

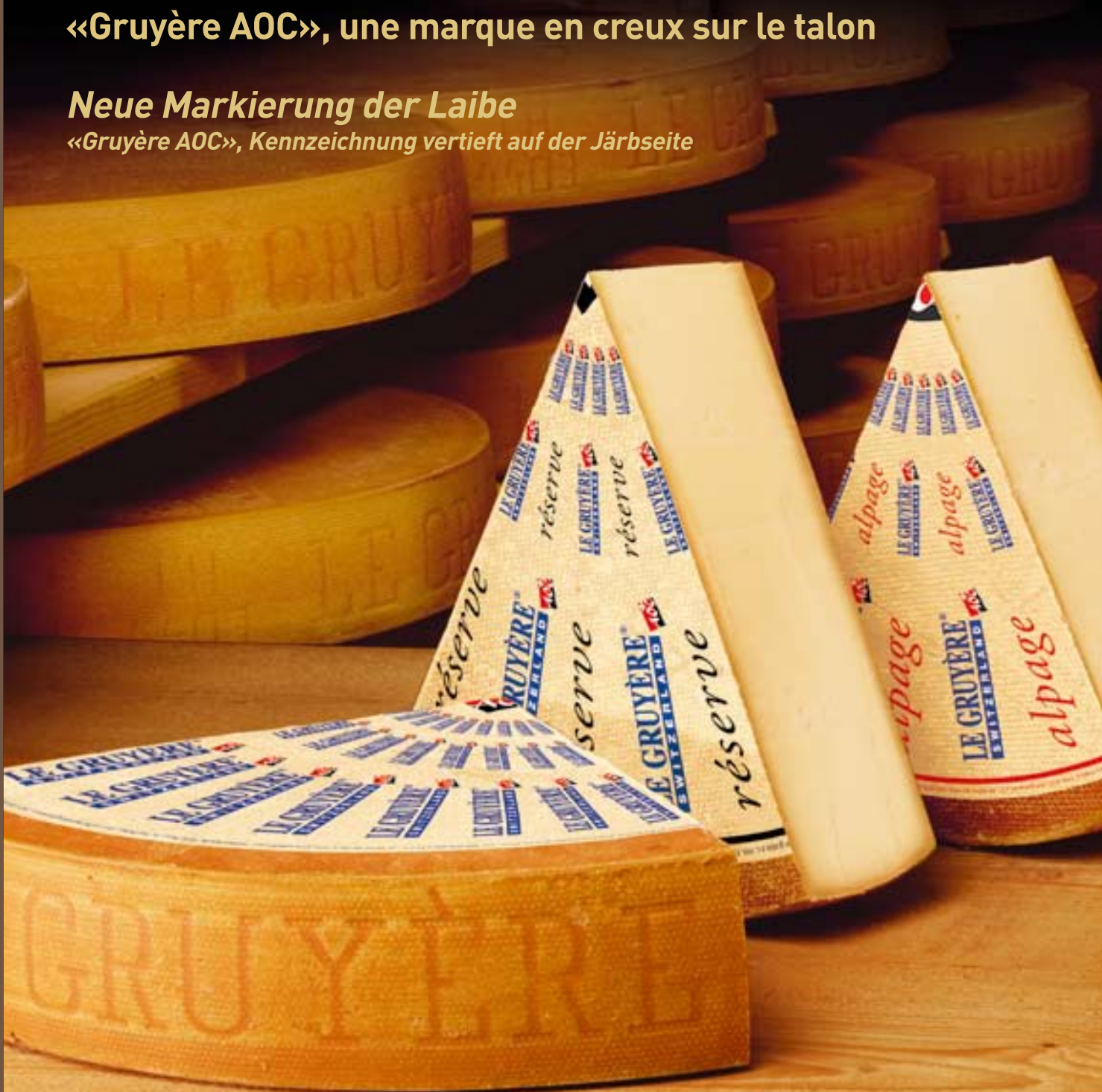
# L'oiseau

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

## Nouveau marquage des meules «Gruyère AOC», une marque en creux sur le talon

*Neue Markierung der Laibe*

*«Gruyère AOC», Kennzeichnung vertieft auf der Järbseite*



# Brief an meinen geliebten Gruyère AOC

Das französische Lexikon der Käse Larousse spricht von dir als von einem umfassenden Käse, d.h. der eine allgemein gültige Qualität aufweist. Historische Dokumente bürgen für deine Anwesenheit bereits um das Jahr 1200. Damals nannte man dich Casei, also ganz einfach Käse in lateinischer Sprache.

Zu jener Zeit ging es den Menschen vorrangig darum, die Milch gut haltbar zu machen und sich zu ernähren, lange bevor man dir eine eigene Identität und eine Begriffsbeschreibung verleihen wollte.

Erinnere dich daran, lieber Gruyère, du warst einfach das Erzeugnis aus der Milch, die von einer Herde auf den grossen Alpbetrieben erzeugt wurde. Dein Wert ist nicht von der Anzahl Jahre abhängig. Sehr früh wirst du eine begehrte Handelsware. Die Ausfuhr unserer Käse in Richtung Lyon wird zu einem einträglichen Geschäft. Deine Qualität wird immer besser und die Alpwirtschaft passt sich an. Kluge Geschäftsleute bereichern sich auf deine Kosten.

Als du das Alter von 300 bis 400 Jahren erreichst und erstaunliche Erfolge aufweisest, brechen die französische Revolution und

übertragbare Rinderkrankheiten herein. Damit endet dein goldenes Zeitalter.

Ab dem 19. Jahrhundert findet man dich wieder, und zwar verwurzelt in handwerklich geführten Talkäsereien. Diese neue Ausrichtung verleiht dir eine zweite Jugend und du genesest von deinen Schwächen. Die Gesundheit wird dir durch den Geist der genossenschaftlichen Zusammenarbeit und dank der Persönlichkeit der Käser zurückgegeben. Während du dich zu Beginn des letzten Jahrhunderts brav entwickelst, wirst du von einigen hungrigen Käsebaronen beherrscht. Dies dauert so lange, bis die Hilfe des Staates, über die Käseunion, angerufen wird, um dich zu schützen. Dann folgen die Weltwirtschaftskrise, die Weltkriege. Wieder obsiegt in diesen schwierigen Zeiten die Solidarität unter den Menschen.

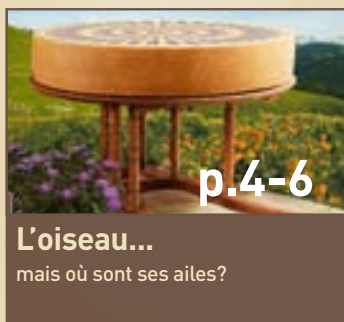
Die Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg erlebst du im Schatten deines grossen Bruders Emmentaler, der schon in ganz Europa eingeführt ist. Er glaubt an seine Allmacht und wird ein wenig arrogant. Vom Bund unterstützt durch verschiedene Reglemente, durch das Stresaabkommen usw. wird deine Identität sogar mit Frankreich geteilt.

In den vergangenen Jahrzehnten durchlebt die Schweiz tief gehende soziale Änderungen. Diese Entwicklung bereitet der milchwirtschaftlichen Planwirtschaft ein Ende. 1997 geschah es, mein lieber Gruyère, dass sich einige Produzenten – Landwirte, Käser und Affineure – zu einer Sortenorganisation vereinigen. Dabei werden sie von einigen milchwirtschaftlichen Beratern unterstützt, die über Weitsicht verfügen. Alle sind sie sich bewusst, dass du zum gemeinsamen Erbe gehörst und der Tradition verpflichtet bist, die bei den Milchproduzenten, Käsern und Affineuren, aber auch innerhalb der Bevölkerung tief verankert ist. Gegen Ende des letzten Jahrhunderts, an der Pforte des Jahres 2000, werden auf dich zugeschnittene Verordnungen erlassen, tritt ein Seher namens Philippe auf und es wird für dich ein entscheidendes Dokument, nämlich unser Pflichtenheft, verfasst. Die geschützte Ursprungsbezeichnung wird ernst genommen, mein lieber Gruyère. Im Haus des Gruyère AOC bist du unser liebstes Kind.

Wir alle – Landwirte, Käser, Händler aus Stadt und Land, vom Tal bis hoch in die Berge, von den braunen Alphütten bis zu den modernen Melkställen, von den funkelnden Käsereien bis zu den Kellern aus Stein oder in Höhlen – sind deine treuen Diener. Sei unbesorgt: deine Qualität, deine Geschichte, dein Alter, dein Leben, deine Klasse sind einzigartig. – Dies ist wohl deine beste Garantie. Nach so vielen Jahren des Aufbaus sind wir stolz auf dich. Und vor allem: vergiss nie, woher du kommst.

Einer, der dir seit 9 Jahren dient, wenig verglichen mit den 800 Jahren deiner Existenz.

René Kolly



**L'Oiseau – „Der Käsvogel“,**  
wo sind deine Flügel? (S. 6-7)

**Delegiertenversammlung** (S. 9)

**Die neue Markierung der Laibe.**  
Ein voller Erfolg (S. 11)

**Schweizer Käse**  
gewinnen zahlreiche Medaillen (S.14-15)

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

**Eine Weiterbildung**  
eigens für die Milchproduzenten (S. 17)

**Ein neuer Mitarbeiter**  
in der Geschäftsstelle (S. 19)



## Lettre à mon cher Gruyère AOC,

Le Larousse des fromages te nomme, dans sa définition, fromage encyclopédique, c'est-à-dire qui possède des qualités universelles. Des papiers historiques attestent ta présence déjà vers 1200. Alors tu t'appelles Casei, tout simplement fromage en latin.

A cette époque, la priorité des hommes, c'était bien conserver du lait et se nourrir, avant de penser à te donner une identité propre et une définition précise.

Rappelle-toi, mon cher Gruyère, tu étais tout simplement le fruit du lait, produit journalièrement par un troupeau dans les grands alpages. Ta valeur n'attendra pas le nombre d'années. Tu deviens rapidement un bien commercial convoité. L'exportation de nos fromages en direction de Lyon devient très profitable. Ta qualité s'améliore, l'économie alpestre s'adapte. D'habiles commerçants s'enrichissent sur ton compte.

Tu as déjà 300-400 ans, une vie pleine de succès. C'est alors que la Révolution française et les épizooties mettront fin à ton âge d'or.

C'est à partir du 19<sup>e</sup> siècle qu'on te retrouve implanté dans les fromageries artisanales de plaine. Cette nouvelle orientation t'apportera une deuxième jeunesse. Elle va te guérir de tes faiblesses. C'est déjà l'esprit coopératif des producteurs associé à l'indi-

vidualisme fromager qui te rendra la santé. Alors que tu évolues gentiment, au début du siècle passé, tu seras fortement dominé par quelques barons affamés. Jusqu'à ce qu'on demande l'aide de l'Etat, via USF pour déjà te protéger.

Puis vinrent les crises économiques, les guerres mondiales. C'est encore la solidarité entre les hommes qui a raison de ces temps difficiles. Les années d'après-guerre, tu vivras à l'ombre de ton grand frère l'Emmental, lui qui parcourt déjà l'Europe entière. Il se croit tout puissant, un peu arrogant. Aidé par l'Etat fédéral, à coup de règlements, convention de Stresa et compagnie, on va même partager ton identité avec la France.

Ces dernières décennies, la Suisse vit de profonds changements sociaux. Cette évolution a eu raison de notre économie laitière planifiée. C'est en 1997 alors, mon cher Gruyère, que quelques producteurs – paysans – fromagers et commerçants s'organisent en interprofession. Ils sont encadrés par quelques techniciens agricoles en quête de nouvelles vocations. Tous sont conscients que tu appartiens au patrimoine commun et que tu représentes la tradition collective, ancrée solidement chez les producteurs, fromagers et commerçants, mais aussi dans la population. C'est la fin du siècle passé, à la porte de l'an 2000 qu'on te prépare des ordonnances à ta convenance. On va te choisir un prophète,

il s'appellera Philippe, on t'écrira une Bible, c'est notre cahier des charges. L'AOC, c'est du sérieux, mon cher Gruyère. A la maison du Gruyère, tu es le Dieu.

Paysans, fromagers, marchands de la ville à la campagne, de la plaine à la montagne, des chalets brunis aux modernes salles de traites, des fromageries étincelantes aux caves en pierre ou en grotte, nous sommes tes fidèles serviteurs. Rassure-toi, ta qualité, ton histoire, ton âge, ta vie, ta classe sont uniques. C'est bien ta meilleure garantie.

Après tant d'années de sagesse, on est fier de toi.

Surtout, surtout, n'oublie jamais d'où tu viens!

Un serviteur pendant 9 années sur les 800 ans que tu comptes aujourd'hui.

**René Kolly**

### Impressum

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

**Tirage:** 3500 exemplaires

**Rédaction:** 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, CH-1682 Lovatens  
e-mail: [sebastien@galifier.com](mailto:sebastien@galifier.com) et Eva Lauterlein (sauf p. 5-6,10,15-17)

Page 6: photo de Mme Claude Liegme



## L'oiseau... mais où sont ses ailes ?

Voici deux ans que votre journal, «L'oiseau» paraît. «Mais d'où vient ce nom ?» se demandent sans doute quelques-uns d'entre vous. L'oiseau, c'est donc cet ustensile que portaient sur la tête les armaillis pour transporter une meule. Un objet, appelé oji en patois, dont l'usage a pratiquement disparu, mais pas totalement.

«C'était dans les années 90. J'ai vu un jour sur un alpage une personne qui transportait ainsi un Gruyère, se souvient Denis Buchs, conservateur au Musée gruérien de Bulle. Bien sûr, c'est devenu exceptionnel, mais quand il n'y a pas d'autre moyen de transport, l'oiseau peut être encore utilisé à l'occasion.»

L'histoire de l'oiseau se confond avec celle du Gruyère. C'est en effet vraisem-

blablement dans la zone de ce fromage qu'il a été créé. Et il est d'abord resté confiné dans cette zone, particulièrement en Gruyère, en Veveyse et dans le Pays-d'Enhaut. Mais, paradoxalement, Denis Buchs a retrouvé sa première trace écrite dans un inventaire du Château de Valangin dans le Canton de Neuchâtel. «Un grand oji en sapin qui sert à porter le fromage» a-t-on écrit en 1566. En Pays de Fribourg, on mentionne un oji à l'occasion d'un procès en 1623. Puis, dès le 18<sup>e</sup> siècle, les traces se multiplient, la plupart du temps au cœur même de la Gruyère. Mais, l'usage se répand également dans le Jura, notamment vaudois, et jusqu'en Franche-Comté ou en Savoie. Il s'agit des régions où les fromagers gruériens de l'époque vont vendre leur savoir-faire et leur force de travail. Des régions qui aujourd'hui

encore produisent des fromages à pâte dure, comme le Comté ou le Beaufort.

### Un objet utile avant tout

Quant à l'objet lui-même, le Musée gruérien de Bulle en possède quelques exemplaires anciens. Les plus vieux datent de 1705 et de 1744. Le premier est de facture très simple alors que le suivant est orné d'un beau décor fait de volutes et de fleurs.

Si la qualité et l'envie de «faire joli» diffèrent selon la personne qui l'a créé, chaque oiseau a des caractéristiques communes aux autres : le plateau, en sapin, repose sur 4 à 7 colonnettes. Celles-ci sont fixées à deux bras, appelées cornes, qui appuient sur les épaules du porteur. Ce sont peut-être ces bras qui ont donné le nom à cet ustensile, dans la mesure où leur évasement peut faire penser à des ailes. «Cependant, relève Denis Buchs, rien n'est attesté. Ce mot «oiseau» peut aussi avoir une origine différente. Il est intéressant de noter encore qu'il a été traduit en allemand par Käsvoegel, autrement dit



## L'Oiseau – „Der Käsvogel“, wo sind deine Flügel?

*Seit zwei Jahren erscheint nun Ihre Zeitschrift, „L'Oiseau“. Das Wort L'Oiseau steht für das Käsegestell, das sich auf den Schultern des Sennen auftürmt. Dafür gibt es im Simmental und im Gebiet von Guggisberg den Ausdruck Käsvogel. Woher aber kommt der Name L'Oiseau oder eben Der Käsvogel?*

*„Es war in den neunziger Jahren. Eines Tages sah ich auf einer Alp eine Person, die auf diese Weise einen Laib Gruyère wegtrug. Heute ist dieser Vorgang eher selten, aber wenn keine andere Transportmittel verfügbar sind, wird dieses Traggestell immer noch benützt.“ Dies ist eine Aussage von Denis Buchs, dem früheren Kustos des Museums der Gruyère in Bulle.*

*Die Geschichte des Käsvogels geht einher mit jener des Gruyère. Wahrscheinlich wurde das Gestell im Produktionsgebiet dieses Käses erfunden. Dort war es am meisten verbreitet, vor allem in der Gruyère, in der Veveyse und im Pays-d'Enhaut. Überraschenderweise hat Denis Buchs die erste Spur einer geschriebenen Aufzeichnung in einem Inventar des Schlosses von Valangin im Kanton Neuenburg entdeckt. „Ein grosses Gestell aus Tannenholz, das zum Tragen des Käses dient“, wurde 1566 geschrieben. Im Kanton Freiburg wird das Gestell anlässlich eines Prozesses im Jahre 1623 erwähnt. Dann, ab dem 18. Jahrhundert, mehren sich die Aufzeichnungen, meistens aus dem Gruyèzerland. Die Verwendung des Wortes breitet sich auch im Jura aus, vornehmlich im waadtländischen, weiter bis in die Franche-Comté und nach Savoyen. Es handelt sich um Gebiete, wo die damaligen Gruyère-Käser ihre Kenntnisse und ihre Arbeitskraft einsetzten. Dort werden noch heute Hartkäse wie der Comté oder der Beaufort produziert.*

*Ein vor allem nützliches Gerät Das Museum der Gruyère in Bulle besitzt einige alte Exemplare. Die*

*beiden ältesten stammen von 1705 und 1744. Das erste ist sehr einfach gebaut, während das nächste mit schneckenförmigen Spiralen und mit Blumen schön geschmückt ist. Auch wenn die Qualität und der Wunsch, dieses Gerät schön zu gestalten, je nach der Person, die es baut, verschieden sein mag, so dürfen doch einheitliche Merkmale hervorgehoben werden: das Brett aus Tannenholz wird von vier bis sieben kleinen Säulen getragen. Diese werden mit zwei Armen befestigt, die sich auf die Schultern des Trägers stützen. Vielleicht haben diese Arme dem Gerät seinen Namen gegeben, denn ihre Aufweitung erinnert an Flügel. Denis Buchs meint aber, dass nichts bewiesen sei. „Das Wort Vogel kann aber einen andern Ursprung haben. Das deutsche Wort Käsvogel weist auf den Zusammenhang zwischen Vogel und Käse hin. Dieser Name und das Gestell selbst wurden im Simmental und in der Region von Guggisberg verwendet.“*

*Als er dem Transport eines Laibes diente, wurde der Käsvogel mit einem dicken Tuch bedeckt, das verhinderte, dass der Käse auf den Boden fiel, und das einen Schutz gegen die Fliegen bot. Bevor der Käser den Käsvogel auf seinen Rücken lud, legte er eine Art mit Kleie gefüllte Krone zwischen seinen Kopf und dem Brett, die der Last eine gewisse Beständigkeit verlieh. Anschliessend wurde der Käsvogel auf die Schultern gelegt und ... der Fussmarsch ging los, manchmal über weite Strecken von der Alp bis ins Dorf im Tal. Denis Buchs unterstreicht, dass diese Art des Transportes einzigartig war. „Anderswo in der Schweiz wurden die Lasten auf dem Rücken getragen. Tragkörbe wurden vor allem verwendet, in der deutschsprachigen Schweiz Räf genannt. Weshalb haben die Sennen aus dem Greyerzerland ein anderes Vorgehen gewählt? Die Frage wird wahrscheinlich auf immer unbeantwortet bleiben...“*

oiseau à fromage. Ce nom et l'objet lui-même ont été utilisés dans le Simmental, la Singine et la région de Guggisberg».

Lorsqu'il était utilisé au transport d'une meule, l'oiseau était généralement recouvert d'une toile épaisse qui empêchait le fromage de tomber et qui le protégeait des mouches. Avant de le poser sur ses épaules, le fromager posait entre sa tête et le plateau une torche en tissu – une espèce de couronne remplie de son – qui donnait de la stabilité à la charge. L'oiseau était ensuite posé sur les épaules... et en route pour des déplacements qui pouvaient être parfois bien longs entre l'alpage et les villages de plaine. Denis Buchs souligne enfin que cette méthode de transport était tout à fait originale. «Ailleurs en Suisse, les charges étaient transportées dans le dos. On utilisait notamment une hotte, appelée Räf en Suisse allemande. Pourquoi les fromagers gruériens ont-ils adopté une autre façon de faire ? La question restera sans doute posée à jamais...»



## Assemblée des délégués

L'assemblée des délégués de l'Interprofession du Gruyère s'est déroulée le 20 juin dernier à Sâles en Gruyère. La rencontre a été l'occasion de faire un tour d'horizon de l'année 2005, dont le détail a été traité dans le rapport annuel qui composait le dernier numéro de l'Oiseau.

Les différents rapports ainsi que les comptes ont été adoptés à l'unanimité par les délégués présents. Cette assemblée a permis de faire le point avant les dures négociations qui auront lieu à la fin de l'automne concernant les adaptations de prix liées aux modifications de soutien décidées pour le 1er janvier prochain par la Confédération. L'assemblée a aussi entériné une adaptation du règlement de gestion des quantités permettant de mieux tenir compte des conséquences de fusion entre sociétés de fromagerie.

Le point d'orgue de cette journée était le renouvellement du comité, puisque nous arrivions au bout d'une législature de trois ans. Chaque groupement a connu un renouvellement au sein de ses quatre représentants.

Ainsi, du côté des producteurs, M. Benjamin Henchoz avait décidé de laisser son mandat. Monsieur Henchoz est l'un des pionniers. Il était déjà membre de la commission de la charte du Gruyère, soit l'organe embryonnaire de l'Interprofession du Gruyère. Pour le remplacer, M. Didier Roch, producteur à Ballens, a été nommé. Il sera accompagné de MM. André Aeby de La Brévine, René Vonlanthen de Praroman-Le Mouret et Christian Schmid de Wünnewil.

Les fromagers voient également un de leurs porte-parole rendre son mandat. En effet, M. René Kolly, fromager au Mouret, présent dès le début de l'Interprofession, n'a pas sollicité une nouvelle élection. Son successeur, désigné à cette occasion, est M. Jean-Marie Dunand, fromager à Le Crêt. Le reste du collège des fromagers est composé de MM. Jean-Paul Clerc de Prezvers-Noréaz, Didier Germain des Ponts-de-Martel et Pierre-André Freymond de St-Cierges.

Chez les affineurs, M. André Bulliard, délégué de Mifroma, a décidé de ne pas

se représenter pour une nouvelle législature ; il prend une retraite bien méritée. M. Jean-Charles Michaud de la même entreprise a été nommé pour le remplacer. La représentation des affineurs sera complétée par MM. Othmar Dubach d'Emmi, Thomas Raemy de Fromage Gruyère SA et Pierre-Ivan Guyot de Fromco.

Ce comité sera toujours dirigé par M. Pierre Dubois qui a été reconduit par acclamation dans ses fonctions. Son entregent et sa recherche constante de solutions pour Le Gruyère AOC et la filière font l'unanimité.

L'assemblée a en outre nommé les représentants du Bureau, organe chargé de régler les aspects administratifs. Il s'agit de MM. Pierre Dubois, René Vonlanthen, Didier Germain et Othmar Raemy.

Ce nouveau comité représentatif des différentes régions de la filière sera en place jusqu'en 2009. Il aura à cœur de poursuivre la tâche de l'IPG pour amener Le Gruyère AOC à bon port au moment où le contingentement laitier aura vécu ses dernières heures.



## Delegierten- versammlung

*Die letzte Delegiertenversammlung der Sortenorganisation Gruyère fand am 20. Juni 2006 in Sâles/Gruyère statt. Dabei wurde die Lage des Jahres 2005 erörtert. Die Einzelheiten davon finden sich im Jahresbericht vor, der in der letzten Nummer des L'Oiseau veröffentlicht wurde.*

*Die verschiedenen Berichte sowie die Rechnung wurden von den anwesenden Delegierten einstimmig verabschiedet. Diese Versammlung diente dazu, eine Zwischenbilanz zu ziehen vor den schwierigen Verhandlungen, die am Ende des Herbstes stattfinden werden über die Anpassungen der Beihilfen, die vom Bund auf den 1. Januar 2007 vorzunehmen sind. Ferner hat die Versammlung Änderungen des Reglementes über die Mengensteuerung beschlossen mit dem Ziel, die Folgen des Zusammenschlusses unter den Käsereigenossenschaften besser zu berücksichtigen.*

*Der Höhepunkt dieses Tages bildete die Erneuerung des Vorstandes, denn wir erreichten das Ende der dreijährigen Wahlperiode. Jede der drei Gruppen ersetzte einen ihrer vier Abgeordneten.*

*Seitens der Milchproduzenten legte Benjamin Henchoz sein Amt nieder. Er gehört zu den Wegbereitern der Sortenorganisation. Vorgängig war er bereits Mitglied der Kommission, welche die Charta des Gruyère ausarbeitete, d.h. er bereitete die Geburt der Sortenorganisation Gruyère vor. Um ihn zu ersetzen, wurde Didier Roch, Milchproduzent aus Ballens, gewählt. Die weiteren Vertreter der Milchproduzenten sind die bisherigen André Aeby aus La Brévine, René Vonlanthen aus Praroman-Le Mouret und Christian Schmid aus Wünnewil.*

*Auch die Käser verlieren einen ihrer Wortführer. René Kolly, Käser in Le Mouret, der von Anfang an dem Vorstand der Sortenorganisation angehörte, stellte sich nicht zur Wiederwahl. Sein Nachfolger wurde in der Person von Jean-Marie Dunand, Käser in Le Crêt, bestimmt. Seine Vorstandskollegen aus der Gruppe der Käser sind die Bisherigen Jean-Pierre Clerc aus Prez-vers-Noréaz, Didier Germain aus Les Ponts-de-Martel und Pierre-André Freymond aus St-Cierges.*

*Von den Vertretern der Affineure verzichtete André Buillard von der Mifroma darauf, sich für eine weitere Wahlperiode wieder wählen zu lassen;*

*er tritt in den verdienten Ruhestand. Jean-Charles Michaud von der gleichen Unternehmung wird ihm nachfolgen. Die Delegation der Affineure in diesem Gremium wird ferner die Bisherigen Othmar Dubach von Emmi, Thomas Raemy von Fromage Gruyère SA und Pierre-Ivan Guyot von Fromco umfassen.*

*Der Vorstand wird weiterhin von Pierre Dubois geleitet, der mit Applaus in sein Amt wiedergewählt wurde. Seine gewandte Verbandsführung und seine fortwährende Suche nach Lösungen zugunsten des Gruyère AOC sind die Gründe für seine einstimmige Wiederwahl.*

*Die Versammlung hat ausserdem das Büro bestellt, das sich den Verwaltungsaufgaben widmet. Ihm gehören an Pierre Dubois, René Vonlanthen, Didier Germain und Othmar Raemy.*

*Dieser neue Vorstand vertritt die verschiedenen Regionen der Sortenorganisation und wird bis 2009 amten. Er wird alles unternehmen, um im Interesse des Gruyère AOC den Auftrag der Sortenorganisation fortzuführen, zumal die Tage der Milchkontingentierung gezählt sind.*



## Le nouveau marquage des meules

### Une belle réussite!

La mention «Gruyère AOC» figure désormais sur chaque fromage. La quasi-totalité des fromageries sont aujourd'hui équipées pour marquer en creux le talon de leurs meules. Côté esthétique, c'est un plus. C'est surtout un bon moyen de lutter contre la fraude.

Désormais, les caves de Gruyère AOC ne ressembleront à aucune autre. Il y avait déjà cette légère odeur sans pareil qui les caractérisait. Aujourd'hui, il y a en plus ce bel alignement de meules qui arborent toutes la mention «Gruyère AOC», accompagnée du numéro d'agrément de la fromagerie. «Franchement, c'est très agréable à voir. En outre, cela renforce l'identité de notre production», se réjouit Didier Germain, fromager aux Ponts-de-Martel et cheville ouvrière du projet avec son collègue de Saint-Cierges, Pierre-André Freymond. Les deux fromagers ont commencé les essais voilà plus de trois ans. Ils se trouvaient face à plusieurs exigences : Le marquage ne devait pas apporter de travail supplémentaire pour le fromager. La marque ne devait pas être source de déchets. Autrement dit, on ne

devait pas avoir un creux qui se remarque à la coupe. Mais, dans le même temps, le relief devait être suffisamment prononcé pour que la marque soit immédiatement visible. Enfin, la forme des caractères devait se rapprocher au maximum de la police choisie pour le logo.

#### Un résultat très concluant

Les essais ont été menés avec une entreprise spécialisée dans l'emboutissage. Finalement, la marque a été façonnée sur les plaques en inox utilisées pour le pressage du talon. Un procédé économique, puisqu'il n'a pas fallu acheter de nouvelles plaques, et qui a été pris en charge par l'IPG.

Pour la production du Gruyère d'alpage AOC, il a fallu trouver une astuce, dans la mesure où le diamètre des meules n'est pas standardisé. Ici, ce sont des bandes en polyéthylène qui sont utilisées, permettant une certaine souplesse.

Aux dires de chacun, le résultat final est excellent. «Nous sommes d'autant plus

satisfaits que la tricherie sera beaucoup plus difficile», fait remarquer Philippe Bardet, Directeur de l'IPG. En effet, hors de la zone du Gruyère AOC, certaines laiteries fabriquent des fromages qui ressemblent à du Gruyère. Au départ, ces fromages portent des noms locaux ou de fantaisie. Et puis, après quelques mois, lors du processus d'affinage, ils deviennent Gruyère, comme par enchantement et sont vendus sous cette dénomination. Dès que le public aura conscience du marquage en creux, les vendeurs indécents devront se montrer plus scrupuleux.

#### Maintien du marquage actuel

Quid des marques actuelles apposées sur les meules ? Celle faite à la caséine par le fromager et celle au feu par l'affineur ? Elles sont actuellement maintenues, car elles figurent dans le cahier des charges, et pour la marque de caséine, elle permet la numérotation des meules. A terme, il faudra peut-être revoir la marque au feu, qui se révèle à l'occasion source de problèmes, et qui représente surtout un important travail de manipulation pour l'affineur.





## **Die neue Markierung der Laibe.**

### **Ein voller Erfolg**

*Die Kennzeichnung „Gruyère AOC“ erscheint künftig auf jedem Käse. Beinahe alle Käsereien sind heute ausgerüstet, um auf den Laiben die Marke auf der Järbseite vertieft anzubringen. Dadurch wird das Aussehen merklich verbessert. Es ist aber insbesondere ein bewährtes Mittel, um den Betrug zu bekämpfen.*

*Künftig werden die Keller des Gruyère AOC keinem andern mehr gleichen. Schon bisher zeichneten sie sich durch den unvergleichlichen, leichten Geruch aus. Zusätzlich kann heute die schöne Ausrichtung der Laibe bewundert werden, alle mit der Aufschrift „Le Gruyère AOC“, gefolgt von der Zulassungsnummer der Käserei. „Es ist wirklich eine Freude, die Laibe anzusehen. Weiter wird damit die Identität unserer Produktion verstärkt“, sagt Didier Germain, Käser in Les Ponts-de-Martel und, gemeinsam mit seinem Kollegen Pierre-André Freymond in St-Cierges, Wegbereiter des Projektes. Die*

*beiden Käser haben mit den Versuchen vor etwa drei Jahren begonnen. Sie mussten mehrere Anforderungen erfüllen: Die Markierung sollte dem Käser keine zusätzliche Arbeit verursachen. Die Kennzeichnung sollte ferner keinen Abfall erzeugen. Es sollte, anders gesagt, beim Schneiden des Käses keine Vertiefung beobachtet werden können. Gleichzeitig musste die Tiefenwirkung genügend ausgeprägt sein, damit die Marke sofort erkennbar war. Schliesslich musste die Form der Schriftzüge möglichst jener des Logos entsprechen.*

#### **Ein überzeugendes Ergebnis**

*Die Versuche wurden von einer Firma durchgeführt, die sich im Tiefziehen auskennt. Schliesslich wurde die Marke auf einer rostfreien Metallplatte gestaltet, die für das Pressen der Järbseite verwendet wird. Es handelt sich um ein wirtschaftliches Vorgehen, denn es mussten keine neuen Platten gekauft werden. Die Kosten wurden von der Geschäftsstelle der Sortenorganisation übernommen. Für die Produktion von Alp-Gruyère AOC musste ein schlauer Umweg gewählt werden, weil der Durchmesser der Laibe jeweils unterschiedlich ist. In diesem Fall werden Bänder aus Polyäthylen verwendet, die eine gewisse Geschmeidigkeit aufweisen.*

*Alle sind sich darin einig, dass das Endergebnis vorzüglich ausgefallen ist. „Wir sind umso mehr zufrieden, als es nun sehr viel schwieriger wird, zu betrügen“, meint der Direktor der Sortenorganisation Philippe Bardet. Ausserhalb des Gebietes des Gruyère AOC gibt es nämlich Käsereien, die Produkte herstellen, die dem Gruyère ähnlich sind. Zu Beginn erhalten diese Käse lokale oder Fantasienamen. Nach einigen Monaten, beim Vorgang des Reifens, wird daraus wie durch einen Zauberschlag ein Gruyère und sie werden unter dieser Bezeichnung verkauft. Sobald nun die Konsumenten die neue Markierung kennen, können sich die rücksichtslosen Verkäufer nicht mehr skrupellos benehmen.*

#### **Die heutige Kennzeichnung wird beibehalten**

*Und was geschieht mit der heutigen Markierung auf den Laiben? Also mit der Kaseinmarke des Käasers und mit der Feuermarke des Affineurs? Vorläufig werden sie beibehalten, denn sie sind im Pflichtenheft aufgeführt und die Kaseinmarke ermöglicht die Nummerierung der Laibe. Mit der Zeit wird es notwendig sein, die Feuermarke in Frage zu stellen, denn sie ist in gewissen Fällen problematisch und sie verursacht den Reifungsfirmen viel Arbeit bei der Durchführung.*



# Des fromagers suisses remportent de nombreuses médailles

Le 1er mai dernier, Franz Jungo, fromager à St-Ursen (FR) rentrait des Etats-Unis avec une médaille d'or pour sa meule de Gruyère AOC qui avait pris le chemin du Wisconsin. Un fromage affiné dans les caves de la maison Walo von Mühlennen à Guin (FR). Il faut dire que, cette année, la Suisse s'est particulièrement distinguée lors des championnats mondiaux de fromage. En effet, Christian Wüthrich de Rüderswil (BE) a ramené pour la première fois en Suisse le titre de champion du monde toutes catégories avec son Emmentaler Switzerland. Quant à ses collègues Hansruedi Mumenthaler de Weier (BE) et Gerard Sinnesberger, de Gams (SG), ils ont gagné respectivement la médaille d'argent et celle de bronze. Enfin, Pius Oggier de Willisau (LU) a remporté une médaille d'argent et une de bronze avec son Sbrinz AOC.

## Josef Deiss fier des médaillés

A leur arrivée en Suisse, tous les champions se sont rendus au Palais fédéral, puisqu'ils étaient reçus par Josef Deiss, quelques jours après l'annonce de sa démission. Il n'en a pas moins mis en valeur le travail quotidien des fromagers : « Ces distinctions sont la preuve que le fromage est un des bijoux de notre production agricole et que nous pouvons être parfaitement compétitifs. Le fait que nos fromages sont parmi les meilleurs rend confiant, à une année de l'ouverture des marchés européens ».

Après le discours de Josef Deiss, les champions ont remis au conseiller fédéral des fromages issus de leur cave et d'autres produits du terroir. Tout cela sur fond de cor des Alpes. Franz Jungo était très ému, surtout lorsque le conseiller fédéral a dit combien il était fier de ces médailles. Il nous explique sa joie : « Cette médaille, c'est fantastique. Même pour les producteurs, c'est exceptionnel. Eux aussi ont de quoi être heureux. Aujourd'hui, tout le monde parle de la laiterie Strauss à St. Ursen. Mais, cela ne va pas changer grand-chose. Nous continuerons à tracer notre chemin. J'ai toujours dit qu'il faut faire un peu plus que la normale. Ce sont des petites pierres que nous ajoutons les unes aux autres qui nous permettent de progresser ».

## Un accueil retentissant à la BEA

Après la partie officielle au Palais fédéral, les médaillés étaient attendus à la BEA, la foire de printemps bernoise, pour fêter l'événement au stand commun du fromage. Ils ont été accueillis par les Conseillers d'Etat bernois et fribourgeois Elisabeth Zölch et Pascal Corminboeuf. Ce dernier, à la tête de la direction fribourgeoise des institutions, de l'agriculture et des forêts, s'est dit particulièrement heureux qu'un germanophone du canton décroche une pareille récompense : « Après le résultat de Monsieur Benoît Kolly il y a deux ans, c'est un signe de continuité de la qualité. C'est une consécration pour l'Interprofession du Gruyère ». Et quand on lui demande quels

sentiments il éprouve face à cette période de l'histoire où certains fromagers et agriculteurs remportent des médailles alors que d'autres tirent le diable par la queue, il répond : « J'ai beaucoup de peine lorsqu'une exploitation cesse ses activités. Il n'en reste pas moins que nous avons beaucoup de raisons de croire que nous avons créé des conditions pour continuer et conquérir d'autres marchés. En effet, même si des paysans arrêtent, nous ne diminuons ni la quantité, ni la qualité. C'est vraiment un signal positif ». Après les propos du conseiller d'Etat, les producteurs de la société de laiterie Strauss ont fait une entrée retentissante au stand du fromage pour féliciter leur fromager. Ils sont arrivés en agitant leurs plus belles et grandes cloches, sous l'œil réjoui des visiteurs.

Le président de la société de laiterie, Otto Riedo, était souriant. Avec beaucoup d'humilité, il a expliqué : « Dans ce succès, il y a deux millimètres qui sont liés au travail des producteurs de lait. Mais qu'est-ce qui permet d'obtenir le meilleur des fromages ? Une petite différence : une attention particulière. Par exemple, nous faisons régulièrement des analyses du lait. Nous affichons les résultats dehors, devant la porte de la laiterie. Comme cela, quand l'un de nous a des problèmes, nous le savons et nous en discutons, nous échangeons nos idées pour voir comment faire mieux. C'est important que nous soyons tous ensemble, main dans la main ».

Prochain concours : Swiss Cheese Awards, les 27-29 octobre 2006 à Huttwil (BE).

# Le meilleur fromage AOC du monde 2006

## un Gruyère AOC du Gros-de-Vaud !

Les World Cheese Awards de Londres ont couronné cet été une meule fabriquée par Guy German, fromager à Grancy près de Cossonay. «C'est le travail de toute une équipe, des producteurs aux affineurs, qui est ainsi salué» a lancé le lauréat, lors de la modeste cérémonie organisée pour la remise du prix par Fromco et son directeur, Pierre-Ivan Guyot, le 24 août.

C'est à mi-juin que le titre a été décerné à l'issue d'un concours original qui oppose en finale les champions de chaque catégorie. «Il n'y a que les Anglais pour comparer un Gruyère AOC, un chèvre et une mozzarella» notait amusé un participant à la cérémonie. Il n'empêche, le titre conquis par Guy German est d'autant plus remarquable que le fromager a également remporté à Londres le prix du meilleur Gruyère AOC.

Ces distinctions réjouissent bien sûr les 6 producteurs de lait de Grancy et Senarclens qui approvisionnent la laiterie de Grancy. «Nous ne sommes pas peu fiers» relevait d'un ton modeste l'un d'eux,



alors qu'un autre s'amusait : «Depuis ces prix, on a encore plus de plaisir à se lever le matin !» La plaisanterie cache assurément sa part de vérité. Car il est vrai qu'une telle reconnaissance internationale salue le travail inlassable que fournissent l'ensemble des producteurs de lait de la zone Gruyère AOC.

Il faut en effet relever que si ces prix soulignent une fabrication d'excellence d'un fromager bien précis, Guy German en l'occurrence, le hasard a également joué son rôle. En effet, Pierre-André Pittet,

d'Emmi, a révélé lors de la cérémonie du 24 août que l'importateur britannique s'était rendu dans la cave et avait prélevé une des meules se trouvant là sans se soucier de sa provenance, certain que toutes étaient de grande qualité.

«On a ainsi un bel indice que toute la chaîne est au top niveau», relevait Philippe Bardet, Directeur de l'IPG. «En fait, tout fromage bien noté par notre propre service qualité est susceptible aujourd'hui de remporter un titre international. C'est plus que réjouissant.»

A relever que ce titre obtenu en Grande-Bretagne est une excellente opération publicitaire. En effet, aujourd'hui, sur les 28'000 tonnes de Gruyère AOC produites chaque année et les 10'000 tonnes exportées, seules 300 sont écoulées au royaume de sa Gracieuse Majesté. Il y a donc là un marché au potentiel important qui pourrait se développer rapidement si le public anglais apprend à mieux connaître notre produit.

## Comment le concours se déroule-t-il ?

Jean-Louis Andrey qui a été membre du jury (dans les catégories camembert, reblochon et chèvre et non dans celle du Gruyère AOC !) a expliqué à Grancy comment se déroulaient les World Cheese Awards. Environ un millier de fromages ont été évalués. 432 ont reçu une médaille. L'or était dévolu aux fromages ayant obtenu entre 23 et un maximum de 25 points, l'argent à ceux qui avaient de 20 à 22,9 points et le bronze à ceux qui se trouvaient cotés entre 17 et 19,9 points. Après cette attribution de médailles, un certain nombre de fromages ont été sélectionnés pour la grande finale. Et c'est là que le Gruyère AOC de Guy German a surpassé tous les autres.





## Schweizer Käse gewinnen zahlreiche Medaillen

*Am letzten 1. Mai kam Franz Jungo, Käser in St. Ursen (FR), mit einer Goldmedaille aus den Vereinigten Staaten zurück. Er erhielt sie für seinen Laib Gruyère AOC, der in Wisconsin am Wettbewerb teilnahm. Dieser Käse war in den Kellern von Walo von Mühlenen in Düdingen (FR) gereift worden. Es darf festgehalten werden, dass die Schweiz anlässlich der Weltmeisterschaft der Käse besonders gut abgeschnitten hat. Beweis dafür ist die Tatsache, dass Christian Wüthrich aus Rüderswil (BE) für die Schweiz mit seinem Emmentaler Switzerland erstmals den Titel eines Weltmeisters aller Kategorien gewonnen hat. Seine*

*Kollegen Hansruedi Mumenthaler aus Weier (BE) und Gérard Sinnesberger aus Gams (SG) erhielten die Silber- bzw. die Bronzemedaille. Schliesslich errang Pius Oggier aus Willisau (LU) mit seinem Sbrinz AOC eine Silber- und eine Bronzemedaille.*

### *Joseph Deiss ist stolz auf diese Leistungen*

*Nach ihrer Ankunft in der Schweiz begaben sich alle Gewinner nach Bern in das eidgenössische Parlamentsgebäude, denn sie wurden einige Tage nach dessen Ankündigung seines Rücktritts als Bundesrat von Joseph Deiss empfangen. Er hob die täglich erbrachte Leistung der*

*Käser hervor: „Diese Auszeichnungen sind der Beweis dafür, dass der Käse eines der Kleinode unserer landwirtschaftlichen Produktion darstellt und dass wir völlig wettbewerbsfähig sind. Die Tatsache, dass unsere Käse zu den besten gehören, bildet ein Jahr vor der Öffnung der europäischen Märkte ein Kapital an Vertrauen.“*

*Nach der Rede von Joseph Deiss übergaben ihm die Sieger Käse aus ihrem Keller sowie andere Erzeugnisse aus ihrem Gebiet. Dazu spielten Alpenhörner. Besonders gerührt zeigte sich Franz Jungo, insbesondere nachdem ihm der Bundesrat gesagt hatte, wie stolz er über diese Medaillen sei. Seine Freude drückte er wie folgt aus: „Diese Medaille ist unglaublich.“*



*Sogar für die Milchproduzenten ist sie ausserordentlich. Auch sie dürfen glücklich sein. Heute sprechen alle von der Käserei Strauss in St. Ursen. Doch dies wird nicht viel ändern. Wir werden auf unserem Weg weiter gehen. Ich habe immer gesagt, dass man ein wenig mehr tun muss als das übliche. Die vielen kleinen Steine, die wir einen dem andern beifügen, erlauben uns, Fortschritte zu erzielen.*

#### **Ein Aufsehen erregender Empfang an der BEA**

*Nach dem offiziellen Teil im Bundeshaus wurden die Medaillengewinner an der BEA erwartet, der Berner Frühjahresmesse, um das Ereignis am gemeinsamen Käsestand zu feiern. Sie wurden von der Berner Regierungsrätin Elisabeth Zölch und dem Freiburger Staatsrat Pascal Corminboeuf empfangen. Letzterer, der die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft leitet,*

*zeigte sich besonders glücklich, dass ein deutschsprachiger Freiburger diese Medaillen erhalten hat: „Nach dem Ergebnis von Benoît Kolly vor zwei Jahren ist dies der erneute Beweis für die Beständigkeit in der Qualitätsarbeit. Für die Sortenorganisation Gruyère handelt es sich um eine glänzende Bestätigung.“ Und als man ihn fragte, wie er es in dieser geschichtsträchtigen Zeit empfinde, dass einige Käser und Landwirte Medaillen nach Hause bringen, während andere mit grössten Schwierigkeiten kämpfen, meinte er: „Es bereitet mir grossen Kummer, wenn ein Betrieb schliessen muss. Doch haben wir gute Gründe zu glauben, dass wir die Voraussetzungen geschaffen haben, um nicht aufzugeben und um neue Märkte zu erschliessen. Auch wenn viele Landwirte aufhören, wird weder die Menge noch die Qualität gekürzt. Es handelt sich wirklich um ein positives Signal.“ Nach der Ansprache des Staatsrates kamen die Milchproduzenten von Strauss in Aufsehen erregender Weise*

*zum Stand der Käse, um ihren Käser zu beglückwünschen. Sie läuteten mit ihren herrlichen und grossen Kuhglocken, sehr zur Freude der Besucher.*

*Dem Präsidenten der Genossenschaft, Otto Riedo, war die Genugtuung anzusehen. Mit viel Bescheidenheit erklärte er: „Beim Erfolg sind zwei Millimeter Sache der Milchproduzenten. Aber was macht es aus, dass man den besten aller Käse produziert? Es handelt sich um einen kleinen Unterschied: um eine besondere Aufmerksamkeit. Wir analysieren unsere Milch regelmässig. Die Ergebnisse werden draussen vor der Käserei angeschlagen. Wenn nun einer von uns Schwierigkeiten hat, wissen es alle und wir sprechen uns aus, wir geben unsere Ansichten bekannt, um festzuhalten, was verbessert werden kann. Es ist ausserordentlich wichtig, zusammen zu sein, Hand in Hand.“*

*Die nächsten Swiss Cheese Awards werden vom 27. bis am 9. Oktober 2006 in Huttwil (BE) vergeben.*



## Der beste AOC-Käse 2006 weltweit: ein Gruyère AOC aus dem Waadtland!

Der World Cheese Award in London hat einen von Käser Guy German aus Grancy nahe bei Cossonay produzierten Laib gekrönt. „Es ist die Arbeit einer ganzen Seilschaft, von den Milchproduzenten bis zu den Affineuren, die damit anerkannt wurde“, sagte der Geehrte am 24. August anlässlich der kleinen Feier zur Überreichung des Preises durch Fromco und ihren Direktor, Pierre-Ivan Guyot.

Mitte Juli wurde die Urkunde in London nach einem neuartigen Wettbewerb überreicht, in dem im Schlussgang die Gewinner jeder Kategorie einander gegenüber standen. „Nur die Engländer bringen es zustande, einen Gruyère AOC, einen Geisskäse und einen Mozzarella miteinander zu vergleichen“, sagte ein belustigter Teilnehmer anlässlich der Zeremonie. Der von Guy German errungene Titel ist allerdings umso mehr zu beachten, als dem Waadtländer dort ausserdem der Preis des besten Gruyère AOC zugesprochen wurde.

Diese Auszeichnungen erfreuen selbstverständlich die sechs Milchproduzenten von Grancy und Senarclens, welche die Käserei Grancy beliefern. „Dieser Preis macht uns sehr stolz“, meinte einer von ihnen bescheiden, während ein anderer verschmüzt sagte: „Seit diesen Siegen steht man am

Morgen noch lieber auf!“ Dieser Spass verbirgt gewiss einen Teil der Wahrheit. Diese internationale Anerkennung hebt in der Tat die unermüdliche Arbeit aller Milchproduzenten des Produktionsgebietes des Gruyère AOC hervor.

Auch wenn es gilt, die herausragende Leistung eines bestimmten Käasers, in diesem Fall von Guy German, hervorzuheben, hat auch der Zufall eine Rolle gespielt. Anlässlich der Zeremonie hat nämlich Pierre-André Pittet von der Firma Emmi ausgesagt, dass der englische Importeur in seinen Käsekeller gegangen sei, einfach einen der Laibe genommen habe, ohne sich um die Provenienz zu kümmern, denn er war überzeugt, dass alle eine vorzügliche Qualität aufwiesen. Dazu äusserte sich der Direktor der Sortenorganisation Gruyère Philippe Bardet wie folgt: „Dies ist ein Zeichen dafür, dass alle Partner im höchsten Bereich arbeiten. In Wirklichkeit ist jeder Käse, der von unserm für die Qualität verantwortlichem Team als gut benotet wurde, in der Lage, einen internationalen Titel zu gewinnen. Dies darf als ausserordentlich erfreulich bezeichnet werden.“

Dem in Grossbritannien erreichten Ergebnis darf eine vorzügliche Werbewirkung zuerkannt werden. Von den heute jährlich produzierten 28'000 Tonnen Gruyère AOC, von denen 10'000 Tonnen ausgeführt werden, gehen lediglich 300 Tonnen in dieses Königreich. Dort befindet sich demnach ein Markt mit einem wichtigen Potenzial, das rasch ausgebaut werden könnte, falls das Publikum unser Erzeugnis besser kennen lernt.



## Wie wird der Wettbewerb durchgeführt?

Jean-Louis Andrey war Mitglied der Jury (in der Kategorie Camembert, Reblochon und Geisskäse und nicht in jener des Gruyère AOC!). Von Grancy aus hat er die Bedingungen des World Cheese Awards erörtert. Ungefähr Tausend Käse wurden bewertet. 432 davon erhielten eine Medaille. Gold ging an Käse mit einer Punktezahl zwischen 23 und 25 Punkten, Silber an jene zwischen 20 und 22,9 Punkten und Bronze an Käse zwischen 17 und 19,9 Punkten. Nach der Verleihung der Medaillen wurde eine gewisse Anzahl Käse für das grosse Finale zugelassen. Und dort hat Guy German alle andern übertroffen.



# Gratin de légumes Stroganoff

(4 personnes)

- 2 carottes
- 2 carottes jaunes
- 800 g de topinambours, de panais ou de racines de persil
- 350 g de chair de courge
- 2 c. à soupe de beurre
- 1,5 dl de bouillon de légumes
- sel, poivre
- 3 poivrons rouges
- 4 cornichons
- 150 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 2 c. à soupe de paprika en poudre
- 1,5 dl de vin rouge
- 1 gobelet de demi-crème pour sauce (1,8 dl)
- 200 g de Gruyère AOC bien affiné

Apprêtez les légumes et coupez-les en dés, en bâtonnets ou en tranches, y compris la courge.

Faites revenir le tout dans 1 c. à soupe de beurre, mouillez avec le bouillon, laissez cuire à couvert env. 15 minutes, assaisonnez.

Coupez les poivrons en deux, ôtez les pépins et coupez-les en carrés.

Coupez les champignons et les cornichons en tranches fines.

Hachez finement l'oignon et faites-le revenir brièvement dans le reste du beurre.

Ajoutez les poivrons, les cornichons et les champignons, étuvez quelques minutes à couvert.

Saupoudrez de paprika, mélangez, mouillez avec le vin, laissez mijoter env. 5 minutes.

Mélangez les champignons, les légumes précuits et la crème, mettez le tout dans un plat à gratin beurré.

Parsemez de Gruyère AOC coupé en petits dés.

Faites gratiner env. 15 minutes au four préchauffé à 200°.

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

## Gemüs-Gratin «Stroganoff»

- 2 Rüebli
- 2 Pfälzer Rüebli
- 800g Topinamburs, Pastinaken oder Petersilienwurzeln
- 350g Kürbisfleisch
- 2 El Butter
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- 3 rote Peperoni
- 4 Gewürzgurken
- 150g Champignons
- 1 Zwiebeln
- 2 El Paprikapulver
- 1,5 dl Rotwein
- 1 Becher
- Saucenhalbrahm (1,8 dl)
- 200g rezenter Gruyère AOC

*Gemüse rüsten und samt Kürbis in Würfel, Stäbchen oder Scheiben schneiden.*

*Alles in 1 El Butter dünsten, mit der Bouillon ablöschen, ca. 15 Minuten zugedeckt knapp weich garen, würzen.*

*Peperoni halbieren, entkernen und in Vierecke schneiden.*

*Gurken und Champignons fein scheideln.*

*Zwiebeln fein hacken, in der restlichen Butter kurz dünsten.*

*Peperoni, Gurken und Pilze dazugeben, zugedeckt einige Minuten dünsten.*

*Paprika darüber stäuben, gut wenden, mit dem Rotwein ablöschen, ca. 5 Minuten köcheln lassen.*

*Pilzmischung mit dem vorgekochten Gemüse und dem Saucenrahm mischen, in eine eingefettete Gratinform geben.*

*Gruyère AOC klein würfeln und darüber verteilen.*

*Im 200 Grad heissen Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.*





# Parpadelle au safran

- 500 g de parpadelle
- 250 g de pois mange-tout, frais ou surgelés
- 150 g de petits pois écossés, frais ou surgelés
- 1 cuillerée de beurre
- 2 dl de bouillon
- 1 dl de vin blanc
- 1 sachet de safran
- 1 chorizo d'env. 80 g (saucisse piquante espagnole)
- 150 g de Gruyère AOC doux
- 1/2 bouquet de persil lisse
- 1/2 bouquet de basilic
- sel, poivre

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée.

Faites revenir rapidement les pois mange-tout et les petits pois dans le beurre, puis mouillez avec le bouillon et le vin.

Ajoutez le safran.

Cuisez le tout à l'étouffée pendant env. 5 minutes, en prenant garde que les légumes restent bien croquants.

Coupez la saucisse en dés et faites-la rissoler sans ajouter de graisse.

Râpez le Gruyère AOC.

Hachez finement les herbes aromatiques.

Égouttez les pâtes, ajoutez-les aux légumes, mélangez soigneusement et réchauffez le tout.

Ajoutez la saucisse, le fromage et les herbes.

Salez et poivrez.

## Safran-Parpadelle

- 500g Pappardelle (breite Nudeln)
- 250g Kefen, frisch oder tiefgekühlt
- 150g Grüne Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 1 Löffel Butter
- 2dl Bouillon
- 1dl Weisswein
- 1 Briefchen Safran
- 1 Chorizo von ca. 80 g (pikante Wurst aus Spanien)
- 150g Gruyère AOC mild
- 1/2 Bund glattblättrige Petersilie
- 1/2 Bund Basilikum
- Salz, 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.*

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







**Eine Weiterbildung eigens für die Milchproduzenten**

## **Frischen Sie Ihre Kenntnisse auf !**

*Zu den Prioritäten der Sortenorganisation Gruyère AOC zählt die Weiterbildung ihrer Mitglieder. Für die Käser wurden bereits mehrere Ausbildungsgänge angeboten. Nun sollen auch die Milchproduzenten in den Genuss der Weiterbildung kommen. Vorbereitet wurde sie von den Milchkäufern der Kantone Freiburg, Waadt und Neuenburg und sie wird, in Zusammenarbeit mit Agroscope Liebefeld/Posieux (ALP) und mit MIBD, die Verbesserung der Milchqualität fördern. Bekanntlich ist die Milch der Rohstoff und damit für die Herstellung eines Qualitätskäses ausschlaggebend.*

*Darf daran erinnert werden? Die Milchproduktion zur Herstellung des Gruyère AOC ist sehr anspruchsvoll. Die Vorschriften sind ungleich härter als jene, denen die Produzenten von „normaler“ Milch unterworfen sind. Es liegt auf der Hand, dass es nicht einfach ist, die Kriterien Tag für Tag zu erfüllen. Die Verantwortlichen der Sortenorganisation und des ALP wurden von den Produzenten angegangen: „Wäre es nicht möglich, eine uns vorbehaltene Ausbildung anzubieten?“ Diese Frage ist nunmehr positiv beantwortet und ab diesem Herbst werden Kurse durchgeführt. Zwei oder drei Käservereinigungen der gleichen Region werden sich absprechen, um einen geeigneten Rahmen und den richtigen Zeitpunkt festzulegen. Jean-Pierre Häni, Käseberater beim ALP, sieht eine Sitzung in drei Teilen vor. Zuerst wird an die qualitativen Kriterien und an die Anforderungen an die Milch für die Produktion von Gruyère AOC erinnert. Anschliessend findet ein Gedankenaustausch statt, wobei sich jeder über seine guten und weniger guten Erfahrungen äussern darf. Schliesslich treffen sich die Teilnehmer zu einem geselligen Teil bei einem Glas Wein und - weshalb nicht? - zu einer Fondue aus Gruyère AOC. Am Ende des Kurses wird jeder Teilnehmer ein technisches Blatt erhalten, dem die Anforderungen und vor allem eine Checkliste entnommen werden können. Es handelt sich um ein Hilfsmittel zur Selbstkontrolle und daraus kann ersehen werden, wann gegebenenfalls ein externer Beistand angefordert werden soll.*

### **Kurzdarstellung der Anforderungen an Milch zur Herstellung von Gruyère AOC**

- **Weniger als 120'000 somatische Zellen/ml**  
*Diese Zahl ist drei Mal geringer als die rechtlichen Anforderungen an die Milch (350'000/ml). Aber nur so gewinnt man eine gute Eignung für die Gerinnung. Um dies zu erreichen, ist der Eutergesundheit besondere Aufmerksamkeit zu schenken.*
- **Dauer der oberen Bleichung höher als 15' beim Reduktasetest**
- **Grad des Säuregehalts tiefer als 15°SH beim Säuretest**  
*Die Tätigkeit der Gärung muss so schwach wie möglich sein. Dies ist die Bedingung, um mit den Milchsäurebakterien die erhoffte Wirkung zu erlangen. Um die notwendigen Ergebnisse sicher zu stellen, spielen die gute Hygiene und die Reinigung der Melkinstrumente eine ausschlaggebende Rolle.*
- **Weniger als 200 Buttersäuresporen/l**
- **Weniger als 50 Propionbakterien/ml**  
*Gefordert wird eine nahezu volle Abwesenheit von Stoffen, die zu Blähungen führen. Aus diesem Grund wird das Vieh in keinem Fall mit Silage gefüttert. Je besser die Hygiene beim Melkvorgang angewendet wird, desto geringer ist die Gefahr, Blähungen hinnehmen zu müssen.*

## **Une formation continue spécialement prévue pour les producteurs** **Rafraîchissez vos connaissances !**

La formation continue des membres de la filière du Gruyère AOC est une priorité. C'est ainsi que plusieurs formations ont déjà été proposées pour les fromagers. Une nouvelle formation va voir le jour à l'intention des producteurs de lait. Mise sur pied par l'UFAP et l'UVNAL, elle leur permettra, avec la participation active d'ALP et des SICL, d'améliorer encore la qualité de leur lait, source première et évidemment essentielle pour la production d'un fromage de qualité.

Faut-il le rappeler ? La production de lait destiné à la fabrication du Gruyère AOC est exigeante. Bien plus que les normes imposées aux producteurs de lait «courant». Il n'est donc pas évident de répondre jour après jour à ces critères. Régulièrement les responsables de l'IPG et les spécialistes d'ALP étaient interpellés par des producteurs qui leur demandaient : «Ne pourriez-vous pas mettre sur pied une formation qui nous soit spécialement destinée ?»

C'est désormais chose faite et dès cet automne, des cours seront organisés. Deux ou trois sociétés de laiterie d'une même région se concerteront pour trouver le meilleur cadre et le meilleur moment. Jean-Pierre Häni, consultant en fromageries à ALP, prévoit une séance en trois temps. D'abord, un rappel des critères qualitatifs et des bonnes pratiques de production laitière pour Le Gruyère AOC. Ensuite, un moment d'échanges où chacun pourra faire part de ses expériences, bonnes ou mauvaises. Enfin, une «troisième mi-temps» conviviale autour d'un verre et – pourquoi pas ? – d'une bonne fondue au Gruyère AOC. A l'issue de ces cours, chaque producteur recevra une fiche technique qui lui rappellera les exigences et, surtout, contiendra une check list. Il disposera ainsi d'un outil pour pratiquer l'autocontrôle de sa production et savoir, le cas échéant, à quel moment il aurait intérêt à demander un soutien externe.

### **Rapide survol des exigences pour un lait destiné à la production de Gruyère AOC**

- **Moins de 120'000 cellules somatiques/ml**

C'est trois fois moins que les exigences légales en matière de lait (350'000 cellules/ml). Mais c'est ainsi que l'on obtient une bonne aptitude à la coagulation. Pour y parvenir, une attention systématique à la bonne santé des mamelles est nécessaire.

- **Durée de décoloration supérieure à 15' au test de la réductase**
- **Degré d'acidité inférieur à 15°SH au test d'acidité**

L'activité fermentaire doit être aussi faible que possible. C'est la condition pour permettre aux ferments lactiques du laitier d'avoir précisément l'action souhaitée. Ici, la bonne hygiène de la traite, le nettoyage des instruments de traite jouent un rôle fondamental pour obtenir les résultats nécessaires.

- **Moins de 200 sporulés butyrique/l**
- **Moins de 50 bactéries propioniques/ml**

Il doit y avoir une absence quasi totale d'agents du gonflement. C'est la raison pour laquelle le bétail n'est jamais affouragé avec des produits ensilés. En outre, plus l'hygiène de la traite est adéquate, plus le risque d'avoir des agents du gonflement est faible.

# Un nouveau collaborateur à l'IPG

Jean-François Biemann vient d'être nommé responsable du secteur marketing à l'Interprofession du Gruyère. Il remplace Claude Levray.

Ce Fribourgeois a fait son apprentissage



de fromager à Arconciel et à Sales Sarine, avant de travailler dans une fromagerie en Suisse alémanique. A son retour, il a

obtenu un brevet fédéral de technicien en agro-alimentaire, puis le brevet et la maîtrise de fromager.

Cet homme, passionné du monde agricole, aime avoir une vue d'ensemble du produit, depuis la production du lait jusqu'à la vente du fromage dans les commerces. Cette curiosité pour toute la filière du fromage l'a incité à devenir en 2002 gérant de la coopérative des producteurs de fromages d'alpage L'Étivaz AOC. Il s'est occupé plus particulièrement de l'achat, la vente et la promotion du produit.

Aujourd'hui, il se réjouit d'œuvrer à la promotion du Gruyère AOC et de développer les marchés. A l'IPG, sa tâche est de poursuivre le travail marketing engagé en l'optimisant.

Pour ce faire, il a à cœur de tenir compte de vos avis et de ceux des consommateurs.

Dans cette optique, il vous invite à répondre au questionnaire que vous trouvez à la page suivante.

Vous permettrez ainsi à l'IPG d'affiner son travail et de tenir compte de votre point de vue.

## Ein neuer Mitarbeiter in der Geschäftsstelle

Kürzlich wurde Jean-François Biemann bei der Sortenorganisation Gruyère als Verantwortlicher für das Marketing angestellt. Er tritt die Nachfolge von Claude Levray an. Seine Ausbildung zum Käser hat er in Arconciel und in Sales Sarine genossen. Es folgte ein Aufenthalt in einer Käserei der deutschsprachigen Schweiz. Bei seiner Rückkehr bildete er sich zum Technologen im Lebensmittelbereich aus und er legte die Meisterprüfung als Käser ab. Leidenschaftlich verfolgt er die Entwicklung in der Landwirtschaft und er möchte sich eine Gesamtübersicht über das Erzeugnis verschaffen, von der Milchproduktion bis zum Verkauf des Käses im Laden. Diese Neugierde für alles, was den Käse angeht, führte ihn 2002 zur Übernahme der Geschäftsführung der Genossenschaft der Produzenten von Alpkäse L'Étivaz AOC. In sein Pflichtenheft fielen vor allem der Ankauf, der Verkauf und die Produktförderung. Er freut sich auf die neue Herausforderung, zugunsten des Gruyère AOC die Verkaufsförderung und die Märkte zu bearbeiten. In der Sortenorganisation Gruyère wird er die Marketingaufgaben weiter führen und diese optimieren. Dabei zählt er auf Ihre Ratschläge und auf jene der Konsumenten.

Deshalb ersucht er Sie, den nachfolgenden Fragebogen zu beantworten. Damit ermöglichen Sie uns, unsere Arbeit zu vertiefen und Sie können uns Ihre Meinung bekannt geben.

## Nouvelle campagne



## Neue Kampagne



## Spot tv



## TV Spot



## Votre avis nous est utile!

Vous avez pu voir à la fin du printemps, à proximité des grands magasins, les deux affiches publicitaires qui mettent en valeur le Gruyère AOC.

L'une d'elles met en scène le travail du producteur de lait et l'autre celui du fromager. À l'heure où nous préparons

la prochaine campagne publicitaire, nous voudrions savoir comment vous avez perçu ces affiches. Votre avis nous intéresse. Il nous permettra d'affiner notre travail pour l'année à venir. Nous vous remercions de faire cette réflexion en sachant que cette campagne est dédiée aux consommateurs.

### 1. Comment appréciez-vous les deux affiches publicitaires que vous retrouvez à la page précédente ?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Je les ai trouvées particulièrement réussies | <input type="checkbox"/> J'ai beaucoup aimé |
| <input type="checkbox"/> J'ai moyennement apprécié                    | <input type="checkbox"/> Je n'ai pas aimé   |

### 2. A votre avis, les affiches correspondent-elles au caractère authentique du Gruyère AOC ?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Oui, tout à fait  | <input type="checkbox"/> Oui, partiellement |
| <input type="checkbox"/> Non, pas vraiment | <input type="checkbox"/> Pas du tout        |

### 3. Que pensez-vous de la mise en scène sur l'affiche ?

- | Affiche fromagerie                        | Affiche producteur de lait                |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Excellent        | <input type="checkbox"/> Excellent        |
| <input type="checkbox"/> Bien             | <input type="checkbox"/> Bien             |
| <input type="checkbox"/> Moyennement bien | <input type="checkbox"/> Moyennement bien |
| <input type="checkbox"/> Pas satisfaisant | <input type="checkbox"/> Pas satisfaisant |
| <input type="checkbox"/> Mauvais          | <input type="checkbox"/> Mauvais          |

### 4. A votre avis les personnages sur les affiches sont :

- | Affiche fromagerie                     | Affiche Producteur de lait             |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> crédibles     | <input type="checkbox"/> crédibles     |
| <input type="checkbox"/> pas crédibles | <input type="checkbox"/> pas crédibles |

### 5. Que pensez-vous du slogan «N'oublie jamais d'où il vient»?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Excellent        | <input type="checkbox"/> Bien             |
| <input type="checkbox"/> Moyennement bien | <input type="checkbox"/> Pas satisfaisant |
| <input type="checkbox"/> Mauvais          |   |

### 6. Que pensez-vous de la présentation des morceaux de Gruyère AOC en triangle ?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Excellent        | <input type="checkbox"/> Bien             |
| <input type="checkbox"/> Moyennement bien | <input type="checkbox"/> Pas satisfaisant |
| <input type="checkbox"/> Mauvais          |   |

### 7. Est-ce que la marque «Le Gruyère Switzerland AOC» ressort suffisamment sur l'affiche ?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Oui, tout à fait  | <input type="checkbox"/> Oui, partiellement |
| <input type="checkbox"/> Non, pas vraiment | <input type="checkbox"/> Pas du tout        |

### 8. Cet affichage accompagne un spot publicitaire à la télévision. Avez-vous un commentaire à propos de ce spot ?

.....

### 9. Vos commentaires et suggestions sur la promotion du Gruyère AOC en Suisse

.....

.....

Il vous suffit de répondre aux questions qui précèdent et de nous adresser le questionnaire.

Par fax : 026 921 84 11

Par internet : en allant sous «contact» et en entrant le code «AOC», [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Par courrier postal : Interprofession du Gruyère, C.P. 12, 1663 Gruyères Pringy

### En précisant votre profession et votre âge

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Producteur de lait | <input type="checkbox"/> Fromager    |
| <input type="checkbox"/> Affineur           | <input type="checkbox"/> Autre ..... |
| <input type="checkbox"/> Age .....          |                                      |

## Ihre Meinung ist für uns sehr wichtig!

Am Ende des Frühlings haben Sie nahe bei den Geschäften der Grossverteiler zwei Werbeplakate sehen können, welche die Vorzüge des Gruyère AOC hervorhebt.

Das eine Plakat stellt die Arbeit des Milchproduzenten, das andere jene des Käasers dar. Gegenwärtig bereiten wir die nächste Werbekampagne vor und deshalb möchten wir Sie fragen, wie diese Plakate auf Sie gewirkt haben und ob Ihnen unsere Werbelinie gefällt. Ihre Meinung interessiert uns. Damit erhalten wir die Gelegenheit, unsere Vorbereitungen für das kommende Jahr im Interesse des Konsumenten zu verfeinern.

### 1. Wie schätzen Sie die beiden Werbeplakate ein, die Sie auf der vorangegangenen Seite abgebildet sehen?

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> ich fand sie ausnehmend geglückt |
| <input type="checkbox"/> ich habe sie sehr geschätzt      |
| <input type="checkbox"/> ich fand sie mittelmässig        |
| <input type="checkbox"/> ich habe sie nicht geschätzt     |

### 2. Entsprechen die Plakate aus Ihrer Sicht dem Anforderungsprofil der Ursprünglichkeit des Gruyère AOC?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ja, in jeder Hinsicht | <input type="checkbox"/> ja, teilweise      |
| <input type="checkbox"/> nein, nicht wirklich  | <input type="checkbox"/> ganz und gar nicht |

### 3. Was halten Sie von der Darstellung auf dem Bild?

- | Plakat Käser                                | Plakat Milchproduzent                       |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> vorzüglich         | <input type="checkbox"/> vorzüglich         |
| <input type="checkbox"/> gut                | <input type="checkbox"/> gut                |
| <input type="checkbox"/> mittelmässig       | <input type="checkbox"/> mittelmässig       |
| <input type="checkbox"/> nicht befriedigend | <input type="checkbox"/> nicht befriedigend |
| <input type="checkbox"/> schlecht           | <input type="checkbox"/> schlecht           |

### 4. Was halten Sie von den auf den Plakaten dargestellten Personen?

- | Plakat Käser                               | Plakat Milchproduzent                      |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> glaubwürdig       | <input type="checkbox"/> glaubwürdig       |
| <input type="checkbox"/> nicht glaubwürdig | <input type="checkbox"/> nicht glaubwürdig |

### 5. Was halten Sie vom Werbeslogan „Vergiss nie, woher er kommt“?

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> vorzüglich   | <input type="checkbox"/> gut                |
| <input type="checkbox"/> mittelmässig | <input type="checkbox"/> nicht befriedigend |
| <input type="checkbox"/> schlecht     |   |

### 6. Wie beurteilen Sie die Darstellung der Stücke Gruyère AOC in Form eines Dreiecks?

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> vorzüglich   | <input type="checkbox"/> gut                |
| <input type="checkbox"/> mittelmässig | <input type="checkbox"/> nicht befriedigend |
| <input type="checkbox"/> schlecht     |   |

### 7. Wird die Marke „Le Gruyère Switzerland AOC“ auf dem Plakat genügend hervorgehoben?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ja, ganz und gar     | <input type="checkbox"/> ja, teilweise      |
| <input type="checkbox"/> nein, nicht wirklich | <input type="checkbox"/> ganz und gar nicht |

### 8. Dieses Plakat unterstützt einen Werbespot am Fernsehen. Möchten Sie sich zu diesem Spot äussern?

.....

### 9. Ihr Kommentar und Ihre Anregungen zur Produktförderung des Gruyère AOC in der Schweiz

.....

Es genügt, auf diese Fragen zu antworten und den Fragebogen an uns zu senden: Fax: 026 921 84 11  
Internet: gehen Sie über „Kontakt“ und alsdann wählen Sie Kode „AOC“, [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com) / Postadresse: Interprofession du Gruyère, Postfach 12, 1663, Gruyères Pringy

Bitte geben Sie uns Ihren Beruf und Ihr Alter an

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Milchproduzent | <input type="checkbox"/> Käser               |
| <input type="checkbox"/> Affineur       | <input type="checkbox"/> Anderer Beruf ..... |
| <input type="checkbox"/> Alter .....    |  |



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



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](http://WWW.GRUYERE.COM)