

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

No 58 - Octobre 2022

L'oiseau



Pierre-Ivan Guyot,
nouveau Président de l'IPG

Etude stratégique sur **l'avenir**
de la filière du Gruyère AOP



SOMMAIRE

- 03 ÉDITORIAL
- 04 L'ÉTUDE SUR L'AVENIR DE L'IPG :
UN GRAND PROJET ENTHOUSIASMANT
- 12 NÉGOCIATION DU PRIX DANS LA FILIÈRE
DU GRUYÈRE AOP
- 15 LA RÉNOVATION COMPLÈTE DE LA
FROMAGERIE DE JUCHLISHAUS
- 16 PORTRAITS DE PRODUCTEUR DE LAIT,
FROMAGERS ET AFFINEUR :
SUZANNE ET JEAN-PIERRE GFELLER,
UN COUPLE ATTENTIF À LEURS VACHES
POUR UN LAIT DE QUALITÉ
- 17 DU GRUYÈRE AOP APPRÉCIÉ JUSQU'À
L'ÉLYSÉE
- 18 FROMAGERIE DE LANTHEN : UNE CAVE EN
BRIQUES POUR UNE HUMIDITÉ ADÉQUATE
- 19 « PRODUCTEURS, FROMAGERS,
AFFINEUR, NOUS FAISONS PARTIE D'UNE
MÊME FAMILLE »
- 20 RECETTES
- 22 TRÈS GRANDE VISIBILITÉ DU GRUYÈRE AOP
À MUNICH
- 24 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS
ÉVÉNEMENTS

Impressum



Editorial

Voilà maintenant quelque 4 mois que j'ai le grand plaisir et l'honneur de présider notre belle interprofession. C'est une tâche exigeante, les enjeux qui attendent la filière sont nombreux et, après la phase de construction sous l'égide de Pierre Dubois, puis celle de la consolidation avec Oswald Kessler, voilà que s'ouvre maintenant la phase de transition avec le renouvellement progressif des instances de l'IPG, comme d'ailleurs bientôt celui de sa direction. Cette transition doit se faire dans la continuité et la sérénité. Évolution : oui, révolution : non ! Les principes fondamentaux mis en place durant toutes ces années doivent impérativement être respectés, expliqués et intégrés afin de perdurer. Ils constituent la clef du succès du Gruyère AOP qui ne se dément pas depuis 25 ans maintenant.

« N'oublie jamais d'où tu viens », un ancien slogan de l'IPG toujours d'actualité ! Reméorons-nous notre passé, les raisons qui nous ont conduites à nous fédérer, à faire front commun pour combattre des projets d'industrialisation de la production fromagère en Suisse comme en France, pour également prendre notre sort en main au sortir de l'économie planifiée. Cela a conduit à la mise en place d'un cahier des charges contraignant et de règles strictes que d'aucuns tendent à remettre en cause aujourd'hui. La valeur de notre produit, de l'AOP Gruyère, est indissociable de son ADN, le cahier des charges. C'est en le respectant que les membres du comité et les délégués construisent ensemble et de manière démocratique l'avenir de la filière.



Notre filière, comme d'ailleurs la population toute entière, subit aujourd'hui de fortes pressions dues à l'augmentation générale des prix. Cela entraîne naturellement des tensions et des insatisfactions, mais il convient de ne pas se tromper de cible en faisant front ensemble face aux difficultés. Autre élément essentiel à considérer, la grande variété des situations rencontrées dans notre filière, qui explique aussi certaines frustrations parfois. Mais satisfaire chacun, de l'Intyamon à l'Ajoie, de La Côte aux Montagnes neuchâteloises ou de la Singine à la Vallée de Joux, relève de la gageure. Pierre Dubois, notre 1^{er} président, disait fort justement qu'une négociation réussie est celle d'où chacun repart satisfait ou insatisfait, mais à un niveau équivalent... Et n'oublions pas non plus que la production de Gruyère AOP n'est pas juste un droit, mais qu'elle implique une responsabilité et un engagement collectifs. Sa dimension patrimoniale et culturelle reste très forte et il est essentiel qu'elle perdure. Ceci étant, c'est maintenant le moment de resserrer les rangs et de garder la tête froide, en considérant le verre à moitié plein.

Je suis sûr que nous parviendrons ensemble à construire l'avenir avec succès, à passer cette étape de transition en veillant à respecter notre fameux fil rouge, les six commandements mis en place par mon prédécesseur. Dans cette perspective, il s'agit de prendre en compte l'évolution de la société tout comme les principes fondamentaux qui font la force du Gruyère AOP, ceci dans un esprit d'ouverture et de dialogue.



Pierre-Ivan Guyot
Président de l'IPG



Henri Bouillot

L'étude sur l'avenir de l'IPG : un grand projet enthousiasmant

Construire la feuille de route de l'évolution de la filière du Gruyère AOP pour les 20 prochaines années : tel a été le mandat que l'IPG a donné au cabinet TriesseGressard spécialisé dans les filières agro-alimentaires. Les consultants ont d'abord réalisé un diagnostic de la filière, puis ont écouté un panel de professionnels qui oeuvrent au quotidien - 240 producteurs, 90 fromagers, 9 affineurs et 6 sociétés de laiterie. Ces discussions ont été complétées par une enquête en ligne. Deux ans et demi plus tard, le cabinet TriesseGressard a présenté les résultats de son étude lors de 3 séances sur le terrain, qui ont été retardées en raison du Covid. Henri Bouillot, son directeur général, nous en explique quelques aspects.

L'Interprofession du Gruyère est une filière de référence AOP en Suisse. C'est remarquable ! Elle a montré sa capacité à se développer avec des volumes en augmentation. Ce succès est d'abord dû à sa gouvernance, cette façon de diriger la filière avec ses trois collèges qui ont une belle cohésion et un grand respect les uns des autres. Cette organisation donne une réelle force à la filière. A relever aussi le dynamisme marqué dans les différentes entreprises qui la constituent.

Dans le même temps, ce mode de fonctionnement interne doit évoluer. Il doit passer d'une communication qui va souvent de haut en bas vers une communication allant dans les deux sens. L'IPG doit s'orienter vers ce qu'on appelle une co-construction qui intègre tous les acteurs. Ainsi les

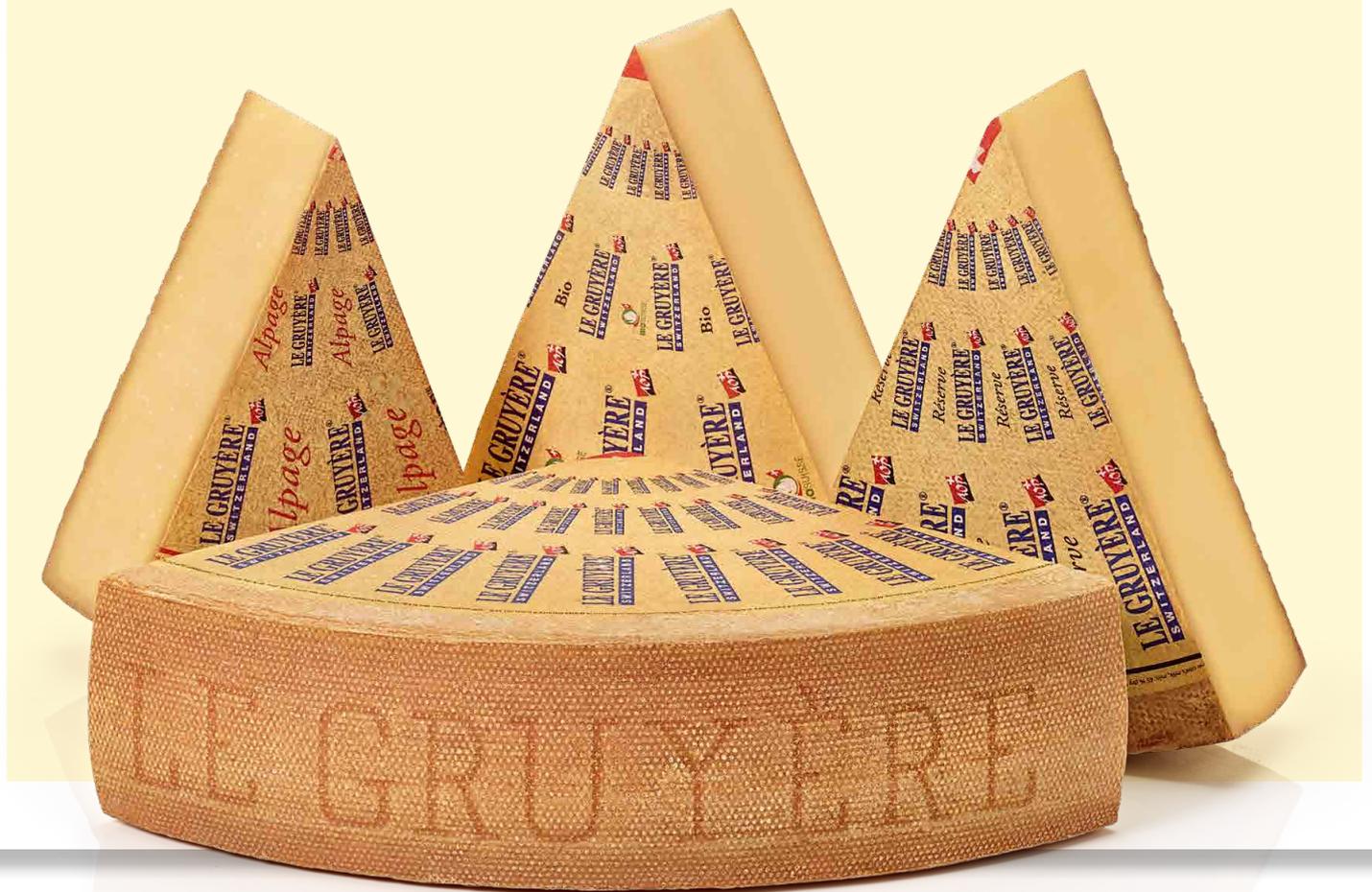
professionnels du terrain seront amenés à s'impliquer davantage.

Concrètement, comment proposez-vous cette co-construction ?

Nous proposons que l'IPG se dote d'un grand projet enthousiasmant, qui vise 2030 ou 2040, et qui aura du sens pour les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs. La démarche évoluera en permanence dans un esprit de co-construction avec la base et les trois collèges. L'idée est que ce projet soit porté par les collègues, puis proposé aux professionnels du terrain lors de réunions. Ces dernières permettront de faire émerger les énergies et d'intégrer les professionnels qui ont envie de s'impliquer. Ils seront partie prenante des commissions qui affineront différents aspects du projet. Il faut préciser qu'aujourd'hui déjà, les organes décisionnels (Comité et Assemblée des Délégués) ne sont composés que de personnes professionnellement actives dans leurs corps de métier respectifs. Il n'y a aucun administratif d'organisation dans ces organes.

C'est ce que vous voulez exprimer par votre leitmotiv : Renforcer l'adhésion des acteurs de la filière Gruyère AOP autour d'un nouveau projet fédérateur. Qu'entendez-vous par nouveau projet fédérateur ?

Ce projet fédérateur est nouveau justement par la façon d'impliquer la base au fonctionnement. Nouveau aussi par la façon d'approcher les grands enjeux de demain autour de la durabilité, de la compétitivité et de l'innovation. La filière



a déjà pris des mesures allant dans ce sens puisqu'elle a engagé une collaboratrice scientifique pour être beaucoup plus proactive. Car l'innovation est indispensable pour la compétitivité des différents métiers, producteurs de lait, fromagers et affineurs.

Vous avez évoqué la notion de durabilité qui est un enjeu essentiel pour la filière. Comment faire entrer cette notion sans que ce soit du greenwashing ?

Si l'on veut un projet sincère, profond, il faut approfondir les thèmes précis sur lesquels la filière est en mesure de prendre des positions fortes ; parmi ces thèmes, on peut citer le bilan carbone, les bénéfices du pâturage, la place de la biodiversité, la répartition de la valeur ... Il est essentiel de présenter un tel projet aux instances dirigeantes, afin qu'elles puissent le discuter, se l'approprier et, in fine, le proposer de façon plus large à la base. Pour que les acteurs s'approprient ce projet, il faut que ce soit une co-construction. Ce sera alors un vrai projet de filière, bâti avec les acteurs des trois métiers et accepté par chacun.

Parmi vos recommandations, vous proposez encore que l'IPG se dote d'un véritable outil de pilotage économique.

Nous proposons un outil pour anticiper les évolutions, notamment les situations de crise. Il permettra d'amortir de façon interprofessionnelle les périodes difficiles et imprévues, soit en matière de coûts, soit en matière d'évolution des subventions. La crise actuelle va accélérer les besoins de la filière dans ce domaine.

Selon vous, dans 5 ou 10 ans, comment fonctionnera l'IPG ?

Le mode de communication aura changé. Il sera tout à la fois ascendant et descendant. C'est le prix pour que les jeunes soient totalement partie prenante de la filière.

Des travaux et des réflexions seront menés sur de nombreux sujets dans des commissions de travail. De nombreuses personnes de la base s'impliqueront sur différents sujets, liés notamment à la durabilité et à la compétitivité.

La filière aura institué un processus de formation initiale pour les entrants et de formations continues pour les différents métiers. Cela permettra de renforcer le sentiment d'appartenance et d'ancrer encore davantage la dimension artisanale.

Ce sera aussi une filière artisanale exemplaire sur le plan technologique. Elle aura la capacité d'adopter des innovations dans la pratique, dans la mesure où elles sont au service de la qualité du produit. Le cahier des charges est le garant de cette qualité.

Elle sera dotée d'un outil d'économie et de dialogue qui lui permettra de parer aux situations de rupture.

L'IPG renforcera encore la grande notoriété de la marque Gruyère AOP qui est associée à l'image de la Suisse. Ce capital-là représente une force exceptionnelle auprès des consommateurs. Il sera consolidé grâce à la notion de développement durable qui sera associé au Gruyère AOP.

Etude stratégique de la filière Gruyère AOP

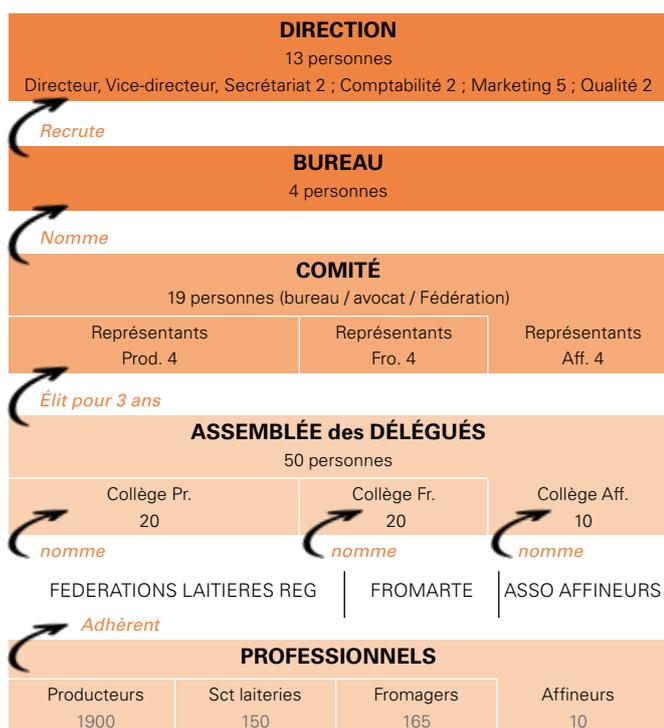
Note de synthèse

Le travail présenté dans cette note de synthèse a été mené par le cabinet TriesseGressard pour l'Interprofession du Gruyère AOP.

Le cabinet avait pour mission de réaliser une **étude pour construire la feuille de route de l'évolution de la filière du Gruyère pour les 20 ans à venir**. Les objectifs de cette étude étaient :

- > **Poser le diagnostic** et les enjeux de la filière (prospective) ;
- > **Confronter les orientations** au terrain en consultant largement ;
- > **Construire collectivement** le projet de développement futur de la filière.

L'interprofession du Gruyère, une gouvernance ascendante



Une filière organisée autour de sa gouvernance

Toutes les instances de l'Interprofession ont participé aux travaux : les professionnels, l'assemblée des délégués constituée de 50 représentants des 3 collèges (producteurs, fromagers, affineurs), le Comité de 12 membres élus pour 3 ans par l'Assemblée. Les travaux se sont déroulés sous la Présidence d'Oswald Kessler.

Le fondamental de la filière : son fil rouge stratégique

Le Président d'honneur Oswald Kessler l'appelle « **la citadelle imprenable** » de la filière Gruyère.

Les travaux ont mis en évidence l'importance de ce socle de valeurs que l'interprofession du Gruyère défend. Il permet de fédérer les 3 collèges et leurs professionnels derrière un projet fort.

C'est sur la base du respect de cette ligne de conduite que les décisions des instances de l'Interprofession sont prises.

Pour conserver dans le futur cette force au sein de la filière, ce fil rouge doit être défendu sans relâche par les dirigeants et les délégués de l'IPG, ainsi que par les jeunes entrants dans la filière et les nouveaux installés.

Données clés de l'étude

• Septembre 2019 : diagnostic de la filière

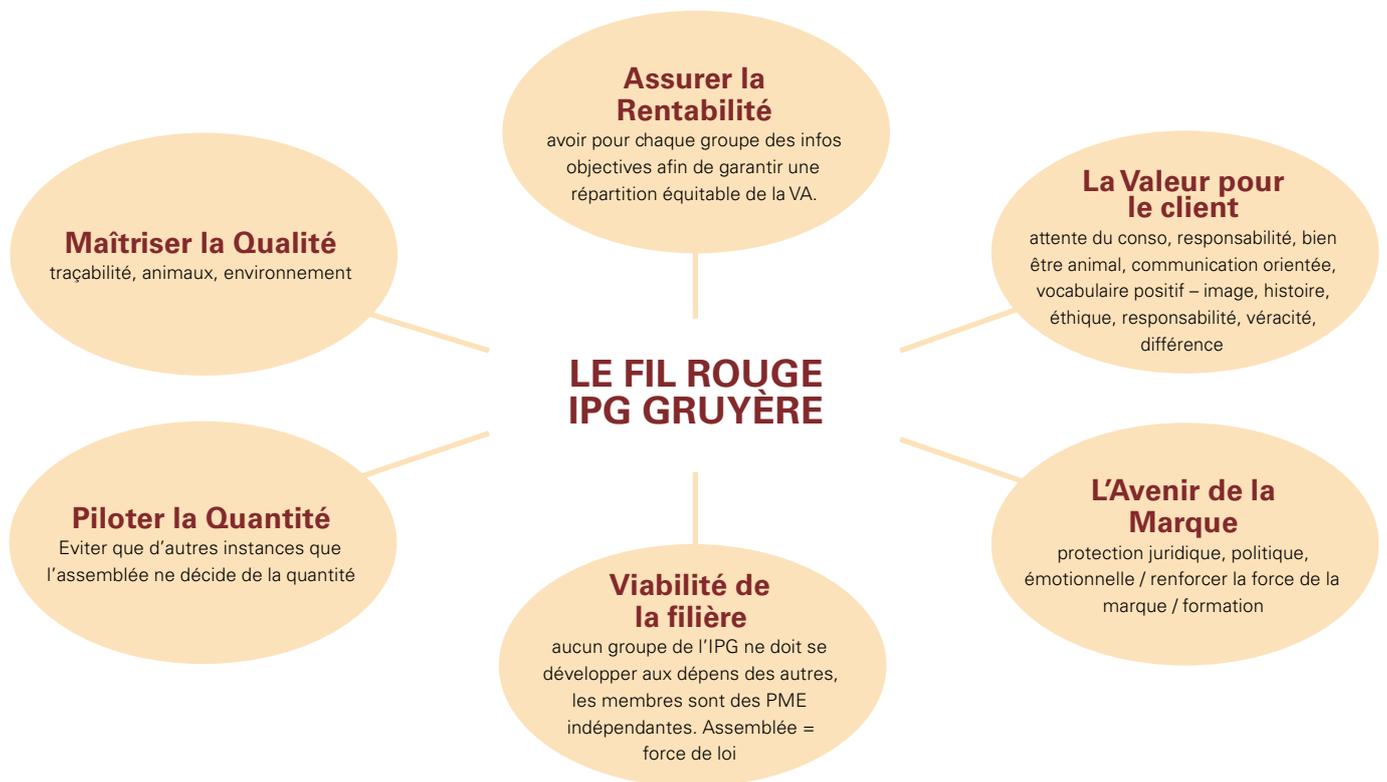
- ✓ Analyse par rapport à d'autres filières
- ✓ Prospective à horizon 2040 avec le Comité

• Mars 2020 : Ecoutes du terrain

- ✓ 240 producteurs : **20 Ateliers**
- ✓ Fromageries : **6 ateliers** (90 fromagers)
- ✓ Affineurs : **9 entretiens**
- ✓ **6 sociétés de laiterie** complémentaires
- ✓ **Enquêtes en ligne** : producteurs et fromagers
- 519 répondants producteurs (27% des producteurs)
- 90 répondants fromagers (54% des fromagers)

• Juillet 2021 : Séminaire du Comité

- **Mars 2022** : Présentation des résultats de l'étude au terrain (3 restitutions à Lausanne, Berne et Bulle), retardée par le Covid



Le fil rouge stratégique suivi par l'Interprofession du Gruyère

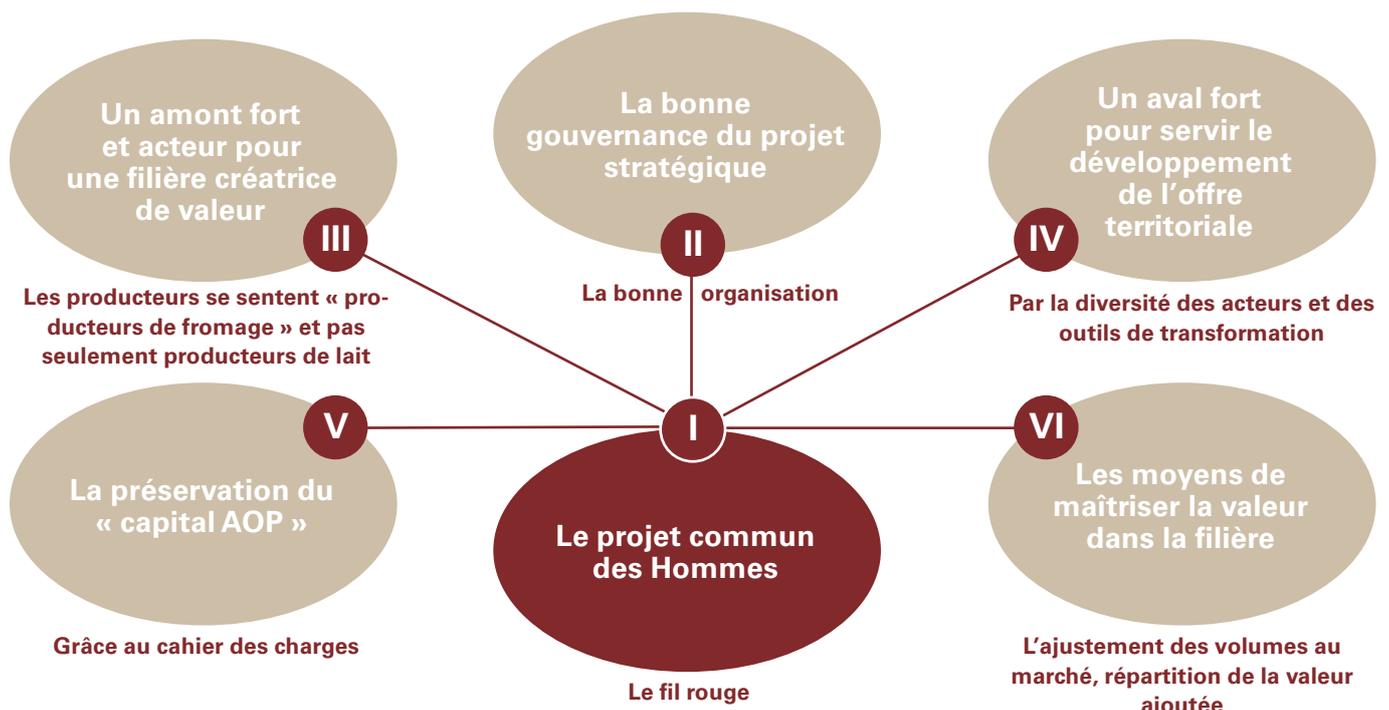
Les travaux préalables à l'étude terrain

Les facteurs de dynamisme d'une AOP fromagère

L'interprofession du Gruyère AOP a fait appel au Cabinet TriesseGressard pour son expertise sur les filières fromagères AOP. Cette expertise repose sur de nombreuses

missions effectuées par le Cabinet dans ce secteur, et en particulier une importante étude faite sur 10 AOP fromagères en France pour l'office agricole français FranceAgriMer.

Cette étude a permis de caractériser les 6 facteurs prioritaires favorables au dynamisme d'une AOP fromagère comme figuré sur le schéma ci-dessous



Voir encadré de page 8 " 10 AOP fromagères, quelques exemples de bonnes pratiques"
Schéma TriesseGressard, Source FranceAgriMer

Quels enjeux pour la filière du Gruyère AOP d'ici 2040 ?

Au démarrage de l'étude, des ateliers de travail réunissant les délégués et les membres du comité ont permis d'identifier et de hiérarchiser différents enjeux pour la filière à l'horizon 2040.

Ces enjeux expriment les menaces qui peuvent peser sur la filière et sa prospérité si elle ne se prépare pas à y répondre. C'est sur ces sujets prioritaires que la filière doit mobiliser une partie de ses moyens dans les 20 ans à venir :

- > La montée en puissance des contraintes **sociétales, réglementaires et agroécologiques**
- > Le risque de **dégradation de la valeur**.
- > **L'autonomie** de la filière face aux acteurs étrangers.
- > Les opportunités de croissance et de **nouveaux marchés**.
- > La défense du Gruyère **au lait cru** et sa différence.
- > **Les évolutions rapides des technologies**.
- > Le manque d'**implication** des producteurs de la base.
- > **Le changement climatique**.

10 AOP fromagères, quelques exemples de bonnes pratiques

- I. **En filière AOP Comté**, un partage des techniques et des valeurs collectives au travers d'actions de formation et de sensibilisation : formation systématique des nouveaux installés (3 jours)
- II. **AOP Saint Nectaire**, décisions à **l'unanimité des 4 collègues**. Une lenteur parfois du système décisionnel mais un consensus obligatoire jugé positif par la majorité des opérateurs.
- III. En filière **AOP Comté**, le renouvellement des générations est anticipé; les producteurs interviennent en particulier dans les lycées agricoles afin de sensibiliser, voire recruter des jeunes.
- IV. **L'AOP Reblochon** a mis en place une régulation de l'offre saisonnière afin de mieux adapter la production à la saisonnalité forte de consommation du produit.
- V. Dans la filière **AOP Roquefort**, les producteurs dans une grande majorité se sentent fortement investis dans la production de « leur » fromage AOP.
- VI. La filière **AOP Comté** veille sur le partage de valeur ajoutée, avec mise en place d'un indicateur de marché, via les fruitières, relié au chiffre d'affaires et aux coûts afférents, avec une transparence des opérateurs sur leurs données sous couvert d'anonymat.

Chiffres clés et évolution de la filière sur 20 ans 1997 – 2017 – 2022 - Source Interprofession du Gruyère

| Situation de la filière | 1997 (lancement de la filière) | 2017 | 2022 |
|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Nb de producteurs de lait | 3 200 | 1 900 | 1 800 |
| Nb de fromageries | 240 | 165 | 155 |
| Nb d'affineurs | 10 | 10 | 11 |
| Nb d'alpages | 55 | 55 | 57 |
| Prix du lait AOP cts/kg | 82 ct. (dont 12+4) (1999) | 84,81 ct.(dont 15+3) | 93,95 ct (dont 15+3) dès le 1/09/22 |
| Prix du fromage AOP Fr/kg | 10,30 Fr/kg(1999) | 10,60 Fr/kg | 11,713 Fr/kg dès le 1/09/22 |
| Volume vendu (t) | 24 000 | 30 209 (2018) | 31 829 (2021) |
| Volume exporté (t) | 8 000 | 12 800 (2018) | 14 167 (2021) |
| Vol. Gruyère Alpage AOP (t) | 420 | 546 | 582 (2021) |
| Vol. Gruyère AOP Bio (t) | 400 (2000) | 1 072 | 1 607 (2021) |

Restitution des ateliers et enquêtes en ligne

Aspects économiques et techniques

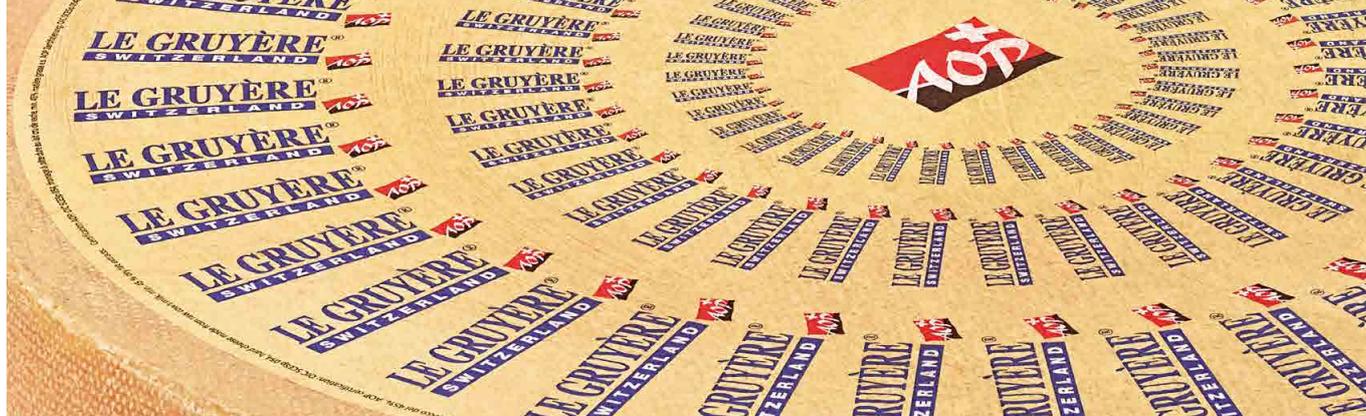
> Répartition et partage de la valeur

Ce qui est remonté des ateliers :

- **Une exigence de prix** équitable pour assurer la pérennité des exploitations produisant du Gruyère.
- **Une insécurité sur les subventions**.
- **Des contraintes grandissantes** pour les exploitations qui peuvent affecter leur rentabilité.
- **Prime bio et alpage** parfois considérées comme insuffisantes. La prime Bio a été augmentée au 1^{er} janvier 2022.

Principales recommandations :

- Faire vivre le Groupe de travail « commission coût » existant.
- Réaliser un travail de fond sur la chaîne de valeur - Etude à lancer avec des scénarios d'évolution de prix, d'augmentation des coûts et de baisse de subventions (15 cts).
- Indexation du prix sur des indicateurs (coût vie, modification des coûts production, ...), les critères sont à fixer.
- Analyse spécifique des **coûts de production et soutiens pour alpage et bio**.



> Gestion des quotas

Ce qui est remonté des ateliers :

Le schéma 2023 – 2032 doit tenir compte :

- du **potentiel**,
- d'une approche **par région**,
- **de la cohérence** entre taille fromageries et taille exploitation,
- de la répartition des **volumes 3/9**,
- des besoins en zone **alpage et en bio**,
- **avec le critère de 70% de fourrage qui doit** rester une base.

Le nouveau schéma a été adopté en Assemblée des Délégués en novembre 2021.

> Sanitaire

Principales recommandations :

- Compléter le contrat d'achat d'une obligation d'avertissement de l'IPG en cas de problème.
- Formation sanitaire obligatoire pour les Alpes et renforcement du suivi conseil.

> Impact développement durable de la filière

Principales recommandations :

- faire un premier rapport /inventaire Développement Durable avec toutes les pratiques déjà existantes, ce qui est déjà fait à tous les niveaux de la filière.
- Se doter de priorités et premières actions – Tenir compte des réticences des sociétés de laiterie pour ce type d'investissement.

> Maîtrise du marketing

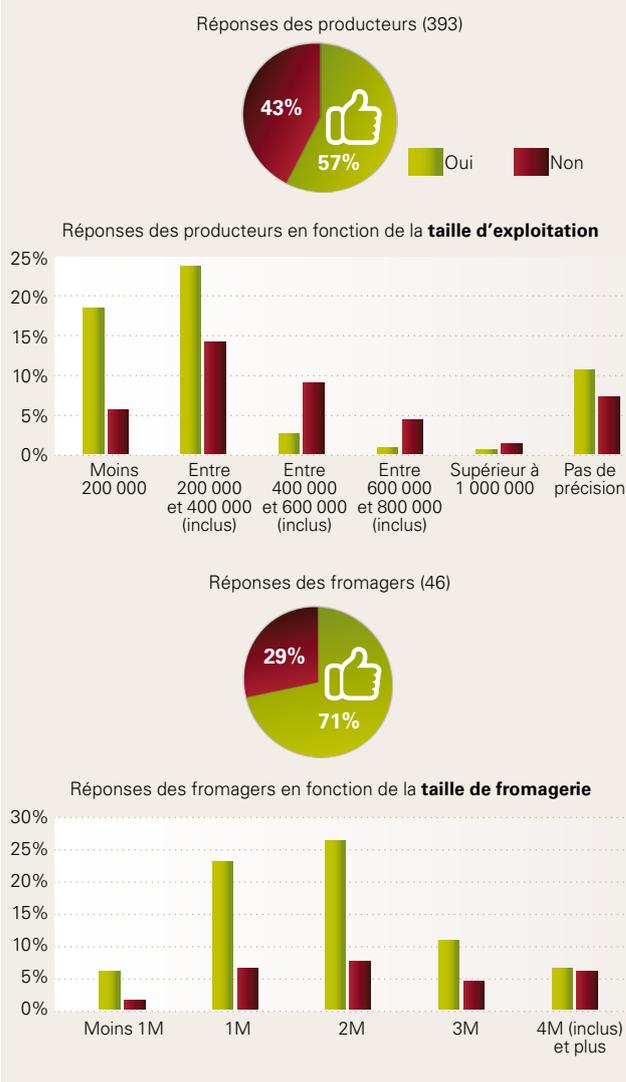
Ce qui est remonté des ateliers :

- Ressentis d'une **mauvaise prise en compte des attentes marché** : segmentation / prix « les affineurs sont les seuls à connaître le marché ».
- **l'IPG prend peu en compte les problématiques des marchés** : gestion par à coups (ex. augmentation des prix).

Principales recommandations :

- Redéfinir les rôles de la Commission Marketing, ce qu'elle fait et ce qu'elle ne fait pas.
- Se doter de méthodes d'évaluation des actions sur les marchés.
- Avoir les retours des marchés : positionnement des fromages, informations, ...

Il est nécessaire de mettre des critères supplémentaires afin de limiter la taille des exploitations



> Veille technologique

Ce qui est remonté des ateliers :

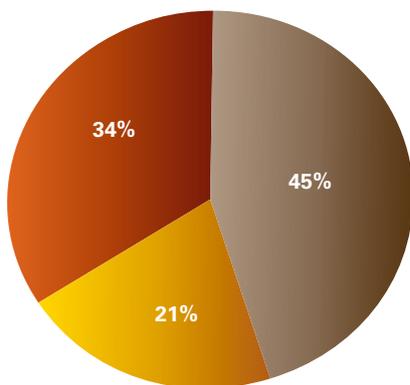
- Importance **de mettre en œuvre des évolutions après avoir montré qu'elles n'ont pas d'impact sur la qualité**. Cas du robot de traite.
- Renforcer l'attractivité pour les jeunes : **l'innovation technologique est un des leviers** (pour 45% des producteurs).

Principales recommandations :

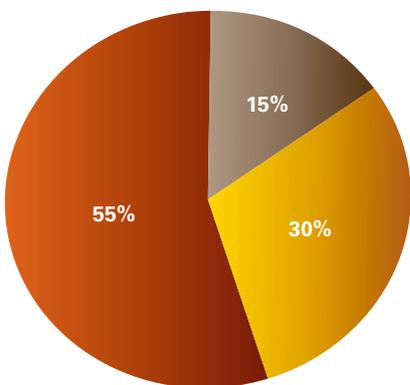
- **Créer une commission tri partite** (3 délégués et 6 autres représentants de la filière (2 par collège)), nommée à l'automne 2022.
- **Le recrutement d'une « technologiste »** au sein de l'IPG a été fait à l'automne 2021.

L'ouverture à de nouvelles technologies est ...

Réponses des producteurs (397)



Réponses des fromagers (66)



- Indispensable
- Un risque pour la qualité et l'image
- Nécessaire d'approfondir les connaissances avant de décider

Aspects gouvernance et communication

> Représentation des producteurs et fromagers

Ce qui est remonté des ateliers :

- Ressenti par les producteurs d'un **manque de représentation de la base**.
- Former les délégués, leur donner les moyens, les accompagner dans **l'animation**.
- Plus **d'ouverture des groupes de travail/commissions** aux acteurs de la base.
- **Décisions trop descendantes**, mieux préparer les décisions en amont des assemblées.

Principales recommandations :

- **Nouvelle répartition** des délégués producteurs et fromagers avec territoires et bios/alpages.
- Se mettre en accord sur les **rôles et obligations des délégués** au sein de l'IPG : descente et remontée d'informations entre la base et les instances, responsabilités sur les sociétés de laiteries.
- Bâtir un **programme d'information et formation** des délégués, incluant des outils de communication.
- Formaliser **l'organisation des fromagers**, rendre plus officiel le groupe d'intérêt.
- **Clarifier les processus de nomination** des délégués et des membres du Comité; chaque fédération explicite à l'IPG ses processus de nomination des délégués. Bien associer les satellites comme le font les fromagers.
- In fine, adapter les statuts.

> Formation des producteurs et fromagers

Principales recommandations :

- Mettre en place des journées de formation/information communes aux 3 collèges.
- Construire une communication positive sur la dimension artisanale.
- Améliorer le sentiment d'appartenance, expliciter.

> Communication avec le terrain

Ce qui est remonté des ateliers :

- Pour 43% des producteurs et 51% des fromagers, la communication avec la base doit évoluer.
- Manque d'outils de communication régulier et directs.
- Besoin d'avoir des informations objectives pour justifier les décisions.

Principales recommandations :

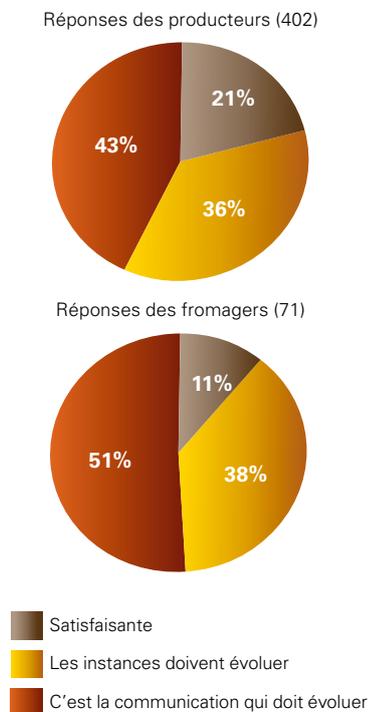
- **3 Assemblées annuelles décentralisées** « le moment IPG » avec des représentants des 3 collèges, dont une en allemand.
- **E-mailing direct IPG** (mensuel environ) – producteurs/ fromagers; exploiter les opportunités du digital.
- **L'Oiseau** – Faire évoluer, ajouter des rubriques

3 séances de restitution des travaux

Trois restitutions se sont tenues en mars 2022 dans 3 villes stratégiques : Bulle, Lausanne et Berne. Il s'agissait de rendre compte aux professionnels de la filière (producteurs, sociétés de laiterie, fromagers et affineurs) des résultats des ateliers et enquêtes en ligne. Les restitutions se sont suivies de moments d'échanges entre les participants. Plusieurs éléments ont été soulevés lors de ces temps, notamment **la question du prix du lait, l'évolution du cahier des charges, l'adaptation technologique des fermes, ainsi que la question de la gouvernance et de la communication au sein de la filière.**



Comment évaluez-vous la communication au sein de la filière ?



Conclusion des travaux : en route pour 2040 !

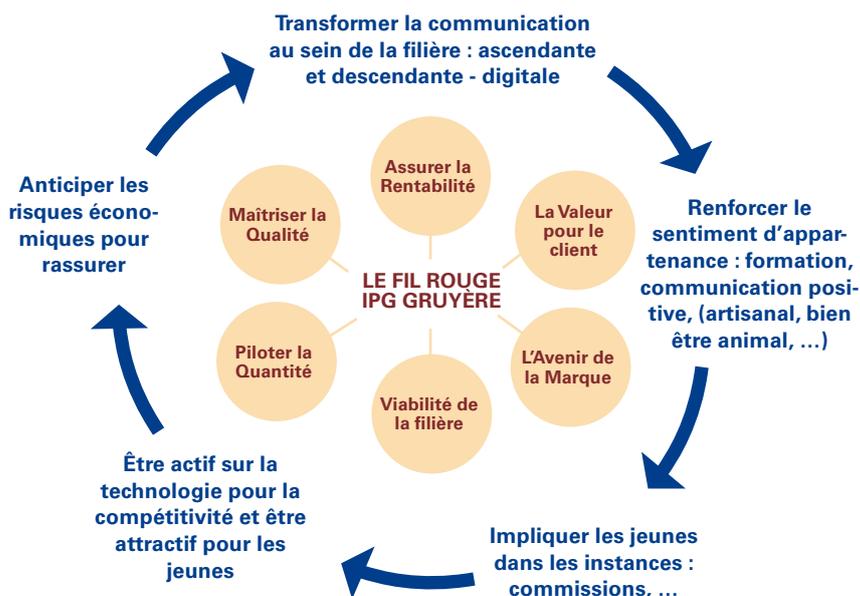


Schéma TriesseGressard : actions prioritaires pour répondre aux attentes du terrain



Négociation du prix dans la filière du Gruyère AOP

Négociation du prix

Le prix indicatif du lait pour le Gruyère AOP a augmenté au 1^{er} septembre 2022, pour atteindre 93.95 cts/ litre de lait. La loi sur l'agriculture permet en effet depuis 2004 aux interprofessions de négocier un prix du lait indicatif.

L'objectif des négociations sur le prix du lait est de trouver un sain équilibre entre un prix de vente attractif et une rémunération correcte du travail des producteurs, fromagers et affineurs. Ce processus est long car l'accord des 3 groupes est nécessaire, sur le montant et la clé de répartition. Un groupe ne se fait donc jamais imposer une décision.

La politique de l'IPG est de ne jamais revoir par la suite à la baisse un prix obtenu. C'est pourquoi il est important de bien prendre le temps de s'accorder sur le montant de l'augmentation. En cas de difficultés sur le marché, un ajustement se fait éventuellement sur les quantités, mais pas sur les prix. Il y a eu en 2002 une exception. Le prix du lait a en effet baissé, en lien avec une restriction sur les quantités. Cela a été considéré comme une erreur à ne pas répéter.

Une négociation sur le prix du lait doit se baser sur le potentiel d'augmentation du prix final du fromage pour le consommateur car c'est bien les achats de ces derniers qui font vivre la filière. Il s'agit donc d'estimer, en fonction de l'état du marché, quelle est l'augmentation de prix acceptable. Pour le Gruyère AOP, il y a encore une difficulté supplémentaire, à savoir le prix potentiel en Suisse et celui à l'étranger. En effet, si le Gruyère AOP est un produit de consommation courante au

plan national, il est souvent positionné haut de gamme à l'étranger, qui représente 40% des ventes. A ce niveau, une augmentation substantielle pourrait le faire basculer dans la catégorie des produits de luxe, où l'acte d'achat ne s'adresse plus qu'à une élite, ce qui aurait des répercussions sur le volume total vendu.

La répartition de l'augmentation de prix entre les 3 groupes représente la deuxième étape de la négociation.

Il est important de ne pas raisonner à l'inverse en commençant par déterminer l'augmentation de prix souhaitée par chaque groupe. Le risque serait alors que l'augmentation de prix finale ne soit pas cohérente avec ce que le marché peut absorber.

Ainsi, lors de la dernière négociation de prix, une augmentation de prix sortie cave d'affinage (5 mois) de 1 CHF a été visée.

Dans ce contexte, il convient de rappeler qu'il n'y a aucun prix garanti à la vente. Cette augmentation est une cible à atteindre dans un délai donné, qui dépend des dates de dénonciation des contrats de vente avec la grande distribution.

Dès lors, une négociation difficile s'engage pour qu'une grande part de cette augmentation soit répartie le plus équitablement possible entre les groupes.

Depuis les débuts de l'Interprofession du Gruyère, la clé de répartition du montant à disposition des producteurs de lait et fromagers a toujours été de l'ordre de $\frac{1}{4}$ pour les fromagers et $\frac{3}{4}$ pour les producteurs à $\frac{1}{5}$ pour les fromagers et $\frac{4}{5}$



pour les producteurs. Cette dernière clé de répartition de 1/5 - 4/5 est appliquée en cas d'une faible modification du prix liée à la graisse. C'est également ce rapport qui a été utilisé lors de la dernière négociation sur l'augmentation du prix au 1^{er} septembre 2022, avec pour conséquence une augmentation du prix du lait pour les producteurs de 4.90 cts/l. En prenant également en compte l'augmentation du prix de la graisse de 0.28 centimes/l au 1^{er} avril 2022 et de 0.29 centimes/l au 1^{er} mai 2022, l'augmentation du prix du lait a été de 5.47 centimes /l depuis le début de l'année 2022.

Pour rappel, le rendement de référence de transformation fromagère est de 8.6%. Il est utilisé pour toutes les équivalences entre litres de lait et kilos de fromages. Selon ce principe, 1 litre de lait donne 86 grammes de Gruyère, ou bien 11.63 litres de lait donnent un kilo de Gruyère.

La mise en œuvre d'une augmentation de prix s'échelonne dans le temps. L'augmentation de prix entre en vigueur le 1^{er} septembre 2022 pour les producteurs et les affineurs. La part d'augmentation dédiée aux affineurs doit permettre:

- une marge de manœuvre pour négocier dans les meilleures conditions possibles, jusqu'à début 2023, cette augmentation du prix de vente. Les contrats peuvent en effet être parfois dénoncés au 1^{er} septembre en Suisse, alors que c'est plus souvent au 1^{er} janvier à l'étranger. L'évolution des différents taux de change est également à prendre en compte, principalement avec l'euro, le dollar et la livre sterling. La situation actuelle n'est pas favorable avec un franc fort.
- Cette marge doit aussi permettre d'assumer les risques financiers liés à la commercialisation du Gruyère AOP (avances de paiements, mise en valeur du produit, pertes de poids, risques qualité).

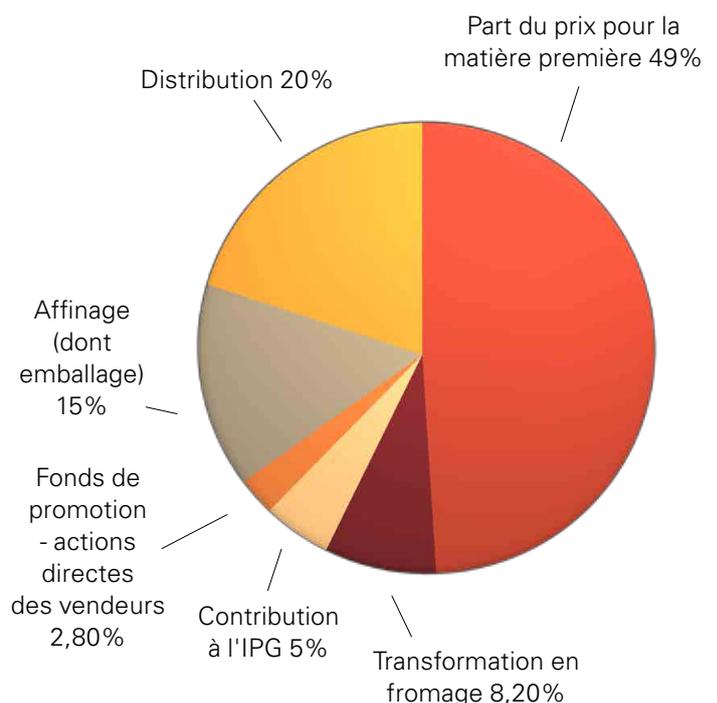
Le prix sortie fromagerie évolue en fonction du nouveau prix du lait, soit lors de la pesée de la production de sep-

tembre 2022, qui est payée la première quinzaine de janvier selon le contrat d'achat de fromage. Il n'y a donc pas de double marge pour le fromager sur la fin de l'année.

La répartition du prix final du fromage

Le schéma suivant montre la répartition du prix final du Gruyère AOP à 5 mois, payé par le consommateur, entre tous les maillons de la chaîne, du producteur au distributeur.

Répartition du prix final du fromage à 5 mois





En Suisse, 20% du prix final du Gruyère revient au distributeur. Ce taux est inférieur à celui de beaucoup d'autres produits.

Pour être vendu, le Gruyère AOP doit assurer un revenu au vendeur par rapport à la place qu'il occupe dans le magasin.

A l'étranger, il convient de prendre en plus en compte l'influence du prix du transport dans le prix final, ainsi que le positionnement voulu par les distributeurs.

Les marges des distributeurs sont en moyenne plus élevées à l'étranger qu'en Suisse, et elles varient selon les pays. A titre d'exemple, en avril 2022, le Gruyère AOP Classic (traditionnel 5 à 8 mois) était vendu en moyenne 36.16 euros/kg en Finlande et Suède, contre 21.50 euros/kg en Italie. Ces prix de vente comprennent les taxes, qui sont également très variables selon les pays.

Dans cette situation, les prix augmentent généralement davantage pour les vieux fromages.

15% du prix final du Gruyère revient à l'affinage, y compris l'emballage. La marge des affineurs n'est pas assurée. Elle dépend de leur force de négociation face à la distribution. La vente de fromage se fait en effet dans un marché libre.

La contribution de l'IPG, d'un montant de 90 cts par kg de Gruyère, est versée par l'affineur à l'IPG mais c'est en fait le consommateur qui la paye car elle est incluse dans le prix total du fromage. Cette contribution permet à l'IPG, comme cela est prévu à l'article 47 du cahier des charges, de financer les frais de production, de distribution et du

contrôle des marques en caséine, ainsi que la promotion de base et la défense de l'AOP Gruyère, afin d'encourager les ventes. Cette contribution représente 5% du prix final du fromage. Tout produit de marque comprend dans son prix final une telle contribution, afin d'en assurer la pérennité.

En plus de cette contribution de l'IPG, un fonds de promotion de 50 cts par kg de Gruyère est généré par les affineurs pour réaliser des actions et promotions. Selon le même principe que les 90 cts, c'est le consommateur qui paye cette contribution. Elle représente 2.8% du prix final du fromage.

8.2% du prix final du Gruyère revient à la transformation en fromage et 49% à l'élaboration de la matière première, le lait.

Dans le calcul d'achat de lait, le montant de 18 cts / kg de lait (3 cts pour le supplément de non ensilage, 10 cts pour le supplément lait transformé en fromage, 5 cts pour le supplément lait commercialisé) est soustrait du prix du lait. Ce montant, alloué par la Confédération, est versé aux producteurs via le fromager mais permet de diminuer le prix de vente au consommateur.

En concurrence avec la multitude de fromages sur le marché, le Gruyère AOP rémunère ainsi l'entier d'une filière par le biais d'une négociation difficile, où le compromis est le maître mot.



Swiss Cheese Awards – Le Gruyère AOP couronné pour la deuxième fois consécutive

**Félicitations à Marc Delacombaz pour son titre de
Champion Suisse**

Le Gruyère AOP de Marc Delacombaz élaboré à la Laiterie-Fromagerie de Montbovon et affiné par Mifroma a remporté le titre de Champion Suisse 2022 lors des Swiss Cheese Awards organisé au Châble.



Urs Marthaler et Bruno Wüthrich

La rénovation complète de la fromagerie de Juchlishaus

La fromagerie de Juchlishaus dans la commune de Mühleberg a fait peau neuve et s'est agrandie. Située dans la zone de production dans le canton de Berne, elle produit 9'500 meules de Gruyère AOP par année, alors qu'autrefois elle produisait de l'Emmental.

En 1994, les coopérateurs de la fromagerie Juchlishaus ont décidé de passer de l'Emmental au Gruyère. Cette décision a été prise en partie sous la pression de l'Union suisse de commerce de fromage qui était alors responsable des ventes. « Rétrospectivement, cela a été une grande chance pour nous, se souvient Urs Marthaler, producteur et président de la Société de laiterie. »

25 ans après le passage au Gruyère, toute la fromagerie avait pris de l'âge. L'installation devait être rénovée de toute urgence et les conditions dans les caves étaient très difficiles, ce qui entraînait de plus en plus de problèmes de qualité. La Société de la laiterie était prête à investir dans l'avenir. Elle a examiné toutes les variantes, de la rénovation à la nouvelle construction. « C'est alors que la chance nous a souri, constate Urs Marthaler. Le restaurant situé en face de la fromagerie ayant fermé, le propriétaire était intéressé par la vente du terrain sur lequel se trouvait le parking pour ses clients, juste à côté de la fromagerie. Ce terrain était parfait pour construire une nouvelle cave ». La décision a donc été prise en faveur d'une rénovation complète.

En 2016, Bruno Wüthrich a été nommé nouveau fromager et s'installe à la fromagerie Juchlishaus. C'est précisément à cette époque que les plans de transformation se sont concrétisés. Grâce à une collaboration fructueuse entre l'architecte, le comité de la fromagerie et le fromager, le projet s'est concrétisé. « J'ai été très heureux que les producteurs me laissent une grande liberté et me fassent confiance pour participer à la conception du projet, raconte Bruno Wüthrich. Toutes mes propositions étaient guidées par le désir de produire un Gruyère AOP de haute

qualité, d'optimiser les processus et donc les conditions de travail dans la fromagerie. »

Les travaux ont commencé par la construction d'une annexe à la fromagerie, afin que la production puisse être maintenue le plus longtemps possible dans la fromagerie existante. L'extension pour les nouvelles machines à fromage et le local pour la préparation du lait ont donc été construits en premier. Pendant que les travaux de bétonnage, de martelage et de vissage se poursuivaient d'un côté, la fabrication du Gruyère AOP a pu se poursuivre de l'autre côté jusqu'en décembre 2019. « Nous avons dû arrêter la production pendant quatre mois et demi seulement et livrer notre lait à l'industrie, poursuit M. Marthaler. Il n'a malheureusement pas été possible de transformer le lait de nos 18 producteurs dans d'autres fromageries. C'est pourquoi nous sommes très heureux et fiers que la production ait pu redémarrer le 18 mai 2020. »

La dernière étape a été la construction de la nouvelle cave à fromage. « Avant, nous manquions de place et ne pouvions stocker les fromages que deux mois, se souvient Bruno Wüthrich. Ensuite, ils partaient chez FROMCO SA à Moudon. Aujourd'hui, la nouvelle cave peut accueillir 4'500 meules et nous soignons notre Gruyère AOP sur place pendant toute la durée de l'affinage. C'est une grande satisfaction. »

Novembre 2021, fin des travaux. Les améliorations se sont fait sentir très rapidement. « Nous avons eu beaucoup de chance, dit le fromager. Dès le premier jour après les travaux, nous avons produit un Gruyère AOP de très bonne qualité. Il faut dire que je peux compter sur les producteurs qui livrent du bon lait et avec qui j'ai une bonne communication. La transformation de la fromagerie était un projet commun qui nous a tous concernés, les producteurs de lait, le fromager et les collaborateurs de la fromagerie qui font un excellent travail au quotidien. En effet, notre intérêt commun est de produire un Gruyère AOP de haute qualité, qui nous permet d'obtenir un bon prix pour le lait. Ce n'est qu'ensemble que nous pourrions maîtriser l'avenir avec succès. »





Suzanne et Jean-Pierre Gfeller

Suzanne et Jean-Pierre Gfeller, un couple attentif à leurs vaches pour un lait de qualité

1988 est une année importante dans la vie de Jean-Pierre Gfeller et de sa femme Suzanne. Cette année-là, ils reprennent la ferme familiale et se marient. La force de leur couple sur l'exploitation est leur polyvalence. « Suzanne est fille d'agriculteur. On se partage toutes les tâches. » Lorsque Jean-Pierre Gfeller faisait de la politique comme député au Grand Conseil, sa femme reprenait toutes les tâches au pied levé. Ils exploitent ensemble les 38 hectares de surface agricole utile et ont une cinquantaine de têtes de bétail dont une vingtaine de vaches. La taille de la ferme leur permet de bien connaître chacune des bêtes de leur cheptel.

Jean-Pierre Gfeller est président de société de Fromagerie Duo-Vallon/Les Bayards. Pour la deuxième fois, en 2021, le fromage fabriqué aux Bayards a été choisi par les autorités neuchâteloises comme meilleur Gruyère AOP neuchâtelois.

M. Gfeller est très vigilant sur la qualité de son lait et il est très attentif à ses bêtes. Il constate cependant que certaines caractéristiques gustatives du lait ne sont pas clairement maîtrisables. « Nous pouvons, entre autres, contrôler l'hygiène laitière, mais nous ne pouvons que difficilement influencer l'aspect floristique de l'alimentation de nos vaches, ainsi que la qualité de nos terres. » Le Gruyère AOP sélectionné par les autorités neuchâteloises a été produit en septembre.

A cette période de l'année, la majorité des vaches des dix-neuf producteurs coulant à la Fromagerie Duo-Vallon/Les Bayards pâturent dans les champs ou dans les pâturages. « C'est peut-être ce petit plus qui a donné ce petit goût... cette subtilité supplémentaire ! »

Depuis ses débuts en tant que président de la société, il y a 25 ans, Jean-Pierre a toujours relevé l'importance de garder le savoir-faire et de garantir un lait de qualité, quelle que soit la manière dont il est produit ou la taille de l'exploitation. Pour lui, la communication prime. Lorsqu'il y a un problème, il faut en parler afin de pouvoir réagir au plus vite, tout en s'entre-aidant. « Les gens aiment manger le fromage que nous fabriquons. C'est pour cette raison que produire un Gruyère AOP de haute qualité est un but à atteindre pour tous les producteurs de lait de la filière ! »

Depuis quelque temps, M. Gfeller est en grande réflexion sur l'avenir de sa ferme, entourée de 100 hectares de forêt. Il souhaite bientôt la remettre, à une de ses trois filles ou à un autre agriculteur. Il tient à conserver la taille de la structure actuelle. Pour lui, la grandeur de sa ferme est viable et bénéfique pour le futur, aussi bien d'un point de vue professionnel, que de la qualité de vie, mais aussi sur l'effet d'un impact écologique positif.

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND



Vincent Tyrode

Du Gruyère AOP apprécié jusqu'à L'Elysée

Période particulièrement faste pour Vincent Tyrode. Son Gruyère AOP a été désigné fromage d'excellence pour 2022 par le Conseil d'État vaudois. Une pâte dure que le président français Emmanuel Macron a eu l'occasion de déguster et d'apprécier grâce à Monsieur Philippe Leuba, Conseiller d'Etat vaudois et défenseur des produits du terroir. Mais ce n'est pas tout : Vincent Tyrode est sur le point d'inaugurer sa nouvelle fromagerie comprenant une galerie visiteur permettant de visualiser la fabrication du Vacherin Mont d'Or AOP et du Gruyère AOP.

En fin d'année dernière, le conseiller d'État Philippe Leuba a adressé au président français Emmanuel Macron un cadeau pour ravir ses papilles : du Gruyère AOP et du Vacherin Mont d'Or AOP de Vincent Tyrode, pour l'un affiné dans les caves de Margot à Yverdon et l'autre directement dans les caves de L'Auberson. Il a accompagné ces fromages de trois bouteilles du vin d'honneur du Conseil d'État : le Clos du Châtelard, AOC Chablais, propriété de Hammel SA, vinifié par Charles Rolaz. Trois mois plus tard, M. Leuba prend la route jusqu'à L'Auberson avec une lettre signée d'Emmanuel Macron. On pouvait y lire : « Je profite de cette occasion pour saluer la qualité de ces produits qui participent au rayonnement de la gastronomie suisse. »

Vincent Tyrode est arrivé en Suisse en 1997. Pendant 4 ans, il est l'ouvrier de Valentin Biemann et, en 2001, il reprend la fromagerie comme acheteur de lait. « Ce n'était pas dans les habitudes d'engager un Français, se souvient le fromager. Mais la Société de laiterie de L'Auberson s'est montrée très ouverte et m'a fait confiance.

Malheureusement, 9 ans plus tard, un incendie a détruit l'ensemble de la fromagerie. Ce sinistre a

été l'occasion d'une remise en question pour les producteurs et pour le fromager. « Finalement, j'ai proposé de devenir propriétaire des locaux, de rénover la fromagerie et de travailler en indépendant tout en respectant les règles de l'AOP ».

Originaire du Haut-Doubs, Vincent et son épouse Bénédicte sont amoureux de L'Auberson et de la région, à tel point qu'ils sont devenus suisses. Il n'en reste pas moins que l'origine du fromager facilite le commerce sur la France. « Je connais un certain nombre de meilleurs ouvriers de France qui ont des crémeries. Et à force de leur faire goûter le produit de notre travail, ils en ont proposé sur leur étal. »

Au cours des ans, la fromagerie est devenue trop petite. « Pour le Gruyère AOP, on a suivi l'évolution et on en fabrique actuellement 200 tonnes par année. On a en outre fortement augmenté notre fabrication de Vacherin Mont d'Or AOP. Nous sommes une équipe de 10 personnes à l'année, 25 en période de fabrication du Vacherin Mont d'Or. »

La nouvelle fromagerie sera donc plus grande avec des outils performants. « Si on veut garder du personnel de confiance, il faut leur apporter des outils dont ils sont fiers. » La nouvelle fromagerie comportera aussi une galerie de visite et un espace multifonction pour accueillir les visiteurs.

Vincent Tyrode a envie de montrer aux consommateurs la fabrication des deux fromages qu'il affectionne, en tenant compte des normes d'hygiène très contraignantes. « J'aime la rigueur qui est au cœur de notre travail. Cette rigueur suisse a permis au Gruyère AOP d'atteindre une constance et une qualité générale d'exception. Si je vais au marché de Rungis et que je goûte un Gruyère AOP d'un de mes collègues fromagers, il sera assurément excellent. C'est un atout inestimable de retrouver à chaque fois ce goût riche et inimitable. »





Markus Sturny-Fontana

Fromagerie de Lanthen : une cave en briques pour une humidité adéquate

Le Conseil d'État fribourgeois a choisi le Gruyère AOP de la fromagerie de Lanthen dans la commune de Schmitten pour être servi lors des réceptions gouvernementales durant toute l'année 2022. Ce fromage d'excellence a été élaboré par Markus Sturny-Fontana et son équipe. C'est la première fois qu'un fromager de la Singine obtient cette distinction.

Markus Sturny aime dire qu'il travaille avec le cœur, que ce soit lors de la fabrication du Gruyère AOP ou lorsque les meules mûrissent à la cave. Avec son fils et un apprenti, il reçoit 1'350'000 kg de lait par année et fabrique entre neuf et dix pièces de Gruyère AOP par jour, soit 125 tonnes de Gruyère AOP par année.

Il est convaincu que la qualité dépend de nombreux facteurs. Pour lui, 25 % sont dus à la qualité du lait, 25 % à la fromagerie avec notamment le matériel technique, 25 % sont liés au travail et à l'expertise du fromager et 25 % à la communication et l'harmonie entre les producteurs et le fromager. « Ce dernier point est capital, estime-t-il, car si cette relation se passe mal, elle aura une mauvaise influence sur tous les autres pourcentages. »

Ce fils de paysan de Tafers met un point d'honneur à créer une relation de confiance avec les dix producteurs qui viennent principalement de la commune de Schmitten. « Lorsqu'il y a un problème avec la qualité du lait, je réagis rapidement, car il est important de parler, de chercher ensemble une solution. Mais je reste toujours cordial et respectueux. »

En 2016, lors de la construction de la nouvelle cave, le choix s'est porté sur des murs en briques. Si l'atmosphère est trop humide, les briques absorbent une partie de l'eau. Si, au contraire, elle est trop sèche, elles en restituent.

Parfois cela ne suffit pas, il est alors nécessaire de mouiller les briques. À l'inverse, si la cave est

trop humide, elles ne peuvent plus absorber. La marge de manœuvre est alors réduite.

La cave dispose d'une ventilation manuelle : trois ouvertures dans le mur - qu'on peut ouvrir ou fermer totalement ou partiellement - munies de ventilateurs. De plus, le long des murs, des tuyaux en inox laissent passer de l'eau à deux degrés pour rafraîchir l'air. C'est la manière traditionnelle de maintenir une température adéquate. En été, ce système de refroidissement fonctionne beaucoup, en hiver entre deux et trois heures par jour.

À Lanthen, la cave ne mesure que 9 mètres sur 18. Ainsi, une ventilation automatique aurait pris beaucoup de place. Le fromager et la Société coopérative de laiterie ont donc préféré garder davantage d'espaces pour les meules de Gruyère AOP et miser sur la tradition. D'ailleurs, si M. Sturny-Fontana travaille volontiers sur l'ordinateur, il fait encore davantage confiance en sa capacité d'observation et de toucher.

« C'est un travail tout en finesse, explique Markus Sturny-Fontana. Je contrôle avec les mains. Les premières semaines, les meules sont toutes blanches et elles doivent rester mouillées. Puis elles doivent sécher. En observant la croûte, je décide aussi s'il faut les tourner et s'il faut plus ou moins de sel. Je peux ensuite programmer le robot pour qu'il fasse ce que je décide. »

Cette belle qualité de fromage n'a pas toujours été d'actualité. Par le passé, la fromagerie de Lanthen fabriquait de l'Emmental et il y avait de gros problèmes de qualité. « Quand je suis arrivé en 1994, c'était très difficile. Heureusement, en l'an 2000, on a pu fabriquer du Gruyère AOP. La qualité s'est vite grandement améliorée. Trois ou quatre producteurs se sont retirés et les dix restants se sont mis en IP Gruyère, ce qui a aussi sans doute favorisé la qualité. Si nous n'avions pas pu rejoindre l'IPG, la laiterie aurait sans doute disparu. »



Michaël Mathier et Daniel Burkhalter

« Producteurs, fromagers, affineurs, nous faisons partie d'une même famille »

Milka Käse SA affine des Gruyère AOP et de l'Emmental AOP à Burgdorf près de Berne. Situé hors de la zone de production de notre pâte dure, l'entreprise prend soin de quelque 1'700 tonnes de Gruyère AOP par année. Elle les accueille dans ses caves après 3 mois au minimum passés dans la zone, pour répondre aux exigences du cahier des charges.

On peut se demander pourquoi du Gruyère AOP est affiné aux portes de l'Emmental. La raison est historique. Milka Käse a été créé en 1929, au moment où le Gruyère, l'Emmental et le Sbrinz dominaient le marché dans toute la Suisse. A l'époque, la quasi-totalité des affineurs soignait ces trois fromages. Aujourd'hui, l'affineur bernois appartient aux acheteurs de lait suisse, avec Fromarte comme actionnaire principal. Pas étonnant dès lors que le Gruyère AOP ait une place de choix dans ses caves.

Pour le Gruyère AOP, Milka Käse travaille avec 9 fromageries de plaine, situées principalement dans le canton de Fribourg, mais aussi dans celui de Soleure. (Un satellite qui a un droit historique de fabriquer du Gruyère AOP). Il affine également des meules Gruyère Alpage AOP provenant de 2 fromageries du Jura bernois.

« Notre petite taille est un atout, relève son directeur, Michaël Mathier. Elle nous permet d'avoir des échanges fréquents avec nos fromagers et de temps à autre avec nos producteurs. Tout, comme le responsable des caves, je me déplace volontiers pour garder un lien fort. Nous considérons que nous faisons partie d'une même famille. Nous devons gagner notre vie ensemble. »

Ces contacts étroits ont des avantages à tous les niveaux, et même pour les ventes elles-mêmes. « Par la force des choses, nos fromageries produisent des Gruyère AOP qui ont des petites

différences, subtiles mais qui font leur personnalité, explique Daniel Burkhalter, maître fromager, responsable des achats. Et donc, comme on connaît bien les fromages qu'on a dans nos caves, on sait quel Gruyère AOP proposer à quel client ! »

Milka Käse vend dans toute la Suisse et en Europe sous la marque Swisscru. « Les consommateurs ont un intérêt marqué pour du Gruyère AOP de caractère, remarque M. Mathier. Si on pousse l'affinage à 18, 20 mois, la meule aura quelques subtilités particulières qui peuvent attirer les consommateurs.

Sur les marchés étrangers, l'affineur bernois priorise les pays voisins comme la France, l'Allemagne, l'Italie, en raison de la taille réduite de sa structure. Il vend aussi les Gruyère AOP dans les pays scandinaves. « Ces consommateurs sont sensibles à la qualité du produit, constate Michaël Mathier. Ils voyagent beaucoup, ils sont curieux, ouverts et ont un bon pouvoir d'achat. »

« Ici, comme à l'étranger, il y a beaucoup de concurrence dans les pâtes pressées, note encore le directeur. Il est donc essentiel de continuer à avoir du Gruyère AOP d'une qualité supérieure aux autres fromages. C'est notre force et ce qui motive le prix de notre produit. » Pas étonnant dès lors que la qualité soit au centre de l'attention dans les caves de Berthoud. « J'aime dire que la qualité, on doit la vivre, que l'on soit producteur, fromager ou affineur ! » conclut M. Burkhalter qui est aussi membre de la commission de recours de taxation de l'IPG. C'est un état d'esprit. Bien qu'on ne soit pas dans la zone, nos fromages sont soignés avec la même rigueur, la même motivation. D'ailleurs, même si nous ne sommes pas proches géographiquement, quand nous avons besoin d'un soutien, nous faisons partie à part entière de la filière. »

Recettes



Tempura de Gruyère AOP

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 3 min

Ingrédients pour 4 personnes (Entrée) :

Gruyère AOP au confit d'échalotte

160 g de Gruyère AOP âgé entre 8 et 10 mois

150 g d'échalotes

0,5 dl de vin rouge

10g de sucre

0,5 dl de bouillon de légumes

1 cc de vinaigre de vin rouge

sel et poivre

Tempura

120 g de farine de riz

60 ml de bière

60 ml d'eau

1 jaune d'œuf

1 l d'huile de friture

Sauce

0,5 dl de sauce poisson

2 cs de beurre de cacahuète

100g de cacahuètes torréfiées

1,5dl de bouillon de légumes

0,5 gousse d'ail

1 pincée de piment rouge

Préparation :

Gruyère AOP au confit d'échalotte

- La veille, faire suer les échalotes dans un peu de matière grasse, sucrer et faire caraméliser.

- Déglacer avec le vin rouge et le vinaigre de vin, faire réduire à sec.
- Mouiller avec le fond de légumes et laisser mijoter.
- Assaisonner et laisser refroidir.
- Couper le Gruyère AOP en bâtonnets ou une autre forme qui vous plaît. Les mélanger dans le confit d'oignon et laisser mariner au frais.

Tempura

- Le jour même, préparer la pâte à beignets en mélangeant avec énergie la farine avec l'eau et la bière. Ajouter le jaune d'œuf. La pâte doit avoir une consistance moyennement liquide.
- Réserver au froid pendant 2 heures.
- Couvrir chaque morceau de Gruyère AOP de pâte à frire en les plongeant dans cette pâte.
- Frire quelques minutes jusqu'à ce que les tempuras soient bien colorées.

Sauce

- Hacher l'ail finement.
- Faire fondre le beurre de cacahuètes, ajouter l'ail.
- Ajouter les cacahuètes hachées grossièrement.
- Ajouter le bouillon de légumes et le piment.
- Rectifier l'assaisonnement.

Astuce : Prendre un Gruyère AOP qui n'est pas trop jeune afin que la tenue à la cuisson soit meilleure.



Risotto au Gruyère AOP, truffes de Bonvillars et tomates confites

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients pour 4 personnes (Plat principal) :

Beurre de truffes

40g de beurre

20g de truffes de Bonvillars (VD)

Risotto

1 cs de beurre

1/2 gousse d'ail

300 g de riz arborio ou Vialone

50ml de vin blanc

850ml de bouillon de légumes

150g de Gruyère AOP âgé entre 5 mois et 7 mois

2 cs de crème 35% mg

sel et poivre

1 truffe de Bonvillars (VD)

4 pluches cerfeuil

Tomates confites

8 tomates cerises

2dl d'huile d'olive

sel et poivre

herbes aromatiques

Préparation :

Beurre de truffes (4 à 5 heures avant)

- Ramollir le beurre en pommade et ajouter les parures de truffes hachées.
- Laisser reposer 4 à 5 heures au réfrigérateur.

Risotto

- Dans une casserole assez grande, faites mousser le beurre à feu doux.
- Peler et hacher l'ail, mettre dans le beurre et faire suer à blanc (sans coloration).
- Ajouter le riz et faites-le nacrer (c'est-à-dire prendre la couleur d'une perle).
- Saler et déglacer avec le vin blanc, faire réduire à sec et ajouter un peu de bouillon.
- Ajouter du bouillon dès que le risotto semble sec, jusqu'à l'ajout complet du bouillon.
- Mettre la plaque de cuisson au minimum et ajouter le Gruyère AOP râpé, bien mélanger.
- Mélanger doucement jusqu'à complète dissolution du Gruyère AOP dans le risotto.
- Rectifier l'assaisonnement.

Tomates confites

- Mettre les tomates cerises entières, avec la queue, lavées et séchées, dans la casserole.

Couvrir d'huile d'olive.

Saler, poivrer et ajouter des herbes aromatiques.

Laisser mijoter à feu très doux. Les tomates doivent être cuites et ne pas garder leur aspect "cru".

L'huile doit être très chaude, mais surtout ne jamais bouillir.

Dresser le risotto dans une assiette creuse et ajouter de fines tranches de truffes sur le dessus ainsi que les tomates confites.

Astuces : Mettre la truffe dans le riz arborio quelques jours avant la recette dans un récipient fermé. Celle-ci parfumerait ainsi également le riz avant la cuisson. Cuire à feu très doux, c'est le principe de base d'un bon risotto. Afin de faire de très fines lamelles de truffes, utilisez un éplucheur à légumes.



© Keystone



Très grande visibilité du Gruyère AOP à Munich

Immense succès pour le Gruyère AOP lors des Championnats d'Europe multisports qui se sont déroulés du 11 au 21 août à Munich, avec un accent particulier pour l'athlétisme. Cet événement sportif, qui a pris la forme d'une grande fête populaire, a offert une grande visibilité à notre pâte dure qui était un des partenaires officiels. Le public sur place ainsi que le milliard de téléspectateurs qui ont suivi les épreuves ont pu faire le lien entre les valeurs de performance et d'excellence des athlètes et du Gruyère AOP.

Partenaire officiel de European athletics, on a beaucoup vu le logo du Gruyère AOP dans les émissions sportives des différentes TV et sur les photos publiées dans les journaux. Dans le stade olympique où se déroulaient les épreuves d'athlétisme, le Gruyère AOP était très présent sur le pourtour et lors de la remise des médailles. Il faut dire que depuis de nombreuses années, l'IPG est un des sponsors principaux de l'European athletics qui défend des valeurs proches des nôtres : « Chez nous comme chez les athlètes, il faut beaucoup de travail, un travail exigeant et rigoureux, pour miser sur l'excellence, relève Gaspard Cuenot, chargé du marketing et de la promotion à l'IPG. De plus, on peut citer le respect des fans dans le stade. C'est aussi ce qu'on retrouve auprès de nos consommateurs, des gens respectueux, qui ont les pieds sur terre. »

Comme l'IPG s'est investi dans l'ensemble de la manifestation, il a pu monter trois stands dans différents lieux : un premier, à la Königsplatz, où il y avait le beach-volley et l'escalade. Un autre à l'Olympiapark, où se dressait le village des partenaires ainsi que la remise des médailles. Le troisième, au cœur du Stade Olympique, où les compétitions d'athlétisme prenaient place.

Les stands ont été très fréquentés, puisque les organisateurs ont voulu faire de ces Championnats un événement populaire. De nombreuses compétitions étaient libres d'accès à tous les spectateurs. De plus, le public ne se limitait pas à rester assis et à regarder. Il pouvait participer à des événements musicaux ou s'essayer à des jeux sportifs, dans le cadre d'un festival « The Roofs » qui complétait les compétitions. Pour le Gruyère AOP, c'était une belle opportunité de toucher des publics qui s'intéressent à d'autres sports comme la gymnastique, le cyclisme, le vélo de piste ou l'aviron notamment.

Sur le stand du Parc olympique, les badauds pouvaient déguster du Gruyère AOP, manger de la fondue et acheter notre pâte dure. Il pouvait également se prendre en photo dans un décor de cave ou participer à des jeux et tenter de gagner une peluche aux couleurs du Gruyère AOP. « On nous avait prévenus, les Allemands ne sont pas de grands consommateurs de fondue ; et en plus, avec la chaleur, ils ne devaient pas être intéressés, lance M. Cuenot. Alors quelle ne fut pas notre surprise quand, après trois jours, ils avaient dévalisé notre stock. Nous avons dû nous réapprovisionner de fondue rapidement pour couvrir nos besoins pour la fin de cet événement. Pendant qu'ils savouraient notre fromage, les Bavaois, comme les visiteurs étrangers, posaient toutes sortes de questions. Quelle chance que nous avons du personnel de la zone de production qui connaissait bien le sujet ! »

En tout, deux tonnes de Gruyère AOP ont été dégustées, soit sous forme de sticks sur le stand, soit dans des plats préparés dans 17 restaurants VIP de la ville. 50'000 sticks de fromage ont été distribués à l'entrée des stades. C'est dire que la participation du Gruyère AOP à ce Championnat est une belle réussite, tout comme les exploits de la délégation helvétique. Rien qu'en athlétisme, on a pu compter sur une médaille d'or, trois d'argent et deux de bronze.



- Mujinga Kambundji a décroché la médaille d'or lors du 200 mètres et la médaille d'argent au 100 mètres.
- Ditaji Kambundji, la jeune sœur de Mujinga, a remporté la médaille de bronze au 100 mètres haies.
- Ricky Petrucciani s'est offert l'argent sur 400 mètres.
- Simon Ehammer a gagné la médaille d'argent au Décathlon.
- Annik Kälin s'est placée en troisième place sur l'heptathlon.

Audrey Werro

Une ancienne championne du Mille Gruyère brille au sommet de l'athlétisme mondial.

Audrey Werro est devenue vice-Championne du Monde Junior du 800 mètres cet été, avant de décrocher une qualification pour les Championnats d'Europe de Munich. La jeune sprinteuse fribourgeoise de 18 ans répond à nos questions.

Parlez-nous de votre discipline. Qu'est-ce qui vous a poussé à pratiquer ce sport à ce haut niveau ?

J'ai commencé l'athlétisme en 2013 comme passe-temps et sans intention d'en pratiquer à haut niveau. J'ai essayé la plupart des disciplines durant mon enfance avant de choisir le 800m comme discipline de prédilection. Année après année, j'ai participé à différentes compétitions au début au niveau régional, puis national et enfin international. L'envie de pratiquer l'athlétisme à haut niveau est venue naturellement avec le temps.



Après être devenue Vice-Championne du Monde Junior du 800m vous vous qualifiez pour les européens de Munich à l'âge de 18 ans seulement. Comment avez-vous vécu cette première médaille lors des mondiaux junior ?

C'était une grande joie de remporter cette médaille et une belle récompense. Cela montre que le travail paie et on est motivé à continuer comme ça.

Que reprenez-vous de cette première expérience avec l'élite européenne à Munich ?

Ça reste une très belle expérience même si ce n'était pas le meilleur résultat. Ces premiers championnats en élite m'ont permis d'acquérir de l'expérience pour la suite et c'était aussi l'objectif qui était fixé pour ces championnats d'Europe.

La saison 2022 est sur le point de se terminer, quel bilan tirez-vous de celle-ci ?

Lors de cette saison 2022, tous les objectifs ont été atteints et même dépassés, c'était une très belle saison !

Vous êtes également une ancienne championne du Mille Gruyère, quels souvenirs gardez-vous ces compétitions ? Qu'est-ce que le Mille Gruyère vous a apporté pour la suite de votre carrière ?

Je garde un très bon souvenir du Mille Gruyère, c'était un peu LA course de l'année et l'occasion de courir pour la première fois au niveau national. C'est aussi avec le Mille Gruyère que j'ai pu faire de premières expériences dans l'athlétisme et cette expérience est toujours bonne à garder pour le futur !

Que vous inspire Paris 2024 ? Quel travail vous reste-t-il à accomplir pour atteindre vos objectifs olympiques ?

Paris 2024 c'est comme un rêve et pour l'accomplir il faut continuer à s'entraîner, prendre de l'expérience, récupérer et ne rien lâcher !



Le Gruyère AOP associé à de grands événements

D'octobre 2022 à mai 2023

Fribourg Gottéron

Durant toute la saison d'hiver, le HC Gottéron affiche les couleurs du Gruyère AOP sur son maillot et autour de la glace.

www.gotteron.ch

World Cheese Awards

Du 1^{er} au 4 novembre 2022

Le prochain concours des World Cheese Awards aura lieu au Pays de Galles.

gff.co.uk/awards/world-cheese-awards

Les Automnales

Du 11 au 20 novembre 2022

Les Automnales se dérouleront à Genève Palexpo avec le Gruyère AOP. www.automnales.ch

Championnat du monde de Malakoffs

Le 17 novembre 2022

Dans le cadre de Lausanne à Table, un deuxième championnat du monde de Malakoffs au Gruyère AOP est organisé mi-novembre.

www.lausanneatable.ch/evenement/championnat-du-monde-de-malakoffs

Suisse Fondue Festival

Du 17 au 20 novembre 2022

Organisé pour la première fois, ce festival gastronomique propose à ses visiteurs de se retrouver dans une structure spectaculaire, construite pour l'occasion au cœur de la ville

de Fribourg. La manifestation, née d'un partenariat entre la Ville de Fribourg, l'Interprofession du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois, célèbre la fondue « moitié-moitié » comme plat convivial par excellence et emblème du patrimoine culinaire fribourgeois !

Le Gruyère AOP European Curling Championships

Du 19 au 26 novembre 2022

Le Gruyère AOP est sponsor des championnats européens de curling qui ont lieu cette année à Östersund en Suède.

worldcurling.org/events/ecc2022

Championnat du monde de ski de fond

Du 25 novembre 2022 au 26 mars 2023

Le Gruyère AOP est sponsor de la Coupe du Monde de Ski de Fond qui débute à la fin novembre et se termine à la mi-mars. Le Tour de Ski fera étape en Suisse au Val Müstair, en Allemagne à Oberstdorf et en Italie à Val di Fiemme entre le 31 décembre 2022 et le 8 janvier 2023.

www.fis-ski.com/cross-country

Salon Goût et Terroirs

Du 30 novembre au 4 décembre 2022

Retrouvez le Gruyère AOP au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle. www.gouts-et-terroirs.ch

Pintes Ouvertes

Du 2 au 4 décembre 2022

Profitez d'une fondue 100% Gruyère AOP accompagnée de différents produits du terroir lors des Pintes ouvertes du canton de Vaud. www.pintesouvertes.ch



SPAR European Cross-Country Championships

Le 11 décembre 2022

Dans le cadre de son sponsoring de l'Athlétisme européen, le Gruyère AOP apporte aussi son soutien aux courses de Cross-Country. Les athlètes s'affronteront cette année à Turin, Italie.

www.european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships/overview

Kids Nordic Tour

Décembre à février 2023

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

www.kidsnordictour.blogspot.com

Winter Fancy Food

Du 15 au 17 janvier 2023

Le Gruyère AOP sera présent à la foire américaine qui met en avant les spécialités alimentaires du monde entier. Cette année, le Winter Fancy Food se déroulera à Las Vegas aux États-Unis.

www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show

Championnats suisses actifs en salle

Du 4 au 5 février 2023

Le Gruyère AOP soutient les championnats suisses actifs en salle qui se dérouleront à Macolin. www.swiss-athletics.ch

Salon International de l'Agriculture

Du 25 février au 5 mars 2023

Le Gruyère AOP présent au grand rendez-vous de l'agriculture française et internationale à Paris.

www.salon-agriculture.com

Giant X Tour

De février à mars 2023

Le Gruyère AOP est sponsor du Giant X Tour, compétition dévolue aux gymnasiens et apprentis de toute la Suisse. www.giantxtour.ch

10km de Payerne

Le 5 mars 2023

Courir à travers la ville de Payerne, fouler ses trottoirs et pavés : c'est un moment de challenge à relever lors de cette magnifique course annuelle.

www.cabroyard.ch/fr/10km-de-payerne.html

European Athletics Indoor Championships

Du 2 au 5 mars 2023

Les championnats européens d'athlétisme en salle se dérouleront cette année à Istanbul en Turquie.

Mille Gruyère

De mars à septembre 2023

Le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du projet jeunesse Mille Gruyère.

www.millegruyere.ch

World Men's Curling Championships

Du 1^{er} au 9 avril 2023

Les championnats du monde homme de curling auront lieu cette année à Ottawa au Canada.

LUGA

Du 28 avril au 7 mai 2023

Le Gruyère AOP sera présent à Lucerne avec un stand pour la 42^{ème} édition de la foire printanière de Suisse centrale.

www.luga.ch

BEA

Du 28 avril au 7 mai 2023

Le Gruyère AOP aura un stand au Comptoir de Berne.

www.bea-messe.ch

CROQUÉ SUR LE POUCE.

[GRUYERE.COM/SURLEPOUCE](https://www.gruyere.com/surlepouce)



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.