twanbergli affiné par Milka AG et Emmi AG

**Samuel & Philippe Dupasquier** (19.24) Alpage Le Lity affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage



Les alpagistes qui ont reçu une distinction

## Diplômes

**Christian Bourquenoud** (19.22) Alpage Le Creux affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Christian & Pierre Boschung** (19.21) Alpage En Chenau affiné par Fromage Gruyère SA

**Société Menoud-Mesot-Vial** (19.21) Alpage Le Grand Boutavent affiné par Fromco SA

**Freddy & Stéphane Charrière** (19.16) Alpage Parc-es-Fayes affiné par Fromage Gruyère SA

**Maurice Bapst** (19.16) Alpage Vacheresse-Liti affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Nicolas Remy** (19.10) Alpage Les 2<sup>ème</sup> Groins affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Philippe & Michaël Ruffieux** (19.05) Alpage Varvalanna affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Hans Koenig** (19.03) Alpage La Vatia d'Avau affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Béat Piller** (19.01) Alpage Vounetz affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage

**Emmanuel et Patrick Mauron** (19.01) Alpage Gros Caudon Les Guedères affiné par Fromage Gruyère SA





Oswald Kessler, Didier Bovet, Jean-David Chevalley et Philippe Bardet



Didier, sa femme Valérie et son équipe



## Une médaille d'or de la rigueur pour un fromager passionné

Didier Bovet, fromager de Corcelles-le-Jorat, remporte la première place de la remise des distinctions de l'Interprofession du Gruyère avec l'excellent score de 19.87 sur 20. Il a obtenu ainsi un total de 44 taxations avec la note maximale sur les 60 effectuées pendant ces 5 dernières années.

A Corcelles-le-Jorat, Didier nous a ouvert les portes de sa fromagerie et nous a fait découvrir les secrets de sa fabrication. Mais les secrets, il n'y en a pas vraiment. C'est tout simplement une régularité sans faille qui permet l'élaboration d'un Gruyère AOP si parfait. Dans les lieux, ces trois employés Nexhi, Marcel et Diogo s'activent depuis 5 heures du matin déjà. Chacun sait ce qu'il doit faire. À eux quatre, ils élaborent 230 tonnes de Gruyère AOP par an, soit l'équivalent de 6'500 meules. Elles sont affinées à Mifroma et se retrouveront, non seulement dans la laiterie de Corcelles-le-Jorat, mais aussi à la Migros et à travers le Monde.

### Fromager depuis toujours

Si nous lui demandons pourquoi il est devenu fromager, Didier déclare tout naturellement : « depuis gamin, je savais que je voulais faire ce métier ». La décision s'est imposée à lui. « Mes parents pesaient le lait et mon oncle était fromager. J'allais chez lui en vacances et j'y ai découvert ma passion ». Le fromager a réalisé son apprentissage pendant 2 ans à Ursy, puis 1 année à Rechthalten. Il réussit, par la suite, sa maîtrise à Esmonts. Il est ensuite fromager pendant 5 ans à Villaranon près de Sviriez avant de s'établir dans la commune de Corcelles-le-Jorat en mai 2000.

Didier est un amoureux du Gruyère AOP. Dans son métier, ce qu'il préfère, c'est son élaboration, et plus particulièrement le décaillage. « C'est là que tout se joue... ou se déjoue ». Pour s'y consacrer corps et âme, il laisse généralement ainsi à ses employés le soin de s'occuper plutôt de ses autres produits, comme le beurre ou les yoghourts.



### Objectif atteint

Lorsque nous lui demandons ce qu'il ressent d'avoir remporté la première place du concours, il nous répond « objectif atteint » et complète : « j'ai toujours eu la motivation de gagner, mais avant de faire une médaille, nous faisons du fromage. C'est surtout la qualité du Gruyère AOP que je produis qui me fait vraiment plaisir et le plus important restera la satisfaction de mes clients ». Cet amour du Gruyère AOP, il l'utilisera pour les prochaines années à venir : « je pense que des résultats si haut, c'est difficile à atteindre à nouveau, mais en même temps, nous disons la même chose il y a 5 ans, donc nous ne lâcherons rien ».

Le fromager apprécie particulièrement ce que représente cette compétition : « elle prend en compte notre travail sur 5 ans et sur toute notre production ». Jean-David Chevalley,

Président de la société de fromagerie de Corcelles-le-Jorat, quant à lui, n'était pas surpris du résultat « nous étions tous très contents et fiers ».



### Une filière soudée

Didier est peut-être sacré grand champion de fabrication de Gruyère AOP, mais il reste modeste et parle des acteurs qui l'ont aidé à atteindre cette distinction avec beaucoup d'estime. « Je ne suis pas seul non plus ! Ma femme, Valérie, m'aide beaucoup avec le magasin et l'administratif. Mon employé Nexhi, qui est à mes côtés depuis 8 ans déjà, m'assiste remarquablement. Quand les meules de Gruyère AOP sont élaborées, l'affineur reste bien évidemment lui-aussi un membre-clé de toute cette fabrication. Et n'oublions surtout pas les 11 producteurs de lait de la région sans qui rien ne serait possible ».



Il s'estime d'ailleurs chanceux d'avoir un bon président de société de fromagerie en la personne de Jean-David et d'avoir une entente remarquable avec tous les agriculteurs à qui il achète du lait. « La société m'a toujours suivi et m'a accordé sa confiance. Quand nous avons voulu refaire la fromagerie, j'ai pu la faire comme je l'entendais. Il n'y a pas eu de problèmes et il n'y en a toujours pas. C'est fondamental pour travailler dans de bonnes conditions ».

Jean-David acquiesce les propos de Didier et décrit son propre rôle de président avec humour : « je dois tenir un peu le fromager bien évidemment ! ». Plus sérieusement, il nous explique qu'il se soucie particulièrement de la conformité des installations et leur bon renouvellement. Il suit avec passion toutes les évolutions de la fromagerie. « L'important c'est d'avoir de bonnes relations, c'est pourquoi nous faisons toutes nos assemblées de comité avec le fromager ».



Sa femme Valérie est à ses côtés depuis ses tout débuts. Sa formation dans l'administration lui permet de gérer les affaires de la fromagerie d'une main de maître. Elle s'occupe aussi du magasin qu'elle a pu créer à son goût : « c'était une expérience géniale. Ma seule contrainte était l'espace défini. J'avais la confiance totale de la société de fromagerie ». Les clients y trouvent du Gruyère AOP bien évidemment, mais aussi un large choix de fromages et yogourts, de nombreux produits locaux et artisanaux, comme « des biscuits de La Briceletière, du pain précuit de Mézières/VD, des Bières du Jorat ou encore des tisanes de la Droguerie Roggen pour aider à la digestion de la fondue, bien sûr ».

La plus grande difficulté pour Didier est de trouver le bon personnel qui suivra sa grande rigueur. Heureusement, en son second Nexhi, il a trouvé un excellent employé : « Il est comme un ordinateur à qui j'aurais donné ma disquette » nous raconte Didier en



Les producteurs et leur famille qui livrent le lait à Didier Bovet

riant. Il ajoute que ce n'est pas toujours facile de trouver quelqu'un qui a un grand sens de la rigueur.

### L'homme derrière le fromager

Bien évidemment, pour atteindre des aussi bons résultats de taxations, Didier consomme son Gruyère AOP plusieurs fois par jour. Il le retrouve dans son assiette quoi qu'il arrive le matin et très souvent le soir. « Si nous avons de la chance, nous mangerons aussi une fondue à midi » ajoute-t-il avec humour. Son affinage favori ? « 10 mois, c'est le top », répond-il sans hésitation.

Si le travail à la fromagerie n'est pas de tout repos, Didier trouve tout de même le temps de se consacrer à l'un de ses premiers amours : la gymnastique. Il entraîne des jeunes à hauteur de 3 fois par semaine à Ursy. Lorsque nous lui demandons étonnés quand il a le temps de s'occuper de cela, il nous répond en riant : « je fais ça la nuit ».





Oswald Kessler, Martial Rod et Philippe Bardet



Martial, sa femme Sandra et son fils Gilles



## Un Gruyère d'Alpage AOP régulier dans un environnement irrégulier

L'alpagiste Martial Rod, 45 ans, remporte la première place et la médaille d'or de la remise des distinctions de l'Interprofession du Gruyère avec une excellente moyenne de 19.63 sur 20. L'hiver, il est agriculteur à Bière. L'été, il monte à la Moësettaz au Brassus et fabrique du Gruyère d'Alpage AOP.

A peine 6h du matin et la Moësettaz s'anime déjà. A l'étable, une cinquantaine de vaches se nourrissent. Elles viennent de terminer leur traite et se préparent à prendre l'air. Déjà depuis 3h30 du matin, Martial, maître des lieux, a pris son premier café matinal pour « décoller les yeux », comme il aime bien le dire. Il se prépare pour l'étape la plus cruciale de la fabrication : le décaillage. La cuve est sur le feu crépitant. La présure et les cultures ont déjà été ajoutées au lait de la veille et du matin même. Par des gestes précis, il entame la danse du tranche-caillé à la main. Dans son rituel, Gilles, 14 ans, aide son père avec la poche.

### Une vie à l'alpage

Entre deux coups d'œil sur son fromage, Martial nous reçoit et nous explique d'où lui vient sa passion du Gruyère d'Alpage AOP : « je suis un peu tombé dans le chaudron ». Il avait en effet tout juste 2 ans quand son papa, Frédéric, est devenu le fromager d'alpage de la Meylande-Dessus. Depuis 1997, Martial fabrique lui-même à la Moësettaz en association avec Jean-Louis Pittet. A cette époque, il n'en était pas moins à son coup d'essai. L'alpagiste avait déjà fabriqué deux saisons auparavant au Pré de Bière sur les pentes du Marchairuz ainsi que deux saisons supplémentaires à la Meylande-Dessus avec son père.

La Moësettaz, c'est aussi une histoire de famille. Si deux des trois enfants sont en apprentissage, ça n'empêche pas ces amoureux des animaux de venir donner un coup de main de temps à autre le weekend. Sheila, 20 ans, s'est tournée vers l'agriculture après avoir fini son apprentissage de cuisinière. Yannick, 17 ans, quant à lui, effectue son



apprentissage d'agriculteur et envisage déjà de devenir fromager par la suite. Gilles est encore à l'école mais rêve lui aussi de travailler à la ferme. Sandra, l'épouse de Martial, veille aussi à la bonne marche de l'alpage tout en y conciliant sa profession de coiffeuse. Elle redescend d'ailleurs quelques jours par semaine pour s'occuper de ses clients.

Pour Martial, les moments à la Moësetz sont importants : « c'est la liberté ». Il adore la diversité de son métier qui est plus qu'une profession, mais une véritable vocation. « J'aime le fait de toucher à tout ». L'alpagiste s'occupe de son bétail avec tendresse et de son fromage avec passion. « Tout ce que je fais – la fabrication, l'affinage de mes fromages – ça me tient à cœur ». Il fabrique 6 Gruyère d'Alpage AOP par jour en début de saison et descend progressivement à 3 meules au fil du temps. Ces pièces, il en prend soin, pour les plus jeunes, dans sa cave, puis les amène à la Meylande-Dessus afin de pouvoir réaliser l'affinage des trois premiers mois dans la région. Il a tout de même le projet d'agrandir la cave de la Moësetz dans l'année, ce qui lui permettrait d'affiner ses fromages en toute indépendance. Martial ne s'ennuie pas. Ces journées

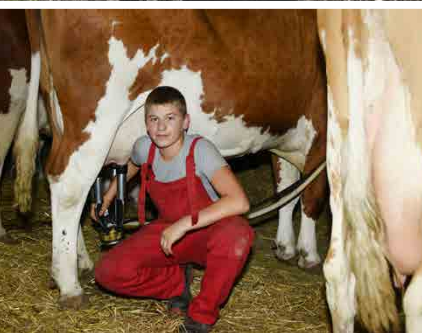


qui commencent à 3h30 ne finissent que vers 18h si tout se passe bien. « Ce sont de grosses journées. Il semble qu'elles soient longues, mais on ne les voit pas passer ».

### Plus qu'une médaille, tout un art

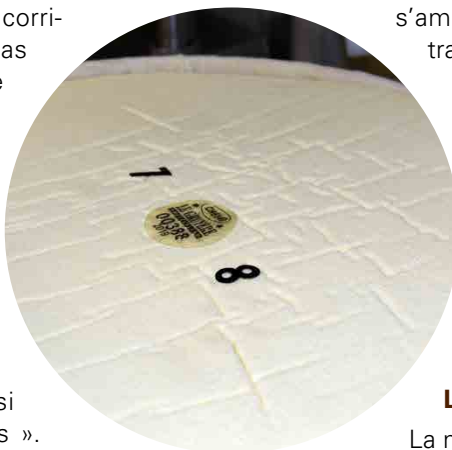
Lorsque nous abordons la question de sa première place lors de la remise des distinctions de l'Interprofession du Gruyère, Martial reste humble avec une lueur de fierté qui pointe dans ses yeux. Il se souvient de sa médaille d'argent, il y a de cela cinq ans où il avait obtenu une moyenne honorable de 19.35 sur 20. Après cela, il a commencé à suivre ses taxations de près : « j'ai pensé que j'avais mes chances et c'est devenu mon but à atteindre pour les quatre années qui ont suivies ». Ce concours est important pour lui : « ce sont des résultats des taxations de l'Interprofession du Gruyère sur 5 ans ». Il s'agit là d'un résultat sur la durée et sur la qualité globale de son travail. L'alpagiste est conscient pourtant que rien n'est joué d'avance et qu'un petit écart peut baisser considérablement sa moyenne.

« Cela peut être dû à un problème avec les installations en place. Il peut y avoir des problèmes d'hygiène. Aussi,



le fromager peut simplement faire une petite erreur. Par exemple, lors des taxations de nos meules, nous pouvons recevoir le commentaire que notre pâte est trop fine. Bien évidemment, nous voulons corriger le défaut, mais nous ne sommes pas à l'abri de passer très vite dans l'autre extrême. C'est donc aussi primordial d'être attentif pendant le décaillage, car c'est ce qui va faire la pâte du Gruyère d'Alpage AOP. L'essuyage du grain doit être minutieux, sinon il devient comme de la sciure. C'est un art très subtil et il faut bien prendre en compte les analyses qui nous sont données pour fabriquer de la meilleure façon possible. Après, cela peut aussi être dû à des années dites « sèches ». Dans ces moments-là, les vaches peuvent tout simplement monter en cellule plus rapidement et cela rend la fabrication plus compliquée. Le lait ne réagit plus de la même façon et nous perdons en rendement. Aujourd'hui, par exemple, le temps est orageux. Le lait va travailler beaucoup plus vite. »

Pour la suite, Martial nous promet de continuer à faire de son mieux. Il est très fier déjà de tout ce qu'il a pu accomplir. Son plus grand souhait est de permettre à ses enfants



de pouvoir continuer dans le domaine. « Même si la barre est haute à présent, il ne faut pas qu'ils se prennent trop la tête s'ils commencent à l'échelon en dessous. Cela s'améliore et surtout ils doivent apprendre à travailler le lait en persévérant ». La clé du succès pour l'alpagiste est la régularité. « Les matins, nous ne nous réveillons pas toujours de la même façon. Un jour, on va se sentir très bien, l'autre un peu moins. Pour atteindre cette régularité, il faut arriver à se lever tous les matins de la même manière et travailler tous les jours de la même façon ».

#### Les moments-clés

La montée à l'alpage et la désalpe occupent une place spéciale dans le cœur de Martial. Les 82 toupins et cloches qui sont pendues sur la paroi de son chalet décoreront le cou des vaches de son troupeau. Il nous raconte avec émotion leur trajet de 22km qu'ils exécutent entièrement à pied de Bière à la Moësettaz. Cela représente 6 heures de trajet qu'ils sont encore parmi les rares à réaliser à pied. Martial, c'est depuis tout petit qu'il le vit en marchant. « Pour moi, c'est important. Et mes enfants sont encore plus mordus que moi ».





L'herbage et le fromager occupent des places privilégiées dans la fabrication du Gruyère d'Alpage AOP. Martial prône la préservation des petits alpages qui permettent cette diversité. « Le Gruyère d'Alpage AOP propose de la diversité au sein des Gruyère AOP. Il contribue à la satisfaction dans la diversité des goûts des clients ».

L'affinage occupe une place gratifiante dans la vie de Martial. Il nous avoue adorer voir tous ses fromages alignés dans les grandes caves de Fromage Gruyère SA à Bulle. « S'ils ont cette couleur brunâtre et s'ils ont bonne façon, ça fait plaisir. On peut voir aussi ce marquage du Gruyère d'Alpage AOP sur le talon de la meule qui ressort très bien avec la couleur du temps, c'est magnifique ! ».

Le Gruyère d'Alpage AOP occupe une place de maître dans tous les plats de la Moësettaz du déjeuner jusqu'au souper. Il se mange en morceau évidemment, de préférence affiné à 10 ou 12 mois. Mais l'alpagiste ne pourra s'empêcher de goûter sa première série de plus jeunes quand la saison recommence. « Quand il fait bien chaud, un bout de pain avec un bout de fromage, ça passe toujours bien », nous



raconte Martial. Bien sûr, une fondue de temps en temps est toujours la bienvenue, sans oublier les délicieuses croûtes au fromage de sa femme. Pour les plats de pâtes, pas question d'acheter du parmesan pour la famille Rod ! « Nous mettons du Gruyère d'Alpage AOP. Avec ça, les pâtes sont tout de suite améliorées ».

#### Et l'avenir ?

Martial est confiant. Il se repose sur l'Interprofession du Gruyère qui défend avec conviction le produit et sur les consommateurs : « Avant, on voulait construire des grosses laiteries, mais aujourd'hui, les gens cherchent à revenir un peu en arrière. Ils vont sur les marchés et veulent des produits locaux ou régionaux ». Pour lui, le Gruyère d'Alpage AOP est un produit recherché et artisanal qui répond à cette demande.



# Le Gruyère AOP associé à de grands événements

Période d'octobre à décembre 2019

## Fribourg Gottéron

Durant toute la saison d'hiver, le HC Gottéron affiche les couleurs du Gruyère AOP sur son maillot et autour de la glace.

[www.gotteron.ch](http://www.gotteron.ch)

## Salon des Goûts et Terroirs

Retrouvez le Gruyère AOP au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle du 30 octobre au 3 novembre 2019.

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

## Vully Blues Festival

Les festivaliers se déplacent le 8 et 9 novembre 2019 dans les caveaux de Praz pour apprécier les différents concerts accompagnés d'un bon verre de vin du Vully.

[www.vullybluesclub.ch](http://www.vullybluesclub.ch)

## Les Automnales

Du 8 au 17 novembre 2019 se dérouleront les Automnales à Genève Palexpo avec le Gruyère AOP.

[www.automnales.ch](http://www.automnales.ch)

## Le Gruyère AOP European Curling Championships

Le Gruyère AOP est sponsor des championnats européens de curling, cette année à Helsingborg en Suède du 16 au 23 novembre 2019.

<https://worldcurling.org/events/ecc2019/>

## Le Mondial de la Fondue

Tentez de faire la meilleure fondue avec du Gruyère AOP du 15 au 17 novembre 2019 à Tartegnin lors du Mondial de la Fondue.

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

## Food Expo 2019

Du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2019, le Gruyère AOP sera présent à la Food Expo à Berne pour le plaisir de vos papilles entouré de fournisseurs locaux, régionaux et internationaux.

[www.foodexpo.ch](http://www.foodexpo.ch)

## Coupe du monde de Ski de Fond

Du 29 novembre 2019 au 23 mars 2020

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 et en Italie entre le 28 décembre 2019 et le 5 janvier 2020.

[www.fis-ski.com/cross-country](http://www.fis-ski.com/cross-country)

## Village de Noël à Liège

Retrouvez le Gruyère AOP et toute la féerie des fêtes au village de Noël de Liège du 29 novembre au 30 décembre 2019.

[www.villagedenoel.be](http://www.villagedenoel.be)

## Tchiiz – Festival des saveurs

Le Gruyère AOP vous propose de découvrir les saveurs de la région de Gruyère en visitant des caves à fromages et des lieux de production lors du Tchiiz Festival des Saveurs du 30 novembre 2019 au 1<sup>er</sup> décembre 2019.

[www.tchiiz.ch](http://www.tchiiz.ch)

## Pintes ouvertes dans le canton de Vaud

Du 5 au 7 décembre 2019, profitez d'une fondue 100% Gruyère accompagnée de différents produits du terroir lors des Pintes ouvertes du canton de Vaud.

[www.pintesouvertes.ch](http://www.pintesouvertes.ch)

## SPAR European Cross Country Championships

Dans le cadre de son sponsoring de l'Athlétisme européen, le Gruyère AOP apporte aussi son soutien aux courses de Cross-Country. Les athlètes s'affronteront cette année à Lisbonne au Portugal le 8 décembre 2019.

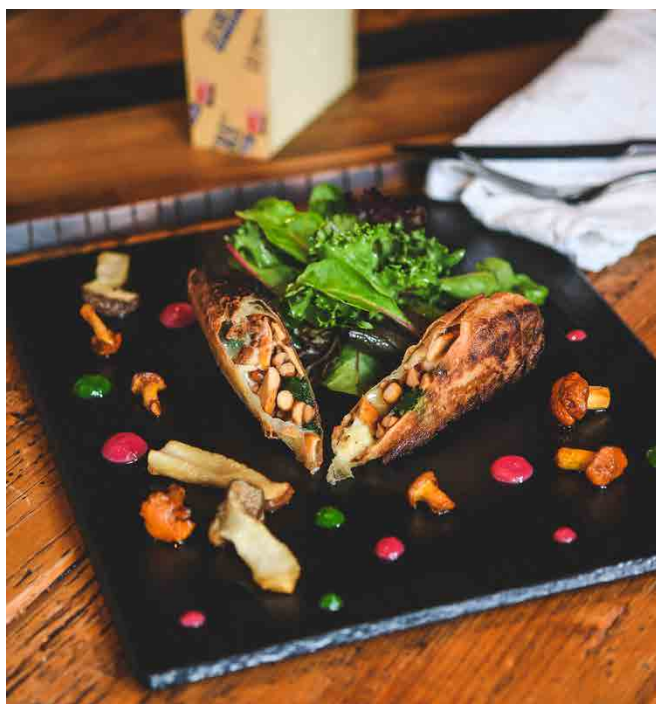
<https://lisboa2019.pt>

## Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt.



# Recettes



## Croustillant des bois aux marrons et cubes de Gruyère AOP

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 4 personnes :

8 feuilles de pâte filo (pâte à rouleaux de printemps)  
100 g de champignons mélangés  
1 oignon  
250 g d'épinards frais  
100 g de Gruyère AOP  
50 g de marrons  
Sel, poivre

### Préparation :

- Ciseler les oignons et les faire revenir au beurre.
- Ajouter les champignons.
- Laisser cuire 3 minutes.
- Ajouter les épinards et les dés de marrons.
- Une fois les épinards cuits, laisser refroidir la masse.
- Ajouter les cubes de Gruyère AOP.
- Dresser votre masse dans la pâte filo de manière à former de petits cylindres à poêler.
- Dans une poêle avec de l'huile chaude, laisser les croustillants colorer.
- Dresser les croustillants sur votre salade ou en accompagnement d'une soupe de légumes.

## Soupe de lentilles corail à la menthe et ses copeaux de Gruyère AOP

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 4 personnes :

1 l de bouillon de légumes  
300 g de lentilles corail  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
2 tomates, coupées en dés  
100 g de Gruyère AOP  
20 g de menthe  
Sel, poivre

### Préparation :

- Dans une grande casserole, faire revenir les oignons et les dés de tomates durant 5 min.
- Y ajouter les lentilles préalablement trempées, sans son jus de trempage.
- Cuire le tout durant 15 min dans 1 litre de bouillon de légumes. Ajouter l'ail. Cuire à nouveau 5 minutes.
- Mixer le tout finement, saler, poivrer.
- Dresser votre soupe en y ajoutant vos copeaux de Gruyère AOP et la menthe finement hachée.

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

Découvrez d'autres recettes délicieuses sous :

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

