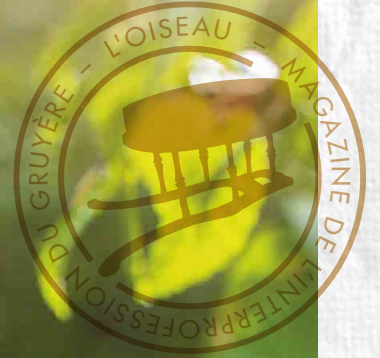


l'oiseau



REPORTAGES

QUATRE SOCIÉTÉS QUI
INVESTISSENT POUR L'AVENIR



RÉFLEXION

LA TRAITE

SOMMAIRE

EDITORIAL

03 EDITORIAL

FROMAGERIES

04 PLANFAYON (FR) : NOUVELLES INFRASTRUCTURES, NOUVELLES AMBITIONS

05 UNE FROMAGERIE FLAMBANTE NEUVE DANS LA BROYE VAUDOISE

06 LA RÉNOVATION COMPLÈTE DE LA FROMAGERIE DE JUCHLISHAUS

07 AU TOP DES STANDARDS ACTUELS, LA FROMAGERIE DE MAMISHAUS (BE) SE PROJETTE DANS L'AVENIR

FILIÈRE

08 CONNAÎTRE LE TRAVAIL DES AUTRES ACTEURS DE LA FILIÈRE POUR MIEUX COLLABORER

10 RÉFLEXION AUTOUR DE LA TRAITE ROBOTISÉE POUR LE GRUYÈRE AOP

ÉVÉNEMENTS

14 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

RECETTES

16 SALADE D'ENDIVES AU GRUYÈRE AOP ET À L'ORANGE

17 DATTES FARCIES AU GRUYÈRE AOP

IMPRESSUM

Editeur

Interprofession du Gruyère
Place de la gare, CP 12
CH - 1663 Pringy
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Rédaction

Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch
Magali Dubois

Tirage

2'800 Exemplaires

Traduction

Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

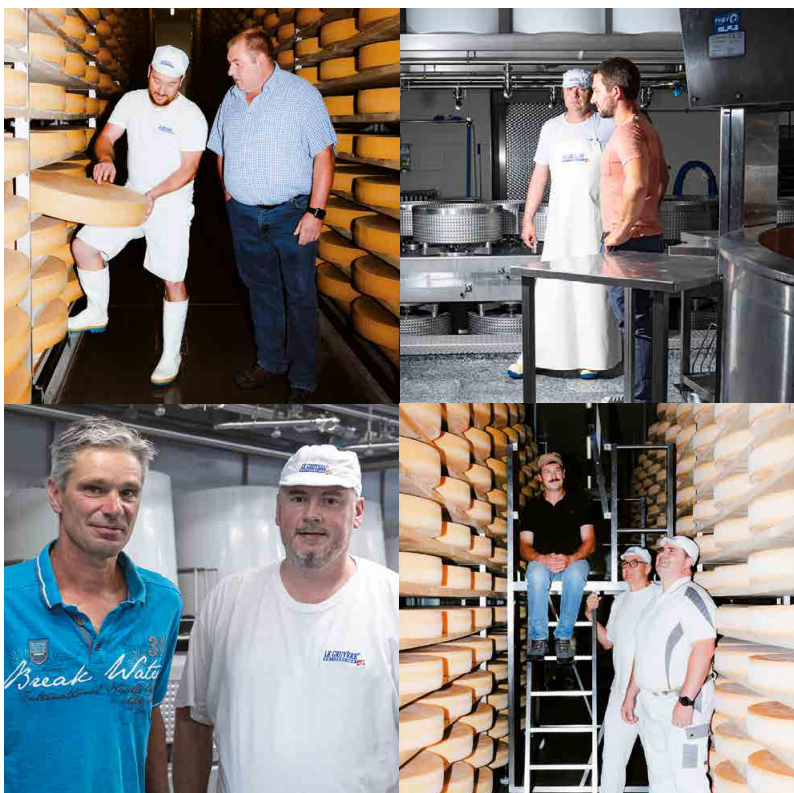
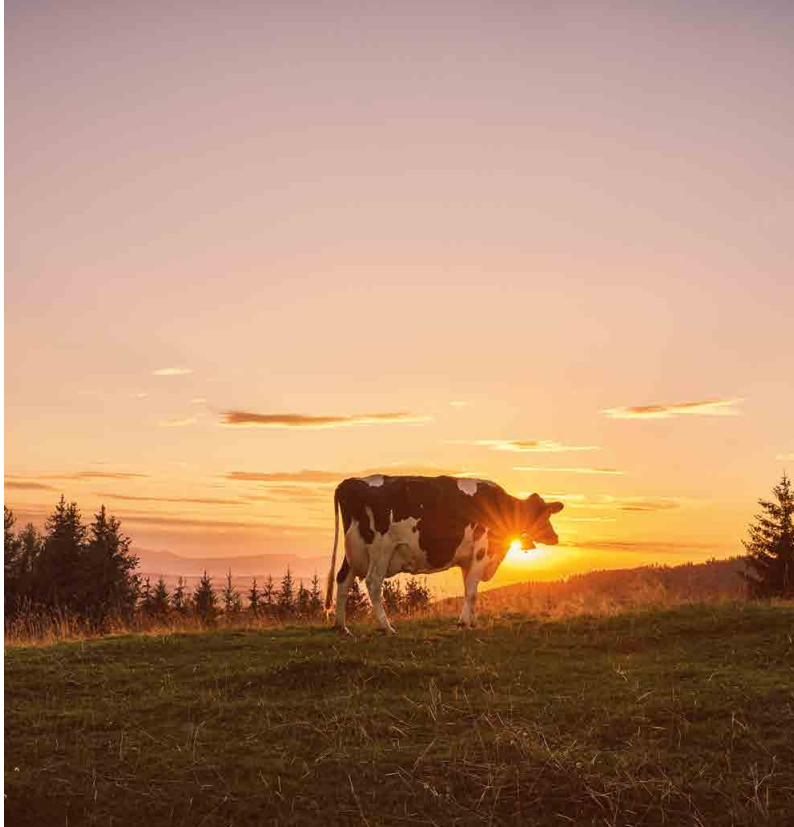
Layout

Numéro10

Graphisme

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

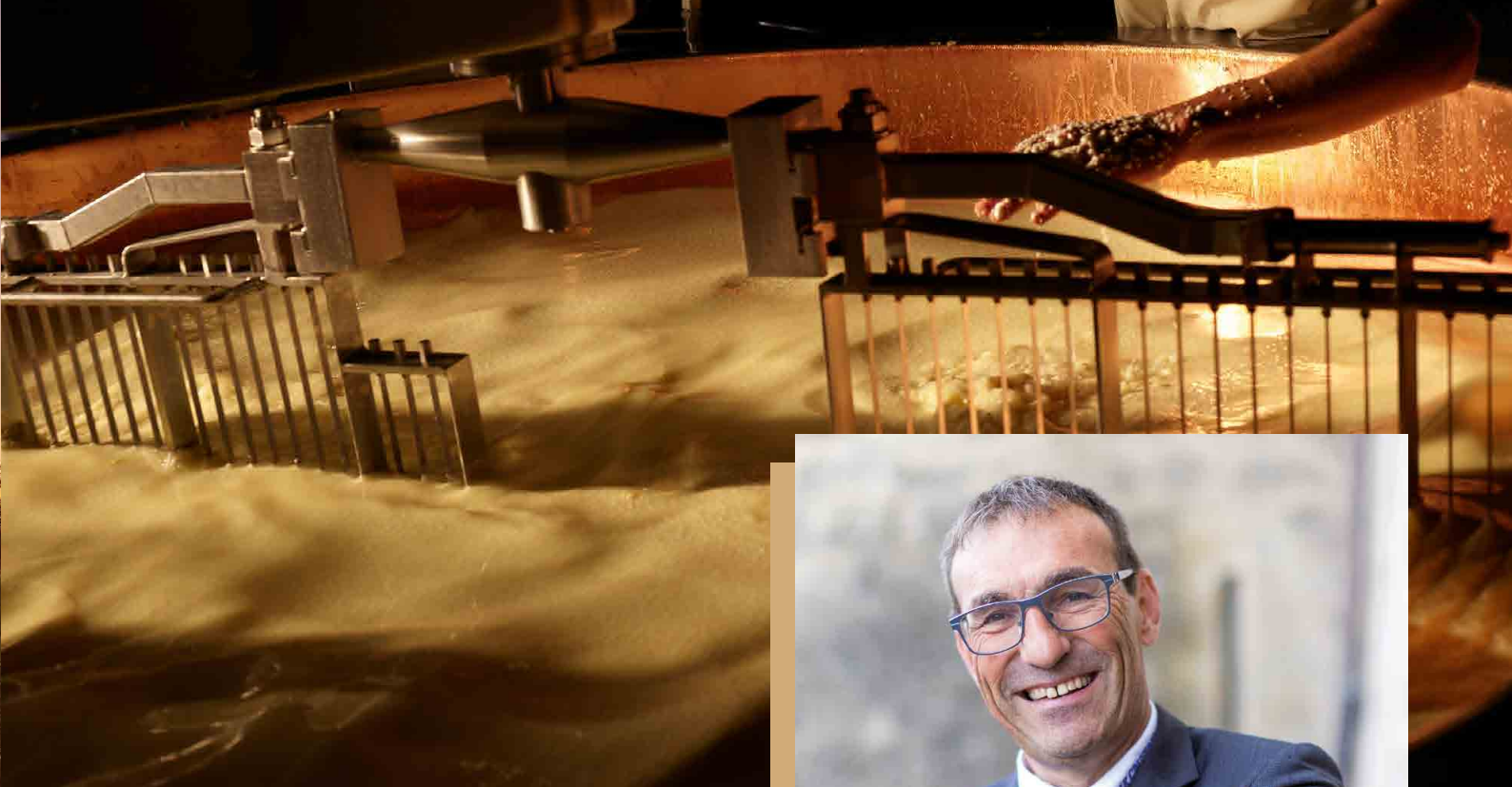
Imprimée en Suisse chez media f imprimerie SA



FROMAGERIES 04

Bâtir pour l'avenir du Gruyère AOP

Comment les fromageries investissent pour se démarquer dans un marché exigeant.



EDITORIAL

Le Gruyère AOP a une longue histoire. 1115, 1655 et d'autres dates encore y sont associées. La fin du 19^{ème} siècle a représenté une période charnière avec le début de l'installation de fromageries de village, basées sur les sociétés coopératives. Ce modèle qui perdure encore aujourd'hui permet d'investir ou de rénover des outils de production pour les maintenir au goût du jour afin de poursuivre une production de Gruyère AOP d'une excellente qualité.

Dans ce cadre, la démarche collective est gage de réussite, et surtout de confiance en l'avenir. A aucun moment, si l'on prend la peine de relire les procès-verbaux des sociétés de laiterie, les investissements se faisaient dans une période faste. Ces 150 dernières années ne sont exemptes de crise mondiale ou plus régionale. C'est bien la confiance dans un produit, ici le Gruyère AOP, et le fait d'avoir son destin en main, qui ont motivé les producteurs de lait à prendre des décisions financières difficiles.

Dans cette édition de l'Oiseau, des fromageries, qui ont investi pour se donner toutes les chances pour l'avenir, sont présentées. Ces rénovations ou nouvelles constructions arrivent à un moment de marché compliqué. Mais le passé nous a montré qu'un produit qui a des caractéristiques de différenciation (le goût, la tradition, l'artisanat) a toutes ces chances pour reconquérir les consommateurs.

Il est un investissement qui retient un peu plus l'attention, la fromagerie de Juchlishaus présentée à la fin des années nonante comme le nec plus ultra de la technologie. Un Conseiller fédéral, Chef des finances, avait donné son soutien spécial pour en faire une vitrine.

Ainsi étaient installées des cuves fermées, plus proche par leur aspect de vaisseaux spatiaux que d'un outil de transformation artisanal pour un fromage haut de gamme. Ce système n'a jamais bien fonctionné. Pire, ces installations se sont rapidement dégradées pour avoir une production où la qualité n'était pas au rendez-vous.

Les nouvelles installations aujourd'hui réalisées sont basées sur des conceptions traditionnelles (cuves ouvertes), mais en y associant les nouveautés, permettent d'obtenir un pointage optimal. Comme quoi, il faut toujours réfléchir si les nouvelles technologies, qui se veulent modernes, sont bien au service du Gruyère AOP et de sa qualité, et non pas une mode qui pourrait détruire ce produit et surtout le faire disparaître du marché.

C'est ces réflexions qui sont menées au sein des instances de l'IPG et sa nouvelle commission veille technologique. A moyen et long terme, toute nouveauté n'est utile que si elle est garante de la qualité du Gruyère AOP.

Seule cette règle permet de maintenir une place de choix dans les magasins qu'ils soient proches ou d'autres mers. C'est en respectant cette règle que le Gruyère AOP a passé au travers de bien des crises et a globalement progressé en volume et prix.

PHILIPPE BARDET
Directeur de l'IPG

PLANFAYON (FR) : NOUVELLES INFRASTRUCTURES, NOUVELLES AMBITIONS



Julien Jungo et Markus Babst

Le 24 avril 2023, après plus d'un an de travaux, la fromagerie de Planfayon présentait fièrement ses premières meules de Gruyère AOP. Grâce à ses nouvelles infrastructures, elle peut transformer annuellement jusqu'à 4 millions de litres de lait en Gruyère AOP et accueillir jusqu'à 6'000 meules en cave.

Spacieuse et moderne! Avec ses 1000 m² consacrés à la production, une presse dotée de 38 moules et un robot tout neuf pour retourner et frotter des meules de 35 kilos, la nouvelle fromagerie de Planfayon se dévoile dans des locaux flambant neufs. Dans les coulisses, le fromager Julien Jungo s'active. Le découpage du caillé a commencé dans l'une des trois cuves en cuivre. Ses gestes sont précis et rythmés. C'est de bon augure, car aujourd'hui, il faudra tenir la cadence. Non seulement pour assurer les tâches quotidiennes, mais aussi pour préparer le lendemain : l'inauguration officielle de la fromagerie sera célébrée en même temps que le 100^e anniversaire de la coopérative laitière de Büel-Planfayon qui réunit les fromageries de Zollhaus, Brünisried, Planfayon et Niederried. Le tout en présence des autorités politiques et d'autres invités de marque, comme l'explique Markus Babst, président de la coopérative laitière : « Nous recevrons le Conseiller d'Etat Didier Castella, le Préfet de la Singine Manfred Raemy, les autorités communales, ainsi que des représentants de l'Interprofession du Gruyère. Leurs instances respectives nous ont beaucoup soutenus dans nos efforts pour réaliser notre projet. »

UNE INDUSTRIE VIVANTE ET PROFESSIONNELLE

En 2020, les membres de la coopérative acceptaient le projet de nouvelle construction présenté par leur comité. Bien conscients de la vétusté des infrastructures d'alors, ils y voyaient une opportunité de garantir une activité fromagère dense, des

prix du lait attractifs et une chaîne de production optimale. Aujourd'hui, la nouvelle dimension de la cave permet de garder les fromages en cave jusqu'à 90 jours plutôt que de les transporter à St-Ours un mois avant, faute de place.

Obtenir des financements, trouver un terrain adapté et s'accorder sur les aménagements ont nécessité de longues discussions, initiées en 2017 avec les instances compétentes. En 2018, l'Interprofession du Gruyère donnait son approbation au projet. Finalement, c'est sur un terrain vendu par la paroisse de Planfayon que l'architecte Fred Ryser, qui n'en était pas à son coup d'essai dans la région, a fait ériger le nouveau bâtiment. Premier coup de pioche en février 2022. Des fonds propres, subventions, crédits de la Confédération et du Canton ainsi que des prêts bancaires en ont permis le financement, ainsi que celui des équipements nécessaires. Markus Babst se fait une fierté d'avoir tenu le budget prévu de CHF 8,7 millions pour l'ouvrage.

L'AVENIR EN GRAND

De longues années de discussion, 14 mois de labeur et des moments forts. Dans le registre prise de tête, celui de perdre plus d'un jour de travail à couper un mur pour faire entrer la presse trop volumineuse dans le local de fabrication. Mais le positif reprend vite le dessus : « Je garde en mémoire le premier coulage de lait, avec les producteurs heureux de revenir à Planfayon et rassurés sur leur avenir », se souvient Julien Jungo. On dirait bien que l'élan est donné pour le jeune fromager, qui, après avoir longtemps travaillé avec son père, entend bien lui aussi remporter un jour un « World Cheese Award »...

Markus Babst laisse lui aussi éclater sa satisfaction : « Nous travaillons dans un environnement optimal, avec une bonne marge de manœuvre pour l'avenir. », se réjouit-il.

A n'en pas douter, les curieux se laisseront convaincre lors des visites programmées pour l'inauguration. Reste encore à en peaufiner l'organisation. Les deux hommes s'attendent à la tâche, impatients de partager leur enthousiasme.

« Nous travaillons dans un environnement optimal, avec une bonne marge de manœuvre pour l'avenir », Markus Babst, président de la coopérative laitière de Büel-Planfayon 4100



En chiffres :

Plus de CHF 8 millions d'investissement pour la rénovation

30 meules produites en moyenne quotidiennement

340 tonnes de Gruyère AOP produits par an, dont 40 tonnes de Gruyère AOP Bio

4 employés

34 producteurs de lait

UNE FROMAGERIE FLAMBANT NEUVE DANS LA BROYE VAUDOISE

Les 25 et 26 août dernier, la société de fromagerie Haut-Tierdoz a inauguré sa nouvelle fromagerie. Celle-ci a quitté Brenles le 1^{er} juin 2022 pour s'installer dans ses tout nouveaux locaux à Sarzens. La cave flambant neuve accueillait ses premiers fromages un mois plus tôt.

La fromagerie de Brenles ne répondait plus aux normes légales. « Il aurait fallu faire de nombreux travaux au niveau des sols et des plafonds, remettre à jour les installations et adapter la climatisation, constate Olivier Habegger, le fromager. De plus, elle était sur plusieurs niveaux et l'on ne pouvait pas robotiser les deux caves en molasse ni les deux en brique, car il n'y avait pas assez de hauteur et largeur. »

La réflexion de construire un nouveau bâtiment ou rénover a duré bien quelques années. « On s'est vite rendu compte que ça coûterait pratiquement plus cher de rénover que de concevoir une nouvelle construction, relève Nicolas Pichonnat, président de la société de laiterie.

À Brenles, la fromagerie était au milieu du village. Il y avait des voisins proches, tout était coincé. Pas facile de venir couler matin et soir. « Le coulage se faisait à moitié sur la route, relève M. Pichonnat. Avec le nouveau bâtiment, nous voulions avoir plus d'espace, autant à l'extérieur qu'à l'intérieur. »

Le toit de la fromagerie est recouvert de panneaux solaires sur les deux pans. « Ici, on a de la chance, relève Olivier Habegger, il y a une belle luminosité et, de mai à fin septembre, on profite bien du soleil. D'ailleurs, sur un des pans, les rayons solaires tapent sur les panneaux le matin et à nouveau le soir. » Il est encore trop tôt pour faire un bilan et connaître les économies d'électricité réalisées. Mais déjà le fromager et la société de laiterie se disent satisfaits.

La construction a duré un an et demi. La première pierre a été posée en février 2021 et les producteurs sont venus couler pour la première fois le premier juin 2022. « On a eu la chance de tomber juste avant la flambée des prix, explique Nicolas Pichonnat. Comme on avait déjà répondu aux appels d'offres, les prix étaient bloqués. »

Le financement de la nouvelle fromagerie s'est fait grâce à différents apports comme la vente du bâtiment à Chesalles sur Moudon ainsi que la mise en vente de l'ancienne fromagerie de Brenles. Elle a également touché un montant à fond perdu de la part de la Société vaudoise des améliorations foncières. Elle a en outre obtenu des crédits agricoles sans intérêt, ainsi qu'un crédit également sans intérêt de la part de la COREB, la Communauté régionale de la Broye, qui favorise les entreprises de la région. Pour le crédit restant, elle a contracté une hypothèque. Aujourd'hui, le bilan est positif : « Nous sommes satisfaits, la situation est saine, affirme M. Pichonnat. Les producteurs savent qu'ils n'auront pas besoin de laisser des centimes sur le prix du lait. C'était important ! »



Olivier Habegger et Nicolas Pichonnat

Pour la construction elle-même, la société de laiterie a fait ses choix en lien étroit avec le fromager et l'architecte. « Nous avons privilégié des entreprises connues et fiables qui avaient de l'expérience dans le domaine de la fromagerie, lance M. Habegger. Nous avons à cœur de travailler avec des firmes régionales, ou en tout cas suisses quand on ne trouvait pas ce qu'on voulait sur place. Comme nous avons été soutenus par la COREB, nous voulions aussi faire profiter les artisans de la Broye. »

Pour la fabrication et l'affinage du Gruyère AOP, il a fallu un temps d'adaptation. En effet, ce n'était pas évident, car il y avait des meules dans les caves de Brenles et d'autres à Sarzens. Avec tous ces changements, les caves manquaient d'ammoniaque, la maturation était donc ralentie. Trois semaines après le déménagement, les derniers fromages de Brenles sont arrivés dans la nouvelle cave. Le robot a pu être installé dans la nouvelle cave et on a pu commencer à utiliser son potentiel. « On a alors pu régler plus finement la climatisation. Cela nous a pris du temps avant d'arriver au résultat escompté », affirme Olivier Habegger.

Il a aussi fallu s'adapter au système informatique pour la fabrication. Ce qui n'a pas été évident. « Avant c'était manuel et on avait un contrôle visuel, se rappelle le fromager. Quand on appuyait sur l'interrupteur, la pompe s'arrêtait. Maintenant, les différentes mises en marches s'effectuent sur un écran tactile ce qui est beaucoup plus complexe. On a des pompes au sous-sol et on ne voit pas forcément ce qui se passe quand on appuie sur l'écran. La maîtrise de l'informatique ne se fait pas d'un claquement de doigts. On doit changer nos habitudes. Aujourd'hui, on a une bonne base de travail. La qualité des fromages est correcte. Je compte encore une année pour soigner les détails. »

Ces nouveaux outils ne remplacent pas l'expertise du fromager qui doit rester en permanence en alerte et garder le contact avec sa chaudière pour effectuer le contrôle du caillé à la main.

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. »



Urs Marthaler et Bruno Wüthrich

25 ans après le passage au Gruyère AOP, 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 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 de 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 faites 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. »

AU TOP DES STANDARDS ACTUELS, LA FROMAGERIE DE MAMISHAUS (BE) SE PROJETTE DANS L'AVENIR

8'550 meules en une année : le Gruyère AOP a pris ses quartiers à la fromagerie de Mamishaus (BE) en janvier 2022, après plus d'un siècle dévolu à la fabrication de l'Emmental. Conduite avec conviction, la reconversion a fédéré l'ensemble des professionnels du lait de la région.

Située à l'extrême est de la zone de production du Gruyère AOP, la fromagerie de Mamishaus et ses façades boisées se fondent harmonieusement dans l'écrin naturel du Ganttrisch. Exploitée sans interruption depuis 1907, entièrement reconstruite en 1976, la fromagerie s'est trouvée à un tournant de son existence au début des années 2010 : « A quel avenir croire, étant donné l'effondrement des ventes d'Emmental et la vétusté des installations, exploitées en sous-régime ? », se souvient Urs Beyeler, président de la société de laiterie. Il fallait donc un grand projet, de nature à revitaliser l'économie laitière de la région. Pari pris, pari gagné : en janvier 2022, après 8 mois de travaux, la fromagerie de Mamishaus a dévoilé ses nouveaux locaux, à l'issue d'une transformation de fond en comble. Seuls témoins des anciennes installations : une centrifugeuse et deux cuves à lait...

3 FROMAGERIES POUR UNE NOUVELLE COOPÉRATIVE LAITIÈRE

« En plus du maintien de la fromagerie comme lieu de fabrication, nous souhaitions revoir le prix d'achat du lait, clairement insuffisant. Le passage à la production de Gruyère AOP nous a permis de l'augmenter de 40% », explique Urs Beyeler. Le nombre de producteurs attirés a également évolué, passant de 14 à 24, à la faveur d'une croissance progressive. Celle-ci a débuté par la fusion, en 2020, de Mamishaus avec la fromagerie voisine de Nöthenhaus. En début 2023, une partie des producteurs de la fromagerie Rüscheegg Gambach ont aussi rejoint la nouvelle coopérative laitière de Mamishaus, où le lait est acheminé matin et soir, 7 jours sur 7. Grâce à la production centralisée, entre 22 et 32 meules de Gruyère AOP sont

« C'est une grande fierté de produire du Gruyère AOP avec du lait local provenant du 'Parc naturel du Ganttrisch' », Urs Nussbaum, maître-fromager à Mamishaus

fabriquées quotidiennement. En 2022, la fromagerie a transformé 3,2 millions de kilos de lait et fabriqué 285'000 kilos de Gruyère AOP et 25'000 kg de fromage à pâte molle. De quoi redonner le sourire à l'équipe en place, composée des deux maîtres-fromagers, Hans Mäder et Urs



Hans Mäder, Urs Beyeler et Urs Nussbaum

Nussbaum, de quatre employés et d'un apprenti. « C'est une grande fierté de produire du Gruyère AOP avec du lait local provenant 'Parc naturel du Ganttrisch' », se réjouit Urs Nussbaum.

UNE RÉGION ENTHOUSIASTE ET SOLIDAIRE

L'accord de l'Interprofession du Gruyère pour le financement des travaux nécessaires à la production de Gruyère AOP est tombé en 2018. Un épilogue heureux et tant attendu : « Entre 2014 et 2019, nous avons prélevé 3, 5 centimes sur chaque kilo de lait livré. Il s'agissait de constituer le capital nécessaire à l'investissement prévu de plus de 5 millions », détaille Urs Beyeler. En outre, chaque producteur a consenti à une contribution individuelle unique de CHF 2000.- à 5000.-, selon le budget de son exploitation. Dans ce contexte, le virage annoncé a dopé le moral des troupes : sous l'égide de l'architecte Fredy Ryser, renommé pour la réalisation de ce type d'infrastructures, les équipes des fromageries concernées et les producteurs de lait ont offert quelque 700 heures de travail propre pour les travaux de transformation. Unaniment, les 3 hommes saluent la collaboration avec l'Interprofession du Gruyère : « Nous nous sommes très bien compris, malgré les différences de langues et de cultures. Les contacts personnels et la qualité d'écoute réciproque ont primé sur tout le reste », résume Urs Beyeler.

Dans la chaleur estivale, l'équipe se prépare à recevoir le lait de la traite du soir. À l'évocation de l'aventure de la coopérative laitière de Mamishaus, les visages se sont colorés de joie. Hans Mäder de conclure : « Les conditions pour les fournisseurs de lait sont optimales, les infrastructures idéales et l'existence de la fromagerie de Mamishaus est assurée grâce à la SA Mamishaus. Que vouloir de plus ? Après 40 ans de service à la fromagerie, je pourrai partir l'esprit tranquille ! », lâche-t-il dans un sourire.

CONNAÎTRE LE TRAVAIL DES AUTRES ACTEURS DE LA FILIÈRE POUR MIEUX COLLABORER

L'IPG a mis sur pied un projet pilote sous forme de rencontre pour renforcer le sentiment d'appartenance à la filière : trois demi-journées, la première chez un affineur, Fromco à Moudon, la deuxième chez un fromager, Didier Germain de la fromagerie des Ponts-de-Martel et la dernière chez un producteur de La Sagne, Romane Botteron. Ce projet intitulé « A la rencontre de la filière » s'inscrit dans la continuité de l'étude stratégique, menée par le cabinet Triesse-Gressard entre septembre 2019 et avril 2022.

Cette première édition s'est déroulée dans le canton de Neuchâtel. 58 membres de la filière ont participé à l'une des 4 sessions. « L'Interprofession est une communauté d'intérêts autour d'un même produit, relève Alexandre Horner qui a mis en place la formation. Les membres ne sont pas réunis par profession, mais autour d'une même cause, le Gruyère AOP. Il est donc essentiel de connaître ses partenaires pour mieux comprendre les décisions prises dans le cadre de l'IPG. Aujourd'hui, les paysans vont de moins en moins couler à la laiterie. Et ils n'ont pas de contacts particuliers avec les affineurs. Ces rencontres ont permis aux uns et aux autres de se côtoyer, de comprendre les exigences de qualité et les contraintes que chacun doit respecter. »

Lors de ces rencontres, Alexandre Horner a mis l'accent sur le rôle et la gouvernance de l'IPG, en évoquant notamment des thèmes comme le marketing, le marché, la gestion des quantités et de la qualité. « Le but de ces demi-journées était d'enrichir le sentiment d'appartenance à la filière, de mieux se respecter les uns les autres pour mieux collaborer. » Le défi est de taille, puisque la filière se compose aujourd'hui de plus de 2000 indépendants pour près de 5000 emplois. Il est donc essentiel de provoquer des rencontres. « Ce qui est commun entre les acteurs qui ont accueilli les participants, c'est la passion. La passion de l'affineur, du fromager et du producteur », se souvient le formateur.

Première demi-journée, visite des caves d'affinage de Fromco. Les participants l'ont particulièrement appréciée, puisqu'ils n'ont pas la possibilité d'accompagner le produit jusqu'à cette étape. C'était donc une occasion rare de pouvoir échanger avec un professionnel de l'affinage. Jean-Marc Collomb, ancien Directeur de Fromco, a accueilli les participants. « Pour moi, l'important est que chacun connaisse le métier de l'autre, ait conscience des défis et des difficultés de chaque activité. On dit souvent que l'affineur n'a qu'à vendre. Ce n'est pas si simple. Il y a de risques que seul l'affineur assume. J'ai beaucoup aimé ces rencontres, on a pu aborder des questions de fond. »

Une semaine plus tard, les participants ont pris la route des Ponts-de-Martel pour visiter la fromagerie de Didier Germain. « J'ai mis l'accent sur le savoir-faire lié aux cultures et sur le rôle du fromager dans la fermentation lactique. On en parle très peu, bien que ce soit le cœur du produit. J'ai eu un énorme plaisir à rencontrer ces professionnels, car ils étaient curieux, intéressés et ils se rendaient compte des implications de chacun. Ça m'a enthousiasmé. J'ai relevé une question qui est symptomatique : pourquoi le fromager est-il fâché quand les producteurs viennent couler tard ? Ce n'est pas parce qu'il veut aller à l'apéro le plus vite possible. C'est parce que le processus est déjà en route et une fois que la fabrication du fromage a démarré, c'est elle qui décide du rythme. »



Romane et Meryl Botteron ont fait visiter leur domaine aux 4 groupes, composés de fromagers et de producteurs de lait. Ils leur ont montré le bétail laitier et les veaux, les installations techniques, le local de traite, le robot racleur. « Nous avons à cœur de présenter une exploitation qui valorise au mieux les herbages. Nous avons mis l'accent sur la qualité du fourrage de base qui constitue le lien au terroir et qui permet de produire un lait de qualité à un prix abordable. Chez nous, 90 % de l'herbage que consomme notre bétail provient de notre exploitation. Nos vaches laitières ne reçoivent que 10 % de concentré pour équilibrer et optimiser la ration. L'année passée, on était presque autonomes, on les a nourries quasiment en circuit fermé. Idem pour les éléments fertilisants issus presque uniquement de l'exploitation, en valorisant

ainsi au mieux nos engrais de ferme sur nos prairies naturelles. La réelle durabilité. »

Eve Chédel et Marlène Guenat, toutes deux productrices de lait aux Bayards pour la fromagerie Duo-Vallon ont participé à ces rencontres pour mieux connaître la structure dont elles font partie : « Quand je me lève le matin, je sais bien que je suis seule à devoir m'occuper de mes bêtes, sourit Eve Chédel. Mais j'ai conscience d'être un rouage et que mon exploitation fait partie d'un tout qui doit fonctionner. Comme je fais partie du comité de la société de laiterie, il y a des thèmes qui viennent sur la table tout au long de l'année. Grâce à ces rencontres, je peux mieux les placer dans le contexte. »



Quant à Marlène Guenat, qui est aussi secrétaire de la fromagerie Duo Vallon, elle suit de près ce qui se passe à l'IPG. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est inscrite à cette formation, tout comme sa fille et son fils qui travaillent sur le même domaine. « J'ai apprécié de faire la connaissance d'autres agriculteurs et de mieux comprendre le déroulement du travail du fromager et de l'affineur et la réalité qu'ils vivent au quotidien. J'ai notamment été surprise d'apprendre que les affineurs savaient pratiquement une année à l'avance la quantité de fromage qu'ils allaient vendre. »

Tony Blättler, producteur de lait bio aux Sagnettes est le jeune président de la société de laiterie depuis le 1^{er} janvier de cette année. Participer à ces rencontres était pour lui l'occasion d'acquérir une certaine expérience et de connaître les différentes étapes de la fabrication de notre pâte dure. « Je ne pensais pas qu'il y avait autant de Gruyère AOP provenant d'autant de fromageries différentes dans une seule cave d'affinage, comme c'est le cas chez Fromco ! J'ai eu la chance de visiter la société Margot SA en privé et de pouvoir comparer les deux systèmes d'affinage très différents. » Tony Blättler a aussi apprécié d'avoir des échanges entre producteurs et fromagers : « À la Brévine, l'hiver est rigoureux, il fait froid. Ces rencontres ont constitué une pause appréciable à ce moment-là de l'année. Toutes les semaines, on allait faire une demi-journée à un autre endroit, ça m'a permis

de sortir du travail, et de découvrir d'autres réalités. »


Pour Yann Aeby, producteur de lait pour la fromagerie de La Brévine, ces rencontres ont aussi été constructives : « Durant la bonne saison, on prend peu le temps de discuter avec les autres. Ces demi-journées nous ont permis de voir des collègues et d'échanger au-delà des cours qui se sont prolongés par un repas. Les discussions étaient riches. On sentait qu'on était tous sur le même bateau. J'ai aussi pu remarquer combien l'Interprofession est utile. C'est un travail peu reconnu par certains qui ne connaissent pas les coulisses. »

Héloïse Aegerter, productrice de lait pour la fromagerie de La Brévine, a un cursus particulier, puisqu'elle est dans l'agriculture depuis seulement trois ans. « C'était pour moi une évidence d'y participer, car je n'avais pas encore de vision globale. On a visité une très belle fromagerie avec des explications très claires. Cela m'a permis de connaître tout le déroulement, pourquoi je coulais, avec qui je travaillais, comment le lait passe de liquide à solide. C'est vraiment devenu du concret pour moi. Ces rencontres m'ont aussi permis d'échanger avec des collègues, de créer des liens. Maintenant je me sens appartenir à ce groupe. Je me sens lié aux autres acteurs, on est une équipe ! »


Ces témoignages sont à l'image des résultats du sondage réalisé à la fin du cours. Le bilan positif de ce projet a convaincu l'IPG d'étendre cette démarche l'hiver prochain aux cantons de Vaud, Fribourg, Jura et Jura bernois. Elle proposera cette rencontre de la filière aux satellites l'hiver suivant. Il pourrait y avoir 25 sessions qui permettraient la participation de 500 membres de la filière, avec des groupes de 20 personnes.

VENEZ PARTICIPER CET HIVER À UNE FORMATION SUR VOTRE FILIÈRE DU GRUYÈRE AOP !

La formation correspond à un pack de 3 séances comprenant la visite d'une structure de chaque acteur. Les séances se déroulent sur une demi-journée et sont suivies d'un moment convivial, repas ou apéritif.

SCANNEZ LE QR CODE  et inscrivez-vous dans l'une des sessions proposées pour le canton de Fribourg.



SCANNEZ LE QR CODE  et inscrivez-vous dans l'une des sessions proposées pour le canton de Vaud.



RÉFLEXION AUTOUR DE LA TRAITE ROBOTISÉE POUR LE GRUYÈRE AOP

Le 26 mai dernier, l'Interprofession du Gruyère a invité à Pringy un expert français, Jean-Louis Poulet, responsable de *Projet Recherche et Développement Traite* à l'Institut de l'Élevage (IDELE). Il a fait le point sur les travaux menés sur la traite robotisée, au cours d'une séance de la *commission Veille technologique*. Comme il n'y a plus en Suisse de spécialiste travaillant sur cette thématique, l'IPG a cherché un expert neutre, pour avoir des informations sur une base scientifique, qui permettent d'objectiver les choses. Le but est d'avoir un débat constructif sur ce domaine sensible et de suivre les avancées techniques et technologiques. Nous reprenons avec M. Poulet les principaux thèmes évoqués au cours de son exposé.

On a le sentiment qu'avec la traite automatisée, le producteur peut vaquer à d'autres occupations.

En effet, mais ce n'est pas toujours le cas. Dans certaines régions où j'ai travaillé, certaines installations de traites robotisées ont été un échec, notamment dans les zones céréalières où la production laitière est un complément. L'idée était que les éleveurs consacrent leur temps à la culture de céréales, tandis que le robot s'occupe de la traite. Ça ne marche pas. La traite automatisée n'est qu'un ensemble d'automatismes programmés. L'éleveur doit être présent pour observer et confronter les chiffres du robot avec l'animal en face de lui. Par exemple, s'il ne mentionne pas que Marguerite a vêlé, le robot ne peut pas savoir qu'il doit dériver le lait.

Tous les éleveurs ne sont pas forcément à l'aise avec l'informatique. Est-ce simple de gérer tout ce dispositif ?

Ce n'est pas donné à tout le monde, car il est technologiquement assez avancé. Il y a des éleveurs robot-compatibles et d'autres non. L'idéal est d'être un éleveur, maîtrisant bien les fondamentaux de la traite et connaissant bien ses animaux, tout en étant à l'aise avec les outils informatiques. En effet, l'interface robot c'est avant tout un PC. Il doit comparer ce qu'il voit sur le terrain auprès de ses vaches avec des quantités d'informations diverses et variées, qu'il reçoit sur le dispositif. Il doit décoder tous ces chiffres et prendre les bonnes décisions. Et bien sûr, il doit, et c'est indispensable, prendre du temps pour suivre la traite robotisée.

Vous voulez dire que la traite robotisée ne fait pas gagner de temps ?

On gère son temps différemment. On a peut-être plus de souplesse. Mais quand l'alarme du robot arrive sur le smartphone, il faut trouver une solution rapidement. Le temps, on va le passer à la surveillance du troupeau, à confronter les chiffres avec le vivant, à faire le nettoyage extérieur du robot, parce que ce dernier ne fait pas cela par lui-même.

Dans les meilleures situations, les éleveurs disent en général qu'ils gagnent 20 % de temps quand ça se passe bien... mais on ne sait pas quand.



Jean-Louis Poulet (IDELE)

Même avec le robot, il faut quelqu'un 7 jours sur 7 lors de la traite.

La logique est de réfléchir *délégation* : soit je délègue à un salarié, soit je délègue à un robot. Les deux sont possibles, mais pas forcément dans toutes les situations et pour tout le monde. Si on a recours à un robot et qu'on est seul sur l'exploitation, on sera tout autant tributaire du robot qu'on est tributaire de la traite. Par contre, si on est plusieurs à intervenir, là on peut se dégager du temps.

Le matériel doit s'adapter à l'homme, mais l'homme doit aussi s'adapter au matériel.

Si le producteur s'adapte mal, cela peut-il vite être problématique ?

Oui, il risque la catastrophe doublement, voire triplement. Le matériel ne va pas lui donner satisfaction. La qualité de son lait ne va pas être celle attendue. Il aura fait un investissement conséquent et en plus il n'est pas certain de pouvoir revenir en arrière.

Il faut être conscient que l'arrivée d'un robot sur une exploitation représente une remise en cause complète du système (circulation des animaux, alimentation...) et la robotisation a tendance à amplifier les imprévus (maintien de la situation pour quelqu'un qui maîtrisait bien, catastrophe possible pour quelqu'un qui ne maîtrisait pas bien son système).

Il arrive que certains éleveurs démontent leur robot pour différentes raisons. Parfois, c'est le robot qui ne trouve plus sa place. Les travaux que nous menons montrent qu'il est particulièrement délicat de travailler avec des robots pour les grands troupeaux, notamment quand on commence à arriver à la 2^e, voire la 3^e stalle. La zone de confort se situe à environ 55 à 65 vaches/stalle. Quand on dépasse les 100



vaches, la plupart du temps, il n'y a pratiquement plus de robot, en tout cas dans une approche de traite à la française.

Qu'en est-il de la quantité de lait ? Est-ce qu'elle augmente avec la traite robotisée ?

Elle peut augmenter, pour peu que l'éleveur maîtrise bien les choses.

Il peut arriver qu'un producteur donne davantage à manger à ses vaches pour accroître le volume de lait et ainsi amortir plus rapidement son robot. Or, il se peut que ce surplus de lait lui rapporte finalement moins, en raison des coûts supplémentaires liés à la nourriture. Il n'y a donc pas forcément plus d'argent qui rentre et reste dans sa poche. Ce n'est donc pas le lait produit qui est important, mais le lait payé et bien payé.

Que montrent les recherches pour ce qui est de la qualité du lait ?

Il n'y a pas de règle absolue. Le robot et la qualité du lait ne sont pas antinomiques. Mais les éleveurs doivent s'en donner les moyens. En général, la qualité se dégrade pendant les six mois qui suivent la mise en route du robot et elle s'améliore par la suite.

C'est l'hygiène et la conduite globale de l'élevage qui va avant tout permettre de maintenir ou d'augmenter le niveau de qualité.

Est-ce plus difficile de maintenir une bonne hygiène avec le robot ?

Tout dépend de ce qu'on appelle hygiène. Le robot peut avoir cet avantage qu'il va appliquer autant de fois qu'on veut ce qu'on lui demande. Par contre, il peut y avoir des défauts d'hygiène ou des dysfonctionnements de nettoyage, comme sur n'importe quel système de traite.

Si des animaux arrivent à la traite avec des mamelles sales,

elles ressortent à peine plus propres. Un robot ne sait pas réellement nettoyer. Les travaux montrent qu'un robot maintient un niveau de propreté, mais il ne sait pas l'améliorer. Sur une notation de propreté de 1 à 5, on gagne un demi-point en général, si tout va bien.

L'éleveur a intérêt à travailler en amont pour que les animaux arrivent propres. Le robot ne fait alors que supprimer la poussière ou évacuer les pathogènes qui pourraient être sur la peau du trayon.

Selon les travaux que vous avez menés, les robots ont un impact sur la présence de lipolyse suite à dégradation des globules gras du lait, qui peut donner un goût rance. Ces risques augmentent avec la durée d'affinage et le Gruyère AOP, dont la durée d'affinage est longue, est particulièrement sensible à cette problématique.

En effet, sur le robot de traite, la lipolyse est en moyenne plus élevée qu'en traite conventionnelle. En France, selon une recherche de l'INRAE productions animales 2020, l'arrivée des robots de traite a entraîné une augmentation de 20 à 50 % des taux de lipolyse par rapport aux installations de traite conventionnelles. Toutefois, les matériels progressent pour améliorer ce défaut de qualité du lait.

A noter que les risques de lipolyse augmentent avec un intervalle de traite de moins de 10 heures et une fréquence de traite supérieure à 2 par jour.

Mais qu'est-ce qui provoque la présence de cette lipolyse ?

Lorsque les globules gras du lait sont fragilisés, les lipases naturelles en digèrent une partie et libèrent des acides gras libres qui peuvent s'oxyder, donner un goût rance et un défaut d'aptitude à la transformation des laits en fromage. Il faut savoir qu'il s'agit non pas d'une seule, mais de trois types de lipolyses. Il y a d'abord la lipolyse spontanée qui dépend de l'animal et des facteurs d'élevage.

Il y a ensuite la lipolyse induite, qui se produit suite aux chocs mécaniques et/ou thermiques pendant la traite, le stockage du lait et sa transformation. Dans ce cas, le robot a tendance à exacerber les choses. D'autant plus qu'il consomme plus d'air qu'un système de traite conventionnel et qu'il a un circuit du lait plus complexe. Ces chocs vont faciliter la dénaturation des globules gras et ainsi l'action de la lipase. Comme, avec la traite robotisée, le lait a tendance à être plus sensible, il va être plus attaqué.

Les nouvelles générations de robots n'ont a priori pas fait de progrès notables



sur la lipolyse induite et l'hygiène. Les améliorations ont principalement porté sur la vitesse de traite.

Enfin, la lipolyse microbienne est causée par un manque d'hygiène. Elle intervient après 3 ou 4 jours de stockage du lait, avec l'action des enzymes microbiennes.

Elles peuvent tout aussi bien se produire sur une traite conventionnelle.

D'une façon plus générale, le bien-être animal peut-il être assuré ?

Si l'éleveur connaît bien son troupeau et maîtrise le robot, il peut assurer une traite rapide, complète et asymptotique. De quoi donner les meilleures chances pour assurer le bien-être de ses vaches. S'il n'y a pas de bruit, que les bêtes ne bougent pas et qu'elles ruminent, c'est que ça se passe bien. Et l'éleveur a le sourire. Ça permet aussi d'avoir un matériel qui donne satisfaction. En revanche, si la machine est bien réglée mais que le lait ne descend pas, ce n'est pas forcément toujours « la faute de la technique ». Ce peut être l'animal qui n'est pas stimulé ou qui n'est pas en capacité de donner son lait.

Avec les bovins, on n'a pas le choix. Si le bien-être animal n'est pas respecté, la traite ne sera ni rapide ni de qualité. S'ils ont mal, ils vont bouger. Et s'ils sont stressés, ils vont sécréter de l'adrénaline qui, en resserrant les vaisseaux sanguins, va limiter la descente d'ocytocine à la mamelle et donc l'arrivée du lait. C'est tout le contraire qu'on veut.

Mais ce peut aussi être une logique gagnant-gagnant. Quand tout va bien, l'animal va apprécier la traite parce que c'est un moment de calme. Comme l'éleveur va vidanger la mamelle, il aura moins de pression intramammaire. Et en plus, comme l'animal est calme, l'éjection de lait va être de qualité, la traite plus rapide.

Ainsi, le producteur a intérêt à investir dans la préparation de la mamelle, pas uniquement pour l'hygiène, mais aussi pour stimuler l'animal et avoir une bonne descente d'ocytocines.

En conclusion, la traite robotisée peut être une opportunité. Mais vous dites volontiers que l'amélioration ne passe pas forcément par l'automatisation ?

Aujourd'hui, compte tenu de ce qui existe sur le marché, il serait dommage

APERÇU DU PROJET ERGOTRAITE

M. Jean-Louis Poulet a également présenté un projet autour de l'optimisation de la traite pour les exploitations sans robot (CASDAR IP ErgoTraite).

Le constat de ce projet est que la traite est la principale tâche d'astreinte en élevage laitier et qu'elle a un impact fort sur les résultats, les conditions de travail et la santé des vaches.

Le projet a plusieurs objectifs :

- améliorer les conditions de travail en limitant les risques de Troubles musculo-squelettiques,
- renforcer l'attractivité du métier,
- maintenir, voire améliorer le bien-être animal.

Pour mener à bien ce projet, 3 actions sont mises en œuvre :

- repérage et analyse des freins et motivations autour du poste de trayeur,
- mesures et analyse des impacts multidimensionnels (qualité de la traite, aspects ergonomiques, bien-être animal) de systèmes de traite de référence,
- proposition d'éléments pédagogiques, de formation et de conseil, pour des traites de qualité et attractives.

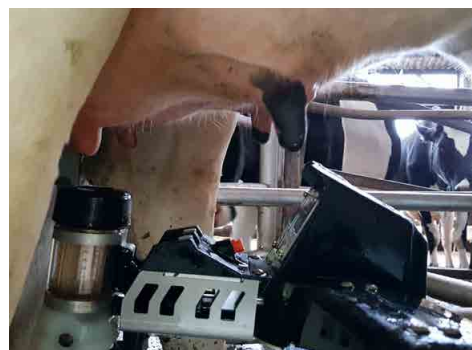
Un site internet est dédié à ce projet : <https://idele.fr/ergotraite>

de ne pas se demander si un automate ne ferait pas mieux le travail. Notamment par rapport au confort et à la pénibilité. On sait aujourd'hui que les robots peuvent fonctionner et donner satisfaction.

Par contre, il ne faut pas oublier qu'un automate n'est pas une intelligence artificielle. C'est un dispositif mécanique qui ne prend pas de décisions (sauf certaines règles qu'on va lui donner).

Le robot est une possibilité parmi d'autres et non une solution. Il comporte des avantages et des contraintes. Il ne devient une solution que lorsque l'éleveur en est satisfait.

Il faut aussi que le robot soit adapté au troupeau, qu'il ait un réglage de qualité et qu'il soit bien entretenu pour qu'il fonctionne. Il doit avoir un protocole standard, ainsi que des plans B, C, D. On travaille avec du





vivant et il faut souvent adapter la procédure à la réalité quotidienne.

Il faut aussi avoir à l'esprit que la traite robotisée s'accompagne généralement d'une diminution du pâturage et d'une augmentation de la consommation de concentrés.

Pour le Gruyère AOP, la problématique du robot c'est que la traite est continue et donc que le lait arrive tout le temps. Les risques de lipolyse sont, on l'a évoqué tout à l'heure, plus important.

En France, certains éleveurs ont essayé de détourner

complètement la traite robotisée, en libre-service. Ils organisent la traite en faisant passer les animaux deux fois par jour sur les stalles de traite. Mais est-ce encore de la traite robotisée ? C'est plutôt une traite conventionnelle - avec un accès contrôlé - pour laquelle on a posé un ensemble d'automates, permettant de ne pas intervenir physiquement à la traite. L'intérêt est donc moindre. Et, dans ces circonstances, qu'en est-il de la collecte du lait et de l'image de la production ? Ce n'est pas à moi de répondre sur ces derniers points.

LES RÈGLES CONCERNANT LE GRUYÈRE AOP

Pour rappel, le cahier des charges du Gruyère AOP prévoit une livraison du lait 2 fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite. Le guide des bonnes pratiques précisant les exigences du cahier des charges est plus souple que le cahier des charges. Il indique que la traite doit être réalisée en 2h30 maximum et que la livraison à la fromagerie ne doit pas durer plus de 1h30. Les 2 textes énoncent clairement un délai de 18h maximum entre la traite la plus ancienne et la mise en caille. Par exemple, un emprésurage à 8h signifie que la traite la plus ancienne doit débiter au plus tôt à 14h. Par ailleurs, la fabrication de Gruyère doit toujours se faire avec du lait de mélange des deux traites dans la cuve.



LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

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 26 au 29 octobre 2023
Le prochain concours des World Cheese Awards aura lieu à Trondheim en Norvège.
<https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards>

GOOD FOOD AND WINE SHOW BRISBANE AUSTRALIE

Du 27 au 29 octobre
Présent avec un stand, Le Gruyère AOP participe activement à des masterclass et dégustations destinées au grand public australien.
<https://goodfoodshow.com.au/brisbane>

SALON GOÛTS ET TERROIRS

Du 1^{er} au 5 novembre 2023
Retrouvez Le Gruyère AOP au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle.
www.gouts-et-terroirs.ch

CHAMPIONNAT DU MONDE DE MALAKOFFS

Le 2 novembre 2023
Dans le cadre de Lausanne à Table, un troisième championnat du monde de Malakoffs au Gruyère AOP est organisé mi-novembre.
www.lausanneatable.ch/evenerment/championnat-du-monde-de-malakoffs

LES AUTOMNALES

Du 10 au 19 novembre 2023
Les Automnales se dérouleront à Genève Palexpo avec Le Gruyère AOP.
www.automnales.ch

LE GRUYÈRE AOP EUROPEAN CURLING CHAMPIONSHIPS

Du 18 au 25 novembre 2023
Le Gruyère AOP est le sponsor en titre des championnats européens de curling qui ont lieu cette année à Aberdeen en Ecosse. Dans le cadre de ces compétitions, les équipes masculines et féminines ont l'opportunité de se qualifier pour les championnats du monde de curling.
<https://worldcurling.org/events/ecc2023>

WINTER BBC FOOD SHOW BIRMINGHAM

Du 23 au 26 novembre
Le Gruyère AOP est présent avec un stand de dégustation lors du festival de gastronomie préféré des Anglais.
www.bbcgoodfoodshow.com/winter

COUPE DU MONDE DE SKI DE FOND

Du 24 novembre 2023 au 17 mars 2024
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. La Coupe du Monde aura lieu cette année en Amérique du Nord et en Europe dont deux étapes en Suisse avec un weekend de compétition à Davos début janvier ainsi qu'une étape à Goms en fin janvier 2024.
www.fis-ski.com/cross-country

PINTES OUVERTES

Du 30 novembre au 2 décembre 2023
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 10 décembre 2023
Dans le cadre de son sponsoring de l'Athlétisme européen, Le Gruyère AOP apporte aussi son soutien aux courses de Cross-Country. Les athlètes européens

s'affronteront cette année à Bruxelles, Belgique.
www.european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships/overview

KIDS NORDIC TOUR

Décembre 2023 à mars 2024
Le Gruyère AOP soutient la relève du ski de fond. Le Kids Nordic Tour est une compétition de ski de fond par étape pour les jeunes de 6 à 16 ans en Suisse Romande.
www.kidsnordictour.blogspot.com

WINTER FANCY FOOD

Du 21 au 24 janvier 2024
Le Gruyère AOP sera présent à la foire américaine qui met en avant les spécialités alimentaires du monde entier. Le Winter Fancy Food se déroulera à Las Vegas aux États-Unis.
www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show-24

CHAMPIONNATS SUISSES D'ATHLÉTISME ACTIFS EN SALLE

Du 17 au 18 février 2024
Le Gruyère AOP soutient les championnats suisses actifs en salle qui se dérouleront à St-Gall.
www.swiss-athletics.ch





SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 24 février au 3 mars 2024

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

www.salon-agriculture.com

SALON DU FROMAGE

Du 25 au 27 Février 2024

Avec 250 exposants et 7700 visites professionnelles, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers s'impose comme le rendez-vous professionnel incontournable pour l'ensemble des acteurs de la filière laitière. Organisé à Paris Expo, Le Gruyère AOP sera présent sous l'effigie du stand des fromages de Suisse.

www.salon-fromage.com

GIANT X TOUR

De février à mars 2024

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 3 mars 2024

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

MILLE GRUYÈRE

De mars à septembre 2024

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

www.millegruyere.ch

WORLD MEN'S CURLING CHAMPIONSHIPS

Du 30 mars au 7 avril 2024

Les championnats du monde homme de curling auront lieu cette saison à Schaffhouse en Suisse.

<https://worldcurling.org/events/wmcc2024>

LUGA

Du 26 avril au 5 mai 2024

Le Gruyère AOP sera présent à Lucerne avec un stand pour la 45ème édition de la foire printanière de Suisse centrale.

www.luga.ch

BEA

Du 3 au 12 mai 2024

Le Gruyère AOP aura un stand au Comptoir de Berne.

www.bea-messe.ch

SALADE D'ENDIVES AU GRUYÈRE AOP ET À L'ORANGE

ENTRÉE

4

15'

5'



INGRÉDIENTS

Sauce à salade

20 g de moutarde douce
Un peu de zeste de citron
Sel et poivre

60 g de vinaigre de vin blanc
Mazzetti

100 g d'huile d'olive

Croûtons

200 g de pain blanc

100 g d'huile d'olive

2 gousses d'ail
Thym

Sel et poivre

Un peu de zeste de citron

200 g de Gruyère AOP Réserve

Salade

400 g d'endives

20 g de cresson alénois

50 g d'orange

PRÉPARATION

Sauce à salade

1. Mélanger la moutarde avec le sel, le poivre et le zeste de citron.
2. Mélanger avec le vinaigre et verser l'huile d'olive en remuant continuellement.

Croûtons

1. Couper le pain blanc en gros dés et les faire dorer lentement avec le thym dans l'huile d'olive.
2. Dès que le pain est légèrement doré, ajouter l'ail haché finement.
3. Retirer le pain du feu lorsqu'il est suffisamment coloré puis saler et poivrer. Parsemer les croûtons de zeste de citron dans la poêle encore chaude et bien mélanger. Laisser refroidir.
4. Râper finement le Gruyère AOP Réserve au-dessus des croûtons refroidis et mélanger le tout.

Salade

1. Laver les endives et les couper en morceaux. Peler l'orange et lever les suprêmes. Couper et laver le cresson alénois.



DRESSAGE

Mélanger la sauce avec la salade puis ajouter les croûtons parsemés de Gruyère AOP. C'est prêt !

DATTES FARCIES AU GRUYÈRE AOP

APÉRITIF



INGRÉDIENTS

- 20** dattes
- 20** fines tranches de lard à griller
- 100 g** de Gruyère AOP

PRÉPARATION

1. Couper les dattes en deux dans le sens de la longueur et les dénoyauter.
2. Couper le Gruyère AOP en petits bâtonnets (de la taille des dattes).
3. Farcir les dattes avec le Gruyère AOP et bien les fermer pour éviter que le fromage ne coule.
4. Enrouler chaque datte dans une tranche de lard et faire dorer à feu moyen. Déguster encore chaud.



Découvrez d'autres recettes délicieuses sous

[GRUYERE.COM/RECETTES](https://www.gruyere.com/recettes)

LE GOÛT DE LA TENTATION.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.