

# l'oiseau

Bulletin trimestriel de l'Interprofession du Gruyère  
*Edition spéciale*

## Rapport annuel 2005

de l'Interprofession  
du Gruyère

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

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





## Sommaire

Message du Président	p. 3
Situation du marché	p. 4
Mise en place de l'AOC	p. 6
Qualité	p. 8
Négociation avec la France	p. 10
Marketing	p. 12
Organes de l'IPG	p. 14
Comité de l'Interprofession	p. 16
Perspectives 2006	p. 17

## Graphiques

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2005	p. 4
Production 2005	p. 5
Comparaison des ventes	p. 5
Comparaison de la taxation	p. 7
Comparaison de la production	p. 11
Comparaison de l'évolution des stocks	p. 11
Part de marché en Suisse de quelques sortes de fromages	p. 13
Comparaison des exportations	p. 15
Comparaison des exportations	p. 15
Pénétration du marché en Suisse de quelques sortes de fromages	p. 13
Récapitulation de la répartition du potentiel de production de Gruyère AOC par fromagerie et par canton 2004	p. 16
Pourcentage de la production selon les régions	p. 17



Case Postale 12, CH-1663 Gruyères  
Tél. +41 26 921 84 10  
Fax +41 26 921 84 11  
interprofession@gruyere.com  
www.gruyere.com



## Message du Président

L'exercice sous revue restera, sans nul doute, comme un excellent mil-lésime tant par la quantité produite en nette hausse que par la qualité qui reste reconnue. Nous nous en réjouissons. Même si l'agriculture helvétique est soumise à rude épreuve, la filière du Gruyère AOC se porte bien et elle s'adapte allégrement aux exigences du marché.

La raison tient principalement au savoir-faire de notre produit qui conjugue tradition et discipline. Mais le fonctionnement de notre Interprofession contribue aussi à cette réussite. Cependant, dans ce concert de louanges, on entend parfois une ou deux fausses notes. Elles s'expriment par des attitudes de francs-tireurs qui me font peur, sans montrer qui que ce soit du doigt. On assiste à des frondes qu'on ne connaissait pas lorsqu'on

affrontait des restrictions. Alors chacun s'employait à aligner ses positions sur celles de l'intérêt de la filière. Actuellement, la recherche de l'avantage personnel l'emporte parfois sur la finalité générale.

J'en arrive presque à regretter l'époque où, unis et ensemble, nous avons fait force aux vicissitudes du marché, mais je me rappelle que nous avons réussi et que nous avons gagné. Alors poursuivons ensemble ce combat dans l'unité. J'ai envie de citer en conclusion une belle fable de Jean de La Fontaine « *Le savetier et le financier* : Rendez-moi mes chansons et reprenez vos cent écus ! »

**Pierre Dubois**  
*Président de l'IPG*

## Impressum:

**Editeur:** Interprofession du Gruyère,  
Case postale 12, CH- 1663 Gruyères,  
E-mail: [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)

**Tirage:** 3500 exemplaires

**Rédaction:** Interprofession du Gruyère  
**Adaptation:** Marie-José Auderset,  
Jean-Blaise Held, MicroPlume sàrl,  
CH- 1509 Vucherens  
E-mail: [microplume@bluewin.ch](mailto:microplume@bluewin.ch)

**Traduction:** Stefan Lagger, CH-3098 Köniz  
E-mail: [stefan.lagger@tiscalinet.ch](mailto:stefan.lagger@tiscalinet.ch)

**Graphisme:** Art-Com & Partenaires sàrl,  
Rte cantonale, CH- 1077 Servion,  
E-mail: [info@art-com.ch](mailto:info@art-com.ch)

**Crédits photos:** Sébastien Galifier,  
E-mail: [sebastien@galifier.com](mailto:sebastien@galifier.com) et  
Eva Lauterlein,  
E-mail: [eva.lauterlein@fsphoto.ch](mailto:eva.lauterlein@fsphoto.ch)



## Situation du marché

Au début 2005, les ventes ayant repris des couleurs, il a été possible de lever toute restriction dans la production. Ainsi, au 1er mai, les quantités attribuées dans chaque fromagerie étaient à 100 % du volume de base.

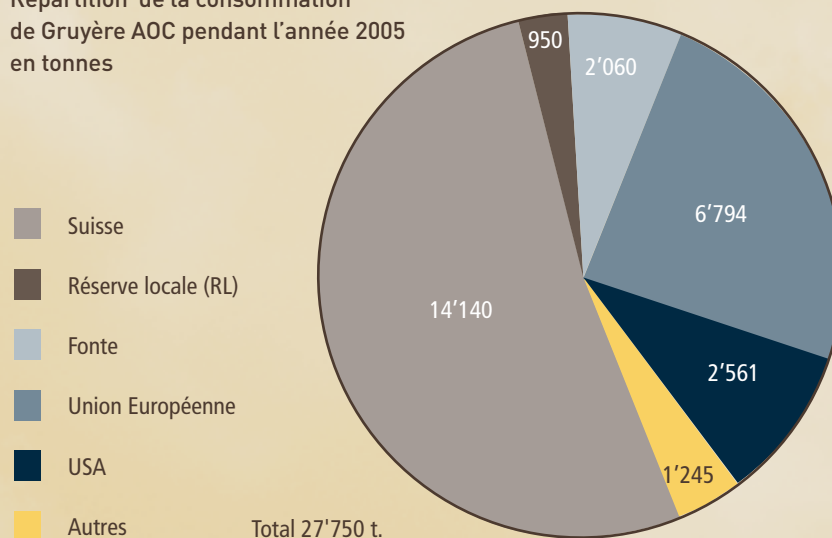
Il y a lieu de relever que certains marchés avaient souffert au début du printemps d'un manque de marchandise. Après un été tout à fait encourageant ou presque, les ventes ont progressé dans tous les pays. L'Interprofession du Gruyère a donc décidé une augmentation des quantités de 2 % dont 1 % linéaire sur chaque site, tout en respectant un schéma précis de qualité. Le second pour-cent a permis à certains laits en attente de trouver une affectation Gruyère.

Bien que cet effort soit important, les quantités arrivant sur le marché restaient insuffisantes en fin d'année, ce qui a provoqué une nouvelle augmentation pour la prochaine année laitière. A ce niveau, le but avoué de 30'000 tonnes pourrait être atteint dans un avenir proche. La production de l'année civile 2005

est de l'ordre de 28'200 tonnes, dont 430 tonnes de Gruyère d'alpage.

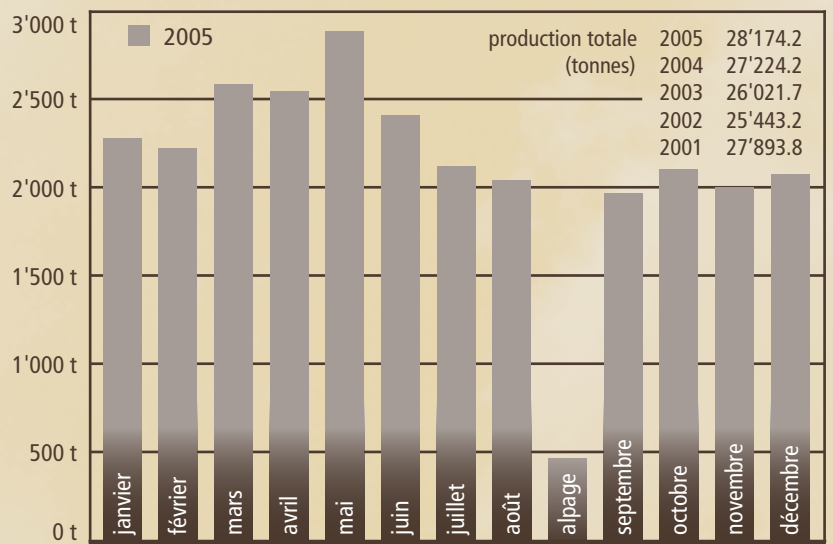
Que cela tienne à une bonne promotion ou à une production de qualité, ce constat tout à fait réjouissant voit les efforts de chacun récompensés. Il y a donc lieu de continuer à observer le marché de manière précise, afin de répondre de la façon la plus flexible possible, que ce soit pour une demande en expansion ou en diminution.

Répartition de la consommation de Gruyère AOC pendant l'année 2005 en tonnes

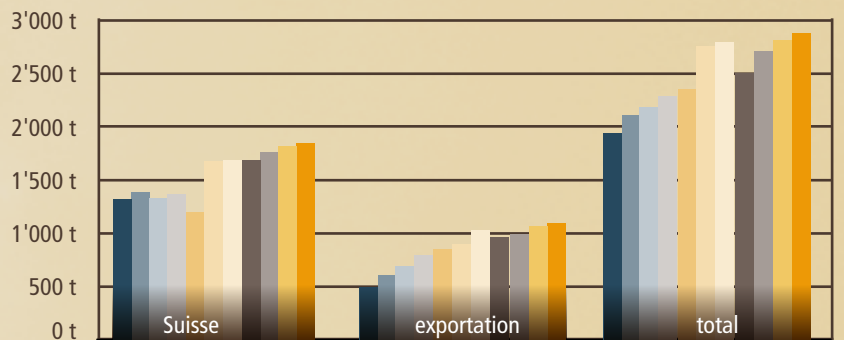
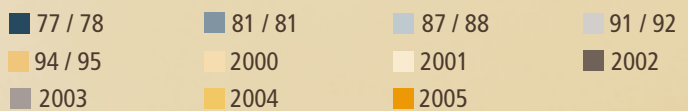




### Production 2005



### Comparaison des ventes





## Mise en place de l'AOC

Le mois de juillet 2006 représentera la fin des dispositions transitoires de la mise en place de l'appellation d'origine contrôlée enregistrée en 2001.

A tous les échelons, de la production à l'affinage, plusieurs mesures ont été prises afin que le 100 % du Gruyère AOC corresponde pleinement au cahier des charges.

Du côté de la production, nous pouvons affirmer que toutes les règles sont remplies, même si certains voudraient voir apparaître plus de flexibilité au niveau de l'ensilage ou de la livraison du lait. A ce titre, une société et son fromager voudraient, par une démarche juridique, remettre en cause la récolte du lait deux fois par jour. Malgré cela, la production laitière répond au cahier des charges, comme le confirment les contrôles réguliers effectués sous l'œil vigilant de l'Organisme intercantonal de certification.

Au niveau de la fromagerie, le dernier écueil à franchir est celui des cultures d'exploitation. En effet, d'ici juin 2006, les cultures mixtes brutes utilisées à 100 % devront avoir fait la place aux cultures sur petit-lait. En appoint, il

sera toujours possible d'utiliser des cultures développées par la station fédérale de recherche ALP. Ces cultures issues de fromageries de la région ont été réactivées pour être mises à disposition exclusivement des fromageries de Gruyère AOC. Il y a lieu ici de remercier toutes les personnes qui participent activement à la régénération de ces cultures.

En outre, le cahier des charges introduit le principe des producteurs attirés au site de production. Ce système garantit qu'aucun lait anonyme n'entre dans la fabrication du Gruyère AOC. Ainsi, depuis deux ans, aucune marque de caséine n'est distribuée sans que la liste idoïne soit signée par les producteurs et le fromager.

Au niveau de l'affinage, quelques maisons entreprennent des démarches importantes afin d'investir dans la zone pour remplir les conditions de préencavage. Dans le même temps, des efforts sont consentis pour rendre conformes au cahier des charges les différents étiquetages du Gruyère AOC. Toutefois, il est regrettable que cette procédure soit aussi longue, alors que l'identification correcte pour le consommateur est

indispensable, afin que soit reconnu, et même récompensé, le travail effectué par l'ensemble de la filière, de l'étable à la sortie des caves à fromage en passant par la cuve de fabrication.

Au niveau de l'identification, l'Interprofession a décidé en 2005 de tout mettre en œuvre pour que chaque meule de Gruyère AOC produite conformément au cahier des charges soit identifiée par un marquage négatif au talon. Ce processus qui devrait être terminé durant l'année 2006 sera un outil de plus pour la lutte contre les fraudes et sera un atout supplémentaire dans la promotion du produit. Il faut noter que toute cette démarche a nécessité un investissement de l'ordre de Fr. 500'000.--.

La réussite actuelle du Gruyère AOC sur le marché est une preuve de la justesse du choix fait par les pionniers de la filière au début des années 90 qui était la mise en place utopique de l'AOC. Espérons que la véritable colonne vertébrale que représente le cahier des charges permettra de passer une nouvelle fois l'écueil des tempêtes à venir engendrées par les baisses programmées de soutiens de la Confédération.



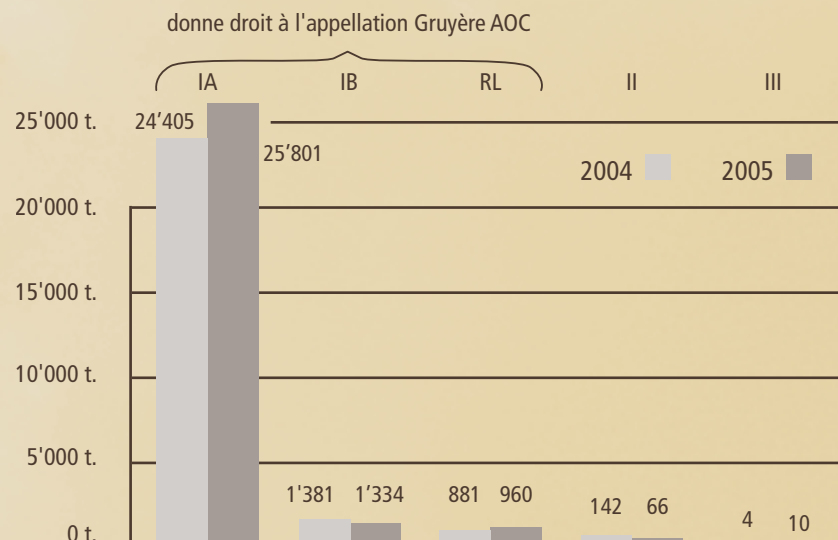
L'expérience acquise depuis la création de l'Interprofession a montré qu'il était possible de rester solidaires derrière cette bannière AOC.

Le contrôle de l'AOC est toujours coordonné par l'Organisme intercantonal de certification. Ce système qui repose sur les contrôles officiels de l'assurance qualité permettait d'éviter

un doublement des inspections tant au niveau des exploitations laitières que des fromageries. Malheureusement, cette façon de procéder risque d'être remise entièrement en question en 2007 avec la disparition annoncée des SICL. Des discussions sont en cours afin de rechercher des solutions avec les cantons concernés pour éviter un retour en arrière qui verrait la dissocia-

tion complète des contrôles officiels et ceux liés à l'AOC. L'Interprofession espère que le bon sens prévaudra à ce niveau et que l'on se rendra compte que, pour un producteur de lait ou pour un fromager, il est tout aussi important, si ce n'est vital, d'obtenir l'agrément du Gruyère AOC que de pouvoir simplement produire du fromage.

Comparaison de la taxation 2005





## Qualité du Gruyère AOC

Le Gruyère AOC jouit d'une excellente réputation. Les consommateurs ont l'image d'un produit naturel, sans additif, fabriqué dans le respect de la tradition. Lorsque le fromage est bien affiné comme c'est le cas pour le Gruyère AOC, ces notions sont particulièrement présentes. Une étude publiée récemment dans la revue « European journal of clinical nutrition » confirme que la consommation de fromage affiné réduit précisément le risque de cardiopathie et d'accident vasculaire cérébral. En plus des bienfaits sur la santé, les substances aromatiques qui se développent au cours de l'affinage font de la consommation du Gruyère AOC un vrai moment de plaisir et de délectation.

Dans ce contexte, la maîtrise des risques et l'image que le consommateur a du Gruyère AOC sont de la plus haute importance. La demande en augmentation et l'état favorable du marché ne doivent en aucun cas avoir une influence sur la ligne qualité définie dans le cahier des charges. L'aspect traditionnel du Gruyère AOC doit donner un sentiment de sécurité et de qualité. La ligne qualité instaurée depuis 1999 doit rester intacte, voire même renforcée.

L'amélioration et le maintien de la qualité du Gruyère AOC se font en plusieurs étapes. Elles passent par l'amélioration de la qualité du lait via l'alimentation du bétail laitier, par le suivi sans faille des paramètres de fabrication ; la sélection et la préparation des cultures, le suivi des installations, la rigueur journalière dans l'organisation du travail du fromager et la surveillance du climat des caves d'affinage, l'évolution qualitative des lots de Gruyère AOC en cours d'affinage, la patience des affineurs font également partie de ces étapes. Chacun des membres de la filière sait mettre les priorités aux bons endroits.

Les conditions climatiques et la récolte des fourrages pendant l'été 2005 étaient très favorables. Ces aspects ne sont pas sans importance sur la qualité générale du Gruyère AOC. Plus du 94 % des lots taxés ont obtenu 18 points et plus, la part des productions taxées à 19 points et plus représente plus de 51 %.

Les productions de Gruyère d'alpage pour l'été 2005 peuvent être considérées comme réjouissantes, même si la proportion de qualité 1B est légèrement plus élevée que pour les fromageries villageoises. L'aspect saisonnier,

le redémarrage de la fabrication au printemps, le climat des caves, le changement de fromager, les conditions générales augmentent de façon substantielle les difficultés sur les alpages. Le taux de 18 points et plus a augmenté par rapport à l'année dernière pour atteindre le 91.4 % des lots présentés. Ce taux était de 86.4 % en 2004.

Les lots taxés sont rigoureusement contrôlés au niveau de la traçabilité. En outre, de façon ponctuelle, une taxation à l'aveugle de plusieurs lots a été pratiquée sous l'égide de l'OIC. Les résultats obtenus ont confirmé le niveau des taxations.

La qualité des Gruyère AOC produits a permis d'octroyer un montant pour les primes qualité pour l'année 2005 de Fr. 4'485'613.--, ce qui représente 16.5 ct./kg de Gruyère AOC.

L'augmentation de la quantité produite ainsi que l'excellente qualité expliquent la hausse du montant versé. Durant cette période, sur plus de 2'600 lots taxés, 41 ont fait l'objet d'un recours, dont 24 ont été gagnés.

En 2005, une attention particulière a été portée sur les teneurs du Gruyère





AOC. L'Interprofession veille par un système incitatif précis à ce que les teneurs en matière grasse et en eau restent dans les normes prévues par le cahier des charges. En effet, les baisses de prix au niveau de la mise en valeur de la graisse du lait pourraient avoir des répercussions négatives sur la qualité du Gruyère AOC à long terme, ce que la filière ne peut se permettre. Sous l'égide de l'OIC, les mesures prises ont encore été renforcées et commencent à porter leurs fruits.

L'Interprofession mène une campagne d'analyse systématique concernant la listéria. En suivant la procédure légale, les résultats ont donné satisfaction avec la mention « non-délectable ». Ces tests sont effectués 2 fois par année dans

chaque fromagerie et chaque cave d'affineur.

De plus, des analyses spécifiques tels métaux lourds et autres sont effectuées par Interlabor AG à Belp, conformément à un plan de prélèvements auprès de 25 fromageries choisies au hasard. Les résultats sont largement en dessous des tolérances requises avec la mention : « Nous apprécions le présent échantillon comme impeccable concernant les paramètres mentionnés dans ce rapport ».

L'interdiction d'additifs dans la fabrication et l'élaboration du Gruyère AOC ont amené l'Interprofession à mener une réflexion sur ces analyses spécifiques. Une étude complète est en cours pour définir de manière

encore plus précise les analyses indispensables pour la sécurité alimentaire et celles dont le taux pourrait être réduit. Nous relevons que la découverte de n'importe quelle substance a pour effet le déclassement immédiat en 2ème choix de toute la marchandise incriminée.

Afin de coordonner de manière efficace le schéma de qualité, l'Interprofession du Gruyère entretient des contacts réguliers avec la station fédérale de recherche laitière Agroscope Liebefeld-Posieux et les consultants en fromagerie. Des essais pratiques sont menés dans 16 fromageries sur les cultures AOC qui se sont révélés très concluants. Ces cultures seront à disposition des fabricants de Gruyère AOC. Il reste à mettre en place les modalités d'exclusivité.

## Certification et traçabilité

La certification par l'intermédiaire de l'OIC occasionne des rencontres très fréquentes. Les problèmes de mise en conformité de l'étiquetage ainsi que d'autres aspects liés à la production et la fabrication font partie des thèmes traités. Il est à relever que les délais transitoires du cahier des charges arrivent à échéance au mois de juillet 2006.

Durant l'année 2005, l'OIC a notifié quelques cas de non-conformité majeurs. La marchandise incriminée a été déclassée en 2ème choix, ceci indépendamment de la qualité.

La traçabilité du Gruyère AOC sera renforcée ces prochaines années avec la mise en place du marquage au talon de toutes les meules produites.

Les règles édictées dans le cahier des charges sont contraignantes pour les partenaires de la filière. Le respect de celles-ci est la seule garantie d'une réussite à long terme. La fierté d'appartenir à la filière du Gruyère AOC est assurément un gage de crédibilité vis-à-vis des consommateurs.



## Négociation avec la France et démarches internationales

La négociation avec la France a connu un temps d'arrêt en 2005. En effet, suite à la mise à l'enquête de la zone de production et de la zone d'affinage pour le projet de Gruyère AOC français, le sujet a suscité des discussions importantes au niveau de ce pays. Le comité national des produits laitiers (CNPL) qui devait statuer sur cette zone n'a pas pu se déterminer à la date prévue. Cette situation a été toutefois réglée au printemps 2006 puisque la zone présentée a été acceptée. L'organisation française doit maintenant présenter un cahier des charges, afin que ce dossier aboutisse dans un délai acceptable. Nous rappelons que le but ultime est la protection de la dénomination Gruyère AOC au niveau européen, voire par la suite mondial. Il faut noter que dans ce

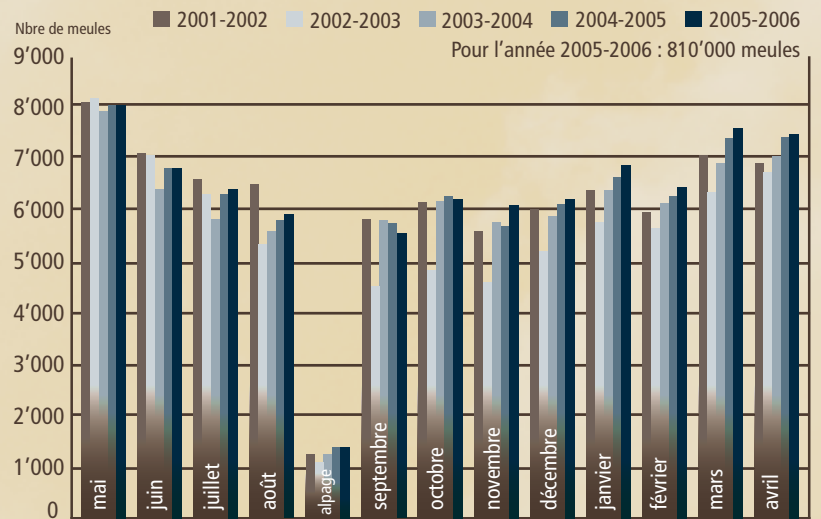
cadre, la procédure de reconnaissance des AOC au niveau européen a quelque peu été modifiée. Il est aujourd'hui possible d'introduire une demande directe auprès de la commission européenne sans entreprendre une démarche globale des différentes AOC nationales. Le comité de l'Interprofession du Gruyère souhaite toujours une reconnaissance mutuelle basée sur une reconnaissance des deux listes tant européennes que suisses, mais cette nouvelle disposition européenne devra toutefois être étudiée attentivement.

En ce qui concerne les reconnaissances internationales, l'Interprofession du Gruyère reste toujours très attentive aux différents débats qui se tiennent dans le cadre de l'OMC concernant la

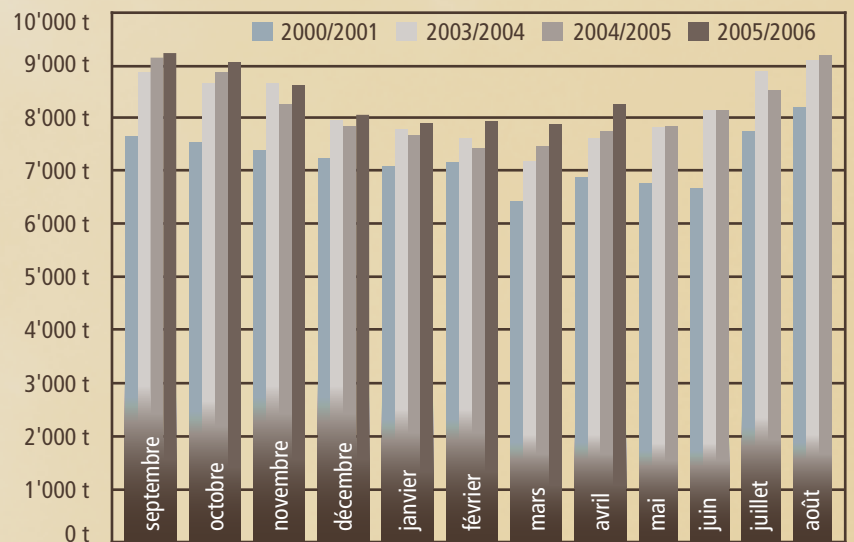
protection des indications géographiques. Elle soutient toujours les travaux de l'organisation ORIGIN. Dans ce cadre, elle a consenti un effort particulier en déléguant M. Marc Gendre à l'assemblée d'ORIGIN qui s'est tenue en Chine en 2005. Une façon de montrer l'attachement de l'IPG aux valeurs défendues par cette organisation. L'assemblée avait pour but de sensibiliser une nouvelle fois les différents négociateurs de l'OMC à l'importance et aux atouts d'une protection correcte des indications géographiques. Il faut encore préciser que les dernières décisions des tribunaux concernant tant la Feta que le Parmesan démontrent bien que la protection de ces noms liés à un produit est d'une importance primordiale pour les pays concernés.



### Comparaison de la production



### Comparaison de l'évolution des stocks (mi-mai)





## Marketing

Le marketing de l'Interprofession du Gruyère est assuré en 2005 par trois personnes : M. Claude Levray s'est occupé plus particulièrement de la promotion et de la coordination des actions à l'étranger ; M. Philippe Gremaud s'est consacré au soutien aux manifestations en Suisse, notamment aux foires ; Mme Catherine Mérian-Bussard s'est attachée au soutien des campagnes publicitaires en Suisse et des différentes actions de sponsoring.

Mme Mérian-Bussard a été remplacée au début du printemps par Mme Anne-Emmanuelle Blum dont le mandat n'a pas été renouvelé au début 2006.

Le Gruyère Switzerland AOC a une nouvelle fois été très présent tout au long de l'année 2005.

Ainsi, il a accompagné les différentes courses de Coupe du monde de ski alpin tenues en Suisse, que ce soit à Adelboden et Wengen ainsi qu'à Lenzerheide où les finales se sont déroulées sous un soleil et des conditions de neige magnifiques à la mi-mars. A chaque étape, outre l'impact publicitaire, les spectateurs ont pu apprécier la Hot Fondue.

Dans le cadre des activités hivernales, le Gruyère AOC était à nouveau présent au Ticket to Ride, qui est le rendez-vous suisse des snowboarder à Leysin.

Avec le printemps, le Gruyère AOC s'est imposé sur les routes du Tour de Romandie ainsi que celles du Tour de Suisse avec, pour la première fois, un maillot du grand prix de la montagne. Il a été accueilli avec enthousiasme par les différents spectateurs qui se pressaient tout au long des routes empruntées par ces deux Tours. Il a été également un soutien important pour les courses de la Juralp', des courses VTT à travers le Jura et les Préalpes. Toutes ces différentes manifestations ont été accompagnées d'échantillons de Gruyère AOC appréciés de chacun.

Afin de renforcer sa présence estivale, le Gruyère AOC a également pris part au meeting international d'athlétisme «Athletissima» qui s'est tenu à Lausanne au début juillet.

Le Gruyère AOC a poursuivi sa collaboration avec les championnats européens de curling qui se sont tenus au mois de décembre 2005 à Garmisch. Cette manifestation a été l'occasion d'une présence renforcée tout au long de la saison d'hiver dans la station bavaroise. Cette présence s'est accrue avec le soutien aux courses de ski de la Coupe du monde qui se sont tenues fin janvier 2006. Une action plus ciblée d'introduction de la fondue moitié-moitié a été faite dans les différents restaurants de Garmisch

pour cette saison d'hiver.

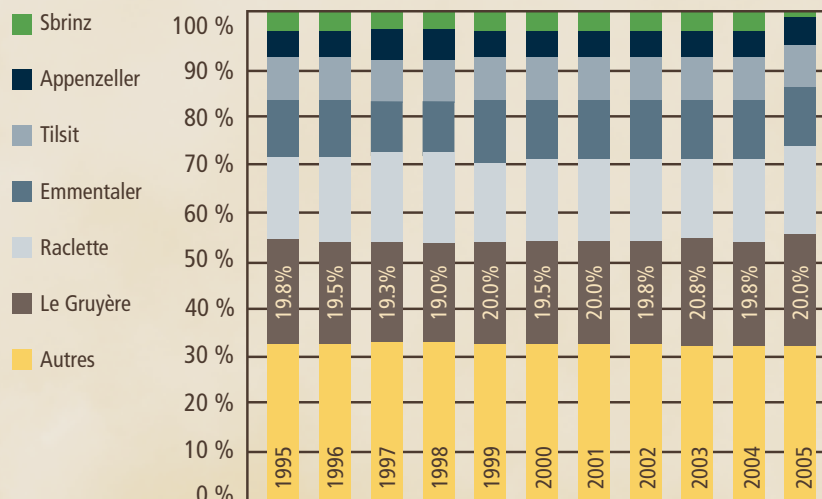
Le Gruyère AOC a poursuivi en 2005 sa collaboration avec le Vacherin fribourgeois et les produits du Terroir de ce canton. Ils se sont réunis dans un même stand, à l'occasion du Salon de l'agriculture de Paris. La fondue et les différents fromages suisses ont été appréciés des visiteurs.

Le Gruyère AOC a été également l'un des fromages importants à se déplacer aux rencontres AOC de Squalim qui se sont tenues à Nantes au printemps.

Durant le mois de décembre 2005, le Gruyère AOC et La Gruyère étaient présents au marché de Noël de Liège. Les produits gruériens étaient mis en valeur dans un chalet où la fondue était servie. A cette occasion, la Confrérie du Gruyère s'est rendue sur place pour un chapitre des Princes évêques de Liège, le premier week-end de décembre. Le point d'orgue de cette présence en Belgique fut la remise d'un bredzon au fameux Manneken Pis de Bruxelles. Il a ainsi été possible de resserrer les liens avec le marché de cette région qui est l'un des premiers pour le Gruyère AOC si l'on considère son potentiel par consommateur.



Part de marché en Suisse de quelques sortes de fromages



Sur le plan national, le Gruyère AOC était à l'honneur dans le cadre de Swiss Expo, de la BEA, du Salon des Goûts et Terroirs, du Comptoir suisse et de l'Olma. Ces différentes présences étaient placées sous l'égide de l'association AOC. Bien que le Gruyère AOC participe aux différentes foires depuis de longues années, il est toujours apprécié et recherché par le consommateur. Preuve en est l'excellent chiffre d'affaire réalisé à chaque occasion par la vente des différentes déclinaisons du Gruyère AOC sur les stands.

En complément à cette activité promotionnelle, l'année 2005 a été l'occasion de renforcer la présence du Gruyère AOC sur le front des ventes puisqu'il a été mis en place des dégustations personnalisées dans les magasins de la grande distribution. Pour cette occasion, il a été créé un matériel comprenant des banaires et un stand de dégustation liés à la campagne publicitaire 2005.

Sur le plan national, un nouveau spot publicitaire a été tourné, dans lequel le scénario fait le lien entre la production et la présence du produit dans les grandes surfaces. Ce nouveau spot a connu un grand succès lors de sa diffusion.

Toute cette activité est accompagnée par la mise en place du nouveau site [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com). On peut y trouver tous les renseignements sur le Gruyère AOC. L'accent est mis sur les différents

lieux de production avec, à chaque fois, une image du fromager, de sa famille et des producteurs.

Ces différentes démarches ont permis de renforcer l'image et la place du Gruyère AOC sur le plan suisse.

Au niveau international, Le Gruyère AOC a poursuivi sa tâche de coordination avec Switzerland Cheese Marketing et l'association pour la promotion des AOC-IGP.

En Allemagne, le message est toujours de valoriser le produit en mettant l'accent sur une production naturelle sans additif, qui apporte le bien-être à son consommateur. L'objectif est aussi de renforcer le nom Gruyère AOC pour que, petit à petit, la désignation Greyerzer disparaisse des esprits.

En France, les campagnes de dégustation personnalisées, soit en solo, soit en collaboration avec le Vacherin fribourgeois AOC, mettent en valeur le fait que le Gruyère est un produit AOC avec ses caractéristiques et sa région bien définies.

En Belgique, compte tenu des budgets réduits, l'accent porte sur le soutien aux points de vente, corroboré par quelques actions ponctuelles telles que le marché de Liège dont nous avons fait mention plus haut.

En Espagne, la même démarche est entreprise pour maintenir l'image du

Gruyère AOC et sa présence auprès des consommateurs.

L'Interprofession du Gruyère regrette toujours et ce malgré les moyens mis en place, que le Gruyère AOC n'arrive pas à augmenter les quantités vendues sur le marché italien. En effet, il a été une nouvelle fois constaté lors des Olympiades des fromages à Vérone à la fin octobre que le Gruyère AOC avait pleinement sa place dans le pays et qu'il était plus particulièrement apprécié des consommateurs du nord de l'Italie à fort potentiel économique.

Depuis la fin de l'année 2005, le Gruyère AOC mène un nouveau projet de positionnement du produit sur le marché de la Grande-Bretagne.

L'Interprofession du Gruyère se doit d'apporter un message clair et efficace pour la promotion du Gruyère Switzerland AOC dans l'intérêt de toute la filière, des producteurs aux affineurs en passant par les fromagers. Elle entend ainsi assurer le meilleur soutien aux vendeurs de ce produit d'excellence pour que le consommateur le découvre ou renouvelle son plaisir en le dégustant.



## Organes de l'Interprofession

Placé sous l'experte présidence de M. Pierre Dubois, le comité de l'Interprofession s'est réuni à plusieurs reprises durant l'année 2005. Les sujets principaux ont porté sur la consultation PA 2011, la protection et la défense de l'AOC ainsi que sur la gestion du marché.

L'été 2005 a été l'occasion d'une grande réflexion sur le projet PA 2011 mis en consultation par les instances fédérales. L'Interprofession du Gruyère ne peut accepter le raisonnement qui pousse à vouloir tout simplement supprimer la prime de non-ensilage. Cet outil de la politique régionale permet, pour un faible coût, de soutenir des produits élaborés dans des régions décentralisées et de maintenir des activités économiques bienvenues. Il a déjà été par deux fois confirmé par les parlementaires fédéraux. L'Interprofession du Gruyère espère avec force que les chambres fédérales auront la même sagesse lors du débat qui se tiendra en deuxième partie d'année 2006. Il est à noter que les milieux agricoles ainsi que les autorités cantonales ont montré une belle unanimité sur ce point. Il est étonnant et décevant que les autorités fédérales n'ont, en aucune façon, pris en compte cette volonté.

L'Interprofession du Gruyère a également demandé un soutien accru à la démarche AOC. Elle salue ainsi la proposition d'introduction d'un article 16 bis, qui devrait permettre une meilleure coordination et défense des fleurons de la production agricole à l'étranger. Dans ce même esprit, l'Interprofession espère que le système de répression des fraudes pourra étendre ces effets sur le plan national. La nouvelle approche en ce domaine, effectuée par les chimistes cantonaux, est à saluer et est porteuse d'espoir.

L'autre grand chantier a été la réflexion sur la sortie du contingentement laitier. Un groupe de travail avait été mis en place par les instances de l'IPG, afin de définir un mode de fonctionnement, avec une sortie initiée par l'Interprofession. Dans le même temps, les Fédérations laitières romandes, dans le cadre de Prolait, ont mené la même analyse pour une sortie coordonnée par une organisation de producteurs, toute mise en valeur confondue, pour les régions neuchâteloises, vaudoises, fribourgeoises et bernoises.

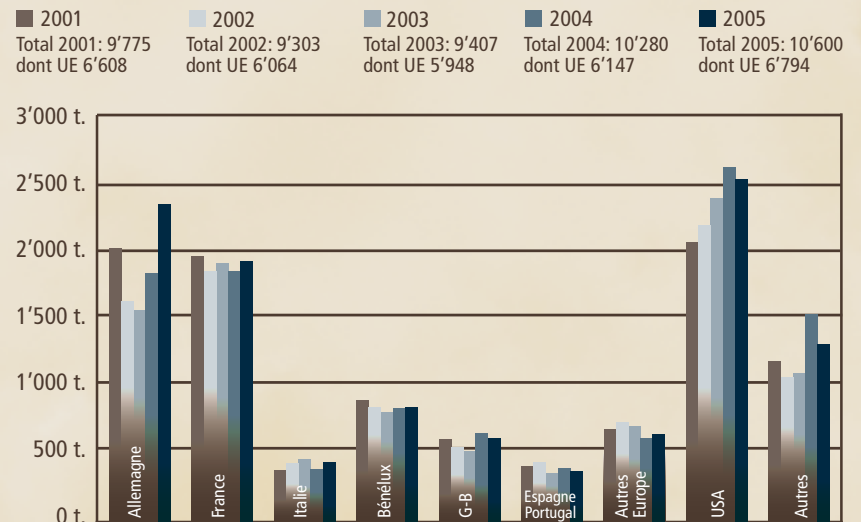
En fin d'étude, les producteurs de l'assemblée des délégués ont décidé, à la

quasi-unanimité, de prendre le chemin de l'OP Prolait. Ce qui a rendu inutiles toutes démarches interprofessionnelles dans ce cadre. Toutefois, et afin de clarifier la répartition des tâches, l'Interprofession et les organisations concernées par la sortie du contingentement, ont élaboré une convention réglant les compétences de chacun. Ainsi, la gestion par site de la quantité de Gruyère AOC à produire, a été clairement reconnue à l'Interprofession du Gruyère. Les années 2006 à 2009 seront cruciales pour la mise en place du schéma prévu et la volonté d'étroite collaboration entre les OP, OPU concernés par le Gruyère AOC et l'IPG sera nécessairement un atout.

L'observation du marché est un souci continu des organes de l'Interprofession. Les mesures prises pour augmenter les quantités en sont l'illustration la plus marquante. Il faut en outre noter qu'il a été nécessaire de réunir 2 fois l'assemblée des délégués au printemps 2005 pour définir les conditions de mise en marché pour l'année laitière 2005/2006, afin de trouver pour les différents acteurs une saine répartition des baisses de soutien de la Confédération.



### Comparaison des exportations de Gruyère AOC en tonnes



En comparaison avec d'autres secteurs laitiers, les solutions trouvées ont démontré l'atout d'une discussion interprofessionnelle.

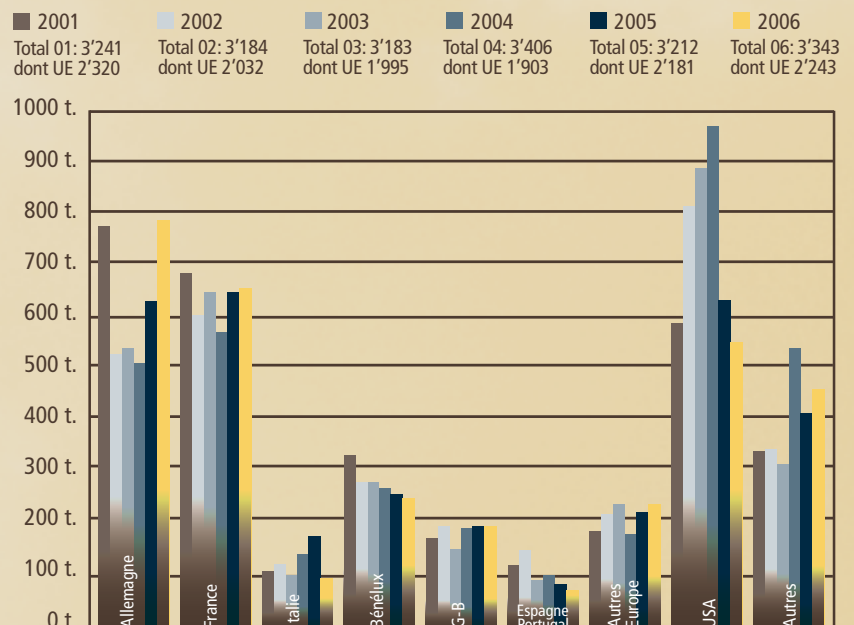
Le comité de l'Interprofession s'est réuni à 12 reprises, l'assemblée des délégués a été convoquée 4 fois, la commission de planification ainsi que le groupe de travail concernant la sortie du contingentement laitier se sont réunis 10 fois, la commission bio a tenu 2 séances, la commission alpage a été convoquée à 3 reprises, alors que celle concernant la qualité a tenu 3 réunions. L'une des commissions importantes pour l'observation du marché, soit la commission marketing, s'est réunie à 9 reprises.

L'Interprofession du Gruyère est également présente dans les différentes organisations nationales la concernant, que ce soit l'Organisation Fromagère Suisse (KOS), Switzerland Cheese Marketing (SCM) et l'Association pour la Promotion des AOC-IPG. L'Interprofession prend également une part active aux travaux de la Confrérie du Gruyère ainsi qu'à la coordination du site des fromageries de démonstration de Pringy et des Ponts-de-Martel.

Le team de l'Interprofession du Gruyère est toujours placé sous la direction de Philippe Bardet, avec au marketing, Claude Levray et Philippe Gremaud. La gestion de la qualité est placée sous la conduite de Jean-Louis Andrey, avec Charly Kuenzi qui effectue également les contrôles en collaboration avec Marc Gendre, qui assure la lourde

tâche de coordonner la gestion des quantités. Le secrétariat s'est étoffé d'une personne avec l'engagement de Christine Grandjean suite à la diminution du temps de travail de Sylvie Vuagniaux-Rouiller due à l'heureuse naissance d'une petite fille, Eline. La gestion de la comptabilité est assurée avec maestria par Stéphanie Giller-Molloyes.

### Comparaison des exportations de Gruyère AOC de janvier à avril en tonnes





### Comité de l'interprofession du Gruyère

Président	Pierre Dubois*	Neuchâtel
Producteurs	André Aeby Benjamin Henchoz* Christian Schmid René Vonlanthen	La Brévine Essertines-sur-Yverdon Wünnewil Le Mouret
Fromagers	Jean-Paul Clerc Pierre-André Freymond Didier Germain René Kolly*	Corserey St-Cierges Les Ponts-de-Martel Le Mouret
Affineurs	André Bulliard Othmar Dubach Pierre-Ivan Guyot Othmar Raemy*	Mifroma, Ursy Emmi Käse AG, Luzern Fromco SA, Moudon Fromage Gruyère SA, Bulle
Invités	Jean-Pierre Huguenin Daniel Koller Olivier Isler	Avocat, Boudry PSL, Berne Fromarte, Bern

\* Membres du bureau

### Récapitulation de la répartition du potentiel de production de Gruyère AOC par fromagerie et par canton 2005:

Dont potentiel bio de 813'444 kg

Canton	Quantités (%)	Quantités (kg)	Fromageries (nombre)	Alpages (kg)	Alpages (nombre)
FR	49.95	14'000'458	103	140'850	39
VD	28.77	7'869'369	54	275'721	20
NE	9.97	2'823'639	17	0	0
JU	2.89	819'234	4	0	0
JuBE +al.1	5.04	1'410'088	11	17'766	3
BE	1.63	461'746	6	0	0
Autres cantons	1.75	490'227	7	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>	<b>27'874'761</b>	<b>202</b>	<b>434'340</b>	<b>52</b>



# Perspectives 2006

L'Interprofession du Gruyère va poursuivre ses tâches conformément aux buts qui lui sont assignés par ses statuts.

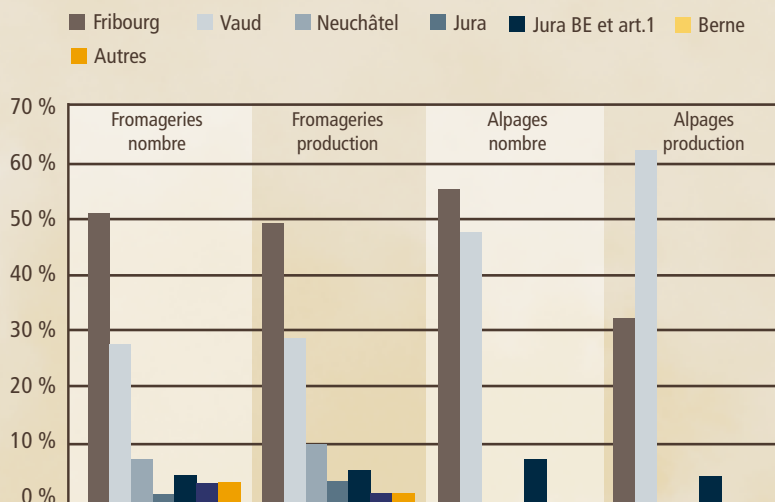
Elle poursuivra l'observation précise du marché afin de garantir à celui-ci un approvisionnement idoine, tout en garantissant que les règles d'appellation d'origine contrôlée sont pleinement respectées. Elle suivra attentivement les débats qui auront lieu au Parlement fédéral sur la mise en place du projet PA 2011 et se battra avec énergie et en coordination avec les autres organisations agricoles pour le maintien de la prime de non-ensilage.

L'Interprofession du Gruyère aura également à cœur de trouver la meilleure solution pour la filière concernant la réorganisation du SICL, ceci autant concernant le nouveau système d'inspection que celui du conseil. A ce niveau, l'Interprofession du Gruyère souhaite le maintien d'un centre de compétences permettant de soutenir l'entier de la filière du Gruyère AOC.

Dans le cadre du marketing, l'IPG poursuivra ses initiatives visant à faire découvrir ou redécouvrir le Gruyère AOC sous toutes ses facettes, que cela soit en Suisse ou sur les différents marchés étrangers.

Ces diverses activités ne peuvent porter leurs fruits que si toute la filière continue sa politique qualitative et quantitative adaptée à la demande du marché, basée bien entendu sur le respect du cahier des charges du Gruyère AOC.

Pourcentage de la production selon les régions et le nombre de sites





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



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Une Garantie d'Origine*

**N'oubliez jamais d'où il vient**

LE GRUYÈRE AOC, C'EST 3200 PRODUCTEURS DE LAIT AUTHENTIQUES DE LA ZONE AOC.

**WWW.GRUYERE.COM**