

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND 

No 49 - Décembre 2019

# L'oiseau

L'Interprofession du Gruyère vous souhaite

*de belles fêtes*

ainsi qu'une savoureuse année





Aussi  
pour le  
Réveillon.

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



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.  
[www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch)



Les bureaux de l'Interprofession du Gruyère seront fermés du lundi 23 décembre 2019 au 6 janvier 2020 à 7h30.  
En cas d'urgence, vous pouvez atteindre Monsieur Philippe Bardet au 079 317 82 61.

## SOMMAIRE

- |   |   |
|---|---|
| <b>03</b> MESSAGE DU PRÉSIDENT  | <b>12</b> DISTINCTIONS POUR LE GRUYÈRE AOP<br>LORS DE CONCOURS NATIONAUX ET<br>INTERNATIONAUX |
| <b>04</b> FABRIQUER DU GRUYÈRE AOP DANS UNE<br>COUR DE RÉCRÉATION                                       | <b>16</b> LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS<br>ÉVÉNEMENTS                                    |
| <b>06</b> LE GRUYÈRE AOP À LA FÊTE  | <b>18</b> LES RECETTES IDÉALES POUR VOS REPAS<br>DE FIN D'ANNÉE                               |
| <b>08</b> LE GRUYÈRE AOP ET LA GASTRONOMIE<br>ÉTOILÉE BELGE, PARTAGE D'UN SAVOIR-<br>FAIRE EXCEPTIONNEL |   |
| <b>10</b> ÉTUDE SUR LES JEUNES<br>CONSOMMATEURS SUISSES ET LEUR<br>RAPPORT AU GRUYÈRE AOP               |   |

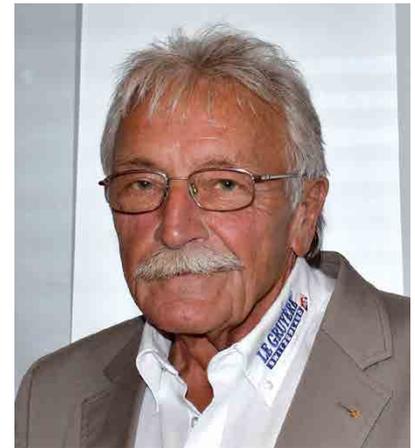
### Impressum

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  
Microplume, [www.microplume.ch](http://www.microplume.ch)  
Tirage : 2'800 exemplaires

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

Graphisme :  
Effet-i-media bepbep@bluewin.ch  
Imprimé en Suisse



## Message du **Président**

**Le 2 octobre a eu lieu la cérémonie de la remise des distinctions pour les gagnants du concours de la meilleure qualité à Grangeneuve. Ce fut une fête inoubliable.**

La différence minime entre la moyenne générale et les résultats des vainqueurs du concours, démontre l'excellence de la qualité du Gruyère AOP commercialisé.

Je tiens à citer un passage du discours de Didier Bovet vainqueur du concours:

*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, indispensable aux étapes de fabrication et rappelons-nous ce qu'est l'artisanat.*

*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.*

Félicitations et merci à Didier Bovet. Il a résumé avec cœur et conviction sa vue sur l'avenir du Gruyère AOP.

*(Vous pouvez lire l'entier du discours de Didier Bovet dans L'oiseau n°48 - Novembre 2019)*

Nous sommes une interprofession de 2128 membres. Les décisions se prennent démocratiquement. Evidemment, il y a des avis divergents concernant les options stratégiques. L'IPG est une association d'entrepreneurs indépendants avec leurs intérêts particuliers. Il faut convaincre la majorité de chaque groupe, Producteurs de lait, Fromagers et Affineurs. Cela prend plus de temps de débattre des arguments pour et contre. Les discussions durent mais nous laissent aussi du temps pour réfléchir, s'informer et analyser les arguments des autres. L'essentiel est, que, une fois la décision prise, tous les membres l'acceptent.

L'Interprofession du Gruyère fête bientôt ses 25 ans, une génération qui a réussi à créer et à faire vivre une organisation efficace.

Le comité a mandaté une étude pour nous faire réfléchir sur l'avenir du Gruyère AOP et les mesures à prendre pour assurer le succès de notre organisation pour la nouvelle génération, en associant un grand nombre de nos membres.

Je me réjouis de voir le résultat.

Nous sommes tous Le Gruyère AOP Switzerland !



Oswald Kessler  
Président de l'IPG

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 



Les élèves de l'école de Marly



# Fabriquer du Gruyère AOP dans une cour de récréation !

Au début octobre, les 333 élèves du Cercle scolaire de Marly ont découvert durant une semaine une large palette des produits du terroir et de traditions fribourgeoises. Ils ont en particulier cuisiné et dégusté des préparations qui ont la part belle lors de la Bénichon. A cette occasion, ils ont pu assister à la fabrication du Gruyère AOP dans le chalet de démonstration installé dans la cour de récréation.

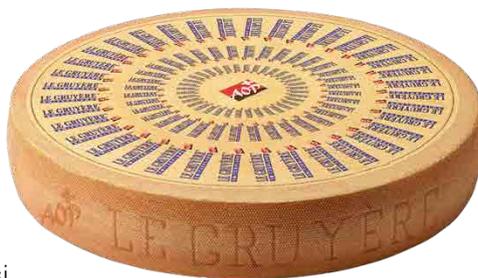
## Une semaine pas comme les autres

Le lundi matin, alors que Jean-Louis Andrey et Jean-Bernard Demierre, deux passionnés de Gruyère AOP, préparaient le feu dans le chalet de démonstration, le fromager du Mouret, Benoît Kolly, amenait le lait et les cultures pour la fabrication ainsi que du Gruyère AOP pour la dégustation. Juste à côté, dans l'école, les élèves étaient invités à un petit déjeuner bien particulier : de la cuchaule et de la moutarde de bénichon offertes par l'association Terroir Fribourg ainsi que du lait donné par Cremo. « Une grande partie des enfants n'avaient jamais mangé de moutarde de bénichon, relève Line Widmer-Comment, enseignante et coorganisatrice de cet événement. Ils ont ainsi goûté et découvert des saveurs

nouvelles ». Cette dégustation était une bonne entrée en matière pour cette semaine pas comme les autres.

## Deux meules par jour

Chaque matin et chaque après-midi, deux classes venaient sur le chalet de démonstration. « Nous voulions montrer aux élèves les étapes-clés de la fabrication du Gruyère AOP, explique Jean-Louis Andrey, ancien fromager et retraité du secteur qualité de l'IPG. Ils étaient intrigués quand ils voyaient le lait se transformer en une belle masse compacte. Ils étaient tout aussi étonnés de voir le découpage du caillé en grains qui, au fur et à mesure du brassage, deviennent de plus en plus petits. La sortie de la meule les intéressait également beaucoup. Ils m'observaient attentivement plonger mes bras dans la chaudière, puis déposer la meule sur la table de presse. Ils voyaient alors les grains s'agglomérer entre eux et la meule devenir peu à peu compacte ».



## Les mains à la pâte

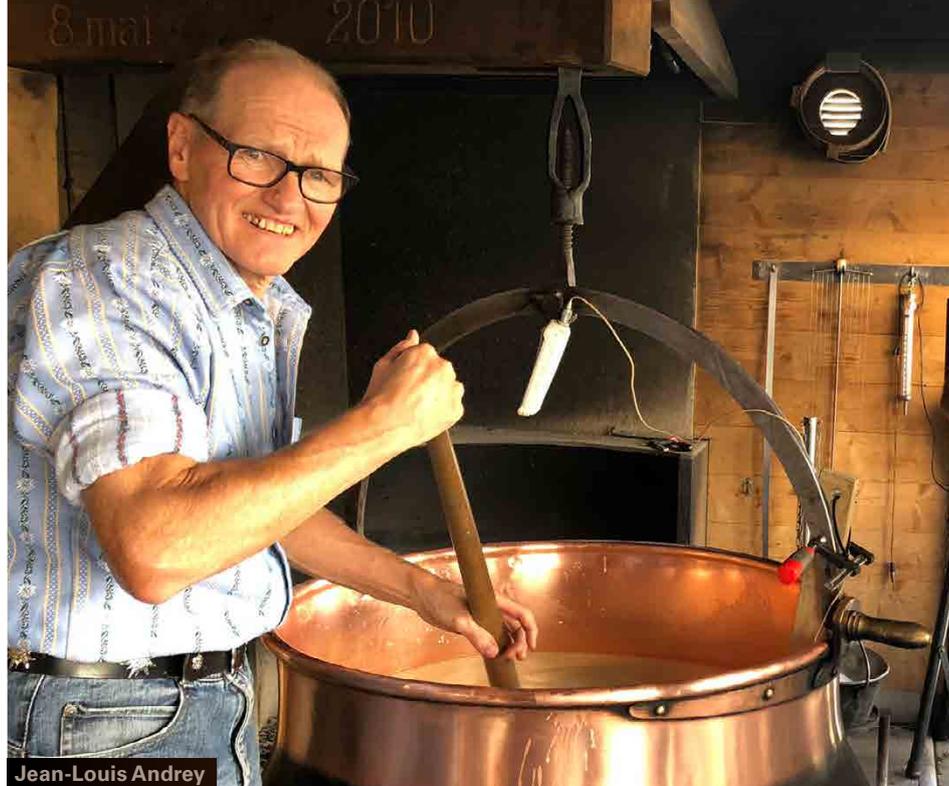
Avant le chauffage du caillé dans la cuve, les élèves passaient les uns après les autres pour brasser eux-mêmes la



Le chalet de démonstration



Les élèves et leurs parents qui découvrent la fabrication



Jean-Louis Andrey

masse petit-lait et grains. Certains avaient si bien regardé les gestes de Jean-Louis qu'ils avaient tout de suite compris la technique de brassage! Ils pouvaient aussi déguster le caillé frais ainsi que le petit-lait. « La plupart ne connaissaient ni l'un ni l'autre. Ils avaient d'abord un air interrogatif et circonspect, constate le fromager. Mais, curieux, ils se prenaient au jeu et goûtaient. Il y a même un enfant qui est revenu le lendemain avec une bouteille pour en apporter à la maison ».

### Un métier d'avenir pour les passionnés

C'était aussi l'occasion d'expliquer le métier de fromager aux plus grands. « Un des élèves m'a demandé si ce métier paie bien, se souvient Jean-Louis, amusé. Je lui ai répondu qu'il faut avant tout qu'il choisisse un métier qui lui plaise. Puis, s'il fait bien son travail avec passion, cela lui permettra de gagner sa vie honorablement. Si l'on oublie ses éléments ça ne marche pas ».

### Des activités multiples et variées

Les élèves ont aussi eu la possibilité de participer à d'autres activités grâce au comité d'enseignants de Marly et au coup de pouce de Francis Maillard, ancien directeur de la Chambre fribourgeoise d'agriculture et ancien syndic à Marly.

Selon les classes, ils pouvaient rencontrer des joueurs de cors des alpes, un fondeur de cloches, des patoisants, des lanceurs de drapeaux, des agriculteurs et leurs animaux, un maraîcher avec ses fruits et légumes, une artiste qui fait du découpage et bien d'autres personnes qui ont partagé leur passion. « Nous voulions qu'ils puissent être actifs, poursuit l'enseignante, qu'ils puissent découvrir différentes réalités, déguster et tester de nouvelles choses,

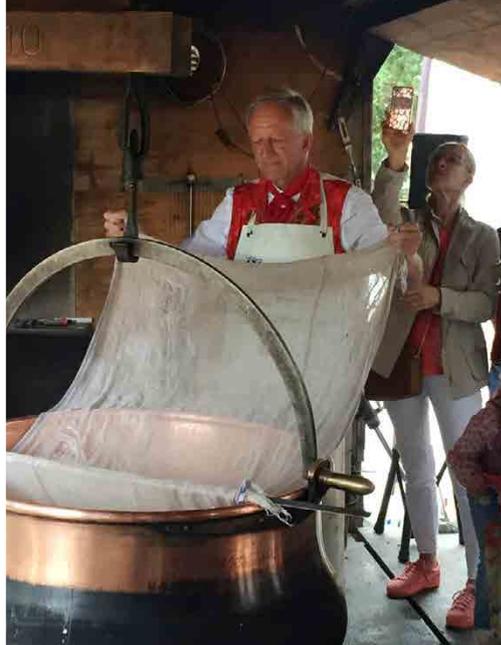
confectionner un mets... Ils étaient preneurs et ils étaient contents. Ils se souviendront longtemps de ce qu'ils ont fait durant cette semaine ».

### Une semaine de partage

Le vendredi après-midi, les parents étaient invités à l'école. Leurs enfants leur ont montré ce qu'ils avaient réalisé durant la semaine. Ils ont pu visiter le chalet de démonstration et assister à la fabrication du Gruyère AOP. Ils ont acheté les biscuits, la moutarde de bémichon, la soupe de chalet et les desserts préparés par les élèves. Ils ont écouté le « Lyoba » et « Le vieux chalet » chanté par 333 jeunes. « C'était une semaine de partage entre les élèves, les enseignants, les parents, indique Stéphanie Cotting, Responsable d'Etablissement. De nombreux parents nous ont parlé des discussions qu'ils ont eu en famille autour des différentes activités. Les enfants avaient du plaisir à raconter ce qu'ils avaient fait. Ils ont appris beaucoup de choses sans s'en rendre compte ! »

### Bientôt une dégustation très spéciale

Les meules confectionnées dans la cour de récréation sont affinées actuellement à la fromagerie du Mouret. « Nous sommes reconnaissants que l'Interprofession nous ait offert gracieusement cette activité autour de la fabrication du Gruyère AOP, durant une semaine, explique Line Widmer-Comment. Tous les élèves ont pu en profiter. Ils ont eu du plaisir et ont beaucoup appris. Pour la suite, nous aimerions que les élèves puissent voir le produit fini et déguster le Gruyère AOP fabriqué dans leur école. Nous allons organiser un petit événement, avec le concours de l'Interprofession du Gruyère.



## Le Gruyère AOP à la fête !

Les 47 meules de Gruyère AOP fabriquées à l'espace fribourgeois « Méjon Friboua » de la Fête des Vignerons sont actuellement bichonnées à la fromagerie de Semsales. Elles sont les témoins de cette belle aventure qui a réuni de nombreux passionnés du Gruyère AOP sous l'égide de la Confrérie du Gruyère et de l'Interprofession du Gruyère.

Cet été, à Vevey, le canton de Fribourg a une fois de plus fait partie intégrante du spectacle et de la ville en fête. Autrefois, c'était avant tout le district de la Veveyse qui était invité, puisque, de tout temps, ses habitants avaient des liens forts avec la cité lémanique et sa région. Certains venaient aider les familles vigneronnes lors des vendanges. D'autres fabriquaient les échelas pour tenir les ceps ou faisaient leur apprentissage et travaillaient dans les usines de la ville. Il y a « les incontournables » Armaillis de la Fête qui fêtaient en cette édition 2019, deux siècles de participation à l'événement. Aujourd'hui, ils sont représentés par la Société des Armaillis de la Fête des Vignerons, créée en 1957 à Châtel-St-Denis. L'Armailli 1819 était interprété par Raoul Colliard, petit-fils de Robert, soliste du Ranz des Vaches en 1927. Avec l'évolution de la société, c'est tout le canton de Fribourg qui a développé ces liens et qui participe à la fête.

### Les vaches, stars de la fête

Durant cette édition 2019, un nombre considérable de badauds sont venus dans l'espace fribourgeois situé dans le jardin Doret. Ils pouvaient assister deux fois par jour à la traite des quarante vaches laitières qui participaient au spectacle et aux cortèges. Ces stars de la fête laissaient matin et soir 200 litres de lait de sa production. « La qualité de ce lait nous a permis de faire du Gruyère AOP, relève Francis Demierre, préfet de Genève pour la Confrérie

du Gruyère et responsable de l'animation autour du Gruyère AOP à Vevey. Les vaches étaient nourries avec du fourrage propre, du foin et du regain de haute qualité ».

### Fabrication du Gruyère AOP comme nos aïeux

Les visiteurs pouvaient aussi assister à la fabrication du Gruyère AOP dans le chalet de démonstration installé pour l'occasion par la Confrérie du Gruyère. Chaque jour, deux fromagers fabriquaient notre pâte dure selon la méthode ancestrale, comme le faisaient nos aïeux ou comme le pratiquent encore quotidiennement en été nos fabricants de Gruyère d'Alpage AOP. Ils sortaient le fromage à quatre mains. Ils étaient fréquemment aidés par des invités d'honneur qui se montraient fiers de participer. Citons notamment les Conseillers d'Etat fribourgeois Georges Godel, et le vaudois Philippe Leuba, l'Abbé-Président François Margot, le directeur général de l'organisation de la fête Frédéric Hohl ainsi que les deux petites Julie, les héroïnes de la fête, et bien d'autres.

### Des visiteurs enthousiastes

« Nous avons eu un succès extraordinaire », se souvient avec enthousiasme Francis Demierre. « Nous avons constaté combien les gens reviennent de plus en plus à la nature, au terroir. Ils étaient très nombreux à dire que la Gruyère AOP était leur fromage préféré. Beaucoup d'enfants sont aussi venus dans le chalet de démonstration qui était un des postes du concours *Le Passeport de Julie*. Ils voulaient savoir comment se fabrique le Gruyère AOP. Ils se montraient curieux, posaient des questions. Certains ont même pu brasser le caillé dans le chaudron. Je pense qu'ils réclameront notre fromage lorsqu'ils iront dans les fromageries villageoises avec leurs parents ou encore lors d'achats dans la grande distribution ».



### Des partenaires impliqués

Ces vingt-cinq jours de fête ont été une grande réussite grâce à l'étroite collaboration de la Confrérie du Gruyère avec l'Interprofession du Gruyère sans qui le projet n'aurait pas pu avoir lieu, traduit par un soutien financier et logistique important. Le succès est aussi dû à l'entente cordiale avec les responsables de la Fête des Vignerons et du Produit du Terroir Fribourgeois ainsi qu'à l'engagement de très nombreux professionnels et bénévoles.

### Fierté de participer

« Sur place, je tenais à impliquer beaucoup de monde, rappelle Francis Demierre. Nous avons eu non seulement des personnes qui venaient du canton de Fribourg, mais de tous les cantons producteurs ainsi que du canton de Genève. Les fromagers étaient au nombre d'une vingtaine. Nous avons chaque jour un fromager responsable et un aide. Nous avons aussi pu compter sur une soixantaine de bénévoles qui faisaient partie en particulier de la préfecture genevoise de la Confrérie du Gruyère. C'était une façon d'intégrer ces *Gentes Dames* et ces *Solides Compagnons genevois* dans la Fête des Vignerons. Ils étaient partie prenante dans la gestion du stand. Ils assuraient par exemple la sécurité et les flux. Et puis, ils distribuaient « la manne céleste », la dégustation du Gruyère AOP ».

..... Nous avons aussi eu une très bonne collaboration avec les gens de la ferme, les vachers, qui s'occupaient du bétail. Nous avons senti qu'ils avaient une réelle fierté de fournir un lait de qualité pour fabriquer notre Gruyère AOP ».

### 47 meules pour prolonger la fête

..... Chaque jour, les deux pièces de Gruyère AOP partaient à Semsales à la fromagerie de Manu et Loïc Piller. Ces fromagers, père et fils, les ont pris sous leurs ailes protectrices, avec tout leur savoir-faire, leur professionnalisme et leur passion. « Aujourd'hui, tout laisse croire que ces meules seront de très bonne qualité, conclut Francis Demierre. Mais nous ne voulons pas en faire une affaire commerciale. Nous voulons prolonger la fête par des événements socioculturels. L'idée est de mettre en valeur l'identité de notre noble produit, de montrer qu'il fait partie de notre culture. Je suis responsable d'un petit comité chargé de définir et mettre en place une série de petites manifestations qui permettront au plus grand nombre de déguster et de savourer notre pâte dure issue de ces meules. Nous sommes convaincus qu'ainsi les personnes que nous côtoierons deviendront par la suite des ambassadeurs de notre Gruyère AOP ».





Lionel Rigolet et Viki Geunes



Lionel Rigolet



## Le Gruyère AOP et la gastronomie étoilée belge, partage d'un savoir-faire exceptionnel

L'Interprofession du Gruyère (IPG) et Switzerland Cheese Marketing (SCM) Benelux construisent la stratégie de communication du Gruyère AOP sur la transmission du savoir-faire au travers des générations, des valeurs et du goût. Ce territoire de communication positionne Le Gruyère AOP comme un produit naturellement premium, gastronomique et situé très haut sur l'échelle du goût.

La gastronomie belge est un domaine de chefs passionnés, curieux, et naturellement ouverts. L'IPG et SCM Benelux ont souhaité tisser des liens particuliers avec cet univers. Leurs valeurs sont très proches : la défense de produits authentiques, l'excellence et la passion.

Pour renforcer ce lien professionnel et d'amitié, deux chefs belges doublement étoilés ont été conviés en Gruyère : Lionel Rigolet (*Comme chez Soi\*\**, Bruxelles) et Viki Geunes (*'t Zilte\*\**, Anvers). Ces chefs bien connus des gastronomes du plat pays ne sont pas venus seuls : quatre journalistes issus des trois pays du Benelux ont été invités et les ont accompagnés lors de ce voyage prévu du 24 au 26 septembre 2019. Pour cette presse *Lifestyle & Gastronomie*, la découverte de l'univers du Gruyère AOP

s'est donc aussi faite à travers le regard de nos chefs, permettant un angle d'attaque supplémentaire et inédit pour leurs lecteurs. Les retombées presse sont attendues fin 2019 dans *De Morgen Magazine*, *Foodies Magazine*, *Plus Magazine* et *Tendances*.

Fidèles à eux-mêmes, Lionel Rigolet et Viki Geunes ont été énergiques et créatifs pendant leur séjour, en investissant la cuisine de la Maison du Gruyère ou en préparant une fondue décontractée dans une buvette d'alpage *Chez Boudji*. Afin d'avoir une vue globale du savoir-faire de la filière, le programme intégrait une visite chez un affineur, et bien entendu une fabrication. Au cours de ces rencontres, chacun a partagé ses connaissances, son savoir-faire, son expérience. Et l'émotion était palpable, surtout au moment de la sortie du Gruyère d'Alpage AOP, tous entourés des bons soins de la famille Piller. Le parcours s'est terminé sur une très belle note gastronomique avec un menu brillamment concocté autour du Gruyère AOP par le chef Stéphane Décotterd (*Le Pont de Brent\*\**).

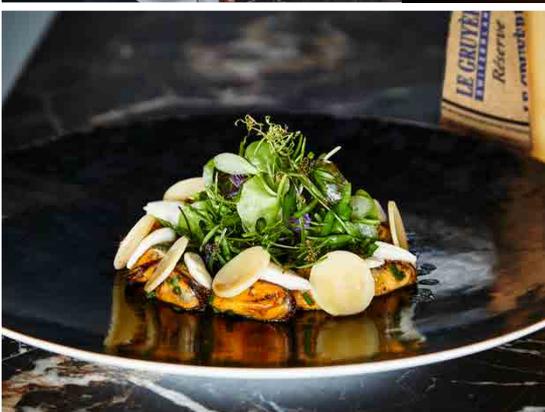
Ces experts culinaires sont des partenaires importants de la promotion du Gruyère AOP. Lionel Rigolet et Viki Geunes ont merveilleusement approfondi leurs connaissances du



Viki Geunes



Viki Geunes, Stéphane Décotterd et Lionel Rigolet



Beat Piller et Lionel Rigolet

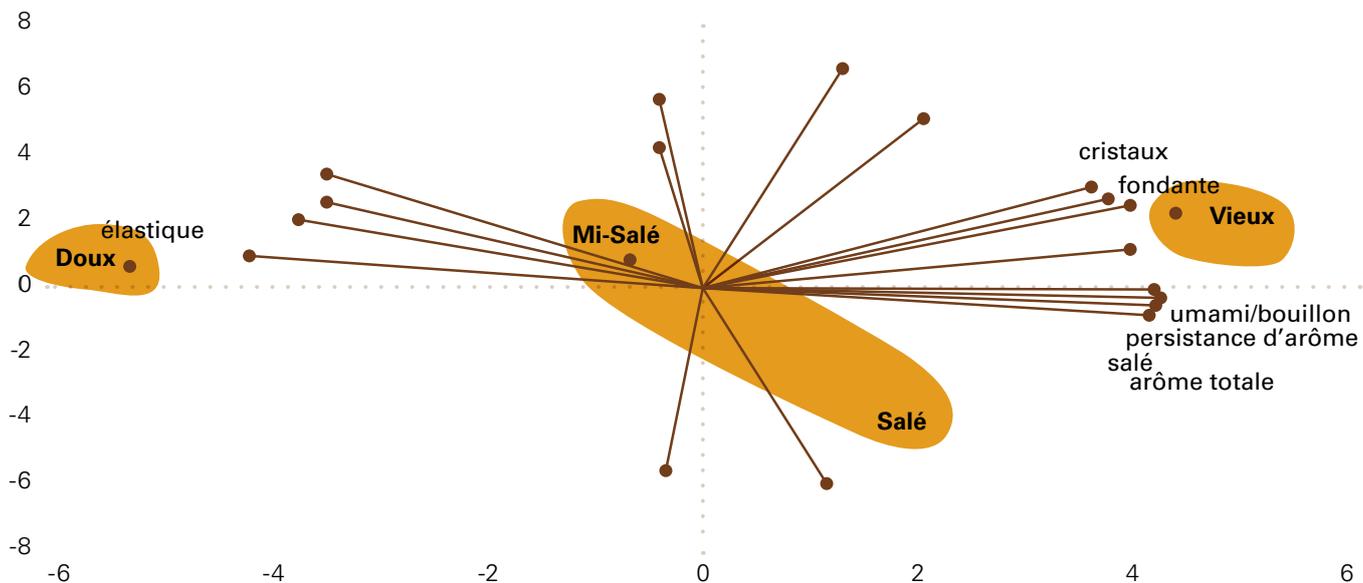
produit et en porteront les valeurs. A Bruxelles, Lionel Rigolet donnera en 2020 dans la légendaire cuisine du *Comme chez Soi*\*\* un atelier nommé *Le Gruyère AOP & Belgian Iconic Masterclass*, qui consistera en la sélection de plats iconiques belges revisités avec Le Gruyère AOP. La cible en sera les influenceurs gastronomiques et la presse. A Anvers, Viki Geunes donnera à 't Zilte\*\* *Le Gruyère AOP & Belgian Iconic Atelier*, destiné aux lecteurs de média-clés (*Feeling Magazine, Knack Weekend*). A l'heure actuelle, ils ont créé 2 recettes de haut niveau, diffusées en communiqué de presse et sur les réseaux sociaux.

Cependant le plan de communication ne serait pas complet sans faire le lien avec la distribution spécialisée belge, qui depuis des années est au centre de la promotion du Gruyère AOP au plat pays. En 2020, nous organiserons pour les crémiers belges un événement mettant

en avant le savoir-faire et le goût, pendant lequel Lionel Rigolet et Viki Geunes seront invités à créer un menu autour du Gruyère AOP. Car si les crémiers sont pour nous des ambassadeurs et des prescripteurs auprès des consommateurs, ils le sont aussi auprès de nombreux restaurateurs : en Belgique les meilleurs restaurants ne se fournissent pas dans le *Food Service*, mais bien chez les crémiers spécialisés.

Le Gruyère AOP est un produit authentique et gastronomique. L'IPG et SCM Benelux travaillent dans la même direction que les chefs et les crémiers afin de faire reconnaître les qualités du fromage et conforter le consommateur dans son choix pour notre produit. Cette collaboration entre passionnés a encore un bel avenir : un état d'esprit commun.





Graphique 1

## Etude sur les jeunes consommateurs suisses et leur rapport au Gruyère AOP

Cette année, la Haute école des sciences agromomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen a réuni 270 consommateurs de Gruyère AOP de 10 à 19 ans de toute la Suisse pour goûter différents affinages du fromage.

### Une dégustation à l'aveugle

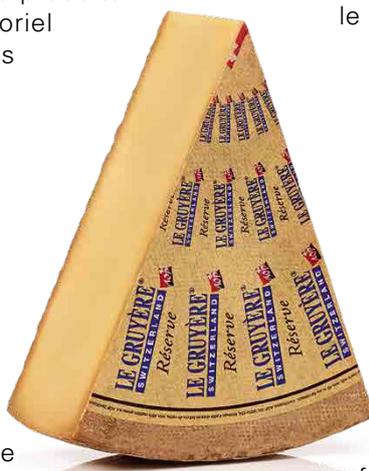
Un panel d'experts en fromage d'Agroscope à Liebefeld a, tout d'abord, dégusté les différents produits afin de les définir sur un spectre sensoriel (Graphique 1). Pour ceci, ils se sont basés sur leur goût et leur texture. Les sortes de Gruyère AOP testées sont du Doux (6 mois), du Mi-salé (8 mois), du Salé (10 mois) et du Vieux (14 mois).

Les testeurs ont reçu les différentes sortes sous forme de petits morceaux de 20 grammes sans croûte. Ils ont dégusté ces derniers sans savoir qu'il s'agissait de Gruyère AOP. Par la suite, ils ont reçu un questionnaire adapté à leur âge. Leurs parents ont aussi répondu à un sondage en ligne afin de compléter les réponses de leurs enfants.

### Le Gruyère AOP aimé de tous !

De manière générale, tous les affinages proposés ont été appréciés. Noté sur une échelle de 1 à 9, le Salé (6.9) et le Mi-salé (6.9) sont significativement plus appréciés que les produits Vieux (6.6) et Doux (6.4) (Graphique 2). De ces résultats, deux groupes de consommateurs se dessinent : les « Connaisseurs » et les « Plutôt Doux ».

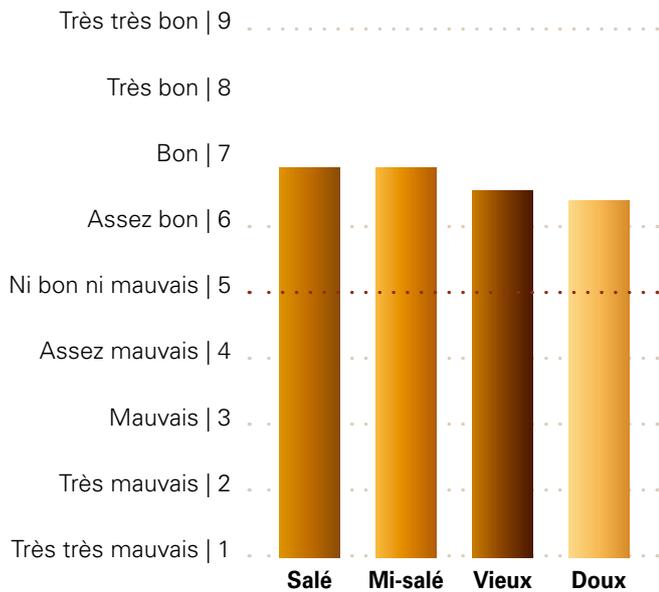
Les « Connaisseurs », ce sont des consommateurs légèrement plus âgés. Ils ont entre 16 et 19 ans. Le pourcentage de suisses allemands est aussi plus élevé dans ce groupe. De manière générale, ils connaissent de nombreuses sortes de fromages suisses. Leurs parents interrogés déclarent plus facilement que leurs enfants préfèrent le Salé. Dans le test réalisé, les « Connaisseurs » apprécient globalement plus le Vieux (7.7) qu'ils qualifient de corsé et fort en goût. Ils apprécient aussi beaucoup le Salé (6.9) et le Mi-salé (6.7), cependant, ils aiment clairement moins le Doux (5.5) qu'ils trouvent trop dur, fade et pas assez corsé (Graphique 3).



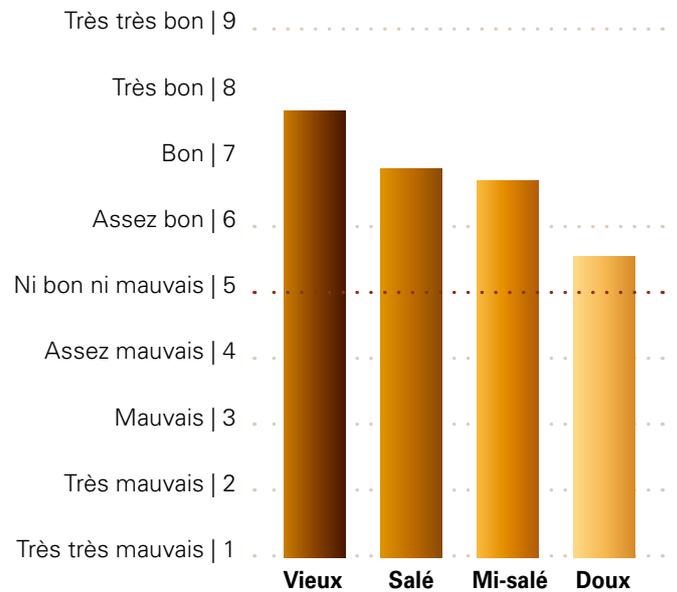
Les « Plutôt Doux », quant à eux, regroupent des enfants plus jeunes qui ont entre 10 et 12 ans. De manière générale, ils connaissent moins de sortes d'autres fromages suisses et les aiment moins. Leurs parents déclarent que leurs enfants préfèrent le Doux. Durant l'expérience, ils ont clairement eu une préférence pour ce dernier (7.3) qu'ils ne trouvent pas trop fort et n'ont pas vraiment aimé le Vieux (5.3), le rejetant presque, car le trouvant trop mature et corsé. Ils ont tout de même aimé le Mi-salé (7.0) et le Salé (6.7) de la même manière appréciant leur texture (Graphique 4).

### Du fromage plutôt pendant les repas

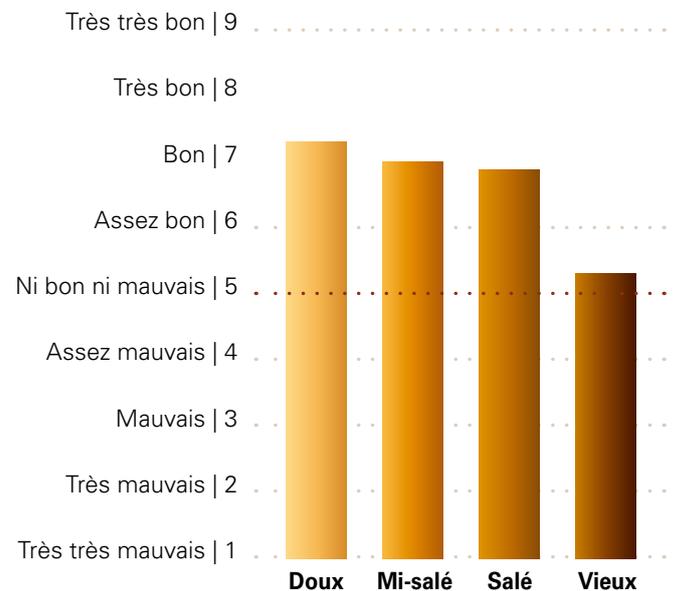
Peu de parents donnent du fromage en morceaux à leurs enfants pour leur goûter, car ils estiment que le fromage



Graphique 2



Graphique 3



Graphique 4

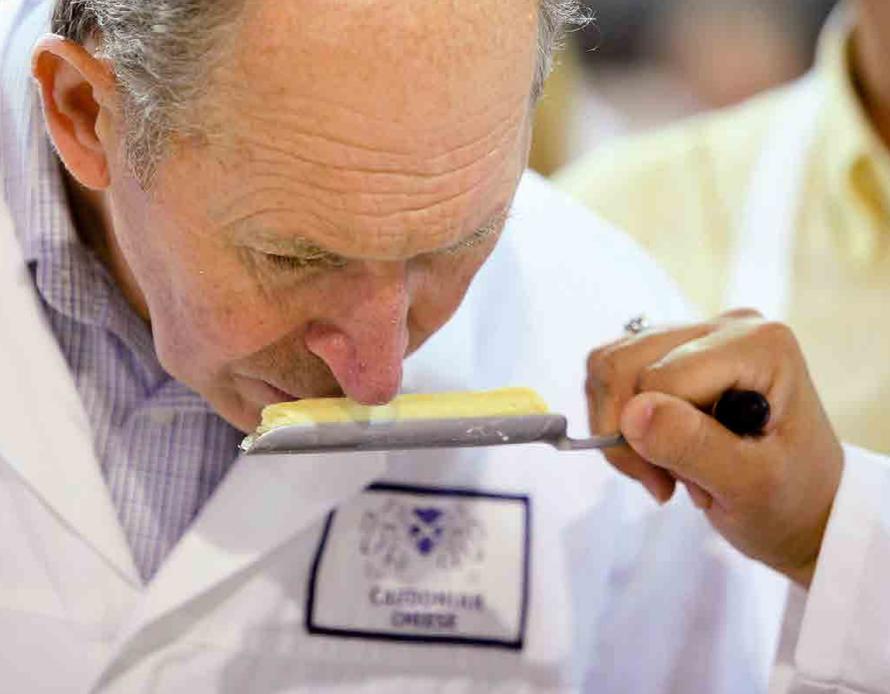
ne se conserve pas suffisamment bien sans être au frais. Ils privilégient donc les fruits et légumes, cependant ils ne considèrent pas que le fromage n'est pas sain ou trop cher.

Le fromage est plus souvent mangé par ces consommateurs au souper (44.1% toujours/souvent, 46.5% parfois, 9.3% (presque) jamais). Les suisses alémaniques le dégusteront plus facilement au petit-déjeuner alors que les suisses romands le préféreront au dîner. Quelques consommateurs ajoutent qu'ils le consomment volontiers lors de pique-niques et la nuit comme encas.

© Cette étude est la propriété de l'Interprofession du Gruyère et ne peut pas être utilisée à d'autres fins.

### L'enquête en points clés

- Le Gruyère AOP est un produit très apprécié par la jeune génération.
- Le Gruyère AOP âgé entre 8 et 10 mois semble être les âges préférés par les jeunes consommateurs.
- Deux groupes de consommateurs se distinguent : les « Connaisseurs » qui préfèrent les fromages plus affinés et les « Plutôt doux » qui préfèrent des fromages moins affinés.
- Le fromage se mange plus facilement pendant les repas, avec un accent plus prononcé pour le souper. Il est aussi apprécié pour les pique-niques et pour les encas de nuit.



## Distinctions pour Le Gruyère AOP lors de concours nationaux et internationaux

L'Interprofession du Gruyère est fière de pouvoir compter de nombreux lauréats dans les différents concours qui se sont déroulés au cours de l'année. Elle félicite tous les membres de la filière qui ont permis ces excellents résultats.

### **Mondial du Fromage et des Produits laitiers, Tours, France, 2 juin 2019**

Cette manifestation a réuni 200 exposants de 15 nationalités différentes du 2 au 4 juin 2019 à Tours en France.

Près de 950 fromages et produits laitiers ont été présentés au concours produits du lundi 2 juin 2019, organisé dans le cadre de cette manifestation.

#### **Médaille d'Or avec mention « Super Gold »**

Fromagerie Moléson SA, avec Le Gruyère AOP Vieux Suisse Moléson 18 mois, affiné par Fromages Gruyère SA, Bulle

#### **Médaille d'Or avec mention « Super Gold »**

Fromages Spielhofer SA, avec Le Gruyère AOP 8 mois, affiné par Mifroma SA, Ursy

### **International Cheese Awards 2019, Nantwich, Angleterre, 30 et 31 juillet 2019**

Cette année encore, le Gruyère AOP a décroché des médailles lors de ce grand concours international.

**Dans la catégorie : Spécialité fromagère – fromage à pâte dure - Gruyère AOP**

**Or**

Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

**Bronze**

Gilbert Golay, Fromagerie de Penthérez, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

**Dans la catégorie : Spécialité fromagère – fromage à pâte dure**

**Argent**

Philippe Geinoz, Fromagerie des Sagnettes, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

**Dans la catégorie : Fromage à pâte dure au lait cru – Gruyère AOP**

**Argent**

Gilbert Golay, Fromagerie de Penthérez, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

**Bronze**

Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

**Dans la catégorie : Fromage à pâte dure au lait cru**

**Argent**

Christophe Suchet, Fromagerie Bonnefontaine, affiné par Lustenberger & Dürst SA, Cham

**Dans la catégorie : Fromage à pâte dure**

**Argent**

Adrian Tinguely, Fromagerie la Côte-aux-Fées, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains



#### Très fortement recommandé

Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

#### Dans la catégorie : Meilleur fromage suisse – Gruyère AOP Or

Christophe Suchet, Fromagerie Bonnefontaine, affiné par Lustenberger & Dürst SA, Cham

#### Argent

Vincent Tyrode, Fromagerie de l'Auberson, affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

#### Dans la catégorie : Revendeur de fromage à pâte dure au lait cru

#### Argent

Jean-Marie Dunand, Fromagerie Le Crêt, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

#### Dans la catégorie : Revendeur du meilleur Gruyère AOP Or

Jean-Marie Dunand, Fromagerie Le Crêt, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

#### Concours Suisse des produits du terroir, Delémont, 28 et 29 septembre 2019

Plusieurs médailles ont été décernées en l'honneur du Gruyère AOP lors du Concours Suisse des produits du terroir qui a eu lieu le week-end du 28 septembre 2019.

L'objectif du Concours Suisse des produits du terroir est de nouer des contacts directs entre producteurs et consommateurs.

#### Médailles d'Or

##### Le Gruyère AOP

Fromagerie d'Echarlens, Frédéric Pasquier, affiné par Mifroma SA, Ursy

Fromagerie de L'Auberson, Vincent Tyrode affiné par Margot Fromages SA, Yverdon-les-Bains

Fromagerie Moléson SA, Michel Grossrieder affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

##### Mélange fondue Bio

Fromagerie d'Echarlens, Frédéric Pasquier

##### Fondue moitié-moitié

Fromagerie Friesenheid, Louis-Alexandre Yerly

#### Médailles d'Argent

##### Le Gruyère AOP

Fromagerie de Grandcour, Jean-Daniel Jaeggi, affiné par Fromco SA, Moudon

##### Le Gruyère AOP Bio

Fromagerie des Moulins, Pierre Buchillier, affiné par Fromco SA, Moudon

##### Mélange fondue

Fromagerie d'Echarlens, Frédéric Pasquier

Fromagerie de Sommentier, Erich Hunkeler

Fromagerie Moléson SA, Michel Grossrieder



World Cheese Awards 2020



## Médailles de Bronze

### Le Gruyère AOP

Fromagerie de Sommentier, Erich Hunkeler, affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Fromagerie de Pomy, Christophe Cujean, affiné par Mifroma SA, Urs

### Le Gruyère d'Alpage AOP

Alpage Tissiniva, Jacques Ruffieux, affiné par Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage, Charmey

### Concours de fromages d'alpage de l'OLMA, Saint-Gall, 11 octobre 2019

Comme chaque année se déroule le concours des fromagers d'alpage à l'OLMA, la grande foire de Saint-Gall.

Le Gruyère d'Alpage AOP de Nicolas Brodard, Alpage La Guignarde, Corbières, a obtenu le 2<sup>ème</sup> prix dans la catégorie fromage à pâte dure.

Ce fromage est affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage.

Le Gruyère d'Alpage AOP de Philippe et Michaël Ruffieux, Alpage Varvalanna, Val de Charmey, a obtenu le 6<sup>ème</sup> prix dans la catégorie fromage à pâte dure.

Ce fromage est affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage.

Le Gruyère d'Alpage AOP de Christian Bourquenoud, Alpage Le Creux, Intyamon, a obtenu un diplôme dans la catégorie fromage à pâte dure.

Ce fromage est affiné par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'Alpage.

## World Cheese Awards, Bergame, Italie, 18 au 19 octobre 2019

Le Gruyère AOP a remporté diverses médailles lors de ce grand concours international.

### Best Le Gruyère Cheese Trophy

Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlernen SA, Fribourg/Guin

### Médaille « Super Gold »

Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlernen SA, Fribourg/Guin

Philippe Dénérvaud, Fromagerie Villaz-St-Pierre, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

Philippe Geinoz, Fromagerie Les Sagnettes, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon (2 médailles)

### Médaille d'Or

Franz Jungo, Fromagerie Strauss, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlernen SA, Fribourg/Guin

Alexandre Guex, Fromagerie de Châtonnaye, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlernen SA, Fribourg/Guin (2 médailles)

Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlernen SA, Fribourg/Guin

La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

Gérald Raboud, Fromagerie de Courgenay, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

Etienne Aebischer, Fromagerie de Montricher, pour son



Fromages d'excellence du Conseil D'État fribourgeois

Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

Adrien Pagnier, Fromagerie Les Bayards-Duo Vallon, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

#### Médaille d'Argent

Daniel Rohrbach, Fromagerie de Develier, pour son Gruyère AOP affiné par Emmi SA, Kirchberg

Olivier Bongard, Fromagerie de Düdingen, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg/Guin

Markus Sturny, Fromagerie de Lanthen, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg (2 médailles)

Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg/Guin, (2 médailles)

La Fromagerie Cremo, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

#### Médaille de Bronze

Adrian Scheiddegger, Fromagerie de Niedermuhren, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg/Guin

Olivier Bongard, Fromagerie de Düdingen, pour son Gruyère AOP affiné par Cremo Von Mühlennen SA, Fribourg/Guin

Philippe Geinoz, Fromagerie Les Sagnettes, pour son Gruyère AOP affiné par Margot Fromages SA, Yverdon

#### Mondial de la Fondue, Tartegnin, 16 novembre 2019

Samedi 16 novembre 2019 s'est déroulé le Mondial de la Fondue dans le petit village vaudois de Tartegnin.

#### Cette année les champions sont:

Jean-Mathieu Baer, d'Etagnières (VD), maître d'enseignement professionnel à Lausanne et son fils Florian Baer de Troistorrents (VS), Champions du Monde / Catégorie Professionnels

Christian Maillardet et Daniel Villard de Rolle, La Côte (VD), Champions du Monde / Catégorie Amateurs

#### Le fromage d'excellence du canton de Neuchâtel

L'Interprofession du Gruyère félicite Adrien Pagnier pour sa distinction octroyée par le canton de Neuchâtel. Son Gruyère AOP de la fromagerie des Bayards et affiné par Fromco SA à Moudon est nommé Fromage d'excellence pour l'année 2019/2020.



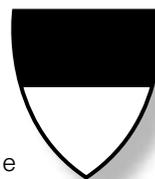
#### Le fromage d'excellence par le Conseil d'Etat vaudois

L'Interprofession du Gruyère se réjouit que le Conseil d'Etat vaudois ait choisi comme fromage d'excellence pour l'année 2020 le Gruyère AOP de la fromagerie de Montricher élaboré par Etienne Aebischer et affiné par Fromco SA à Moudon. Ce Gruyère AOP prendra place lors des manifestations officielles du Conseil d'Etat vaudois.



#### Le fromage d'excellence par le Conseil d'Etat fribourgeois

L'Interprofession du Gruyère se réjouit que le Conseil d'Etat fribourgeois ait choisi comme fromage d'excellence pour l'année 2020 le Gruyère AOP de la fromagerie de Billens élaboré par Bernard Oberson et affiné par Mifroma SA à Ursy. Ce concours où le fromager de Neyruz Philippe Pasquier a été honoré pour son Vacherin fribourgeois AOP a été organisé conjointement avec l'Interprofession du Vacherin fribourgeois.





LAUSANNE  
2020



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND

OFFICIAL CHEESE PROVIDER

# Le Gruyère AOP associé à de grands événements

Période de janvier à mai 2020

## 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)

## Coupe du monde de Ski de Fond

Du 29 novembre 2019 au 29 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)

## Kids Nordic Tour

Du 14 décembre 2019 au 21 mars 2020

Le Gruyère AOP soutient la relève du ski de fond. Le Kids Nordic Tour est une compétition par étapes pour les jeunes de 6 à 16 ans en Suisse Romande.

[kidsnordictour.blogspot.com](http://kidsnordictour.blogspot.com)

## Giant Xtour

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

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

## Lausanne 2020

Le Gruyère AOP est un partenaire officiel des Jeux olympiques de la jeunesse d'hiver qui se déroulent du 9 au 22 janvier 2020. Du Gruyère AOP sera fourni pendant l'événement. Les athlètes auront la chance de découvrir aussi notre délicieux fromage.

[www.lausanne2020.sport](http://www.lausanne2020.sport)

## Swiss Expo

Du 15 au 18 janvier 2020 à Palexpo, Genève, se déroulera le Salon professionnel agrotechnique et les concours internationaux bovins, manifestation qui attire chaque année près de 22'000 visiteurs et professionnels de la branche.

[www.swiss-expo.com](http://www.swiss-expo.com)

## Grüne Woche

Le Gruyère AOP sera présent du 17 au 26 janvier 2020 à la Grüne Woche, l'exposition internationale des industries de la nourriture, de l'agriculture et du jardinage à Berlin.

[www.gruenewoche.de](http://www.gruenewoche.de)

## Winter Fancy Food Show

Le Fancy Food Show d'hiver aura lieu à San Francisco du 19 au 21 janvier 2020. C'est la plus grande foire alimentaire de la Côte Ouest, avec 80'000 produits présentés par 1'400 exposants des Etats-Unis et de 35 pays.

[www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show](http://www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show)

## Trophée des Gastlosen

Le 2 février, Le Gruyère AOP sera présent au Trophée des Gastlosen. Durant cette course populaire de ski alpin, amateurs et professionnels se mesureront les uns aux autres dans la région de Charmey.

[trophee-gastlosen.ch](http://trophee-gastlosen.ch)

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

Du 22 février au 1<sup>er</sup> mars 2020, le très couru rendez-vous de l'agriculture française et internationale est une opportunité pour le Gruyère AOP d'asseoir sa renommée.

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## Salon du fromage et des produits laitiers

En parallèle du Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA), ne manquez pas du 23 au 26 février 2020, le salon du fromage et des produits laitiers, le rendez-vous capital des professionnels et de la filière.

[www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)

## Diableret 3D

Le Gruyère AOP est sponsor de la prochaine édition de la Diablerets 3D, course de ski alpin, qui aura lieu les 29 février et 1<sup>er</sup> mars 2020.

[www.diablerets3d.ch](http://www.diablerets3d.ch)



### Mille Gruyère

De mars à septembre, le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du Mille Gruyère. Ces courses permettent aux jeunes jusqu'à 15 ans de se qualifier pour la finale nationale.

[www.mille-gruyere.ch](http://www.mille-gruyere.ch)

### Marché des AOC – AOP – IGP

En mars 2020, le Gruyère AOP sera présent à Bourg-en-Bresse pour le marché des AOC, AOP et IGP.

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

### HIGA

La foire HIGA se tiendra à Coire du 21 au 29 mars 2020.

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

### Zermatt Unplugged

Du 14 au 18 avril 2020, si vous allez à Zermatt pour le festival Zermatt Unplugged, pensez à régaler vos papilles gustatives au Chalet Ferdinand. Vous pourrez y déguster une excellente fondue au Gruyère AOP !

[www.zermatt-unplugged.ch](http://www.zermatt-unplugged.ch)

### La Patrouille des Glaciers

Le Gruyère AOP donnera des forces aux courageux coureurs de ski alpinisme lors de la mythique course de la Patrouille des Glaciers qui aura lieu entre Zermatt et Verbier du 27 avril au 3 mai 2020.

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

### BCN Tour

Chaque mercredi du 22 avril au 27 mai, une nouvelle étape de cette course neuchâteloise

soutenue par le Gruyère AOP se dévoile. Une course spéciale, le BCN Kid's Tour, est destinée aux enfants. Enfin, le BCN Walking rassemble les fans de Nordic Walking qui se mesurent sans classement final.

[www.sportplus.ch/bcn-tour](http://www.sportplus.ch/bcn-tour)

### LUGA

La LUGA se tiendra à Lucerne du 24 avril au 3 mai 2020.

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

### BEA

Du 24 avril au 3 mai aura lieu l'édition 2020 de la BEA, « le Comptoir de Berne ».

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

### La Foire agricole Suisse bio

Le 9 et 10 mai, le Gruyère AOP soutient cette manifestation à Moudon qui offre l'occasion de rencontrer les producteurs, de mettre en valeur les différents terroirs suisses et l'agriculture bio.

[www.bio-agri.ch](http://www.bio-agri.ch)

### Caves Ouvertes Vaudoises

Le Gruyère AOP sera présent du 30 au 31 mai 2020 durant les Caves Ouvertes Vaudoises, l'occasion de déguster de grands vins régionaux.

[www.ovv.ch/caves-ouvertes](http://www.ovv.ch/caves-ouvertes)

### Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt

# Les recettes idéales pour vos repas de fin d'année



## Mignon de porc, sauce aux morilles et Gruyère AOP

Temps de préparation : 30 min  
Temps de cuisson : 10 min + 15 min

### Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de mignon de porc en médaillon  
300 g de morilles fraîches ou congelées  
1 dl de vin blanc  
1 dl crème 35%  
50 g de Gruyère AOP en cube  
1 échalote hachée  
1 gousse d'ail finement hachée

### Préparation :

- Préchauffer le four à 250 C°.
- Dans une poêle, faire sauter les morilles avec l'ail et l'échalote.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire au  $\frac{3}{4}$ .
- Ajouter la crème et laisser cuire 10 min à feu doux.
- En fin de cuisson, ajouter les cubes de Gruyère AOP.
- Dans une poêle, faire griller les médaillons de porc de toute part.
- Enfourner à 250 C° durant 9 minutes. A la sortie du four, laisser reposer les médaillons durant 10 minutes.
- Découper les médaillons et les dresser dans une assiette puis y verser la sauce par-dessus.

Déguster !

Astuce : Cette sauce se marie aussi très bien avec le veau et la volaille.



## Risotto de betterave rouge et Gruyère AOP

Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de riz à risotto  
1 betterave rouge cuite  
1 échalote hachée  
50 g de beurre  
100 g de Gruyère AOP râpé  
5 dl de bouillon de légumes

### Préparation :

- Mixer les  $\frac{3}{4}$  de la betterave rouge en jus.
- Couper le reste de la betterave en cube.
- Dans une casserole, faire suer l'échalote et ajouter le riz.
- Mouiller avec le jus de betterave et un peu de bouillon.
- Cuire le risotto à frémissement et ajouter du bouillon jusqu'à cuisson al dente.
- Ajouter les  $\frac{3}{4}$  du Gruyère AOP râpé.
- Dresser le risotto dans une assiette en y mettant des cubes de betterave et le reste de Gruyère AOP râpé.

Déguster !

Astuce : ajouter des champignons pour plus de gourmandise.

