

# l'oiseau

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



## Politique agricole 2011

La prime de non-ensilage

*Agrarpolitik 2011*

*Die Siloverzichtszulage*



# Concours «MMS Gruyère»

## Ils aiment le Gruyère AOC... et ils le montrent en photo

Le père Noël qui tient un morceau de Gruyère AOC dans la main, un adolescent en t-shirt avec un drapeau suisse qui croque du Gruyère AOC, un bambin qui lui aussi mange du Gruyère : les auteurs de ces trois photos viennent de recevoir une paire de skis Stoeckli d'une valeur de fr. 1'200.-. Ils avaient participé au concours intitulé «MMS Gruyère» lancé par l'Interprofession du Gruyère. En effet, toutes les deux semaines, une photo gagnante est choisie parmi les dix meilleurs votes effectués par les internautes qui se sont exprimés sur le site de l'IPG [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com). Ce concours fait partie d'une campagne publicitaire pour le Gruyère AOC axée principalement sur les jeunes et les sportifs. Elle se déroule dans les stations de ski. Elle comprend notamment des affiches, des publicités qui passent sur les écrans dispo-

sés à proximité des guichets de vente d'abonnement de ski, de manchons publicitaires apposés aux barres des télésièges. Ce concours a déjà généré 40'000 visites sur le site. Pour une première, c'est encourageant !

Il se poursuit jusqu'au 30 avril. Pour y participer, il suffit de saisir une photo originale, insolite, drôle, mettant en évidence une situation où une ou plusieurs personnes se régalaient de Gruyère AOC. Une façon de montrer combien notre pâte dure est présente dans tous les bons moments de la vie.

A noter que tous les bénéfices obtenus par les rétributions du numéro 939 seront reversés intégralement à la **Fondation «Ski Avenir»** qui soutient la formation des jeunes skieurs et snowboarders.



## Wettbewerb „MMS Gruyère“

Sie schätzen den Gruyère... und sie bestätigen es mit einem Foto

Der Weihnachtsmann mit dem Stück Gruyère AOC in der Hand, ein Jugendlicher im T-shirt mit dem Schweizer Kreuz, dem Gruyère AOC offensichtlich mundet, ein kleiner Junge, der ebenfalls Gruyère isst: die Autoren dieser drei Fotos haben soeben ein Paar Ski der Marke Stoeckli im Wert von Fr. 1'200.- erhalten. Sie hatten am Wettbewerb „MMS Gruyère“ der Sortenorganisation Gruyère teilgenommen. Jede zweite Woche wird nämlich unter den zehn besten Abstimmungsergebnissen der Internetsurfer, die sich auf der Website der Sortenorganisation Gruyère [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) geäußert haben, ein Foto ausgewählt. Dieser Wettbewerb ist Teil einer Werbekampagne für den Gruyère AOC, die sich insbesondere an Jugendliche und Sportler richtet. Sie wird in den Skiorten durchgeführt und beinhaltet vor allem Plakate, Werbung auf Bildschirmen in der Nähe der Verkaufsschalter von Skiabonnements, auf Werbeflächen an den Pfeilern der Sessellifte. Dieser Wettbewerb hatte bereits 40'000 Besuche auf der Website zur Folge. Für eine erstmalige Durchführung ist dies wirklich ermutigend! Er wird bis am 30. April weiter geführt. Um teilzunehmen, genügt es, ein originelles, ungewöhnliches, komisches Foto anzubieten, auf dem eine oder mehrere Personen Gruyère AOC genießen. Damit wird dargestellt, dass unser Hartkäse in allen schönen Stunden des Lebens zugegen ist.

Es gilt festzuhalten, dass der aus den Einnahmen der Nummer 939 sich ergebende Gewinn voll dem Fonds „Ski Avenir“ zugute kommt, der die Ausbildung der jungen Skifahrer und Snowboarder unterstützt.



### Agrarpolitik 2011

Die Siloverzichtszulage (S. 6-7)

### Der Gruyère AOC

Auf der Strasse der Olympischen Spiele (S. 9)

### Portrait : Christophe Rey

Seine Lehre als Milchtechnologe (S. 11)

### Gruyère AOC

Unbeschränkte Sicherheit für den Konsumenten (S.14-15)

### Ein herausragender Gast

am Stand des Gruyère AOC in Paris (S. 17)

### Der Gruyère

zwischen Architektur und sakraler Kunst (S. 19)

### Die Rezepte des Monats (S. 21-22)

### Ein Blick auf den Kalender (S. 23)



## Qui croit en l'avenir a un avenir!

C'est avec une certaine émotion que me revient la tâche de donner une courte rétrospective de ce que fut cette longue lutte pour arriver au résultat de ce jour.

Le nom du fromage de Gruyère apparaît sous la forme de Gruyère en 1655.

350 ans d'histoire pour un produit qui connaît un réel essor en Suisse, et aussi sur une grande partie de notre planète.

Le 2 juillet 1992, la charte du Gruyère est créée ; elle a pour but de sauvegarder les intérêts de la filière du Gruyère, le mode de fabrication ancestral de ce produit, ainsi que la préparation d'un dossier complet afin de permettre la reconnaissance d'une AOC pour le Gruyère. Cette commission dont j'ai fait partie depuis ses débuts a permis d'instaurer un premier dialogue entre les différents partenaires de la filière.

Après de nombreuses séances - une centaine environ - et des échanges à n'en pas finir, il fallait ensuite convaincre tous les partenaires de la filière, «couleurs des vaches, fabrication en charges, etc.»

Aujourd'hui nous pouvons l'affirmer : quel exploit !

Merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à la mise en place de l'Interprofession du Gruyère, un merci particu-

lier à Jean-Marc Hofmann qui a su nous encourager, particulièrement dans les moments difficiles. Avouons que parfois nous étions bien seuls à y croire.

L'adhésion des différents acteurs de la filière s'est faite graduellement pour atteindre les 90% en 1997 ; aujourd'hui nous avons atteint les 100%. Ce résultat nous permet de déposer un dossier complet le 22 janvier 1998 à la commission fédérale des AOC.

Que d'obstacles, de tractations. Deux ans et demi de travail pour convaincre, apporter certains aménagements sans que les principes de base soient modifiés.

Cet important travail a été couronné de succès avec l'obtention de l'AOC le 6 juillet 2001.

Dès lors, il s'agit de coordonner la production, les contrôles ainsi que la vente du Gruyère. Nous devons nous tenir les coudes : producteurs, fromagers, affineurs.

La solidité d'une chaîne se mesure à celle de tous ses composants dixit Pierre Dubois, président.

**Un grand merci à tous et VIVE LE GRUYERE AOC !**

Benjamin Henchoz  
Vice-président de l'IPG

## Wer an die Zukunft glaubt, hat eine Zukunft

*Nicht ohne eine gewisse Ergriffenheit erfülle ich die Aufgabe, eine kurze Übersicht über das lange Ringen im Hinblick auf das bis heute Erreichte zu geben.*

*Der Name des Käses Gruyère erscheint unter der Form Gruyère erstmals 1655. Demnach sind es 350 Jahre Geschichte eines Erzeugnisses, das heute nicht nur in der Schweiz, sondern weltweit einen herrlichen Aufschwung erlebt.*

*1992 wurde die Charta des Gruyère entworfen: sie verfolgt das Ziel, die Interessen der Sortenorganisation Gruyère wahrzunehmen, am überlieferten Können in der Produktion festzuhalten sowie vollständige Unterlagen im Hinblick auf die Herkunftsbezeichnung für den Gruyère vorzulegen. In der beauftragten Kommission, der ich von Anfang an angehörte, kam es unter den Partnern der Sortenorganisation zu ersten Gesprächen.*

*Nach zahlreichen Sitzungen – etwa Hundert – und einem breiten Gedankenaustausch ging es darum, alle Partner der Sortenorganisation zu überzeugen: „Farbe der Kühe, Produktion in Chargen usw.“*

*Heute können wir festhalten: welch ein Erfolg!*

*Der Dank geht an alle, die zum Aufbau der Sortenorganisation Gruyère beigetragen haben, insbesondere an Jean-Marc Hofmann, der uns vor allem in schwierigen Zeiten ermutigt hat. Geben wir zu, dass wir uns manchmal mit unserem Glauben an eine Lösung allein gelassen fühlten.*

*Der Beitritt der verschiedenen Akteure zur Sortenorganisation erfolgte nach und nach, um 1997 etwa 90 Prozent zu erreichen. Heute sind wirklich alle dabei. Dieses Ergebnis ermöglichte uns, am 22. Januar 1998 der zuständigen AOC-Kommission des Bundes die vollständigen Unterlagen vorzulegen.*

*Auf dem Weg dazu mussten viele Steine weggeräumt und schwierige Verhandlungen geführt werden. Zweieinhalb Jahre, um zu überzeugen und gewisse Anpassungen vorzunehmen, ohne die Grundsätze zu verraten.*

*Diese wichtige Arbeit wurde am 6. Juli 2001 mit der Erteilung der AOC gekrönt.*

*Seither geht es darum, die Produktion, die Kontrolle und den Absatz des Gruyère zu koordinieren. Wir alle müssen eng zusammen arbeiten: Milchproduzenten, Käser, Affineure.*

*Präsident Pierre Dubois sagt es richtig: Die Dauerhaftigkeit einer Kette misst sich nach der Beschaffenheit der einzelnen Ringe.*

*Vielen Dank an alle und ein Hoch auf den Gruyère AOC!*

Benjamin Henchoz  
Vizepräsident der  
Sortenorganisation Gruyère





# Politique agricole 2011

## L'IPG et l'ASPLNE main dans la main pour demander le maintien de la prime de non-ensilage.

Le projet de Politique agricole 2011 du Conseil fédéral prévoit la fin de la prime pour non-ensilage. L'IPG se dit catégoriquement opposée à cette suppression, car elle porterait un coup grave à la production du lait nécessaire à la fabrication du Gruyère AOC.

De son côté, l'Association suisse des producteurs de lait de non-ensilage (ASPLNE) a fait valoir le même point de vue. Les membres du Comité vaudois de l'association sont allés jusqu'à rencontrer tous les députés vaudois au Conseil national pour leur expliquer le problème.

Dans sa réponse à la procédure de consultation lancée par le Département fédéral de l'économie, l'IPG fait valoir que «le supplément de non-ensilage permet, dans le secteur laitier, d'encourager des productions très spécifiques, qui sont pour la plupart, liées à un signe de qualité mis

en place par les dispositions de la loi sur l'agriculture. Il s'agit de l'encouragement et du maintien de produits traditionnels de notre agriculture qui sont la fierté, mais surtout, les fers de lance économiques de notre politique d'exportation. Supprimer cet encouragement (...) serait un signe négatif pour les filières et les régions qui ont consenti des efforts importants pour positionner les produits et garantir ainsi un avenir à tout un secteur de la population.» Et l'IPG de rappeler que par deux fois déjà, les Chambres fédérales ont maintenu cette prime et qu'il y a lieu de respecter la volonté du législateur.

Dans sa prise de position, l'ASPLNE partage le même avis. Elle affirme sans ambage que «l'affouragement du bétail laitier sans ensilage est LA condition à respecter impérativement pour la fabrication des spécialités fromagères suisses au lait cru.» Elle rappelle que, sur dix fromages exportés, neuf sont fabriqués à base de lait non-ensilé. L'association note enfin que

la suppression du supplément de non-ensilage pourrait conduire à une hausse de la production du lait d'ensilage, ce qui pénaliserait la compétitivité de la production suisse de lait tout entière.

### A la rencontre des parlementaires fédéraux

Ce discours, les membres du comité vaudois des non-ensileurs se sont demandés comment le porter jusque dans les couloirs et les travées du Palais fédéral. Jean-Luc Bignens, président, Olivier Tombez, membre du comité et du comité suisse, accompagnés parfois d'autres membres, ont finalement opté pour une solution originale. Ils ont pris contact avec chacun des 18 députés vaudois au Conseil national pour leur proposer une rencontre. Tous ont accepté. Et c'est ainsi que chaque parlementaire a été accueilli, à quelques exceptions près, à Gimel chez Jean-Luc Bignens ou à Moudon chez Olivier Tombez. «Chaque





entretien a été pour nous un moment privilégié. Nous avons découvert des femmes et des hommes à l'écoute du problème agricole, qui ne demandaient qu'à s'informer. Nous leur en sommes très reconnaissants», note J.-L. Bignens, encore ravi de la convivialité des échanges. «Nous commençons par discuter du problème de la prime pour le non-ensilage, puis nous en venions rapidement aux autres aspects, poursuit Olivier Tombez : le supplément pour le lait transformé en fromage, la production de la betterave indigène qui devient difficile.» A chaque fois pratiquement, la discussion s'est achevée par un tour de l'exploitation et notamment une visite à l'étable.

«Nous n'avons constaté aucun clivage gauche-droite, précise encore Didier Roch, membre du comité, mais toujours une même attention, une même volonté de comprendre le problème dans sa globalité.»

Concrètement, la discussion commençait par un rappel de certains éléments de base : la différence entre les exploitations qui pratiquent l'ensilage et celles qui ne le pratiquent pas avec le surcroît de travail que cela représente ; l'impossibilité de fabriquer du Gruyère AOC – et plus généralement du bon fromage à pâte dure et mi-dure – avec du lait ensilé ; l'intérêt d'avoir une production de haute qualité comme le Gruyère AOC pour une région, avec les emplois que cela représente chez les producteurs, les fromagers, les affineurs et les négociants ; le risque – avec la suppression de la prime pour non-ensilage – que les producteurs se tournent vers une production de lait avec ensilage et que, de facto, un savoir-faire se perde.

Les producteurs ont également insisté sur l'aspect écologique de la question : le non-ensilage se fait sans agent de conservation et implique de vastes zones d'herbe. Or, les terrains enherbés ne sont pas sujets à l'érosion.

La prime de 4 ct/kg n'est donc pas un luxe, ont-ils expliqué aux députés. C'est en quelque sorte la garantie qu'un type de production exigeant peut se poursuivre.

L'entretien se terminait souvent sur la question des paiements directs. L'occasion pour les membres du groupe d'expliquer que le transfert en paiements directs est un leurre. En effet, s'ils se faisaient par exemple avec des primes à la vache, il n'y aurait guère d'intérêt de poursuivre une production sans ensilage, avec ses incessantes coupes d'herbes et ses foin qui, suivant les conditions climatiques, n'ont pas toujours la qualité attendue. D'où, à nouveau, la perte du savoir-faire chez les producteurs membres de la filière du Gruyère AOC et la pénurie de lait non-ensilé qui pourrait bien survenir à une période où ce produit connaît un essor international sans précédent.

Et Jean-Luc Bignens de conclure : «Ce serait désolant qu'il faille réduire la production de Gruyère AOC simplement parce qu'une majorité du Parlement fédéral a décidé de supprimer une prime qui globalement ne représente pas une somme très importante».

## Article 39 – supplément de non-ensilage

### Alinéa 1)

Un supplément est versé au producteur pour le lait produit sans ensilage et transformé en fromage.

### Alinéa 2)

Le Conseil fédéral fixe les sortes de fromages donnant droit au supplément, le montant de celui-ci, les conditions d'octroi.





# Agrarpolitik 2011

## Die Sortenorganisation Gruyère AOC und die silofreien Landwirte kämpfen gemeinsam für die Siloverzichtsprämie

Der Entwurf zur Agrarpolitik 2011 des Bundesrates sieht das Ende der Siloverzichtszulage voraus. Die Sortenorganisation Gruyère wendet sich entschieden gegen diese Aufhebung, denn dies würde die Produktion der für den Gruyère AOC notwendigen Milch erheblich beeinträchtigen.

Die Schweizerische Vereinigung der silofreien Milchproduzenten vertritt den gleichen Standpunkt. Die Mitglieder des waadtländischen Vorstands dieser Vereinigung haben die Nationalräte dieses Kantons einzeln getroffen, um ihnen die Lage zu erklären.

In ihrer Antwort im Vernehmlassungsverfahren des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes hat die Sortenorganisation Gruyère geltend gemacht, "dass der Milchsektor dank der Siloverzichtszulage ganz besondere Produktionen fördert, die in fast allen Fällen mit einem Qualitätszeichen verbunden sind, das durch Vorschriften des Landwirtschaftsgesetzes geschützt ist. Es geht um die Förderung und die Erhaltung von traditionellen Erzeugnissen unserer Landwirtschaft, die den Stolz unserer Exportwirtschaft, aber vor allem einer der Gründe für

deren Weiterführung darstellen. Diese Unterstützung streichen hiesse, ein negatives Zeichen setzen zulasten jener Regionen und Sortenorganisationen, die gewaltige Anstrengungen unternehmen, um die Erzeugnisse auf den Märkten einzuführen und um damit einem Teil der Bevölkerung die Zukunft zu sichern." Die Sortenorganisation Gruyère AOC hat darauf hingewiesen, dass die eidgenössischen Räte diese Prämie bereits zwei Mal beibehalten haben und dass es darum geht, den Willen des Gesetzgebers umzusetzen.

Die Vereinigung der silofreien Milchproduzenten teilt diesen Standpunkt. Ohne Umschweife sagt sie aus, dass „die Fütterung des Milchviehs mit Verzicht auf Silage eine unter allen Umständen einzuhaltende Bedingung darstellt zur Produktion von Käsespezialitäten aus Rohmilch.“ Sie erinnert daran, dass von zehn exportierten Käsen neun auf der Grundlage von Rohmilch hergestellt werden. Die Vereinigung führt schliesslich an, dass die Aufhebung der Siloverzichtszulage zu einer Ausdehnung der Produktion von Silomilch führen könnte, was der Wettbewerbsfähigkeit der gesamten schweizerischen Milchwirtschaft schaden könnte.

### Zusammenkunft mit eidgenössischen Parlamentariern

Die Vorstandsmitglieder der waadtländischen Nichtsilolandwirte haben sich gefragt, wie sie diese Botschaft in die Gänge und Hallen des Parlamentsgebäudes hineinbringen könnten. Präsident Jean-Luc Bignens und Vorstandsmitglied Olivier Tombez, beide manchmal begleitet durch andere Mitglieder der Vereinigung, haben schliesslich ein unerwartetes Vorgehen gewählt. Sie haben mit jedem der 18 waadtländischen Parlamentarier Verbindung aufgenommen und ihnen eine Zusammenkunft vorgeschlagen. Alle haben zugesagt. Mit einigen Ausnahmen wurde jeder Parlamentarier in Gimel bei Jean-Luc Bignens oder bei Olivier Tombez in Moudon empfangen. „Jedes Gespräch war für uns ein aussergewöhnliches Ereignis. Wir sind Frauen und Männern begegnet, die für die Anliegen der Landwirtschaft offen waren, und die sich vor allem informieren wollten. Dafür sind wir ihnen sehr dankbar.“ Dies erklärt Jean-Luc Bignens, der diesen Gedankenaustausch offensichtlich sehr geschätzt hat. Und Olivier Tombez fügt bei: „Zuerst haben wir ihnen das Problem der Siloverzichtszulage dargelegt, um alsdann andere Gesichtspunkte zu erörtern, so







*beispielsweise die Verkäsungszulage und die zunehmend schwierige Produktion der einheimischen Rübe.“ Jedes Mal endete die Diskussion mit einem Rundgang durch den Betrieb und mit einem Besuch im Stall.*

*Didier Roch ergänzt: „Wir haben keine Kluft zwischen links und rechts festgestellt. Immer sind wir auf grosse Aufmerksamkeit gestossen, auf den gleichen Willen, das Problem in seiner Gesamtheit zu erkennen.“*

*Die Diskussion begann jeweils mit der Wiederholung einiger Grundregeln: der Unterschied zwischen den Betrieben mit Siloverzicht und jenen mit Silowirtschaft; die mit dem Siloverzicht verbundene Mehrarbeit; die Unmöglichkeit, mit Silomilch Gruyère AOC und ganz allgemein Hart- und Halbhartkäse herzustellen; die Bedeutung für eine Region einer qualitativ hoch stehenden Qualität wie jene des Gruyère AOC mit den damit für die Milchproduzenten, Käser und Handelsfirmen verbundenen Arbeitsplätzen; die Gefahr dass, bei Aufhebung der Siloverzichtsentschädigung, sich die Produzenten wieder der Silowirtschaft zuwenden, wobei de facto das handwerkliche Können verloren ginge. Die Milchproduzenten haben ausserdem auf die ökologischen Folgen dieses Vorgangs hingewiesen. Die Landwirtschaft ohne Silage verzichtet auf Konservierungsmittel und setzt ausgedehnte Grünflächen voraus. Der mit Gras bedeckte Boden erodiert nämlich nicht.*

*Die Prämie von 4 Rp./kg sei alles andere als ein Geschenk, haben sie den Parlamentariern erklärt. Es handelt sich um eine Art Garantie, dass ein anspruchsvolles Produktionsverfahren weiter geführt werden kann.*

*Oft wurde die Diskussion mit dem Thema Direktzahlungen beendet. Die Milchproduzenten konnten darlegen, dass die Ablösung der Siloverzichtsprämie durch Direktzahlungen Augenwischerei ist. Falls nämlich zu Kuhhaltungsprämien übergegangen würde, bestünde an der Produktion ohne Silage kein Interesse mehr. Man bedenke, dass das Mähen des Grases mehrmals jährlich und das Einbringen des Heus nicht immer in der erforderlichen Qualität erfolgen können. Deshalb ginge bei den Milchproduzenten, die Mitglieder der Sortenorganisation Gruyère sind, handwerkliches Können verloren. Der Mangel an silofreier Milch würde in einer Zeit auftreten, in welcher der Käse aus Rohmilch auf den internationalen Märkten einen beispiellosen Aufschwung erlebt.*

*Und Jean-Luc Bignens zieht die Schlussfolgerung: „Es wäre wirklich betrüblich, wenn der Ausstoss an Gruyère AOC herabgesetzt werden müsste, nur weil die Mehrheit des Parlaments die Siloverzichtsulage streicht, die gesamthaft kaum einen sehr hohen Betrag ausmacht.“*



## **Artikel 39**

### **Zulage für Fütterung ohne Silage**

#### **Absatz 1 )**

*Für Milch, die zu Käse verarbeitet wird und aus einer Produktion ohne Silagefütterung stammt, wird den Produzenten und Produzentinnen eine Zulage entrichtet.*

#### **Absatz 2 )**

*Der Bundesrat legt die Käsesorten, die zu einer Zulage berechtigen, die Zulage und die Voraussetzungen fest.*





L'équipe heureuse d'arriver à Turin / Die Gruppe war glücklich, in Turin anzukommen.

## Quand le Gruyère AOC soutient une équipe de jeunes sportifs

Les JO de Turin sont déjà loin, mais la moisson de médailles remportée par les Suisses reste un très beau souvenir. Davantage encore pour l'équipe de jeunes sportifs et leurs accompagnants qui ont rallié Turin à la seule force de leurs jambes et de leurs poignets. Une équipe issue des Jeunesses campagnardes vaudoises et soutenue par le Gruyère AOC. L'Oiseau était à Rougemont, au moment du départ, lundi 6 février. Il vous propose de revivre l'atmosphère de ces instants hors du commun.

7h00 du matin, grande salle du village. Une trentaine de personnes sont en train de déjeuner autour d'une grande table. Il règne une atmosphère étonnante. Un mélange de fatigue – les Fédérations vaudoises des Jeunesses campagnardes avaient organisé leur camp de ski ce week-end ! – et de fébrilité, dues sans aucun doute à l'impatience du départ. Didier Crausaz, responsable de la commission course, se lève. La voix tout enrouée, il invite les convives à se rendre sur la place d'où sera donné le signal.

7h30. La température est glaciale, ce matin. Moins neuf degrés. Pourtant, personne ne se plaint. La bonne humeur est partout. La neige crisse. Les trente-cinq coureurs du jour sont en train de chauffer leurs raquettes, tandis que l'équipe chargée de la logistique passe en revue les derniers détails de l'expédition. C'est que l'enjeu est de taille : 5 membres de l'équipe vont rallier Turin en effectuant toutes les étapes. Deux jeunes femmes, Anne-Laure Grin et Eliane Weidmann, et trois jeunes hommes, David

Dutoit, Kilian Thoney et Yann Stucki. Lors de chaque étape, ils seront accompagnés par d'autres sportifs. Aujourd'hui, pour rallier Le Musée olympique à Lausanne, ils sont plus d'une trentaine. Mais dès demain, ils ne seront plus que cinq, tous sportifs aguerris ainsi le parrain de l'étape, un athlète reconnu : Yves Platel, Pascal Richard, Jean-Yves Cuendet, Sylvain Freiholz et Simon Raaflaub.

David qui, avec Kilian, est à l'origine du projet explique :

«J'aime le sport, j'aime les défis. L'idée de relier Turin en recourant à diverses disciplines sportives s'est gentiment imposée». Pourquoi dans le cadre des JC ? «Parce que c'est mon milieu, parce c'est là que j'ai mes amis. J'en ai parlé et ça a vite été l'enthousiasme. Je suis aussi très heureux que notre course ait un autre but : soutenir une cause sportive, en l'occurrence la préparation du talentueux Simon Raaflaub qui participe aux épreuves de ski des paralympics, avec de bonnes chances de médailles.» C'est en effet en fin d'après-midi, au Musée Olympique que le team d'Objectif Turin 2006 remettra un chèque de fr. 4000.- au jeune sportif bernois.

Tout est prêt désormais pour le départ. Les participants à la course du jour sont aisément reconnaissables au coupe-vent qui leur a été offert. Un coupe-vent bleu nuit, aux couleurs du défi Objectif Turin 2006 et paré du logo des sponsors, dont évidemment, celui du Gruyère AOC. Au milieu du groupe, Anne-Laure se dit impressionnée par le travail des organisateurs : «Les Jeunesses campagnardes sont capables d'une organisation impressionnante.

Tout a été pensé, organisé... et ce n'était pas une mince affaire : il fallait trouver des sponsors, assurer le transport du matériel et des vélos, mettre au point un parcours qui convienne autant aux coureurs qu'à l'équipe des suiveurs, trouver les logements».

Quant à Eliane, elle se dit heureuse que le moment tant attendu arrive et elle se projette déjà à la fin de la course : « Je me réjouis d'aller soutenir les athlètes suisses engagés à Turin. Nous assisterons à la descente masculine, à un match de hockey féminin, à une épreuve de bobsleigh, notamment».

Il est 8 heures 10. Le syndic de Rougemont prononce quelques mots et lance le signal. La caravane s'ébranle sous le regard d'une caméra de la TSR et de plusieurs dizaines de personnes venues assister au départ. Dans quelques heures, l'équipe sera à Château-d'Oex pour une première pause. Puis elle ralliera en vélo Lausanne en passant par Essertes où le syndic du village et directeur de l'IPG, Philippe Bardet, leur aura préparé une petite collation d'encouragement.

Cinq jours plus tard, après un voyage de 400 kilomètres en raquettes, à vélo, en bateau à rames, en rollers, à la course à pied, en peau de phoque et à ski de fond à roulette, l'équipe est arrivée à Turin. Un défi magnifique avec, notamment, une étape qui restera dans les mémoires des participants, celle qui les aura conduits d'Arolla à Aoste, avec montée au Mont Collon, à plus de trois mille mètres, redescente très ralentie dans les cailloux et arrivée à la nuit dans la cité italienne.



## „Ziel Turin 2006“

### Wenn der Gruyère AOC eine Gruppe junger Sportler unterstützt

Die Olympischen Spiele von Turin gehören längst der Vergangenheit an, doch bleibt die Ernte der von den Schweizern errungenen Medaillen in bester Erinnerung. Noch mehr aber für die Gruppe junger Sportler und ihrer Begleiter, die Turin lediglich mit der Kraft ihrer Beine und ihrer Handgelenke erreicht haben. Eine Gruppe der Waadtländischen Landwirtschaftlichen Jugend, unterstützt durch den Gruyère AOC. L'Oiseau war am Montag, 6. Februar, beim Start in Rougemont zugegen.

07.00 Uhr morgens, grosser Saal des Dorfes. Etwa dreissig Personen nehmen an einem grossen Tisch ihr Frühstück ein. Es herrscht eine erstaunliche Stimmung. Eine Mischung von Müdigkeit – die Vereinigung der Waadtländischen Landwirtschaftlichen Jugend hatte an diesem Wochenende ihr Skilager durchgeführt! – und von Betriebsamkeit, ohne Zweifel zurückzuführen auf die Ungeduld über den bevorstehenden Start. Didier Crausaz, verantwortlich für die Rennleitung, steht auf. Mit heiserer Stimme ruft er den Gästen zu, auf den Platz zu gehen, wo das Zeichen zum Start gegeben wird.

07.30 Uhr. Heute früh ist die Temperatur eiskalt. Minus neun Grad. Doch niemand beschwert sich. Gute Laune bei allen. Der Schnee knirscht. Die 35 heutigen Sportler ziehen ihre Schneeteller an, während die mit der Logistik für das Unternehmen betrauten Leute die letzten Vorkehren treffen. Die Herausforderung ist nämlich gewaltig: fünf Mitglieder der Mannschaft werden alle Etappen bis Turin mitmachen. Zwei junge Frauen, Anne-Laure Grin und Eliane Weidmann, sowie drei junge Männer, David Dutoit, Kilian Thonney und Yann Stucki. Für die Dauer jeder Etappe werden sie von andern Sportlern begleitet. Bis zum heutigen Ziel beim Olympischen Museum in Lausanne werden sie dreissig sein. Aber ab morgen sind nur noch fünf dabei, alles erprobte Sportler sowie der Götti der Etappe, ein anerkannter Athlet: Yves Platel, Pascal Richard, Jean-Yves Cuendet, Sylvain Freiholz und Simon Raaflaub.

David, der mit Kilian das Projekt von Beginn an geplant hat, erklärt: „Ich schätze den Sport, ich liebe Herausforderungen. Die Idee, Turin zu erreichen, indem verschiedene Sportarten eingestreut werden, hat sich bei uns langsam durchgesetzt.“ Warum im Rahmen der

Landwirtschaftlichen Jugend? „Weil dies mein natürliches Umfeld ist und weil ich dort meine Freunde habe. Ich habe davon erzählt und sofort waren alle begeistert. Ausserdem bin ich glücklich, dass wir mit unserem Einsatz ein anderes Ziel erreichen können: es ist ein sportlicher Grund, indem wir den begabten Simon Raaflaub auf die Skiwettbewerbe der Paralympics vorbereiten. Er hat gute Aussichten auf Medaillen.“ Heute Abend wird das Team Objectif Turin 2006 diesem jungen Berner Sportler einen Check von Fr. 4'000.- überreichen. Für den Start ist nun alles bereit. Die Teilnehmer des heutigen Tages lassen sich leicht an der Windjacke erkennen, die ihnen geschenkt wurde. Die nachtblaue Windjacke, also in der Farbe der Herausforderung „Ziel Turin 2006“, geschmückt mit dem Logo der Sponsoren, selbstverständlich auch des Gruyère AOC. In der Mitte der Gruppe zeigt sich Anne-Laure von der Arbeit der Organisatoren beeindruckt: „Die Landwirtschaftliche Jugend ist in der Lage, ein eindrucksvolles Projekt umzusetzen. Es wurde an alles gedacht, alles vorbereitet... und gewiss war es nicht eine einfache Aufgabe: Sponsoren mussten gewonnen und der Transport des Materials und der Fahrräder gesichert werden. Es galt, die Strecke so anzulegen, dass sie sich sowohl für die Sportler wie auch für die Betreuer eignet, und es mussten Unterkünfte vorbestellt werden.“

Eliane ihrerseits ist glücklich, dass der lang ersehnte Augenblick nun endlich gekommen ist und sie sieht bereits das Ende des Rennens voraus: „Ich freue mich, die schweizerischen Athleten in Turin unterstützen zu dürfen. Wir werden namentlich der Skiabfahrt der Männer, einem Eishockeyspiel der Frauen und einem Bobrennen beiwohnen.“

Nun ist es 08.10 Uhr: Der Gemeindepräsident von Rougemont entbietet einen Willkommgruss und gibt das Zeichen zum Start. Die Karawane setzt sich in Anwesenheit einer Kamera des Westschweizer Fernsehens und einiger Dutzend Personen, die den Start miterleben möchten, in Bewegung. In einigen Stunden wird die Gruppe in Château-d'Oex eintreffen und dort wird sie eine erste Pause einschalten. Dann wird sie mit dem Fahrrad über Essertes, wo der Gemeindepräsident und Direktor der Sortenorganisation Gruyère, Philippe Bardet, ihnen eine willkommene Zwischenverpflegung offerieren wird, nach Lausanne reisen.

Fünf Tage später, nach einer Reise von 400 Kilometern unter Mithilfe von Schneetellern, Fahrrad, Ruderschiff, Inline-Skate, Rennen zu Fuss, Skifellen und Skilanglauf mit Rollern, ist die Gruppe in Turin eingetroffen. Eine wunderbare Herausforderung mit namentlich einer Etappe, die den Teilnehmern lange im Gedächtnis haften wird, nämlich jene von

Arolla nach Aosta, mit dem Aufstieg auf mehr als 3000 Metern zum Mont Collon und dem durch Steine verlangsamten Abstieg sowie mit der nächtlichen Ankunft in der italienischen Stadt.



René Pernet, l'un des organisateurs de l'équipée et fromager de Peney-le-Jorat

René Pernet, einer der Vorreiter des Abenteuers und Käser in Peney-le-Jorat







# Christophe Rey

## Agriculteur et bientôt technologue en industrie laitière

Christophe Rey a 23 ans. D'ici quelques mois, il sera technologue en industrie laitière. Il fait actuellement son apprentissage à la fromagerie de Corcelles-le-Jorat dans le canton de Vaud et suit les cours à l'école professionnelle à Grangeneuve. Il aura ainsi deux CFC en poche, puisqu'auparavant il a fait une école d'agriculture. En effet, sa grande passion, c'est la nature et les animaux. Et lorsqu'on lui demande ce qu'il aimerait faire par la suite, sans hésiter il dit : « J'aimerais reprendre l'exploitation familiale à Oulens-sur-Lucens, passer les étés à la montagne et fabriquer du Gruyère d'alpage avec le lait de mes vaches ». Mais, tout aussi rapidement, il nuance : « C'est un rêve. Dans la réalité, je sais que je devrai faire preuve de souplesse et m'adapter pour me donner toutes les chances de rester dans l'agriculture ».

Cet intérêt pour la fabrication du fromage lui est venu un été qu'il a passé à la montagne, au col des Mosses, dans un chalet d'alpage où les paysans fromageaient. « J'ai énormément aimé cette ambiance particulière, avec le fromage fabriqué au feu de bois, les touristes qui s'arrêtaient pour nous regarder travailler et poser des questions. A ce moment-là déjà, j'avais pensé que le métier de fromager pourrait m'intéresser comme deuxième formation ». En effet, Christophe Rey est convaincu que c'est un atout d'avoir deux professions. Parmi ses copains agri-

culteurs, ils sont nombreux à avoir un deuxième CFC, de bûcheron, de mécanicien sur machines agricoles ou comme lui de technologue en industrie laitière. Auparavant, de nombreux agriculteurs avaient déjà une deuxième activité, qu'ils pratiquaient dans les périodes plus calmes. Aujourd'hui, ce qui a changé, c'est que les jeunes se forment dans deux métiers. « Je dois avouer que ce n'est pas une sécurité totale pour moi, convient Christophe Rey. Si un jour l'agriculture est au plus mal, il n'y aura plus de fromager non plus ». Mais le jeune homme n'est pas pessimiste pour autant : « Si j'avais choisi le métier d'agriculteur pour gagner de l'argent, ce serait raté. Moi, c'est avant tout pour ce que j'en retire comme satisfaction que j'ai choisi cette voie. C'est un travail qui me tient à cœur et je le fais par passion. Bien sûr, il doit me permettre de vivre ». Pas étonnant dès lors que cette passion lui est venue tôt. Il se souvient qu'à treize, quatorze ans, lorsqu'il donnait des coups de main à son père, il pensait déjà se lancer dans l'agriculture et s'occuper des vaches laitières. Il faut dire qu'avec Christophe, ce sera la cinquième génération qui exploite ce domaine. Un domaine qui s'est modernisé et adapté aux méthodes et techniques modernes. Son père est content qu'il prenne la relève, mais il est formel : ce doit être son choix ; c'est à lui seul de décider ce qu'il veut faire comme métier.

### Une multitude de produits différents

Il aime aussi le métier de fromager qui lui procure des satisfactions importantes. Il trouve passionnant de pouvoir transformer une matière première comme le lait en une multitude de produits différents comme du Gruyère AOC, des yoghourts, du sérac, du beurre, tous appréciés des consommateurs.

Ce travail lent et patient correspond bien à Christophe Rey. En effet, ce jeune homme ne craint pas le travail minutieux et de longue haleine, comme c'est le cas pour la fabrication d'une pâte dure qui demande des soins quotidiens pendant six mois. Il aime voir évoluer le Gruyère AOC au fil des semaines dans les caves de la fromagerie.

Ce double bagage professionnel lui permet d'avoir une vue d'ensemble depuis la production du lait jusqu'à la vente des différents produits fabriqués. « C'est un atout indéniable de pouvoir repérer les tenants et aboutissants des deux métiers et de comprendre les exigences et les problèmes des uns et des autres. Cela peut éviter des frottements inutiles ».



# Une nouvelle formation

Le métier de technologue en industrie laitière remplace les deux métiers fromager/fromagère et laitier/laitière. Les technologues en industrie laitière sont actifs à diverses places de travail, dans des petites fromageries comme dans des grandes centrales laitières. Ils transforment le lait en différentes spécialités laitières. Ils exercent diverses tâches dans les domaines de l'analyse, du management de qualité, de la logistique et collaborent à la recherche et au développement.

L'apprentissage dure trois ans. Grâce à son CFC agricole, Christophe Rey peut

faire sa formation de technologue en industrie laitière en deux ans. De plus, il n'a pas besoin de suivre l'enseignement de culture générale. Pour pouvoir reprendre une fromagerie, le détenteur d'un CFC doit encore obtenir le brevet, puis le diplôme fédéral de technologue en industrie laitière. Le cours de brevet s'étale sur une année à plein temps. La préparation au diplôme fédéral a lieu à raison d'un jour et demi par semaine durant 10 mois. L'ensemble des cours professionnels pour les technologues en industrie laitière ont lieu au Centre de formation laitière de Grangeneuve.



## Christophe Rey

*Christophe Rey ist 23 Jahre jung. In einigen Monaten wird er Milchtechnologe sein. Gegenwärtig absolviert er seine Lehre in der Käserei Corcelles-le-Jorat im Kanton Waadt und für seine Kurse hat er die Berufsschule in Grangeneuve ausgewählt. Damit wird er zwei Fähigkeitszeugnisse vorweisen können, denn er hat zuvor eine landwirtschaftliche Schule besucht. Seine grossen Leidenschaften sind die Natur und die Tiere. Und wenn man ihn fragt, was er später unternehmen will, antwortet er ohne zu zögern: „Ich möchte den elterlichen Betrieb in Oulens-sur-Lucens übernehmen, die Sommer in den Bergen verbringen und mit der Milch meiner Kühe Alp-Gruyère herstellen.“ Indessen schwächt er ab: „Dies ist ein Traum. In Wirklichkeit werde ich mich aber anpassen müssen, denn ich will mir alle Möglichkeiten offen halten, um in der Landwirtschaft zu bleiben.“*

*Das Interesse für die Käseproduktion hat ihn im Lauf eines Sommers in den Bergen gepackt, oben am Col des Mosses, in einem Alpchalet, wo die Landwirte Kästen. „Diese besondere Stimmung hat mir ausserordentlich zugesagt, mit dem am Holzfeuer hergestellten Käse, mit den Touristen, die ihren Spaziergang unterbrechen, um uns bei der Arbeit zuzuschauen und um uns Fragen zu stellen. Schon damals habe ich gedacht, dass mich der Beruf des Käasers als zweite Ausbildung interessieren könnte.“ Christophe Rey ist nämlich davon überzeugt, dass der Abschluss von zwei Berufen einen Trumpf darstellt. Unter seinen Kollegen in der Landwirtschaft gibt es viele, die eine zweite Berufslehre abgeschlossen haben, so als Holzfäller, als Mechaniker für landwirtschaftliche Maschinen oder, wie er, als Milchtechnologe. Früher gab es viele Landwirte, die in ruhigeren Zeiten einer zweiten Beschäftigung nachgingen. Neu ist, dass sich die jungen Leute in zwei Berufen ausbilden lassen. Christophe Rey*

*meint: „Ich gebe zu, dass dies für mich keine unbeschränkte Sicherheit darstellt. Sollte es der Landwirtschaft einmal sehr schlecht gehen, wird es auch keinen Bedarf an Käsern mehr geben.“ Der junge Mann verfällt indessen nicht in Schwarzmalerei: „Sollte ich des Geldes wegen den Beruf als Landwirt gewählt haben, wäre dies ohnehin eine Fehlplanung. Ich habe diesen Weg gewählt, weil er mich stark befriedigt. Diese Arbeit geht mir nahe und ich übe sie mit Leidenschaft aus. Selbstverständlich muss ich davon leben können.“ Kein Wunder also, dass diese Leidenschaft ihn schon früh heimgesucht hat. Er erinnert daran, dass er seinem Vater schon mit dreizehn, vierzehn Jahren an die Hand ging. Schon damals reifte in ihm der Gedanke, sich der Landwirtschaft zu verschreiben und sich um Milchkühe zu kümmern. Christophe Rey wird den Bauernbetrieb in fünfter Generation führen. Es handelt sich um einen Betrieb, der erneuert wurde und der mit den modernen Verfahren und Techniken ausgerüstet wurde. Sein Vater begrüsst seinen Entschluss, die Nachfolge anzutreten, doch hält er unmissverständlich fest, dass dies allein der Entscheid seines Sohnes sei, der allein darüber befindet, welchen Beruf er ausüben will.*

*Eine Vielzahl von verschiedenen Erzeugnissen*

*Er schätzt auch den Beruf des Käasers, über den er sich sehr befriedigt äussert. Es sei spannend, meint er, einen Rohstoff wie die Milch zu einer Vielzahl von verschiedenen Erzeugnissen zu verarbeiten, die vom Konsumenten alle geschätzt werden, so zu Gruyère AOC, Joghurt, Ziger, Butter.*

*Dieser langsame und Geduld erheischende Beruf entspricht dem Wesen von Christophe Rey voll. Dieser junge Mann fürchtet sich nicht vor der peinlich genauen und langwierigen Arbeit wie die Herstellung eines Hartkäses, der während sechs Monaten eine tägliche Pflege erfordert. Es freut ihn, im Verlauf der Wochen im Keller*

*der Käserei die Fortschritte der Reifung des Gruyère AOC verfolgen zu können.*

*Diese doppelte Berufsausbildung ermöglicht es ihm, den Gesamtüberblick zu wahren von der Milchproduktion bis zum Verkauf der verschiedenen Erzeugnisse. „Es handelt sich um einen unleugbaren Trumpf, alle näheren Umstände beider Ausbildungen ausfindig zu machen sowie deren Anforderungen und Probleme zu verstehen. Dies trägt dazu bei, unnütze Reibungsflächen zu vermeiden.“*

## Eine neue Ausbildung

*Der Beruf des Milchtechnologen ersetzt die beiden Berufe Käser/Käserin und Molkerist/Molkeristin. Die Milchtechnologen sind an verschiedenen Arbeitsplätzen tätig, in kleinen Käsereien wie auch in Grossmolkereien. Sie verarbeiten die Milch zu verschiedenen Milchspezialitäten. Sie führen vielfältige Tätigkeiten aus in den Bereichen der Analyse, der Qualitätsförderung und der Logistik und sie beteiligen sich an der Forschungs- und Entwicklungsarbeit.*

*Die Lehre dauert drei Jahre. Dank seinem Fähigkeitszeugnis in Landwirtschaft kann Christophe Rey seine Ausbildung zum Milchtechnologe innerhalb von zwei Jahren abschliessen. Ferner ist er von den Fächern der Allgemeinbildung befreit. Um eine Käserei übernehmen zu können, muss der Inhaber eines eidgenössischen Berufsattestes den Fachausweis und anschliessend das eidgenössische Diplom als Milchtechnologe erwerben. Für den erwähnten Fachausweis ist eine vollamtliche Ausbildung während eines Jahres notwendig, während die Vorbereitung des eidgenössischen Diploms als Milchtechnologe während zehn Monaten wöchentlich eineinhalb Tage beansprucht. Die gesamte Berufsausbildung für die Milchtechnologen findet im Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve statt.*





# Gruyère AOC

## Sécurité absolue pour le consommateur

Le Gruyère AOC offre une grande sécurité alimentaire. Toutes les analyses effectuées régulièrement depuis 1999 le prouvent : au cours du long processus d'affinage, notre fromage d'excellence ne peut développer aucun micro-organisme pathogène tel que la listeria ou les salmonelles, aucun agent nuisible tel que les moisissures. On peut également exclure la présence de pesticides, d'antibiotiques ou de métaux lourds. C'est un atout important, à une époque où l'actualité met fréquemment en doute la sécurité alimentaire des produits proposés aux consommateurs.

A l'Interprofession du Gruyère, Jean-Louis Andrey, du département Qualité, suit de très près ces contrôles de qualité : «Notre état d'esprit est clair. Par ces analyses, nous ne cherchons pas à détecter un éventuel problème. Nous sommes

convaincus que notre fromage est un produit totalement sûr. Mais les contrôles restent indispensables, ne serait-ce que pour apporter la preuve de sa qualité irréprochable, si un problème de sécurité alimentaire défraie la chronique».

### Listeria

A intervalles réguliers, des analyses servant à déceler la présence de listeria sont effectuées sur la croûte, dans chaque fromagerie, ainsi que chez les affineurs. Depuis 1999, trois cas de listeria ont été découverts sur des fromages de moins de trois mois. Après enquête, les fromages incriminés avaient été infectés par des pâtes molles qui se trouvaient dans la même cave. La marchandise avait été bloquée, comme cela se fait dans pareil cas. Une deuxième analyse, un mois plus tard, avait démontré que la bactérie avait

totalement disparu de la croûte du fromage. «Ce phénomène n'est pas étonnant, explique Jean-Louis Andrey, la listeria ne résiste pas à l'affinage, notamment par le fait que la croûte est salée et que l'ammoniaque présente inhibe le développement de cette bactérie». Preuve en est l'étude menée à la Station fédérale de recherche laitière agroscope Liebefeld-Posieux : des scientifiques ontensemencé des pâtes dures de listeria, ainsi que d'autres micro-organismes. Ils ont ensuite continué à soigner les fromages comme cela se fait dans la pratique, puis ils ont refait des analyses à différents stades de maturation. Les micro-organismes avaient totalement disparu.

### Autres micro-organismes pathogènes

Aucun test n'est réalisé pour les autres micro-organismes pathogènes - la salmonella





notamment. Ceux-ci ne peuvent se développer, ni dans la pâte, ni sur la croûte, car ils ne peuvent survivre au-delà de 24 heures. Superflues également les analyses pour détecter la présence d'agents nuisibles comme les moisissures et les levures.

#### **Antibiotiques, métaux lourds et pesticides**

Chaque année, des tests sont effectués sur une vingtaine de lots de fromages choisis dans la production pour contrôler qu'il n'y ait pas de traces d'antibiotiques dans le Gruyère AOC.

Tous les résultats obtenus jusqu'à ce jour démontrent l'absence totale de telles substances. Rien de plus normal : des antibiotiques, même en quantité infime, affaibliraient les bactéries lactiques qui permettent au Gruyère AOC d'arriver à pleine maturité. Le fromage ne pourrait tout simplement pas être affiné, il se détériorerait à tel point qu'il serait impropre à la consommation et exclu du marché.

De la même manière, les analyses effectuées n'ont pas permis de détecter la présence de plomb, de mercure ou de cadmium. Il en va de même pour les

pesticides. Sur les fromageries contrôlées durant l'année 2005, les tests se sont tous révélés négatifs : aucun pesticide ne se retrouve dans la pâte.

#### **Agents anti-microbiens**

L'utilisation de ces agents est formellement interdite, afin de renforcer encore la sécurité des consommateurs.

L'Interprofession du Gruyère met actuellement en application une analyse capable de détecter l'éventuelle présence de ces agents sur la croûte. Elle sera réalisée par sondage. En effet, il n'est pas totalement exclu que certains de ces agents, servant à éliminer les moisissures, soient utilisés. Si des traces de ces agents étaient trouvées, les lots de fromages incriminés seraient immédiatement déclassés en deuxième choix.

Toutes ces analyses, réalisées par un laboratoire spécialisé, coûtent cher. La panoplie des tests présentés ici représente une dépense de quelque 1'400 fr. par échantillon, coûts pris en charge par l'IPG.

L'IPG fait également des analyses chimiques afin de contrôler la conformité du Gruyère AOC au cahier des charges. Elles confirment les impressions des taxateurs lorsqu'ils procèdent à la taxation. Concrètement, il s'agit de déterminer la teneur en eau (qui doit se situer entre 345 et 369 g. par kg), en matière grasse (entre 490 et 530 g par kg d'extrait sec dégraissé) et en sel (entre 11 et 17 g par kg) de l'échantillon prélevé au moment de la taxation. Tous les extrêmes, qu'ils soient inférieurs ou supérieurs, ont des influences négatives sur la qualité. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle le cahier des charges du Gruyère AOC prévoit des normes bien définies.

Si la teneur en sel est trop faible, les problèmes de goût ressortent : amertume prononcée, goût fade. Si la teneur est trop forte, le goût du sel prédomine et camoufle les arômes les plus subtils.

Pour ce qui est de la teneur en eau, si le fromage est trop sec, on aura une pâte cassante, dure, voire sablonneuse. S'il contient trop d'eau, la pâte risque d'être trop fine et des fermentations secondaires peuvent être en augmentation, ce qui détériore la qualité du produit.

Enfin, si la teneur en matière grasse est trop élevée, le goût risque de se détériorer en cours d'affinage. En effet, la matière grasse ne vieillit pas très bien.

Ces dernières années, la tendance était de laisser un peu trop de matière grasse dans le fromage. Depuis le printemps dernier, les professionnels ont été sensibilisés à cette question. L'information et la mise en place de pénalités pour les fabricants qui ne respectent pas les normes portent leurs fruits. Déjà en été dernier, les analyses montraient une mise en conformité des lots hors norme.





# Gruyère AOC

## Unbeschränkte Sicherheit für den Konsumenten

Der Gruyère AOC ist bekannt als ein Nahrungsmittel mit einem hohen Sicherheitsgrad. Dies beweisen alle seit 1999 regelmässig durchgeführten Analysen: während seiner langen Reifezeit kann unser Vorzugskäse keinen pathogenen Mikroorganismus entwickeln wie etwa die Listerien und Salmonellen sowie auch keine schädlichen Zusätze wie die Schimmelbildung. Auch das Vorhandensein von Pestiziden, von Antibiotika oder von Schwermetallen kann ausgeschlossen werden. Dies stellt in einer Zeit, in der die Sicherheit der den Konsumenten angebotenen Nahrungsmittel durch die Medien oft in Frage gestellt wird, einen wichtigen Trumpf dar.

Innerhalb der Sortenorganisation Gruyère ist Jean-Louis Andrey für die Qualität zuständig. Er verfolgt die Qualitätskontrollen sehr eingehend: „Unsere Handlungsweise ist klar festgelegt. Mit diesen Analysen wollen wir keineswegs ein allfälliges Problem aufdecken. Wir sind nämlich davon überzeugt, dass unser Erzeugnis vollkommen sicher ist. Aber diese Kontrollen sind schon deshalb unumgänglich, weil damit der Beweis für seine unantastbare Qualität geliefert

wird, falls einmal mehr ein Problem der Nahrungsmittelsicherheit öffentlich behandelt wird.

### Listerien

Regelmässig werden in jeder Käserei sowie bei den Affineuren Analysen der Rinde durchgeführt, um das Vorhandensein von Listerien festzustellen. Seit 1999 wurden bei Käsen von weniger als drei Monaten drei Fälle von Listerien ermittelt. Die Untersuchungen haben ergeben, dass die betroffenen Laibe durch Weichkäse des gleichen Kellers infiziert worden waren. Die Ware wurde, wie in ähnlichen Fällen, zurückgehalten. Eine ein Monat später durchgeführte zweite Analyse ergab, dass die Bakterie auf der Käserinde vollständig verschwunden war. „Diese Erscheinung überrascht nicht“, sagt Jean-Louis Andrey, „denn die Listerien überleben die Reifung nicht, vor allem weil die Rinde salzig ist und weil der Salmiakgeist die Entwicklung dieser Bakterie hemmt. Dies geht aus der Studie der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Agroscope Liebefeld-Posieux hervor: Die Wissenschaftler haben Hartkäse mit Listerien sowie mit

andern Mikroorganismen vermengt. Sie haben anschliessend die Käse wie üblich gepflegt und anschliessend haben sie während verschiedenen Reifestufen Analysen durchgeführt. Die Mikroorganismen waren vollständig verschwunden.

### Andere krankheitserregende Mikroorganismen

Bei anderen krankheitserregenden Mikroorganismen, so beispielsweise bei Salmonellen, wird kein Test durchgeführt. Diese können sich nämlich weder im Teig noch auf der Rinde entwickeln, denn sie überleben nicht länger als 24 Stunden. Überflüssig sind auch die Analysen zur Aufdeckung anderer Erreger wie Fäulnis und Hefe.

### Antibiotika, Schwermetalle und Pestizide

Jährlich werden bei etwa zwanzig Käselosen, die aus der Gesamtproduktion ausgewählt werden, Tests durchgeführt, um sicherzustellen, dass im Gruyère AOC keine Spuren von Antibiotika vorhanden sind. Bei allen bis heute vorhandenen Ergebnissen kann die vollumfängliche Abwesenheit







solcher Substanzen bestätigt werden. Dies lässt sich ohne weiteres erklären: die Antibiotika, auch in winzigen Mengen, würden die Milchbakterien schwächen, die dem Gruyère AOC die volle Reifung ermöglichen. Der Käse könnte einfach nicht reifen und er würde beschädigt, so dass er für den Verzehr nicht geeignet wäre und deshalb nicht vermarktet werden könnte.

In gleicher Weise haben die durchgeführten Analysen weder Blei noch Quecksilber noch Cadmium zutage gefördert. Dies gilt auch für die Pestizide. Die 2005 geprüften Käseereien ergaben negative Ergebnisse: im Teig befanden sich keine Pestizide.

#### Antibakterielle Substanzen

Um dem Konsumentenschutz zusätzlich Nachachtung zu verschaffen, ist

die Verwendung dieser Substanzen ausdrücklich verboten. Gegenwärtig bereitet die Sortenorganisation Gruyère eine Analyse vor, welche die allfällige Anwesenheit solcher Substanzen auf der Rinde feststellen soll. Die Analyse erfolgt durch Teigentnahme. Es kann nämlich nicht vollständig ausgeschlossen werden, dass einige dieser Substanzen mit dem Ziel benützt werden, die Schimmelbildung zu verhindern. Sollten Spuren solcher Substanzen entdeckt werden, müssten die betroffenen Lose Käse sofort als zweite Qualität zurückgestuft werden.

Alle diese Analysen, die von einem Fachlaboratorium durchgeführt werden, sind teuer. Wegen der Vielseitigkeit der angebotenen Tests ist mit Kosten von Fr. 1'400.- je Muster zu rechnen, die von der Sortenorganisation Gruyère übernommen werden.



Die Sortenorganisation Gruyère führt auch chemische Analysen durch, um die Übereinstimmung des Gruyère AOC mit dem Pflichtenheft zu überprüfen. Diese Analysen bestätigen die Eindrücke der Taxateure anlässlich ihrer Arbeit. Es geht konkret darum, anlässlich der Taxationen bei den Mustern den Wassergehalt (der sich zwischen 345 und 369 g je kg bewegt), den Fettgehalt (zwischen 490 und 530 g je kg in der Trockenmasse) und den Salzgehalt (zwischen 11 und 17 g je kg) festzustellen. Die extremen Werte, sowohl die tiefen als auch die hohen, haben auf die Qualität nachteilige Folgen. Dies ist auch der Grund, weshalb das Pflichtenheft des Gruyère AOC klar festgelegte Normen vorsieht.

Ist der Salzgehalt zu tief, sind die Folgen für den Geschmack unabsehbar: bitterer oder fader Geschmack. Ist der Gehalt hingegen zu hoch, sticht das Salz hervor und verbirgt die feinen Aromen.

So weit der Wassergehalt betroffen ist, kann festgehalten werden, dass bei einem zu trockenen Käse der Teig spröde, hart oder sogar sandig ist. Bei zu hohem Wassergehalt besteht die Gefahr, dass der Teig zu fein ist und dass die Nebengärungen zunehmen, was der Qualität des Käses abträglich ist.

Schliesslich ist bei zu hohem Fettgehalt damit zu rechnen, dass sich der Geschmack im Verlauf der Reifung verschlechtert.

Bei zu hohem Fettgehalt reift der Käse nämlich nicht gut.

In den letzten Jahren bestand der Hang zu etwas höherem Fettgehalt im Käse. Seit dem letzten Frühjahr werden die Berufsleute auf diese Problematik angesprochen. Diese Information sowie die bei Nichteinhalten der Vorschriften auf der Stufe des Käseproduzenten eingeführten Abzüge haben Erfolge gezeitigt. Bereits im letzten Sommer ergaben die Analysen eine Übereinstimmung der Lose mit den Vorschriften.





# Les amateurs de Gruyère AOC toujours plus nombreux en Allemagne et en France

**Pour intensifier ses ventes de Gruyère AOC en Allemagne et en France, l'Interprofession du Gruyère s'est associé à Switzerland Cheese Marketing, SCM. Par les diverses activités de promotion qu'ils ont réalisées dans les deux pays voisins, le Gruyère AOC séduit toujours davantage d'amateurs de fromages.**

L'Allemagne est un marché fort prometteur pour le Gruyère AOC. Entre janvier et septembre 2004/2005, les ventes ont augmenté de 28 %. Une hausse due principalement à la présence du Gruyère AOC dans les harddiscounters, mais aussi aux dégustations organisées directement aux comptoirs de fromage. Grâce aux bons contacts personnels dont elle dispose avec le commerce, SCM est en mesure de toucher toutes les organisations commerciales importantes. Ainsi, Le Gruyère AOC est mis en scène efficacement sur les plans de la publicité et de la promotion des ventes à quelque 10'000 comptoirs de fromage en Allemagne. Les sets de dégustation sont composés de portions de dégustation de Gruyère AOC de la taille d'une bouchée, d'un support avec affiche publicitaire pour le Gruyère AOC et d'un concours qui accroît encore l'intérêt pour notre pâte dure. Le personnel de vente, informé sur le produit, peut mettre en évidence les caractéristiques et les qualités du Gruyère AOC auprès des

clients des magasins. Ainsi, ce sont environ 2 millions de portions de dégustation de Gruyère AOC qui sont dégustées. Les consommateurs ont ainsi un contact avec le Gruyère AOC et peuvent l'acheter immédiatement.

Les travaux de relations publiques ont eux aussi eu un succès considérable pour le Gruyère AOC. La presse spécialisée a publié de nombreux articles à son sujet, tout comme les revues féminines et celles de cuisine qui ouvrent elles aussi régulièrement leurs colonnes au Gruyère AOC. Une autre preuve du grand intérêt pour Le Gruyère AOC en Allemagne.

## **Succès des mesures coordonnées en France (+11 %)**

En France, les mesures se concentrent sur les rayons de self-service, dans le but de promouvoir les achats spontanés et répétés. La nouvelle présentation de l'emballage du Gruyère AOC a été soutenue par des activités de promotion des ventes. De la publicité pour «Gruyère AOC Boutique» a été faite au moyen d'autocollants apposés sur les emballages. Dans la Boutique, il est possible d'acquiescer des objets spécifiques et originaux qui visent à fidéliser le client. Ces articles sont proposés à des conditions attrayantes contre l'envoi de preu-

ves d'achat de Gruyère AOC. Ces mesures ont rencontré un fort intérêt aussi bien auprès du commerce que des consommatrices et consommateurs.

Des articles consacrés au Gruyère AOC paraissent régulièrement dans la newsletter électronique de SCM qui est distribuée à plus de 35'000 abonnés intéressés. De plus, SCM rend régulièrement visite aux commerçants en fromage et distribue des brochures et des affiches publicitaires pour attirer l'attention de la clientèle potentielle sur le Gruyère AOC.

Enfin, le Gruyère AOC a été une fois de plus à l'honneur au salon de l'agriculture, avec cette année la visite d'une personnalité de choix.





# Un hôte de marque au stand du Gruyère AOC à Paris

En visite officielle au Salon de l'agriculture à Paris, Jacques Chirac s'est arrêté au stand de promotion des produits du terroir fribourgeois, parmi lesquels on trouvait le Gruyère AOC.

Ce stand était organisé par l'Association pour la promotion des produits du terroir Fribourgeois et Vaudois – avec les Interprofessions du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois, ainsi qu'avec l'Association touristique de la Gruyère.

Alors que le président français était très sollicité, il a pris le temps de déguster du Gruyère AOC et d'échanger quelques mots avec les animateurs du stand qui lui ont offert un assortiment des produits présentés : une bouteille de chasselas, du Gruyère AOC, un mélange fondue et d'autres fromages

romands - du Vacherin Fribourgeois AOC, de l'Etivaz, du Mont d'Or - ainsi que du chocolat Villars. Un honneur pour ceux qui défendent les produits du terroir et une belle publicité pour des produits comme le Gruyère AOC.

En tout, ce sont quelque 500'000 visiteurs qui se sont rendus au Salon de l'agriculture à Paris. Un bon nombre d'entre eux se sont arrêtés au stand de promotion des produits du terroir où il y avait à voir et à manger : on y fabriquait du fromage en direct, on y préparait des fondues moitié-moitié que les badauds pouvaient déguster sur place. Preuve de l'engouement des curieux : au total, ils ont mangé 2'500 fondues et acheté 1'000 kg de Gruyère AOC. Les Français qui sont passés par là ne confondront assurément plus Gruyère et Emmentaler.



Le président Jacques Chirac sur le stand de Paris  
Präsident Jacques Chirac am Stand in Paris

## Die Liebhaber des Gruyère AOC werden in Deutschland und Frankreich immer zahlreicher

**Um die Verkäufe von Gruyère AOC in Deutschland und Frankreich zu verstärken, beteiligt sich die Sortenorganisation Gruyère an der Switzerland Cheese Marketing (SCM). Dank verschiedenen Förderungsmaßnahmen, die in diesen beiden Nachbarländern verwirklicht wurden, bezaubert der Gruyère AOC immer mehr Käseliebhaber.**

Deutschland ist für den Gruyère AOC ein zukunftssträchtiger Markt. Die Zunahme der Verkäufe zwischen Januar und September 2005 beträgt 28 Prozent. Diese Tatsache ist vor allem auf die Anwesenheit des Gruyère AOC in den Geschäften der Harddiscounters, aber auch auf die Degustationen zurück zu führen, die unmittelbar an den Käsetheken stattfinden. Die SCM nutzt ihre vorzüglichen Verbindungen zu den Handelshäusern, um alle wichtigen Abnehmerfirmen zu erreichen. Der Gruyère AOC wird deshalb in den etwa 10'000 Käsetheken Deutschlands in Werbung und Verkaufsförderung wirkungsvoll dargestellt. Bei der Degustation werden dem Kunden Stücke Gruyère AOC in der Grösse eines Bisses angeboten. Ein Ständer mit einem Werbeplakat über den Gruyère AOC und ein Wettbewerb verstärken das Interesse für unsern Hartkäse. Das gut eingeführte Verkaufspersonal des Ladens erteilt gegenüber den Kunden Auskunft über die Besonderheiten und die Qualität des Gruyère AOC. So werden etwa zwei Millionen Portionen Gruyère AOC gekostet. Die Konsumenten gewinnen damit eine Beziehung zum Gruyère AOC und können ihn sofort kaufen.

*Auch die Öffentlichkeitsarbeit zugunsten des Gruyère AOC darf als erfolgreich gelten. Die Fachpresse hat zahlreiche Beiträge über ihn verfasst, so wie auch die Frauen- und Kochzeitschriften dem Gruyère AOC regelmässig ihre Kolonnen öffnen. Dies ist ein weiterer Beweis des grossen Interesses für den Gruyère AOC in Deutschland.*

### Erfolg der umfassenden Massnahmen in Frankreich (+11%)

In Frankreich wird das Schwergewicht der Massnahmen auf die Abteilungen der Selbstbedienung gelegt, um einen spontanen und wiederholten Kauf zu erreichen. Das neue Verpackungsbild des Gruyère AOC wurde durch Massnahmen der Verkaufsförderung unterstützt. Weiter wurde für „Gruyère AOC Boutique“ mit Selbstklebern auf den Verpackungen geworben. In der Boutique kann man besondere und originelle Gegenstände erwerben, die einen Bezug zum Gruyère AOC haben, und damit wird die Kundschaft auf Dauer gewonnen. Diese Gegenstände werden zu günstigen Bedingungen angeboten, falls der Kauf von Gruyère AOC bewiesen wird. Diese Massnahmen sind sowohl beim Handel wie auch bei den Konsumenten auf grosses Interesse gestossen.

Beiträge über den Gruyère AOC erscheinen regelmässig in den elektronischen Newsletters der SCM, die an 35'000 interessierte Bezüger versandt werden. Weiter besucht SCM regelmässig die Käsehändler und verteilt Broschüren und Werbeplakate, um die potentielle Kundschaft auf den Gruyère AOC hinzuweisen. Einmal mehr kam der Gruyère AOC am Salon de l'Agriculture in Paris zu Ehren mit, in diesem Jahr, einem hohen Gast.

## Ein herausragender Gast am Stand des Gruyère AOC in Paris

In seinem offiziellen Besuch des Salon de l'Agriculture in Paris ist Jacques Chirac beim Stand zur Förderung der Freiburger Produkte vorbei gekommen. Auch der Gruyère AOC war ausgestellt. Dieser Stand wurde von der Vereinigung zur Förderung der Freiburger Produkte gemeinsam mit den Sortenorganisationen Gruyère und Vacherin fribourgeois sowie der Vereinigung für Tourismus des Grejerzerlandes betrieben.

Der viel beschäftigte französische Präsident nahm sich die Zeit, um den Gruyère AOC zu degustieren und mit den Verantwortlichen des Stands einige Worte zu wechseln. Ihm wurde eine Auswahl der ausgestellten Erzeugnisse überreicht: eine Flasche Chasselas, eine Fonduemischung und andere Käse aus der Westschweiz, nämlich Vacherin fribourgeois, L'Etivaz, Vacherin Mont d'Or, sowie auch Schokolade Villars. Dies war eine Ehre für alle jene, die sich für die heimatlichen Erzeugnisse einsetzen, und eine nachhaltige Werbung für Produkte wie der Gruyère AOC.

Gesamthaft besuchten nicht weniger als 500'000 Personen den Salon de l'Agriculture in Paris. Viele von ihnen hielten vor dem Stand zur Förderung der Freiburger Produkte an, wo es viel zu sehen und zu essen gab: sie konnten dort der Käseproduktion beiwohnen und es wurde Fondue moitié-moitié zubereitet, die am Ort degustiert werden konnte. Beweis für die Begeisterung: es wurden insgesamt 2'500 Fondues verzehrt und nicht weniger als 1'000 Kilogramm Gruyère AOC gekauft. Die Franzosen, die dort vorbei gekommen sind, werden nun den Gruyère gewiss nicht mehr mit dem Emmentaler verwechseln.





On pourrait multiplier les exemples de ce véritable âge d'or. Deux «objets», apparemment assez éloignés de l'activité fromagère, témoignent de cette richesse nouvelle.

### Fromage et sacré

Le Gruyère est-il à l'origine d'un ensemble de croix de procession en argent, toutes fabriquées au début du XVII<sup>e</sup> siècle, et précieusement conservées dans les trésors de nombreuses paroisses gruériennes ? L'historien de l'art Ivan Andrey en est persuadé, même s'il lui manque les preuves formelles de ce lien entre fromage et sacré. Mais tout indique que ces paroisses, profitant de cet enrichissement général, ont passé commande de ces croix de procession, rapidement transformées en «signes de ralliement des communautés».

Ainsi les paroisses de Gruyères (1608), Grandvillard (1608), La Tour-de-Trême (1619), Vaulruz (1620) Corbières (1636), Hauteville (1630), Neirivue (1655), Estavannens (1666), Lessoc (1677), Albeuve (1690), Morlon (1696), Cerniat (années 1690) possèdent toutes des croix pastorales aux formes identiques. Des objets superbes en argent, enrichies de nombreuses effigies de saints et de symboles religieux dorés, le tout finement travaillé dans un style de gothique tardif.

C'est toute l'originalité de cette civilisation du Gruyère : tirer des ponts entre des objets liturgiques et une économie pastorale. Autre «objet» directement lié au Gruyère, la fontaine de Lessoc. Mais qui sait que ce célèbre monument qui symbolise désormais le village de la Haute-Gruyère est un enfant légitime du commerce fromager ? La fontaine, construite 1796 par la commune, est constituée d'un bassin octogonal en marbre du pays, au centre duquel se dresse une belle colonne de pierre d'où s'échappent quatre goulots de fer ouvragé. Ce n'est qu'en 1809 que cette fontaine est couronnée d'un toit en forme de dôme à huit pans, supporté par quatre piliers.

Or, cette toiture, qui fait tout le charme et l'originalité de cette fontaine, est un cadeau de Louis Zurich, un Lessocois qui a fait fortune dans le commerce du fromage. Etabli à Lyon, il désira témoigner de son affection pour son village natal et fit placer à ses frais ce dôme monumental. Les registres lyonnais ont retenu plusieurs noms de la famille Zurich, dont celui de Théodule, le père de Louis, actif sur le marché français dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Croix de procession, fontaine publique : la liste des «fruits» de cet âge d'or fromager pourrait s'allonger. Apprendre à les connaître, tenter de les identifier, c'est mieux comprendre tout l'apport de l'activité fromagère dans l'histoire d'une région, qui, trop souvent, ignore l'origine même de ces «lieux de mémoire».

Patrice Borcard

# Le Gruyère AOC

## entre architecture et sacré

L'histoire du Gruyère n'en est qu'à ses balbutiements. Ce n'est qu'en 1972 que Roland Ruffieux, professeur à l'Université de Fribourg, publia avec Walter Bodmer la première étude sur le sujet. Son titre «Histoire du Gruyère en Gruyère» a pu donner l'impression d'un ouvrage définitif : elle a, au contraire, ouvert des pistes pour mieux comprendre ce que les auteurs appellent «la civilisation du Gruyère».

Roland Ruffieux en est convaincu. Le Gruyère ne représente pas seulement une activité économique : «La production et le commerce du Gruyère ont créé un ensemble complexe de fonctions économiques auxquelles il faudrait encore joindre l'expression artistique si l'on voulait faire de l'histoire globale. L'histoire de ce qu'on pourrait appeler sans exagération la civilisation du Gruyère reste encore à écrire.» Cette volumineuse somme éclaire la vie pastorale et l'activité fromagère du XVI<sup>e</sup> siècle jusqu'à la Première guerre mondiale. Avec une attention sur l'élevage, l'exploitation des alpages et, surtout, le commerce du fromage depuis ses débuts au XV<sup>e</sup> siècle.

En 1999, de jeunes historiens réunis autour des Cahiers du Musée gruérien poursuivent la recherche et nouent une gerbe d'une quinzaine d'articles autour d'un titre évocateur : «La civilisation du Gruyère». Pour la première fois, l'activité fromagère est analysée sous des facettes plurielles dans un souci plus global. Car les historiens sont convaincus que «la société gruérienne s'est progressivement constituée» autour de cette branche économique : «Depuis plusieurs siècles, le fromage rythme la vie économique et influence l'architecture locale,

façonne les paysages et forge l'imaginaire régionale. Le Gruyère est la charpente de cette civilisation du lait et du bois, de l'herbe et de la vache, des armaillis et des pâturages.»

### Un vrai âge d'or

De nombreux articles s'articulent autour d'une période charnière de cette histoire fromagère, période qu'avaient mise en évidence Bodmer et Ruffieux trois décennies plus tôt. Ce moment se situe au début du XVII<sup>e</sup> siècle, avec la guerre de Trente Ans (1618-648). Ce conflit qui oppose de nombreuses puissances européennes laisse la Suisse en dehors des hostilités. Demeurée une parenthèse de paix, la Suisse voit le prix de ses denrées alimentaires considérablement augmenter. Le Gruyère ne fait pas exception. Cette effervescence couronne de longues décennies durant lesquelles l'économie pastorale fut en pleine croissance. Les historiens situent en effet au XV<sup>e</sup> siècle le démarrage de la commercialisation de ce produit : dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, le marché de Lyon est devenu une plaque tournante des échanges fromagers entre la Suisse et le reste du monde.

Cette économie pastorale subit une petite révolution au début du XVII<sup>e</sup> siècle. L'augmentation des prix et de la production engendre une prospérité en Gruyère, où se concentre la fabrication du fromage. S'ouvre, et pour deux bons siècles, le temps des barons du fromage. Des associations de fromagers se constituent, une exportation s'organise. Progressivement, une aisance s'installe dans la région, visible dans l'architecture des maisons, dans le mobilier, dans les objets du quotidien.



## Der Gruyère zwischen Architektur und sakraler Kunst

Die Geschichte des Gruyère AOC hat das Stadium der schüchternen Anfänge noch nicht überschritten. Erst 1972 veröffentlichte Roland Ruffieux, Professor an der Universität Freiburg, gemeinsam mit Walter Bodmer die erste Studie auf diesem Gebiet. Ihr Titel „Histoire du Gruyère en Gruyère“ („Geschichte des Gruyère im Greyerzerland“) könnte den Eindruck eines endgültigen Werkes erwecken: indessen hat es nur den Weg geöffnet, um das besser zu verstehen, was die Autoren „die Zivilisation des Gruyère“ nennen.

Denn Ruffieux ist davon überzeugt, dass der Gruyère nicht nur eine wirtschaftliche Tätigkeit darstellt: „Die Herstellung und der Vertrieb des Gruyère haben vielseitige wirtschaftliche Tätigkeiten erzeugt, denen noch eine künstlerische Komponente beigelegt werden müsste, falls man eine umfassende Geschichte schreiben wollte. Eine Geschichte, die man ohne Übertreibung als die Zivilisation des

Gruyère bezeichnen könnte, und die es noch zu schreiben gilt.“ Diese umfangreiche Darstellung tritt auf das

landwirtschaftliche Leben und die Käseproduktion vom 16. Jahrhundert an bis zum ersten Weltkrieg ein. Behandelt werden die Aufzucht, die Alpwirtschaft und insbesondere der Käsehandel von den Anfängen bis ins 15. Jahrhundert. Junge Historiker, die sich 1999 in den so genannten „Cahiers du Musée gruyérien“ zusammen fanden, führten die Forschung weiter und verfassten unter dem aussagekräftigen Titel „La civilisation du Gruyère“ etwa fünfzehn wissenschaftliche Beiträge. Erstmals wird die Käsewirtschaft vielseitig und mit dem Willen einer umfassenderen Darstellung analysiert. Denn diese Historiker sind überzeugt, dass „sich die Gesellschaft des Greyerzerlandes zunehmend um diesen Wirtschaftszweig gebildet hat. Seit mehreren Jahrhunderten beeinflusst der Käse das wirtschaftliche Leben und die örtliche Architektur und er gestaltet die Landschaft und prägt das regionale Bewusstsein. Der Gruyère ist das Gerüst dieser Zivilisation, bestehend aus Milch und Holz, aus Kühen, Alpsennen und Bergwiesen.“

### Das wahre goldene Zeitalter

Zahlreiche Beiträge behandeln die ausschlaggebende Periode dieser Geschichte des Käses, eine Periode, auf die bereits drei Jahrzehnte zuvor Bodmer und Ruffieux eingegangen waren. Dieser Zeitpunkt wird auf den Beginn des 17. Jahrhunderts festgelegt, als der Dreissigjährige Krieg (1618 – 1648) wütete. In diesem Konflikt zwischen zahlreichen europäischen Mächten befindet sich die Schweiz ausserhalb der Feindseligkeiten. Als Hort des Friedens kann die Schweiz ihre Nahrungsmittelmengen und -preise erheblich anheben. Der Gruyère bildet dabei keine Ausnahme. Diese Steigerung ist die Krönung von mehreren Jahrzehnten mit einem bedeutenden Wachstum der Hirtenwirtschaft. Historiker verlegen nämlich den Beginn der Vermarktung dieses Erzeugnisses auf das 15. Jahrhundert. Ende des 16. Jahrhunderts wird der Markt von Lyon die Drehscheibe des Käseaustausches zwischen der Schweiz und dem Rest der Welt.

Eine kleine Revolution der Hirtenwirtschaft findet zu Beginn des 17. Jahrhunderts statt. Die Erhöhung der Preise und der Menge bringen Wohlstand ins Greyerzerland, wo die Produktion dieses Käses vor allem heimisch ist. Nun beginnt die Zeit der Käsebarone, die zwei gute Jahrhunderte lang anhalten wird. Verbände von Käsern entstehen und die Ausfuhr nimmt Formen an. Zunehmend zieht Wohlhabenheit ins Land ein. Dies wird in der Architektur der Häuser, im Mobiliar und in den Gegenständen des täglichen Gebrauchs sichtbar.

Beispiele für das goldene Zeitalter könnten in beliebiger Zahl aufgeführt werden. Zwei „Objekte“, nur dem Schein nach von der Tätigkeit der Käserien weit entfernt, geben Auskunft über diesen neuen Reichtum.

### Käse und sakrale Kunst

Ist der Gruyère der Ursprung von zahlreichen Prozessionskreuzen aus Silber, die alle zu Beginn des 17. Jahrhunderts geschmiedet wurden und die heute mit grosser Sorgfalt im Tresor zahlreicher Pfarreien des Greyerzerlandes aufbewahrt werden? Der Kunsthistoriker Ivan Andrey ist davon überzeugt, auch wenn ihm unwiderlegbare Beweise für die Verbindung zwischen Käse und sakraler Kunst fehlen. Alles weist indessen darauf hin, dass diese Pfarreien aus dem allgemeinen Reichtum Nutzen zogen und solche Prozessionskreuze bestellten, die sehr bald als „Zeichen der Zusammengehörigkeit der Gemeinschaften“ angesehen wurden.

Nachfolgende Pfarreien besitzen alle ähnliche Hirtenkreuze mit gleichen Formen: Gruyères (1608), Grandvillard (1608), La Tour-de-Trême (1619), Vaulruz (1620) Corbières (1636), Hauteville (1630), Neirivue (1655), Estavannens (1666), Lessoc (1677), Albeuve (1690), Morlon (1696), Cerniat (1690er Jahre). Es handelt sich um prachtvolle Gegenstände aus Silber, die mit zahlreichen goldenen Heiligenbildern und religiösen Symbolen bereichert sowie kunstvoll im Stil der Spätgotik verarbeitet sind.

Dies ist das Einzigartige dieser Zivilisation des Gruyère: Brücken bauen zwischen Gegenständen der Liturgie und der Hirtenwirtschaft. Ein anderes „Objekt“, das mit dem Gruyère verbunden ist, stellt der Brunnen von Lessoc dar. Aber wer weiss, dass dieses berühmte Denkmal, welches für alle Zeiten das Dorf der Haute-Gruyère symbolisch darstellt, ein rechtmässiges Kind des Käsehandels ist? Der Brunnen wurde 1796 von der Gemeinde gebaut. Das Becken ist achteckig und besteht aus einheimischem Marmor. In der Mitte erhebt sich eine schöne Kolonne aus Stein, aus dem vier Wasserhähne aus Schmiedeeisen hervortreten. Erst 1809 erhielt der Brunnen eine Kuppel mit acht Seiten, die von vier Pfeilern getragen wird. Diese Bedachung, die den Zauber und die Besonderheit dieses Brunnens ausmacht, ist ein Geschenk von Louis Zurich, einem Mann aus Lessoc, der seinen Reichtum dem Gruyère verdankte. Er liess sich in Lyon nieder und zeigte seine Zuneigung zu seinem Geburtsort, indem er diese monumentale Kuppel auf seine Kosten erbauen liess. Im Register von Lyon findet sich der Name der Familie Zurich mehrmals, so jener des Vaters von Louis, Théodule, der ab Mitte des 18. Jahrhunderts auf dem französischen Markt tätig war.

Prozessionskreuze, öffentlicher Brunnen: die Liste der Zeugnisse aus der goldenen Zeit könnte beliebig erweitert werden. Sie kennen lernen und sie einordnen heisst, den Beitrag der Käseproduktion für die Geschichte einer Region besser verstehen. Leider wird die Herkunft dieser „Orte der Erinnerung“ allzu oft vergessen.

Patrice Borcard







## Le Manneken-Pis habillé en armailli

La confrérie du Gruyère a profité de l'occasion pour organiser son chapitre en Belgique. Un voyage que les participants ne sont pas prêts d'oublier. En effet, la confrérie a pu offrir au Manneken-Pis un costume d'armailli, qui ira rejoindre par la suite le Musée du Manneken-Pis dans la maison du Roi. La manifestation s'est déroulée à Bruxelles le vendredi 9 décembre. Elle a été une occasion fantastique de valoriser le Gruyère AOC et son pays d'origine. Dans l'après-midi, les 150 compagnons de la Confrérie du Gruyère s'étaient rassemblés devant l'Hôtel de Ville de la capitale. Pendant ce temps, à l'intérieur de l'Hôtel de Ville, les membres du conseil de la Confrérie, le chœur et le quatuor de cuivres participaient à la cérémonie officielle de remise du costume de l'armailli, en présence de l'ambassadeur de Suisse et de l'échevin de la ville (l'adjoint du maire). Pendant ce temps, les personnes responsables d'habiller Manneken-Pis lui passaient le costume de l'armailli et le recouvraient d'une toile. Un cortège est ensuite parti de l'Hôtel-de-Ville pour la Rue de l'Etuve. Un nombre impressionnant de curieux les attendaient devant la fontaine pour découvrir le nouveau costume du Manneken-Pis, entendre les discours, chants et musiques... et goûter du Gruyère AOC.



## Der Manneken-Pis im Anzug des Freiburger Alpenns

Die Confrérie du Gruyère nutzte den Anlass, um in Belgien ihr Kapitel durchzuführen. Eine Reise, welche die Teilnehmer nicht so rasch vergessen werden. Die Confrérie schenkte dem Manneken-Pis den Anzug eines Freiburger Alpenns, der später im Museum des Manneken-Pis im Haus des Königs ausgestellt sein wird. Die Kundgebung fand am 9 Dezember in Brüssel statt. Sie bot eine einmalige Gelegenheit, um den Gruyère AOC und sein Ursprungsland hervorzuheben. Am Nachmittag versammelten sich die 150 Personen der Confrérie du Gruyère vor dem Stadthaus der Hauptstadt. Während dieser Zeit nahmen die Ratsmitglieder der Confrérie, der Chor und das Bläserquartett an der offiziellen Feier zur Übergabe des Anzugs des Freiburger Alpenns teil, dies in Gegenwart des Schweizer Botschafters und des Beigeordneten des Bürgermeisters. Gleichzeitig kleideten die dafür verantwortlichen Personen den Manneken-Pis als Freiburger Alpenn und bedeckten ihn mit einem Tuch. Ein Umzug bewegte sich anschliessend vom Rathaus zur Rue de l'Etuve. Zahlreiche Schaulustige warteten vor dem Brunnen, um den neuen Anzug des Manneken-Pis zu bestaunen sowie um den Reden, den Liedern und der Musik zuzuhören... und um den Gruyère AOC zu kosten.

# Le Gruyère AOC et La Gruyère Tourisme font valoir leurs atouts à Liège

Durant tout le mois de décembre dernier, le mot Gruyère aura été prononcé des milliers de fois à Liège dans le cadre du Marché de Noël. Hôtes d'honneur du marché, le Gruyère AOC et la région de la Gruyère ont bénéficié d'un écho médiatique sans précédent en Belgique, troisième marché d'exportation pour notre fromage préféré et même premier en volume par habitant.

Pour l'occasion, l'IPG et La Gruyère Tourisme avaient érigé un petit village gruérien. Un chalet restaurant de 60 places et deux petits chalets accueillant le chaland au beau milieu de ce marché de Noël, l'un des plus importants dans cette partie de l'Europe. En décembre, la manifestation accueillie en effet un million de visiteurs qui viennent de Belgique, des Pays-Bas, d'Allemagne, du Luxembourg et du nord de la France. Au sein du petit village, l'animation a été exceptionnelle. 7'000 hôtes dans le restaurant — soit plus de 230 par jour ! — et 1'400 kg

de Gruyère AOC écoulés en fondue et en dégustation.

De plus, il ne s'est pratiquement pas passé un jour sans que la presse belge ne relate la présence du (et de la) Gruyère. L'un des temps forts de ce relais médiatique aura été la tenue du chapitre de la Confrérie du Gruyère. La cérémonie d'intronisation de nouveaux compagnons à l'Hôtel de Ville, magnifique bâtiment du XVIIIe siècle, aura trouvé un fort écho dans les journaux et les médias électroniques.

Cette présence active a encore été renforcée par un vaste concours organisé sur le thème du Gruyère AOC dans plus de 200 points de vente de la région de Liège. Un concours avec, à la clé, des séjours en Gruyère.

Au terme de cette manifestation d'un mois à Liège, les responsables de la promotion du Gruyère AOC et de La Gruyère Tourisme se montrent enchantés par l'expérience.

## Der Gruyère AOC und La Gruyère Tourisme geben sich in Lüttich die Ehre

Während des ganzen letzten Monats Dezember wurde das Wort Gruyère in Lüttich im Rahmen des Weihnachtsmarktes unzählige Male ausgesprochen. Der Gruyère AOC und La Gruyère Tourisme waren Ehrengäste des Marktes und genossen in den Medien ein nie da gewesenes Echo. Belgien stellt für unsern Vorzugskäse den drittgrössten Markt dar und sogar den ersten, wenn man die Einwohnerzahl berücksichtigt.

Der Gruyère AOC und La Gruyère Tourisme hatten ein zierliches Greyerzer Dorf aufgebaut. Ein Restaurant in Form eines Chalets mit 60 Plätzen und zwei kleine Chalets empfangen die Kunden in der Mitte dieses Weihnachtsmarktes, einer der wichtigsten dieses europäischen Gebietes. Die Veranstaltung zieht im Dezember nämlich eine Million Besucher an aus Belgien, Holland, Deutschland, Luxemburg und Nordfrankreich. In diesem kleinen Dorf herrschte ein ausserordentlich lebhafter

Betrieb vor 7'000 Gäste im Restaurant - d.h. täglich mehr als 230! — und 1'400 Kilogramm Gruyère AOC in Form von Fondue und Degustationen.

Ferner verging praktisch kein Tag, ohne dass die belgische Presse auf den Gruyère AOC und auf das Greyerzerland einging. Ein Höhepunkt stellte die Durchführung des Chapitre de la Confrérie du Gruyère dar. Die Aufnahme neuer Mitglieder in diese Bruderschaft wurde im Stadthaus durchgeführt, einem herrlichen Bau aus dem 18. Jahrhundert, und fand in den Zeitungen und in den elektronischen Medien ein sehr erfreuliches Echo.

Diese Teilnahme am Weihnachtsmarkt wurde noch verstärkt durch einen breiten Wettbewerb in mehr als 200 Verkaufspunkten in der Region Lüttich zum Thema Gruyère AOC. Bei diesem Wettbewerb konnten Aufenthalte im Greyerzerland gewonnen werden.

Nach dieser Veranstaltung in Lüttich, die einen Monat dauerte, zeigten sich die Verantwortlichen für die Förderung des Gruyère AOC und von La Gruyère Tourisme hoch erfreut über die gemachten Erfahrungen.





# Gâteau aux légumes et macaronis

(4 personnes)

- 250 g de macaronis
- 1 chou-rave
- 2 carottes
- 200 g de pois mange-tout
- 0,5 dl de bouillon
- 200 g de Gruyère AOC corsé
- 1 bouquet de persil plat
- 3 œufs
- 1,5 dl de lait
- Sel, poivre
- 125 g de tomates cerises

Suggestion : Le gâteau peut être réchauffé au four le lendemain ; verser év. un peu de bouillon par-dessus.



Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée, égoutter et rafraîchir à l'eau froide.

Eplucher les légumes. Couper le chou-rave et les carottes en petits dés, couper finement les pois mange-tout. Placer les légumes avec le bouillon dans une casserole fermant bien, porter à ébullition et laisser mijoter à petit feu pendant env. 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, laisser refroidir un peu.

Râper finement le Gruyère AOC. Hacher menu le persil. Mélanger les œufs et le lait, ajouter le Gruyère AOC et le persil, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger la liaison avec les pâtes et les légumes.

Chemiser le moule de papier sulfurisé, graisser le bord. Y verser la masse. Gratiner 20 minutes à 180° C. Sortir la forme du four, disposer les tomates cerises sur le gâteau, recouvrir le moule à charnière d'une feuille d'aluminium, terminer la cuisson 20 minutes au four.

## Gemüse-Makkaroni-Kuchen

- 250g Makkaroni
- 1 Kohlrabi
- 2 Rüebli
- 200g Kefen
- 0,5dl Bouillon
- 200g rezenter Gruyère AOC
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 Eier
- 1,5dl Milch
- Salz, Pfeffer
- 125g Cherrytomaten

*Teigwaren in viel Salzwasser al dente kochen, abgiessen un kalt abschrecken.*

*Gemüse rüsten. Kohlrabi und Rüebli klein würfeln, Kefen klein schneiden. Gemüse mit der Bouillon in eine gut schliessende Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze während ca. 10 Minuten weich garen, wenig auskühlen lassen.*

*Gruyère AOC fein reiben. Petersilie fein hacken. Eier und Milch verquirlen, Gruyère AOC und Petersilie beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Guss mit den Teigwaren und dem Gemüse mischen.*

*Die Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten. Masse einfüllen. Bei 180°C 20 Minuten gratinieren. Form aus dem Ofen nehmen, Cherrytomaten auf dem Kuchen verteilen, Springform mmit Alufolie abdecken, weitere 20 Minuten im Ofen garen.*

*Tipp: Der Kuchen kann am nächsten Tag im Ofen aufgewärmt werden; evtl. wenig Bouillon darüber giessen*







# Paella aux spaghettis

- 200 g de Gruyère AOC mi-salé
- 1 poivron rouge
- 1 paire de saucisses de Vienne
- 1 blanc de poulet
- Sel, 1 sachet de safran
- 500 g de spaghettis
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 g de petits pois surgelés
- 2 dl de bouillon de légumes
- Poivre

Couper le Gruyère AOC en petits dés. Couper le poivron en deux, retirer les graines et couper en rectangles.

Couper les saucisses de Vienne en rondelles, et le blanc de poulet en morceaux de la grandeur d'une bouchée.

Pour les spaghettis, porter à ébullition une grande quantité d'eau, assaisonner de sel et de safran. Y cuire les spaghettis dans cette eau.

Entre-temps, rôtir rapidement les saucisses de Vienne dans de l'huile chaude, ajouter le blanc de poulet, le poivron et les petits pois, faire revenir le tout env. 5 minutes à feu moyen, mouiller avec le bouillon, assaisonner de sel et de poivre et porter à ébullition.

Egoutter les spaghettis, et incorporer au mélange de viande et de légumes ainsi qu'au Gruyère AOC.

## Spaghetti-Paella

- 200g milder Gruyère AOC
- 1 roter Peperone
- 1 Paar Wienerli
- 1 Pouletbrüstchen
- Salz, 1 Briefchen Safran
- 500g Spaghetti
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 100g tief gekühlte Erbsen
- 2dl Gemüsebouillon
- Pfeffer

*Gruyère AOC klein würfeln. Peperone halbieren, entkernen und in Vierecke schneiden.*

*Wienerli in Rädchen, Pouletbrüstchen in mundgerechte Stücke schneiden.*

*Für die Spaghetti reichlich Wasser aufkochen, mit Salz und Safran würzen. Spaghetti darin al dente kochen.*

*Inzwischen die Wienerli im heissen Öl kurz braten, Pouletbrüstchen, Peperone und Erbsen beifügen, alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten, mit der Bouillon ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.*

*Spaghetti abgiessen, mit der Fleisch-Gemüse-Mischung und dem Gruyère AOC vermengen.*





# Agenda

## Tour de Romandie 2006 du 25 au 30 avril

Cette année encore, le Gruyère AOC est à l'honneur à toutes les étapes du Tour de Romandie. Des fromagers de chacune des régions traversées accueilleront les badauds sous la tente et feront déguster différentes sortes de Gruyère AOC. L'Interprofession du Gruyère suivra la caravane du Tour et distribuera des gadgets et des sticks de notre pâte dure.

### Parcours

- **Mardi 25 avril** Genève-Genève, prologue 3,4 km
- **Mercredi 26 avril** Payerne-Payerne 171 km
- **Jeudi 27 avril** Porrentruy-Porrentruy 174,7 km
- **Vendredi 28 avril** Bienne-Leysin, 165 km
- **Samedi 29 avril** Sion-Sion 146,9 km
- **Dimanche 30 avril** Lausanne-Lausanne contre la montre 20,4 km



## Tour de Suisse du 10 au 18 juin 2006

L'IPG suivra la caravane du Tour et montera son stand à chacune des étapes. Des portions de fromage et des gadgets seront distribués. Des journées au cours desquelles l'image du Gruyère AOC sera mise en valeur à travers toute la Suisse.

### Parcours

- **Samedi 10 juin** Baden-Baden 154 km
- **Dimanche 11 juin** Bremgarten-Einsiedeln 165 km
- **Lundi 12 juin** Einsiedeln-Arlesheim 160 km
- **Mardi 13 juin** Niederbipp-La Chaux-de-Fonds 151 km
- **Mercredi 14 juin** La Chaux-de-Fonds-Loèche-les-Bains 210 km
- **Jeudi 15 juin** Fiesch-La Punt 210 km
- **Vendredi 16 juin** Saint-Moritz-Ascona 233 km
- **Samedi 17 juin** Ambri-Ambri 155 km
- **Dimanche 18 juin** Chiètres-Bern 30 km CLM

Le Gruyère AOC sera aussi associé à d'autres manifestations :

- **Du 28 avril au 7 mai**, la BEA à Berne, la plus grosse foire de printemps de Suisse alémanique
- **Du 23 au 27 mai**, les Francomanias à Bulle, un festival de chanteurs de langue française
- **Le 11 juillet**, Athletissima à Lausanne, le meeting international d'athlétisme
- **Du 18 au 23 juillet**, le Paléo Festival de Nyon, le plus grand événement musical open-air de Suisse. Le stand du Gruyère AOC proposera la hot-fondue, qui a chaque année davantage de succès.
- **Le 27 août**, la classique Pascal Richard, une course populaire de vélo
- **Du 26 août au 3 septembre**, le championnat du monde de triathlon à Lausanne.

## Ein Blick auf den Kalender

### Tour de Romandie 2006 vom 25. bis 30. April 2006

Auch in diesem Jahr kommt der Gruyère AOC während allen Etappen des Tour de Romandie zu Ehren. Käser aus allen Regionen werden die Schaulustigen im Zelt empfangen und diese die verschiedenen Sorten Gruyère AOC kosten lassen. Die Sortenorganisation Gruyère wird der Karawane der Rennfahrer folgen und kleine Geschenke sowie Stückchen unseres Hartkäses verteilen.

#### Rennstrecke:

- **Dienstag 25. April:** Genf - Genf Prolog 3,4 km
- **Mittwoch 26. April:** Payerne - Payerne 171 km
- **Donnerstag 27. April:** Pruntrut - Pruntrut 174,7 km
- **Freitag 28. April:** Biel - Leysin 165 km
- **Samstag 29. April:** Sitten - Sitten 146,9 km
- **Sonntag 30. April:** Lausanne - Lausanne Zeitfahren 20,4 km

### Tour de Suisse vom 10. bis 18. Juni 2006

Die Sortenorganisation Gruyère wird der Karawane folgen und ihren Stand während jeder Etappe einrichten. Es sollen Stückchen Gruyère und kleine Geschenke verteilt werden. In diesen Tagen wird das Bild des Gruyère AOC in der ganzen Schweiz gezeigt.

#### Rennstrecke

- **Samstag 10. Juni:** Baden - Baden 154 km
- **Sonntag 11. Juni:** Bremgarten - Einsiedeln 165 km
- **Montag 12. Juni:** Einsiedeln - Arlesheim 160 km
- **Dienstag 13. Juni:** Niederbipp - La Chaux de Fonds 151 km
- **Mittwoch 14. Juni:** La Chaux-de-Fonds - Leukerbad 210 km
- **Donnerstag 15. Juni:** Fiesch - La Punt 210 km
- **Freitag 16. Juni:** St. Moritz - Ascona 233 km
- **Samstag 17. Juni:** Ambri - Ambri 155 km
- **Sonntag 18. Juni:** Kerzers - Bern Zeitfahren 30 km

Der Gruyère AOC wird auch an andern Veranstaltungen teilnehmen.

- **28. April - 7. Mai:** BEA in Bern, grösste Frühlingsmesse der deutschsprachigen Schweiz
- **23. - 27. Mai:** Francomanias in Bulle, Festival französischsprachiger Sänger
- **11. Juli:** Athletissima in Lausanne, internationales Meeting der Leichtathletik
- **18. - 23. Juli:** Paléo Festival in Nyon, das grösste Open-Air-Ereignis der Schweiz. Der Stand des Gruyère wird wieder Hot-Fondue anbieten, jedes Jahr mit grösserem Erfolg
- **27. August:** Classique Pascal Richard, ein Volks-Velorennen
- **26. August - 3. September:** Triathlon Weltmeisterschaft (Dreikampf) in Lausanne

## Impressum

**Editeur:** Interprofession du Gruyère, case postale 12, CH- 1663 Gruyères  
e-mail: interprofession@gruyere.com

**Tirage:** 3500 exemplaires

**Rédaction:** Marie-José Auderset, Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl, CH- 1509 Vucherens  
e-mail: microplume@bluewin.ch

**Traduction:** Stefan Lagger, CH-3098 Köniz  
e-mail: stefan.lagger@tiscalinet.ch

**Graphisme:** Art-Com & Partenaires sàrl, rte cantonale, CH- 1077 Servion, e-mail: info@art-com.ch

**Crédits photos:** Sébastien Galifier, CH-1682 Lovatens  
e-mail: sebastien@galifier.com (sauf p. 8, 9, 15 à 23)



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND **AOC+**

Paraît qu'on  
en mange  
partout ?  
**MMS & WIN**



**concours photo!**  
en participant par MMS au **939**

Fr. 1.- la MMS  
Uniquement  
sur Swisscom

vous soutenez la

Fondation  
**Ski@venir**

avec mention « gruyere »  
et votre nom/prénom et adresse

au **079 515 13 13** sans surtaxe

avec votre nom/prénom et adresse / MMS au tarif en vigueur sans surtaxe sur les réseaux Orange, Sunrise et Swisscom

**votez pour la meilleure photo**  
sur **www.gruyere.com**

Participez gratuitement au concours en envoyant votre photo  
sur CD-R à: IPG / CP 12 / 1663 Gruyères

Durée du concours: 1.12.2005 au 30.04.2006 / L'interprofession du Gruyère s'autorise à éliminer du concours toutes les images qu'elle jugera illégitimes.  
La participation au concours MMS/Gruyère AOC implique l'acceptation du règlement disponible gratuitement sur le site internet: www.gruyere.com  
ou par courrier en envoyant une enveloppe timbrée à l'interprofession du Gruyère, Case Postale 12, 1663 Gruyères / Sans obligation d'achat.

**tous  
les 15 jours  
des skis à gagner**

**STÖCKLI**  
THE SWISS SKI

10 paires de skis Stöckli d'une valeur de fr. 1200.-/la paire