

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

No 51 - Octobre 2020

# L'oiseau



**NOS FROMAGERS SONT  
TOMBÉS DANS  
LE CHAUDRON  
LORSQU'ILS ÉTAIENT PETITS.**

[GRUYERE.COM/FABRICATION](http://GRUYERE.COM/FABRICATION)

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

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

numéro 50



**JOUR APRÈS JOUR,  
NOS PRODUCTEURS  
CULTIVENT LA  
TRADITION.**

[GRUYERE.COM/FILIERE](http://GRUYERE.COM/FILIERE)

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

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.



**DURANT DES MOIS,  
IL SE FAIT BROSSER.  
POUR MIEUX  
CARESSER  
VOS PAILLÉS.**

[GRUYERE.COM/VARIETES](http://GRUYERE.COM/VARIETES)

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

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.



**LE SIGNE AOP  
SUR LE TALON.  
UNE SACRÉE POINTURE.**

[GRUYERE.COM/AOP](http://GRUYERE.COM/AOP)

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

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

**Notre nouvelle  
campagne !**



## SOMMAIRE

- |           |                                         |           |                                               |
|-----------|-----------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|
| <b>03</b> | ÉDITORIAL                               | <b>13</b> | LA FROMAGERIE DE PREZ-VERS-NORÉAZ             |
| <b>04</b> | NOUVELLE CAMPAGNE PUBLICITAIRE          | <b>14</b> | LA FROMAGERIE D'USSIÈRES                      |
| <b>08</b> | LA FROMAGERIE DE BAULMES                | <b>15</b> | LA FROMAGERIE DE TINTERIN                     |
| <b>09</b> | LA FROMAGERIE DE BOULOZ-PORSEL          | <b>16</b> | LE CHAMPION DU MONDE EST UN GRUYÈRE AOP       |
| <b>10</b> | LA FROMAGERIE DE CERNEUX-PÉQUIGNOT      | <b>18</b> | LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS |
| <b>11</b> | LA FROMAGERIE DE GRANGETTES             | <b>20</b> | RECETTES                                      |
| <b>12</b> | LA FROMAGERIE DES FRANCHES-MONTAGNES SA |           |                                               |

### Impressum



# Editorial

**Dans cette période incertaine, les ventes de Gruyère AOP continuent à bien se porter. Ce constat peut étonner alors que les mauvaises nouvelles économiques se multiplient autour de nous.**

Espérons que cette situation se révélera durable sur le long terme. Ce qui est encourageant, c'est que dans les périodes difficiles, les consommateurs continuent à faire confiance à un produit qu'ils connaissent et surtout qu'ils préfèrent à d'autres qui sont parfois bien meilleur marché mais dont ils ne connaissent ni la provenance ni la forme de production, ni encore les contrôles de qualité. Ce maintien des envies du consommateur pour Le Gruyère AOP conforte la filière dans sa stratégie de promotion d'un fromage à visage humain. C'est bien là le sens de la nouvelle campagne de publicité et de promotion lancée au début octobre où les acteurs de la filière sont mis en avant dans leur rôle primordial qu'ils jouent dans l'élaboration du Gruyère AOP.

Nous remercions tous les protagonistes qui ont permis la réalisation de ce projet dans les délais impartis. Dans le même temps, le site internet a été entièrement revu.

Même si au niveau suisse, Le Gruyère AOP maintient sa haute notoriété, il est primordial de poursuivre le travail promotionnel. Cette activité est encore plus pertinente à

l'étranger. Ces aspects sont d'autant plus importants dans des moments plus compliqués tels qu'on les vit aujourd'hui.

La demande du consommateur est constante, c'est bien cela qui donne la possibilité aux différentes sociétés de se lancer dans des projets de rénovation ou de nouvelles fromageries qui sont des paris sur l'avenir. Celles-ci s'inscrivent dans la suite des investissements faits depuis plus de 100 ans dans les sociétés de fromagerie. Ce numéro de l'oiseau met en avant quelques exemples de belles réalisations humaines qui permettent de poursuivre l'aventure du Gruyère AOP qui régale tout en chacun depuis des siècles.

Le Gruyère AOP a du goût, il garde sa diversité par le maintien de structure décentralisée moderne au service de sa filière et surtout des consommateurs d'ici et d'ailleurs. A ce titre, on remercie les différents cantons qui font de ce noble produit leur fromage d'honneur à l'image du canton de Neuchâtel qui vient d'honorer M. Daniel Maurer de Chézard-St-Martin et toute sa société.



**Philippe Bardet**  
Directeur de l'IPG



# NOS FROMAGERS SONT TOMBÉS DANS LE CHAUDRON LORSQU'ILS ÉTAIENT PETITS.

[GRUYERE.COM/FABRICATION](http://GRUYERE.COM/FABRICATION)



## Notre nouvelle campagne

Nous avons le plaisir de vous annoncer que la nouvelle campagne publicitaire 2020 pour Le Gruyère AOP est sortie en affichage dans toutes les grandes villes de Suisse et sur tous les écrans TV, cinéma et numérique.

Cette nouvelle campagne, créée en collaboration avec l'agence Numéro 10 à Berne, se veut éducative, sincère et singulière, un peu comme un retour à l'essentiel. Sans fard ni artifice. Où les acteurs sont de vrais producteurs de lait, fromagers, affineurs et taxateurs. Car l'authenticité est devenue un enjeu majeur de l'image des marques. C'est la valeur reine de notre époque. Les consommateurs revendiquent du vrai, du réel, du tangible. Ils préfèrent adhérer à une part de patrimoine, plutôt qu'à une part de rêve. Ils se tournent vers des marques sincères et transparentes, dans lesquelles ils perçoivent des valeurs plus simples de vérité, de confiance et de traçabilité.

Gageons que 100% des Suisses seront certainement heureux d'en apprendre plus sur ce grand fromage AOP fabriqué par un petit pays. Pour faciliter cette découverte, chaque sujet de la campagne contient un lien URL spécifique qui renvoie à la page thématique concernée sur le site internet [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com), celui-ci est graduellement renouvelé avec l'agence web WNG, à Lausanne.

Nous remercions et félicitons nos acteurs de la filière qui ont pris leur rôle à cœur.

- Producteur de lait : Nicolas Clément de la Ferme la Waebera au Mouret
- Fromager : Etienne Aebischer de la Fromagerie de Montricher
- Affineur : Anthony Margot de Margot Fromages SA à Yverdon-Les-Bains
- Taxateur : Thierry Bize de l'Interprofession du Gruyère

### Leurs témoignages

« Ce n'est pas courant de faire la traite du matin en compagnie d'une quinzaine de personnes...

Dans une ambiance de fraîcheur matinale, ce fut un réel plaisir de partager ce moment avec une équipe qui a su s'adapter à des conditions particulières, avec des actrices imprévisibles. J'ai été particulièrement touché de voir l'émerveillement et l'aisance de Sacha, le jeune acteur, dans cet environnement tout nouveau pour lui.

N'étant pas du milieu, j'ai trouvé très intéressant de voir à quel point l'équipe de tournage faisait preuve d'imagination, de rigueur et de professionnalisme pour réaliser au mieux son travail.

C'est une fierté d'être producteur de lait pour le Gruyère AOP et c'est pour cela que j'ai accepté de participer à la réalisation de ce projet. J'en garde un excellent souvenir et j'espère que le consommateur sera sensible à cette campagne de publicité. »

**Nicolas Clément**

« J'adore mon métier, celui de Fromager qui m'a été transmis par mon papa voilà déjà plusieurs années. C'est avec plaisir que j'ai accepté de participer à cette nouvelle campagne.

Et ce travail collectif permet à notre Gruyère AOP d'avoir une magnifique publicité qui rappelle sa belle renommée. Une réalisation avec une équipe de professionnels, qui a su s'adapter à des conditions de travail inhabituelles, vapeurs, humidité, etc.

Je souhaite à notre filière tout le succès qu'elle mérite et j'espère que le Gruyère AOP aura encore de nombreuses années devant lui. »

**Etienne Aebischer**

# DURANT DES MOIS, IL SE FAIT BROSSER. POUR MIEUX CARESSER VOS PAPILLES.

[GRUYERE.COM/VARIETES](http://GRUYERE.COM/VARIETES)



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

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

« Le Gruyère AOP fait partie du patrimoine de la Suisse, seul on va vite, mais c'est le travail et l'intelligence collective de toute notre belle filière qui nous fera encore grandir et gagner en reconnaissance planétaire ! »

Anthony Margot

« Le Gruyère AOP, une tradition, une authenticité, un goût et des saveurs d'hier et d'aujourd'hui à transmettre aux générations futures. »

Thierry Bize

Découvrez la campagne sur:  [www.gruyere.com/campagne](http://www.gruyere.com/campagne)

# JOUR APRÈS JOUR, NOS PRODUCTEURS CULTIVENT LA TRADITION.

[GRUYERE.COM/FILIERE](http://GRUYERE.COM/FILIERE)



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

## LE SIGNE AOP SUR LE TALON. UNE SACRÉE POINTURE.

[GRUYERE.COM/AOP](http://GRUYERE.COM/AOP)



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

NE PAS SE FIER AUX APPARENCES.  
LA FABRICATION EST  
**TOUJOURS**  
**ARTISANALE.**

[GRUYERE.COM/RECETTES](http://GRUYERE.COM/RECETTES)



numero 9

**UN PETIT PAYS**  
**CAPABLE D'ÉLABORER**  
**UN GRAND FROMAGE AOP.**

[GRUYERE.COM/HISTOIRE](http://GRUYERE.COM/HISTOIRE)



numero 10



**LE GRUYÈRE®**  
**SWITZERLAND**

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.



Gérald Hurni et Christian Delessert

© Marie-José Auderset

## La fromagerie de Baulmes

La Société coopérative de laiterie de Baulmes et environs a pu construire une nouvelle cave, plus grande et plus moderne dans le prolongement de la fromagerie située dans le village. Elle a profité d'un concours de circonstances. La commune, au pied du Jura vaudois, voulait justement se défaire du hangar voisin dans lequel elle entreposait du bois. Celui-ci a été démoli, cédant sa place à une cave qui accueille annuellement 237 tonnes de Gruyère AOP.

« C'est notre fromager qui nous a suggéré ces travaux. Il était lassé de frotter quotidiennement les meules à la main, se souvient Gérald Hurni, président de la Société de laiterie. Nous avons tout de suite trouvé sa demande légitime. Nous savions aussi que, le jour où il partirait, il serait plus facile de trouver un nouveau fromager si nous passions à l'utilisation de robots de frottage. »

La Société de laiterie n'a donc pas hésité longtemps, puisque l'occasion lui était donnée de construire une cave à fromages attenante à la fromagerie. En effet, les deux bâtiments étant distants de quelque huit mètres, il y avait la possibilité de les relier. La Commune lui a donc accordé un droit de superficie à long terme sur le terrain communal adjacent pour un agrandissement.

Le projet a débuté en 2012. Mais la procédure administrative et deux recours ont retardé sa réalisation. Comme les années passaient dans l'incertitude, un petit robot a déjà été installé dans les anciennes caves. Il a ensuite pris place dans la nouvelle qui

accueille en moyenne dix-neuf meules de Gruyères AOP par jour, ainsi que quelques pâtes molles. La Société de laiterie a choisi des montants en bois pour des questions d'esthétisme et d'authenticité ainsi que pour des motifs d'économie, puisque la commune de Baulmes a des forêts. Elle a privilégié une isolation particulièrement épaisse pour atténuer le bruit à l'extérieur, ce qui permet par la même occasion de maintenir davantage le froid à l'intérieur de la cave.

A noter encore que le pan sud du toit est recouvert de 100 m<sup>2</sup> de panneaux solaires qui ont été financés par le fromager. Ils produisent, par bonnes conditions, quelque 15 kW/h. « Quand il y a du soleil le matin, relève Monsieur Delessert, nous sommes souvent autosuffisants en énergie durant la fabrication du fromage. C'est un atout indéniable ! »

Depuis la fin des travaux, en mai 2019, Christian Delessert, le fromager, est satisfait, puisqu'il peut désormais affiner ses meules jusqu'à la pesée, soit 110 jours au lieu de 45 précédemment. « Le travail est aussi moins pénible, puisque tout est de plain-pied, se réjouit-il. Avant, il fallait utiliser le monte-charge pour sortir les tablards, puis les passer par une petite fenêtre avant de les laver. »

Satisfaction partagée par la Société de laiterie et les 9 producteurs de Baulmes, Rances et Peney qui livrent un peu plus de 2 millions 600 mille kg de lait par année. Les Gruyère AOP de Baulmes finissent leurs affinages dans l'entreprise Margot SA à Yverdon.



Fabien Thürler et Anthony Pittet

© Marie-José Auderset

## La fromagerie de **Bouloz-Porsel**

La fromagerie de Bouloz-Porsel, en Glâne, est une affaire de famille. Anthony Pittet élabore, avec son père Roland et les deux employés, 277 tonnes de Gruyère AOP par an. Bien que le bâtiment de la laiterie ait maintenant 27 ans, la fromagerie est flambant neuve. Les caves et les installations ont été remises au goût du jour pour être aux normes et obtenir la certification Fromarte.

Jusqu'en 1992, les villages de Porsel et Bouloz comptaient deux fromageries. Elles ont fusionné pour construire la fromagerie actuelle. Roland Pittet, le père d'Anthony était alors déjà fromager à Porsel. L'an dernier, afin de se mettre aux normes Fromarte, la Société de laiterie-fromagerie a décidé d'agrandir les caves, de changer la majorité des installations, de créer un lieu de livraison de lait plus grand et, profitant des travaux, d'agrandir le magasin.

«Nous avons toujours entretenu au mieux nos installations. Tout était fonctionnel, mais c'était de la technique d'il y a 26 ans», explique Fabien Thürler, président de la Société laiterie-fromagerie de Bouloz-Porsel. De plus, les fromagers recevaient bien plus de lait et fabriquaient davantage de fromage qu'au moment de la construction. Au fil des ans, outre la production de Gruyère AOP, ils ont commencé à produire du Vacherin Fribourgeois AOP, de la raclette et du lait d'industrie. Tout devenait bien trop petit. «Nous devons faire du pré-encavage. Cela commençait à nous coûter cher», relève Fabien Thürler.

Anthony Pittet était depuis 2011 employé de son père. Il a très tôt décidé de continuer sur

ses traces. Depuis la fin de l'école obligatoire, il a toujours travaillé dans cette fromagerie. Lorsque son papa a décidé de prendre sa retraite, en accord avec la société de fromagerie, c'était normal pour lui de reprendre l'affaire familiale. «Je ne pensais pas que les rénovations changeraient autant les techniques de travail au quotidien», confie-t-il.

Les nouvelles technologies ont donc fait leur entrée dans la fromagerie. «Même avec beaucoup plus de lait, nous gagnons beaucoup de temps grâce au robot de la cave et à l'automatisation de certaines tâches non essentielles à la fabrication, le nettoyage notamment.» Cependant, le robot de la cave n'est pas aussi doué qu'un humain et il a besoin de l'aide des fromagers. Si une meule est mal alignée, il n'est pas capable de la retourner. Pour les changements d'allées, ils doivent le repositionner manuellement. Il y a donc moins de travail au quotidien, mais plus de surveillance pour avoir un fromage qui reste de qualité. Le Gruyère AOP finit son affinage chez Lustenberger et Durst à Heitenried.

Outre l'activité de la fromagerie, toute l'équipe souhaitait disposer d'un plus grand magasin, qui vende des produits du terroir. «Nous, les producteurs de lait, produisons d'autres aliments de qualité. Il était important que nous puissions aussi les proposer aux habitants de la région.»



© Allénor Held

Olivier Baudois et Pierre-Alain Cuenot

© Matthieu Josselin

## La fromagerie de Cerneux-Péquignot

La fromagerie de Cerneux-Péquignot, dans la vallée de la Brévine, à la frontière avec la France, s'est agrandie avec une nouvelle cave qui peut désormais accueillir 2000 meules. Le nouveau bâtiment s'intègre parfaitement dans le paysage, notamment grâce à sa façade recouverte de bois patiné par le soleil. Mais pas n'importe quel bois. En effet, il s'agit des anciens tablards à fromage qui ont été coupés en deux avant d'être apposés contre les murs extérieurs. Une belle manière d'assurer la continuité et de donner du cachet !

Construire un nouveau bâtiment était devenu une évidence. Le toit plat coulait et il était impossible d'installer un robot dans les anciennes caves, trop petites et trop basses. « Ce n'était pas facile de concevoir cet agrandissement, se souvient Pierre-Alain Cuenot, président de la Société de fromagerie du Cerneux-Péquignot. Car nous manquions de place disponible autour de la fromagerie. Finalement, nous avons misé sur la hauteur. Dans la nouvelle partie, la cave a un toit plat, tandis que le local de lavage a un toit en pente avec des panneaux solaires. Ce bâtiment annexe passe bien dans le paysage, d'autant plus avec les lames de bois qui recouvrent la façade. »

Auparavant, la fromagerie disposait de trois petites caves basses. La production de Gruyère AOP était la même. Mais, par manque de place, Olivier Baudois ne pouvait soigner ses meules que durant six semaines. Ils devaient ensuite louer des places chez le marchand qui poursuivait l'affinage. « Maintenant je les garde quatorze semaines, relève le fromager. Je suis

content qu'on ait fait le grand saut ! Quand on est fabricant, on a envie de suivre ses Gruyère AOP le plus loin possible. C'est un peu comme nos enfants, on aime les avoir près de nous jusqu'à maturité. »

Le nouveau projet a permis de disposer d'espaces et de volumes qui facilitent le travail des fromagers. « J'aime bien dire que, pour être vraiment fonctionnelle, la cave à fromages doit être construite autour du robot, relève le fromager. Depuis les travaux, notre métier a beaucoup changé. Avant, nous devions manipuler les fromages et les frotter. C'était pénible. Aujourd'hui, il faut moins de temps pour le programmer et le mettre en fonction. Mais nous devons rester attentifs en permanence pour que tout fonctionne bien et surtout être attentif à l'évolution des fromages. » Ceci afin qu'ils puissent finir leurs affinage dans les caves naturelles de Mifroma SA à Ursy.

Quant aux trois anciennes caves, elles ont été transformées. L'une d'elles est devenue un local de neutralisation des eaux usées. « Il n'est pas encore obligatoire de neutraliser les eaux usées, relève Pierre-Alain Cuenot, président de la Société de fromagerie du Cerneux-Péquignot. Mais, pour l'écologie, il est judicieux que l'eau de lavage et de rinçage soit récupérée et neutralisée. »

Dans la nouvelle cave, les premiers fromages ont vu le jour le 26 octobre dernier grâce aux quatorze producteurs de lait de la commune qui livrent un million 900 mille kilos de lait.

Ce qui permet à Olivier Baudois de fabriquer 169 tonnes de Gruyère AOP par année.

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND





De gauche à droite, Emmanuel Jaquet, président - Benoît Mesot, membre du comité - Jean-Pascal Perroud, vice-président - Jérôme Python, caissier et secrétaire - Adrien Bays, fromager - Joseph Lauper, fromager - François Perroud, membre - Eva Gabriel, fromagère - Christophe Lauper, fromager

## La fromagerie de Grangettes

**On s'assoit dans le local de réunion de la Société de laiterie. Autour de la table, cinq des vingt-quatre producteurs de lait qui coulent à la fromagerie de Grangettes, dans les contres forts du Gibloux, et Christophe Lauper, le fromager. L'ambiance est conviviale.**

Tout a commencé en 2012, lorsque la Fédération laitière a demandé aux différents producteurs du Châtelard-Haut, de Grangettes et de la Neirigue de se rencontrer pour réfléchir à un nouveau projet de fromagerie commune. «Les anciennes installations étaient modernes... il y a trente ans», lance Emmanuel Jaquet, président de la Société de laiterie de Grangettes et environs. Elles étaient usées et vétustes. Il fallait les rénover afin de les mettre aux normes d'hygiène actuelles. «Nous ne pouvions plus les assumer séparément. Le coût de ces rénovations devenait bien trop élevé pour nos trois sociétés de laiterie. Il nous fallait réfléchir à une solution tous ensemble», confie Emmanuel Jaquet. Les membres de la nouvelle société se sont alors approchés de Joseph Lauper et de son fils Christophe pour qu'ils reprennent successivement la nouvelle fromagerie qu'ils souhaitaient construire.

Lorsque les membres de la société cherchaient un site pour construire la nouvelle fromagerie, les difficultés ont commencé. Pendant sept ans, ils se sont mis en quête d'un terrain. L'Office fédéral du développement territorial a rejeté leurs deux premières demandes, qui se situaient hors zone constructible. Ils ont finalement jeté leur dévolu sur l'emplacement de l'ancienne laiterie de Grangettes, au centre du village.

Les travaux ont commencé en automne 2018. «Ce fut une période compliquée et usante. Mais maintenant les résultats sont là, alors on oublie et on avance.» se remémore Emmanuel Jaquet. «On a de la chance d'avoir une si bonne entente et de s'être serré les coudes. Toutes les décisions ont été prises à l'unanimité. L'avenir c'est de se regrouper. La force, c'est de faire ensemble !», renchérit François Perroud, producteur de lait.

«Nous avons choisi de travailler avec des entreprises reconnues dans le domaine», souligne Benoit Mesot. Christophe et Joseph Lauper sont allés visiter de nombreuses fromageries réalisées par le bureau d'architecte choisi. «Je suis parti chez les fromagers de la région, les plans des architectes sous le bras, pour leur demander leur avis», raconte Christophe Lauper. Le but était d'améliorer au mieux les plans pour que tout soit le plus ergonomique et fonctionnel possible. De plus, Jean-Pascal Perroud avait déjà travaillé dans la maçonnerie. Il a donc suivi la construction de près.

La fromagerie de Grangettes a rouvert le 3 décembre 2019. Elle va élaborer 275 tonnes de Gruyère AOP par année qui prennent place à 3 mois dans les caves d'affinage de Fromage Gruyère SA à Bulle. Les producteurs de lait apprécient quotidiennement les nouvelles installations ; tout le lait peut être pompé en une fois, par exemple. Ils passent donc moins de temps à la fromagerie. «Mais nous avons gardé un lien fort entre nous. Nous sommes toujours deux ou trois à couler en même temps», conclut François Perroud.



Jean-Philippe Brahier, Eglantine Gerber et Joël Parent

## La fromagerie des **Franches-Montagnes SA**

Ouverte en avril 2019, la Fromagerie des Franches-Montagnes SA accueille les visiteurs qui veulent découvrir les différentes étapes de la fabrication du Gruyère AOP et de la Tête de Moine AOP. Au travers de grandes vitrines, touristes, habitants de la région et classes d'élèves se retrouvent au cœur d'un site de production ultramoderne.

Construite en 1910, l'ancienne fromagerie était située au centre du Noirmont. L'espace était restreint et l'accès difficile pour les producteurs de lait. Il fallait donc construire un peu en périphérie. « L'important était d'avoir un outil de travail performant pour fabriquer des produits de qualité et traiter la totalité du lait apporté par nos producteurs, se souvient Jean-Philippe Brahier, responsable des gestions de projets. Car, faute de place et d'installations suffisamment grandes, nous devons livrer une partie du lait à une autre fromagerie. »

Lorsque la société coopérative MIBA a repris la fromagerie, les premières discussions se sont orientées uniquement sur la construction d'un nouvel établissement, plus grand, pour accroître la production de fromages. Mais très vite, l'idée est venue de développer par la même occasion un projet touristique qui mette en valeur les producteurs de lait, les fromagers et leurs produits et qui participe au développement économique de la région. C'est ainsi qu'est née la volonté de créer une fromagerie de démonstration, en lien direct avec le canton et Jura Tourisme.

fromagère a pu augmenter et ce sont désormais quelques 11'000 litres de lait qui sont transformés chaque jour. La Société de laiterie quant à elle coordonne l'organisation de tous les producteurs.

Le lait des producteurs est certifié Gruyère AOP et Tête de Moine AOP. La fabrication est planifiée pour respecter les cahiers des charges de ces deux Appellations d'origine protégée et leur rythme de livraison, soit deux fois par jour pour le Gruyère AOP et une fois pour la Tête de Moine AOP. « En phase de fabrication du Gruyère AOP, nos producteurs livrent soir et matin. Le reste du temps, nous nous consacrons à la Tête de Moine AOP et aux spécialités historiques de la fromagerie qui ne nécessitent qu'une livraison journalière, précise Joël Parent, responsable production ». Une fois passé dans les nouvelles caves du Noirmont, le Gruyère AOP poursuit son évolution dans les caves d'Emmi à Kirchberg.

Cet ambitieux projet a de quoi plaire aux visiteurs qui voient en direct le travail des fromagers et qui découvrent le film consacré au quotidien des producteurs de lait. Eglantine Gerber, responsable du tourisme, est fière de promouvoir la fromagerie et ses produits : « Lorsque les touristes se promènent dans la région, ils voient les vaches dans les pâturages. Ils sont au cœur de notre terroir. S'ils visitent ensuite la fromagerie, ils sont convaincus de la qualité de nos produits locaux fabriqués à partir du lait des 18 producteurs du Noirmont et des Emibois. »

Le nouveau site respecte l'image typique de la région des Franches-Montagnes. La production



© Marie-José Auderjat

Gérald Clément et Jean-Michel Ducommun

## La fromagerie de Prez-vers-Noréaz

Dans le magasin de la nouvelle fromagerie de Prez-vers-Noréaz, sur la grande route entre Fribourg et Payerne, les clients ont une vue directe sur la grande cave qui accueille 4000 meules de fromage. Une baie vitrée leur permet de voir les Gruyère AOP alignés sur des montants en bois.

L'ancienne fromagerie disposait d'une porcherie devenue vétuste au cours des ans. Elle devait fermer au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre 2018, avec la fin du délai transitoire pour procéder aux travaux imposés par les nouvelles normes de détention des animaux. « Nous avons profité de ce bâtiment existant pour construire une grande cave qui peut accueillir notre quota de 215 tonnes de Gruyère AOP », explique Jean-Michel Ducommun, président de la société de laiterie.

Heureuse coïncidence de changement de génération, Gérald Clément, le nouveau fromager, arrivé six mois avant le début des travaux, a pu suivre l'évolution du projet avec les membres de la société de laiterie. « Il a fallu vider la fosse et excaver pour être au niveau du local de fabrication, explique le fromager. Ainsi, avec mes deux ouvriers et mon apprenti, nous travaillons de plain-pied, c'est tellement agréable ! »

Avec les nouvelles normes, il n'était plus possible de transporter à l'air libre les fromages frais du local de fabrication à la cave. Décision a donc été prise de construire un bâtiment supplémentaire pour relier les deux qui existaient déjà. Avec cet agrandissement, l'occasion était belle de créer un nouveau magasin,

plus grand, et de proposer un assortiment de produits du terroir.

Gérald Clément a œuvré plusieurs années aux caves de L'Etivaz qui disposaient de montants en bois : « Je trouve cela facile à entretenir et très esthétique. J'ai eu envie de retrouver cette ambiance chaleureuse dans ma cave et d'en faire profiter les clients du magasin.

Pour le réglage de l'humidité et de la température, M. Clément a opté pour un système à l'ancienne, un refroidissement statique à l'eau glacée complété par une petite ventilation pour le changement d'air. Ce système permet de refroidir la cave d'avril à octobre. En hiver, la chaleur du petit lait est récupérée pour chauffer la cave. « C'est une économie d'énergie importante ! »

« J'aime faire les réglages moi-même, relève le fromager. Ça demande beaucoup d'attention pour donner aux fromages ce dont ils ont besoin. Il faut avoir constamment l'œil sur eux. » Et Jean-Michel Ducommun de poursuivre : « Nous comme agriculteurs, nous allons rendre visite à nos bêtes chaque soir. Lui, il va voir ses fromages ! » Ces excellents Gruyère AOP sont ensuite acheminés dans les caves de Intercheese SA à Beromünster.

Aujourd'hui les huit producteurs fixes et les quatre producteurs occasionnels de Prez-vers-Noréaz et de Corserey sont très satisfaits de la nouvelle fromagerie. « Nous avons eu pas mal de tracas durant les travaux, se souvient Gérald Clément. Mais aujourd'hui nous sommes convaincus d'avoir fait les bons choix. »



Christophe Streit, Eric Cherpillod, Stéphane Thonney et Roger Rod

## La fromagerie d'Ussières

La nouvelle fromagerie d'Ussières, qui se situe entre le Gros de Vaud et le Jorat, a fabriqué son premier Gruyère AOP le 4 décembre 2018. Une fierté pour l'équipe qui a travaillé d'arrache-pied pendant sept ans. Le résultat : un bâtiment flam-bant neuf avec une cave prête à accueillir les 244 tonnes de Gruyère AOP produits chaque année.

L'ancienne laiterie de Ropraz était vétuste. Situé au centre du village, à côté de l'église, le bâtiment était trop petit pour s'adapter aux nouvelles exigences et il n'y avait pas d'espace disponible pour créer la cave qui faisait défaut. C'est ainsi qu'en 2011, la société de laiterie de Ropraz et celle de Vucherens ont pris les choses en main.

« Nous avons eu la chance qu'à Ropraz, un terrain bien placé, visible, car en bordure de route, prévu d'abord en zone d'utilité publique, soit transformé en zone artisanale », se souvient Roger Rod, président de la nouvelle société de laiterie, qui a œuvré pour la réalisation de ce projet. Une fois le terrain réservé auprès de la municipalité, les deux sociétés de laiterie se sont lancées dans une étude de faisabilité.

La chance leur a à nouveau souri quand les producteurs de Vulliens, un village voisin, ont reçu l'autorisation de fabriquer du Gruyère AOP. « Auparavant nous produisions notre lait pour la fabrication du fromage à raclette valaisan, relève Stéphane Thonney, producteur de lait à Vulliens. « Comme nous respectons toutes les normes pour produire du Gruyère AOP, nous nous étions mis sur une liste d'attente à l'IPG. Après plus de 10 ans

d'attente, dès que nous avons été acceptés, nous avons discuté de la possibilité d'intégrer ce projet. »

Les initiateurs du projet ont décidé de dissoudre leur société de laiterie et de créer une nouvelle société composée de Ropraz, Vucherens et Vulliens. « C'était important d'être tous à la même enseigne, d'être des copropriétaires, précise Eric Cherpillod, producteur de lait à Vucherens et secrétaire de la nouvelle société, également très impliqué dans ce projet. « On voulait que chacun se sente chez lui, renchérit Roger Rod. »

Comme le fromager de Ropraz était partant pour continuer l'aventure, il s'est aussi investi dans ce projet. « Nous avons visité plusieurs nouvelles fromageries, explique Christophe Streit. Je portais surtout mon attention sur le matériel. Comme c'est un investissement important, il était essentiel de faire des choix judicieux. » Une fois passé les trois mois dans les nouvelles caves d'Ussières, les Gruyère AOP finissent leur affinage dans les caves de molasse de Fromco SA à Moudon.

Aujourd'hui, Christophe Streit est heureux. Il a autant de travail qu'avant, puisqu'il y a plus de lait. Mais l'automatisation du nettoyage facilite les choses. « J'aimerais surtout relever que tout est de plain-pied, sur un seul étage. C'est génial ! »

Même enthousiasme du côté de la société de laiterie d'Ussières : « Maintenant quand les contrôleurs passent, sourit Eric Cherpillod, nos locaux sont conformes. Nous sommes zen ! »



Manfred Lauper et Christian Marro

## La fromagerie de Tinterin

En 2019, la fromagerie de Tinterin (Tentlingen), aux portes de la Singine, accueillait la moitié des producteurs de Chevilles (Giffers). Des 1,6 million de kg de lait traités, elle est ainsi passée à 2,3 millions de kg. C'était l'occasion rêvée de rénover entièrement la fromagerie, de l'agrandir avec une annexe et d'acheter de nouvelles installations pour la production. Ces travaux, qui étaient espérés depuis quelques années, devenaient ainsi réalisables du point de vue financier.

Le projet a débuté suite à la retraite de l'ancien fromager avec l'arrivée d'un nouvel acheteur de lait en janvier 2018. Manfred Lauper a travaillé main dans la main avec la Société de fromagerie depuis la conception jusqu'à la réalisation des travaux. Son président Christian Marro se souvient avec satisfaction de cette période : « On a réalisé ce projet en moins d'une année, grâce à la bonne entente entre nous. Ce n'était pas évident, le travail était intense, les questions et les discussions nombreuses. Il y avait parfois des différends, mais nous trouvions toujours une solution, un chemin commun. Nous étions une bonne équipe. Le comité était à 100% pour le projet, à 100% derrière Manfred. »

« J'ai eu la chance d'avoir pu choisir moi-même les installations de production, explique Manfred Lauper. Comme auparavant j'étais conseiller en fromagerie, je connaissais bien les installations qu'on trouve sur le marché. Je savais précisément ce qui était performant et pratique pour ce genre de fromagerie. » De son côté, la cave, rénovée il y a douze ans, n'a pas été modifiée. Les Gruyère AOP qui y prennent place sont

ensuite affinés jusqu'à leur pleine maturité chez Mifroma SA à Ursy.

Durant les quatre mois de travaux, le fromager n'a pas pu fabriquer de Gruyère AOP. Le lait partait dans d'autres laiteries. Un moment difficile financièrement pour Manfred Lauper. Mais il avait confiance et il avait raison. « Aujourd'hui, précise Manfred Lauper, je peux fabriquer 24 Gruyère AOP par jour, avec mes deux chaudières. C'est ainsi que, grâce aux douze producteurs de Tinterin et de Chevilles, je prévois une production annuelle de 180 tonnes. » De plus, avant les travaux, le fromager avait deux ouvriers et un apprenti. Aujourd'hui, alors qu'il achète 600 mille kg de lait en plus, il n'a plus qu'un ouvrier et un apprenti.

Dès leur arrivée, les producteurs de Chevilles sont devenus membres à part entière de la Société de fromagerie de Tinterin, ils sont aussi copropriétaires du bâtiment, sans avoir dû consentir un gros effort financier. « Comme leur laiterie avait fermé il y a une douzaine d'années, ils sont contents et fiers d'avoir à nouveau une fromagerie ! », relève Christian Marro.

Pour conclure, le président de la Société de fromagerie tient à préciser : « Tous ces travaux ont pu être réalisés parce que, grâce à l'IPG, tous les niveaux de la filière reçoivent un prix correct pour leur production, que ce soient le producteur de lait, le fromager ou encore l'affineur. Nous sommes aussi conscients du rôle essentiel joué par l'interprofession quant au contrôle des quantités, de la qualité, et quant à la nécessaire promotion du Gruyère AOP. »



# Le champion du monde est un Gruyère AOP

« C'est beau que le Gruyère AOP soit devenu champion du monde surtout pour la réputation générale du produit et plus particulièrement pour le marché aux Etats-Unis. » Michael Spycher, acheteur de lait à Fritzenhaus, se réjouit de son deuxième succès au championnat du monde de Madison (USA).

Depuis 12 ans Gourmino, l'acheteur des Gruyère AOP de Fritzenhaus, envoie un fromage de la petite fromagerie de l'Emmental au World Championship Cheese Contest de Madison qui a lieu tous les deux ans. Lors de la première participation en 2008, le meule a déjà été sacrée championne toutes catégories confondues. Ce printemps, la meule gagnante avait été sélectionnée par Michael Spycher et son acheteur dans sa cave de réserve locale. Cette meule n'avait jamais quitté la fromagerie et ses caves au taux d'humidité élevé. Les deux professionnels ont sondé une meule qui leur a parue bonne et en ont envoyé une autre du même jour qui n'avait pas de sonde. Date de fabrication : le 3 février 2019.

## Un long voyage

La sélection se fait en janvier et le concours a lieu en mars. C'est Fromarte qui organise la collecte de tous les fromages participants et c'est ensuite Emmi qui s'occupe de la logistique pour les faire parvenir dans le Wisconsin. Cette année, pour la première fois, il était possible de n'envoyer qu'un quart de meule. Le fromager a pourtant choisi d'envoyer la meule entière « ça présente beaucoup mieux » explique-t-il.

Le concours rassemble plus de 3600 produits – fromages, beurres, yogourts - en provenance de 26 pays. Les fromages sont répartis en 80 catégories. La catégorie Gruyère AOP comptait cette année 17 Gruyère AOP suisses, preuve que le concours respecte la protection du nom Gruyère. C'est un collègue des Spycher qui leur a annoncé, un matin à cinq heures que leur fromage avait remporté sa catégorie et avait donc droit à une deuxième ronde. Ensuite, leur fromage a été retenu dans les 20 meilleurs. Et finalement c'est à nouveau à cinq heures du matin, décalage horaire oblige, que la grande nouvelle est tombée. Le Gruyère du petit satellite de l'Emmental avait été sacré champion du monde.

## Pas le même écho médiatique

Les Spycher étaient prêts à aller chercher leur récompense aux Etats-Unis, comme il y a 12 ans, mais la cérémonie a été annulée en raison du Covid. Les retombées médiatiques ont d'ailleurs été moins importantes, il y a par contre eu beaucoup de courriels de particuliers. Il faut dire qu'il y a 12 ans, une réception de tous les gagnants helvétiques avait été organisée à leur arrivée à Kloten. Cette année rien de tel, mais la visite de l'ambassadeur des Etats-Unis le 9 septembre a permis de reparler de la victoire mondiale du Gruyère AOP de Fritzenhaus. Cette visite a d'ailleurs été organisée en détail par l'assistante personnelle de l'ambassadeur et l'assistante personnelle du fromager, en l'occurrence son épouse Monika. La visite et tous les préparatifs ont ravi le couple et fait aussi sourire les Spycher :



Michael Spycher, Edward T. McMullen, Jr., Monika Spycher et Roland Sahli.

accueillir l'ambassadeur des USA dans une fromagerie qui transforme 1,15 million de kg de lait par an a un côté assez cocasse.

### 11 producteurs pour 70 tonnes de Gruyère AOP

La fromagerie de Fritzenhaus, située au bord du Hornbach sur la commune de Sumiswald, a un quota de 70 tonnes de Gruyère AOP. Lors de la mise en place de l'AOP, 15 producteurs livraient leur lait à cette fromagerie. Aujourd'hui ils sont encore 11 pour le Gruyère AOP, tandis que deux producteurs livrent plus tard leur lait destiné à la fabrication de spécialités. Michael Spycher achète le lait depuis le 1<sup>er</sup> mai 2001. Il est secondé par deux employés et 3 personnes viennent encore à l'heure pour des travaux de cave ou de conditionnement. Son épouse gère le petit magasin ouvert tous les jours. C'est elle qui reçoit des passionnés de fromage qui arrivent de tout le pays et font parfois à pied les trois kilomètres depuis le dernier arrêt de bus.

L'ordonnance sur les AOP définit la situation des satellites. Ceux-ci ne bénéficient d'aucune flexibilité pour s'approvisionner en lait, car l'OFAG a dessiné une carte des terres dédiées à l'AOP. « Il est donc difficile de trouver des solutions économiques », selon Michael Spycher. Le fromager relève qu'au dé-

but de l'IPG, c'était un véritable handicap de ne pas parler français, maintenant ce n'est plus le cas, la correspondance arrive en allemand et même par téléphone, il lui est facile de se faire entendre dans sa langue. Heureusement pour la fromagerie de Fritzenhaus, les producteurs actuels n'ont pas l'intention d'abandonner la production laitière. Ils ont de petits contingents – ceux-ci se situent entre moins de 60 000 et 200 000 kg – mais ils ont également de petites exploitations et les paiements directs liés à la surface ne sont pas assez élevés pour qu'ils soient tentés de passer à la production de viande plus extensive.

Michael Spycher s'est spécialisé dans l'affinage de longue durée. Ainsi dans l'ancienne cave de la fromagerie maintenue à un degré d'humidité de 95%, il affine des Gruyère AOP et des Emmentaler AOP jusqu'à deux ans. Ces produits trouvent ensuite des débouchés chez des passionnés de fromage dans tout le pays, à l'image d'un marché à Schaffhouse ou d'un hôtel à Poschiavo. Il était ainsi bien organisé pour envoyer des commandes par la poste et a pu en profiter pendant le semi-confinement.





# Le Gruyère AOP associé à de grands événements

Période d'octobre à décembre 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)

## Tous au Resto

Ce plan de soutien inédit, valable jusqu'au 31 décembre, veut inciter les gastronomes à retourner au plus vite dans tous les restaurants romands, en leur offrant un cashback immédiat (sous la forme d'un bon d'achat) pour les remercier de leur solidarité.

Le Gruyère AOP soutient ce projet au travers, entre autres, de bons d'achat de CHF 30.- distribué à l'ensemble des restaurateurs romands.

[www.tous-au-resto.ch](http://www.tous-au-resto.ch)

## Les Automnales

Du 13 au 22 novembre 2020 se dérouleront les Automnales à Genève Palexpo avec le Gruyère AOP.

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

## Coupe du monde de Ski de Fond

Du 27 novembre 2020 au 21 mars 2021

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 au Val Müstair et en Italie à Toblach et à Val di Fiemme entre le 1er et le 10 janvier 2021.

[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 27 novembre au 30 décembre 2020.

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

## Pintes ouvertes dans le canton de Vaud

Du 3 au 5 décembre 2020, profitez d'une fondue 100% Gruyère AOP accompagnée de différents produits du terroir lors des Pintes ouvertes du canton de Vaud.

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

## Pintes ouvertes dans le canton de Neuchâtel

Comme son canton voisin, du 3 au 5 décembre 2020, profitez aussi d'une fondue 100% Gruyère AOP accompagnée de différents produits du terroir lors des Pintes ouvertes du canton de Neuchâtel.

## Kids Nordic Tour

Du 13 décembre 2020 au 27 mars 2021

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

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

## Toute l'année

Affichage sur tous les bus électriques de Zermatt





# Recettes



## Salade de tomates « Panzanella » et cubes de Gruyère AOP

Temps de préparation : 15 min

### Ingrédients pour 4 personnes :

6 tomates de différentes couleurs  
200g de Gruyère AOP en cube  
100g de pain rassis  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique  
Sel, poivre

### Préparation :

- Découper les tomates en quartiers et les vider, réserver le jus.
- Avec le jus de la tomate, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, préparer une sauce à salade à votre goût.
- Faire de petits croûtons avec le pain rassis et les griller dans un peu d'huile d'olive.
- Dresser vos tomates avec les croûtons et les cubes de Gruyère AOP.

Déguster !



## Croquette de patates douces, thym et Gruyère AOP

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min + 5 min

### Ingrédients pour 10 personnes (1,5kg de boulettes) :

1kg de patates douces  
300g de Gruyère AOP râpé  
2 œufs  
200g de panure  
Thym séché  
Sel, poivre

### Préparation :

- Cuire les patates douces à l'eau, les éplucher et les écraser en purée.
- Mélanger la purée avec le Gruyère AOP râpé, les œufs, le thym, le sel et le poivre.
- Former des petites croquettes.
- Paner les croquettes.
- Frire les croquettes à la friteuse durant 5 minutes à 170°C.

Déguster !

Astuce : les croquettes peuvent être servies avec une sauce mayonnaise ou un yaourt au curry.

