

l'oiseau



L'INTERPROFESSION DU
GRUYÈRE VOUS SOUHAITE
de belles fêtes
AINSI QU'UNE SAVOUREUSE
NOUVELLE ANNÉE !

SOMMAIRE

EDITORIAL

03 EDITORIAL

FILIÈRE

04 LES FEMMES DANS LA FILIÈRE : PORTRAITS ET PERSPECTIVES

CAVES D'AFFINAGE

08 LE MIRACLE DE LA CAVE DE MIFROMA À URSY (FR)

FROMAGERIE

10 À L'AUBERSON, LA FROMAGERIE TYRODE FLATTE LES SENS

CONCOURS

12 LE GRUYÈRE AOP D'EXCELLENCE DU CANTON DE VAUD S'ÉLABORE À LA FROMAGERIE DU HAUT-JORAT

13 LA SÉLECTION DU GRUYÈRE D'EXCELLENCE NEUCHÂTELOIS PRIME LE GRUYÈRE AOP DE LA CHAUX-DU-MILIEU

RECETTES

14 MILLEFEUILLE AU GRUYÈRE AOP

15 CARPACCIO DE BETTERAVES ROUGES ET GRUYÈRE AOP

ÉVÉNEMENTS

16 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

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

Traduction

Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

Photographies

Etienne Francey
(Couverture) Modica/NordicFocus

Layout

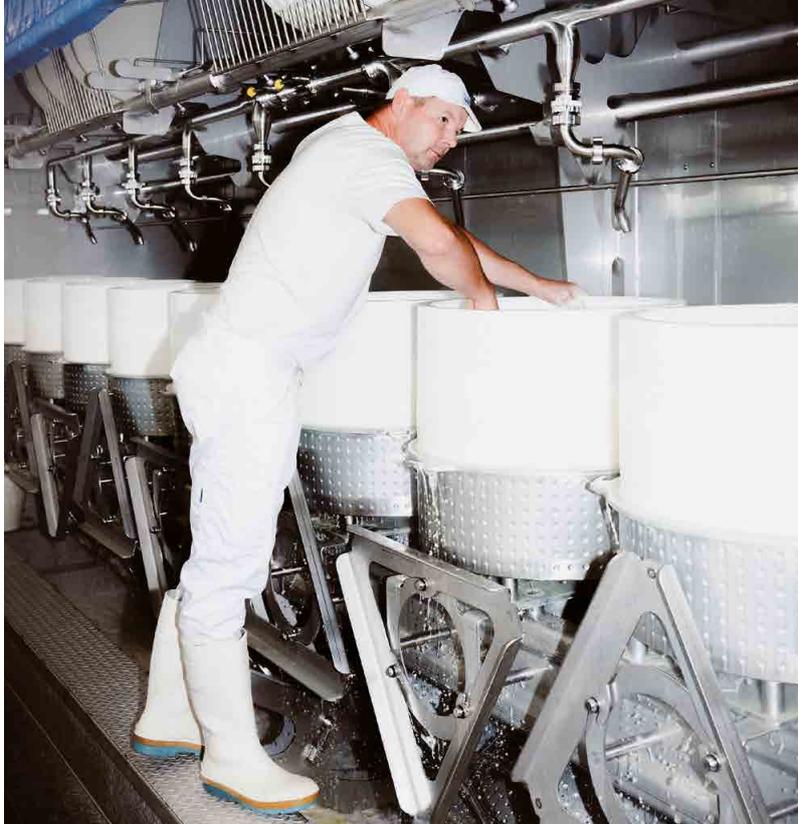
Numéro10

Graphisme

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

Tirage 2'800 Exemplaires

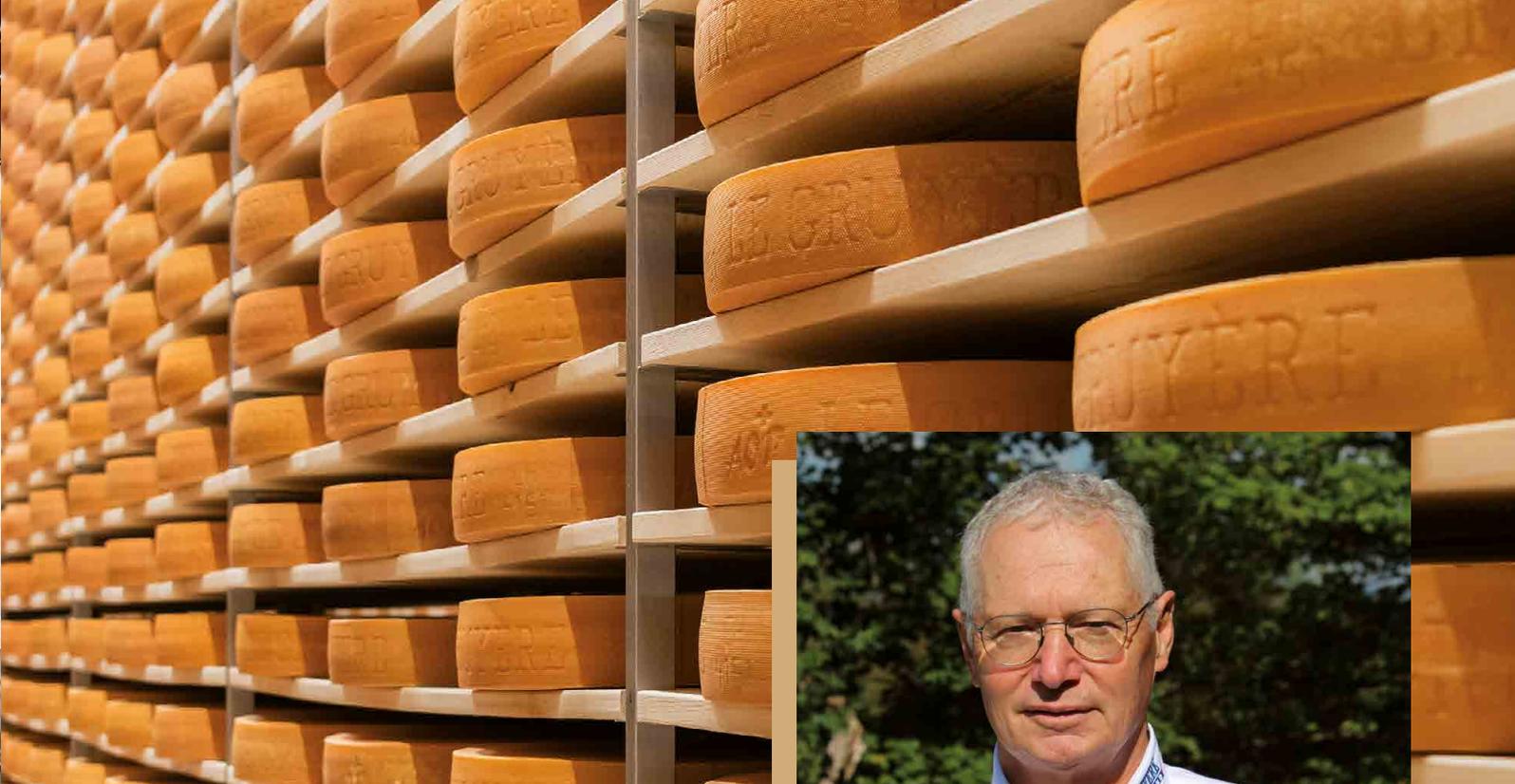
Imprimée en Suisse chez media f imprimerie SA



FILIÈRE 04

S'engager et bâtir l'avenir :

Portraits inspirants de trois dames qui investissent dans la filière.



EDITORIAL

PLACE AUX DAMES

Cette édition de l'Oiseau fait la part belle aux dames. Bien que je ne sois pas féru du langage épïcène, je pense que ce n'est qu'un juste retour des choses. Je suis donc particulièrement heureux que les dames prennent la place qu'elles méritent dans les fermes et les fromageries. C'est d'ailleurs également le cas dans nos instances, pas encore pour l'instant au comité, mais déjà depuis peu dans les groupes de travail et au sein de l'assemblée des délégués. Une évolution réjouissante !

Evolution également dans les infrastructures de production et d'affinage. La filière se modernise pour mieux répondre aux besoins actuels, en particulier en termes de capacités d'affinage, élément essentiel à une mise en valeur optimale du Gruyère AOP. Les investissements consentis en fromagerie vont dans le même sens et permettent, en l'occurrence, de montrer aux consommateurs toute la rigueur, mais aussi la beauté de la transformation du lait en Gruyère AOP. L'ouverture au public permet de transmettre des informations essentielles et de motiver les consommateurs, ainsi que les restaurateurs, à acheter et mettre en valeur notre excellent fromage.



Voilà donc une des pierres apportées à l'édifice, mais cela ne suffit pas et chacune et chacun d'entre nous doit devenir un véritable ambassadeur du Gruyère AOP au quotidien. Dans cette perspective, il est important de connaître ses partenaires, les autres familles afin de savoir de quoi l'on parle. Les formations dispensées à Neuchâtel au printemps dernier et proposées dorénavant à l'ensemble de la filière poursuivent cet objectif. Il vaut vraiment la peine de consacrer 3 demi-journées pour s'informer, échanger et passer un moment convivial à la ferme, à la fromagerie et à la cave d'affinage. C'est ainsi que nous parviendrons à resserrer les rangs et à œuvrer ensemble au succès du Gruyère AOP. C'est en faisant front commun que nous arriverons à relever les défis actuels et que nous rencontrerons le succès. Vive le Gruyère AOP !

PIERRE-IVAN GUYOT
Président de l'IPG

LES FEMMES DANS LA FILIÈRE : PORTRAITS ET PERSPECTIVES



Catherine Meister-Schwager, Stéphanie Zosso et Daniela Weber

Aujourd'hui, notre filière se compose majoritairement d'hommes, les femmes en représentent environ 5%. Ce déséquilibre tient en partie à la nature des métiers, physiquement astreignants.

Cependant, de près ou de loin, les femmes ont toujours joué un rôle essentiel dans les exploitations laitières qui sont le plus souvent des entreprises familiales. La gestion des tâches ménagères, la suppléance et la gestion administrative de ces petites entreprises ont longtemps été réservées aux femmes.

Aujourd'hui, grâce à l'évolution des normes sociétales et à la mécanisation de la filière, les femmes gagnent en aisance et en responsabilités. On les trouve à la tête d'une exploitation agricole ou d'une fromagerie

dont elles assurent la gestion complète. Il en découle une volonté de leur part de s'impliquer au sein d'institutions décisionnelles telle que l'Interprofession du Gruyère.

L'Interprofession du Gruyère salue cet engagement et cette volonté. Grâce à leur expertise et à leur ouverture d'esprit, elles apportent un souffle nouveau. Un bagage précieux pour chercher des solutions aux défis actuels et à venir comme la durabilité, le bien-être animal et la lutte contre la pénurie de main-d'œuvre.

Les trois femmes présentées dans les portraits qui suivent, incarnent la modernité et la diversité dont nous avons besoin pour innover, nous engager et échafauder l'avenir de la filière.

S'ADAPTER POUR PRÉSERVER LA FILIÈRE LAITIÈRE



Déterminée. Dans la Ferme des Chênes à Corcelles-le-Jorat, Catherine Meister-Schwager s'occupe de la production laitière, de la génétique et de la santé de 55 têtes de bétail. Coachée par une pharmacienne homéopathe, elle a drastiquement réduit l'utilisation d'antibiotiques pour son troupeau. Pari gagnant après quelques années de transition : grâce à un système immunitaire renforcé, les vaches ont moins d'inflammations mammaires ; la qualité du lait est à la fois remarquable et beaucoup plus stable. L'agricultrice a repris la ferme de son père en 2013. Elle en est persuadée : pour une production durable, sortir de la voie tracée est indispensable. En tant que propriétaire, elle prend des décisions stratégiques en cohérence avec ses convictions.

« En termes économiques, les hommes travaillent pour le maximum. Nous, les femmes, nous visons l'optimum »

Qu'en est-il de l'apport spécifique des femmes à la profession ? Catherine Meister-Schwager le résume ainsi : « En termes économiques, les hommes travaillent pour le

maximum. Nous, les femmes, nous visons l'optimum ». Elle émet le souhait que les uns et les autres s'unissent dans une perspective complémentaire et durable. A la Ferme des Chênes, le dérèglement climatique se fait déjà sentir sur les rendements fourragers : « Des solutions sont nécessaires car nous ne voulons pas abandonner la production laitière. Cela mettrait en danger les structures paysannes et fromagères alentour », souligne-t-elle.

Il y a ce défi et tant d'autres : les demandes des consommateurs et consommatrices, les évolutions technologiques, la baisse des vocations : « Il est urgent d'adapter les modes de production du Gruyère AOP aux nouvelles conditions de vie globales », insiste-t-elle. Déléguée de l'Interprofession du Gruyère depuis début 2023, elle entend renforcer la voix des producteurs et œuvrer à un système solidaire : « Producteurs, fromagers et affineurs : nous sommes tous interdépendants. L'Interprofession est le lieu où se concerter pour préserver les activités autour de la production du Gruyère AOP », conclut-elle.



En chiffres :

Taille de l'exploitation : **48 hectares**
Taille du troupeau : environ **60 vaches**
330'000 kg de lait transformés
annuellement en Gruyère AOP

A LA TÊTE D'UNE FROMAGERIE ET FIÈRE DE L'ÊTRE

Précurseuse. À 24 ans, Daniela Weber a été la première femme de la région Berne – Fribourg à reprendre une fromagerie affiliée à l'IPG. C'était à Wünnewil en 2020. Elle se souvient : « Une jeune femme dans le milieu, c'était étonnant ». Grâce à la qualité de son Gruyère AOP, ainsi qu'à une savante alchimie de sérieux, de détermination et de gentillesse, la technologue du lait a rapidement su gagner le respect des acteurs de la filière. À y repenser, elle espère que son parcours sera source d'inspiration pour d'autres femmes.



Changement de cap en avril 2023. À la suite d'un départ à la retraite, Daniela Weber reprend les rênes de la fromagerie de Guin, prisée des apprentis pour sa réputation formatrice. Voilà qui tombe bien car la nouvelle responsable des lieux aime transmettre : « J'ai à cœur de partager mes connaissances et mon savoir-faire. L'amour du lait et de la production de fromage, c'est contagieux ! », s'enthousiasme-t-elle.

**« Il faut encourager la relève pour perpétuer nos métiers »
Daniela Weber, responsable de la fromagerie de Guin.**

Membre d'une commission d'encouragement de la relève au centre de formation Emme à Berne, Daniela Weber s'entoure de collaboratrices et collaborateurs désireux de se former. Ils ont tous entre 15 et 30 ans et travaillent à temps partiel : « Il faut encourager la relève pour perpétuer nos métiers », relève-t-elle. Elle prête une attention particulière à leur engagement, à leur aptitude à collaborer, ainsi qu'au développement de leurs compétences. Ensemble, ils doivent relever les défis : le maintien de la qualité des produits et l'influence grandissante du changement climatique en font partie.

Autour de la fromagerie de Guin gravite une dizaine de producteurs. Avec eux, Daniela Weber entretient des liens empreints de professionnalisme et de confiance. Certains sont proches de la retraite, alors elle s'interroge : Quel sera l'avenir de la production de lait ? Née dans une exploitation agricole, elle forme le vœu que les jeunes agriculteurs assurent la relève.



En chiffres :

1 responsable, 3 collaborateurs, 2 apprentis
3 millions de litres de lait transformés annuellement
300 tonnes de Gruyère AOP produites par an
10 producteurs de lait

LA CUISINE COMME VOCATION



Créative – Sous-cheffe au restaurant gastronomique Glacier de Grindelwald, Stéphanie Zosso concocte des recettes gourmandes à base de Gruyère AOP pour l'Interprofession du Gruyère. Dans un sourire, elle glisse avoir été très honorée par la sollicitation de la filière : « Le Gruyère AOP est un produit de caractère, facile à apprêter et à marier avec de nombreux ingrédients. Il invite à l'innovation », se réjouit-elle. Chaque mois, une recette est diffusée sur les réseaux sociaux de l'Interprofession : « Pour nous, cuisinières et cuisiniers, c'est un excellent moyen de communiquer visuellement. En plus, les réseaux sociaux sont devenus les premiers médias dans les habitudes de beaucoup de gens », souligne-t-elle.

Après un apprentissage d'employée de commerce, Stéphanie Zosso revient rapidement à sa passion première et se forme comme cuisinière. S'ensuivent les expériences, notamment dans des restaurants étoilés, en Suisse et à l'étranger. Petit à petit, l'ambition la gagne, elle gravit les marches. Son but ultime : diriger son propre établissement gastronomique. C'est encore de la musique d'avenir.

« Le Gruyère AOP est un produit de caractère qui invite à la créativité », Stéphanie Zosso, sous-cheffe et auteure des recettes pour l'IPG.

Auparavant cuisinière parmi d'autres, désormais responsable d'équipe, la cheffe apprend à se positionner et à développer des compétences tant dans le domaine culinaire que dans celui du management : « Dans un milieu masculin,

diriger une équipe reste sans doute plus difficile pour une femme », confie-t-elle.

En novembre 2022, à Luxembourg, Stéphanie Zosso a remporté la coupe du monde culinaire avec l'équipe suisse junior. Une belle reconnaissance, qu'elle assortirait volontiers du prestigieux trophée du Bocuse d'Or pour la Suisse. Elle le disputera face à 2 autres candidats à Genève en novembre. En 5 h 30, il lui faudra confectionner un menu de 3 plats pour 14 personnes avec des ingrédients imposés. Souhaitons que le Gruyère AOP, composant obligatoire de l'amuse-bouche, lui porte bonheur !



En chiffres :

12 recettes réalisées pour l'IPG

2 Gruyère AOP d'Alpage et Réserve types à la carte

2 prix de cuisine : Marmite Youngster et Culinary World Champion

LE MIRACLE DE LA CAVE DE MIFROMA À URSY (FR)

Température idéale, taux d'humidité parfait, aération impeccable : les superlatifs ne manquent pas pour décrire les caves à fromage de Mifroma, implantées dans la carrière de mollasse du village d'Ursy (FR). Visite guidée dans un lieu à nul autre pareil.

«La roche est tendre comme du beurre, c'est pourquoi nous avons pu creuser la cave au fil du temps », image Gérard Menoud, maître-affineur des lieux et chef de processus Gruyère AOP. Et de poursuivre : « Grâce à la constance de la température et du taux d'humidité, les meules perdent peu de poids, elles ne se dessèchent pas et leur pâte reste onctueuse », explique-t-il. Depuis la création de Mifroma en 1964, au gré des étapes d'agrandissement de la cave, des tonnes de Gruyère AOP ont été affinées et transformées : « À ce jour 9 à 10'000 tonnes nous arrivent annuellement sous forme de meules, après 3 mois d'affinage dans plus de 30 fromageries différentes. Elles poursuivent leur maturation ici », complète Jean-Charles Michaud, maître-affineur, responsable du Gruyère AOP chez Mifroma et membre du comité de l'IPG.

TECHNOLOGIE 4.0 : BÉNÉFIQUE AU PRODUIT ET À CEUX QUI EN PRENNENT SOIN

Assez creusé! Mifroma vise désormais les hauteurs. Jusqu'à 34 meules de 35 kilos se superposent dans des allées hautes de 8,5 mètres et longues de 100 mètres. De nouvelles allées de 200 mètres s'ouvriront tantôt. Elles accueilleront notamment des fromages destinés à l'export : « 30% de la production est destinée à l'exportation vers 35 pays, dont les Etats-Unis, qui sont de grands acheteurs », commente Edouard Pieraerts, responsable de la Business Unit Cheese (achat et vente de fromage). Dans la cave, des technologies de pointe bichonnent les fromages : 2 robots encaisseurs les mettent en place et les identifient chaque semaine, tandis que 9 autres assurent les soins d'usage (brossage, salage etc.).





Autrement dit, le ballet de chariots-élévateurs pour déplacer des palettes a cédé sa place à un traitement individuel de chaque meule. A se demander finalement si les employés ont encore une place dans un tel antre de technologie.

« Le facteur humain reste la valeur ajoutée du processus ». Edouard Pieraerts, responsable Business Unit Cheese

Gérald Menoud précise : « Les emplois ont été maintenus à 100% et même revalorisés : l'augmentation de la mécanisation implique un autre type de manutention, du travail de contrôle et de nettoyage moins pénible, moins répétitif et moins dangereux mais toujours autant important ».

L'HUMAIN AU CENTRE DE LA CHÂÎNE DE VALEUR

Depuis 2020, Mifroma est le premier site industriel fromager en Suisse à avoir obtenu la neutralité carbone. « L'entreprise génère moins de CO₂ qu'elle n'en absorbe grâce à de l'électricité d'origine hydraulique, un appoint en biogaz et à

un système de récupération de chaleur », indique Jean-Charles Michaud. Énergie renouvelable à 100%, technologies de pointe, lieu idéal et maîtrise optimale des processus : on pourrait aussi se demander si les meules de Gruyère AOP de Mifroma ont toutes le même goût. « C'est loin d'être le cas car nous travaillons avec des petites structures familiales qui nous livrent des fromages caractéristiques, selon les lieux et le savoir-faire du fromager », affirme Edouard Pieraerts. Et de conclure : « Le facteur humain reste la valeur ajoutée du processus ».



Mifroma en chiffres : vertigineux !

Cave : 20'000 m²

Taux d'humidité : 90 – 92%

Température : 12° – 15°

Capacité : 140'000 meules de Gruyère AOP

Environ 270 collaborateurs (principalement concentrés sur la partie préemballage)

À L'AUBERSON, LA FROMAGERIE TYRODE FLATTE LES SENS

A l'occasion d'un déménagement en 2022, Vincent Tyrode a doté sa fromagerie d'un espace de démonstration. Une véritable plus-value pour les activités économiques et touristiques du Nord Vaudois.

Vincent Tyrode, vous avez débuté votre carrière comme fromager frontalier. Dans quelles circonstances vous êtes-vous installé à la fromagerie de L'Auberson ?

Je suis venu en Suisse en 1997 travailler à la fromagerie de L'Auberson pour Valentin Biehlmann. En 2001, l'occasion s'est présentée d'acheter le lait de L'Auberson, comme on dit. Je n'ai pas hésité, tout en mesurant le défi : je devais assurer une qualité irréprochable de fromage, faire reconnaître mes diplômes et montrer patte blanche au banquier. Les producteurs de lait me connaissaient déjà. Eux comme l'affineur, Margot Fromages SA, m'ont fait confiance. Malgré tout, le Franc-Comtois qui reprend un lait, vous imaginez bien que ça a fait parler !

Vous avez déménagé en mai 2022, pour quelles raisons ?

L'atelier de fabrication et le magasin de l'ancienne fromagerie étaient devenus trop petits. En 2018, j'avais racheté l'ancien garage de bus situé entre les caves et la fromagerie. Les travaux ont duré 9 mois pour réaliser un projet qui me trottait dans la tête depuis 5 ans : une fromagerie dotée d'un espace de démonstration et d'exposition.

« Nous devons être fiers de notre filière et continuer à en prendre grand soin », Vincent Tyrode, fromager propriétaire de la fromagerie de L'Auberson

Qu'est-ce qui vous a motivé à réaliser cet espace didactique ?

J'avais très envie de valoriser non seulement nos produits, mais aussi nos gestes en tant que producteurs de Gruyère AOP et Vacherin Mont-D'Or AOP. Je souhaitais également que les visiteurs découvrent notre région, son histoire et ses traditions dans un parcours ludique. Ce dernier dévoile les liens entre la production de fromage et



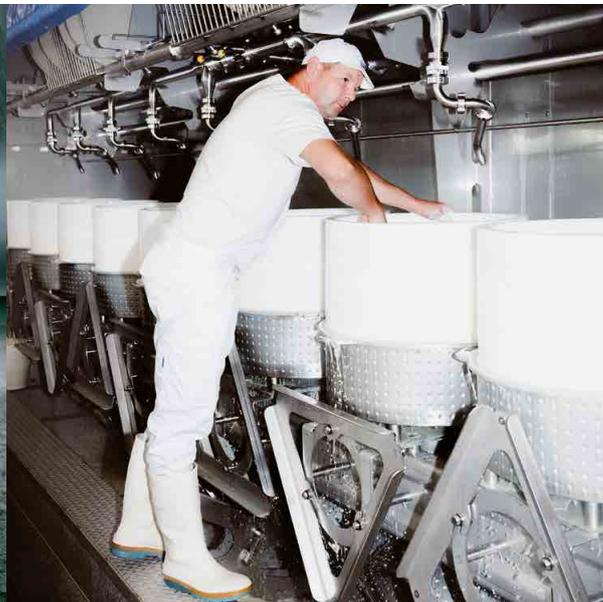
d'autres activités économiques, passées ou actuelles. Il a été inauguré en novembre 2022.

Après plus d'un an d'exploitation, quel bilan tirez-vous ?

C'est à la fois exigeant et enthousiasmant. Nous devons assurer la présence, la logistique et l'accompagnement de groupes de visiteurs. C'est une immense satisfaction de se rendre compte de l'intérêt, notamment des enfants, qui sont surpris par toute la technologie nécessaire à la production de Gruyère AOP. On entend parfois dire que la nourriture industrielle a neutralisé leur sens du goût, mais croyez-moi : ils font très bien la différence entre un Gruyère AOP de 6, 12 ou 18 mois et... ils apprécient !

Au sujet de la technologie justement, qu'est-ce qui distingue vos installations ?

Nous avons investi dans un outil de production durable et avons choisi



d'optimiser au maximum les économies d'énergie grâce à des panneaux solaires, une pompe à chaleur et un système de récupération d'eau et d'énergie.

Avez-vous encore des projets après tous ces accomplissements ?

Bien sûr ! Maintenant que la conjoncture est moins favorable, il est absolument nécessaire de se projeter. Pour faire face au vent contraire, il nous faut nous adapter, créer des opportunités et rester solidaires. Le monde est devenu extrêmement complexe, les relations commerciales aussi. Mais notre filière est belle et les relations encore humaines. Nous devons en être fiers et continuer à en prendre grand soin.



En chiffres :

Cave et locaux de stockage : environ 3'000 m² au sol

Production annuelle :

200 tonnes de Gruyère AOP

70 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP (140 t. affinées)

15 tonnes de spécialités

Capacité en cave : **4'000 meules de Gruyère AOP**

LE GRUYÈRE AOP D'EXCELLENCE DU CANTON DE VAUD S'ÉLABORE À LA FROMAGERIE DU HAUT-JORAT



« Jamais deux sans trois », selon la sagesse populaire. A Peney-le-Jorat, le fromager René Pernet confirme ! Premier lauréat de la distinction du Gruyère AOP d'excellence du Canton de Vaud en 2013, il a récidivé en 2019 et tiendra à nouveau le haut du palmarès en 2024.

Issu d'une famille de fromagers de Thierrens, René Pernet a repris les rênes de la fromagerie de Peney-le-Jorat en 2005. Rebaptisée « Fromagerie du Haut-Jorat » à l'occasion de la création de la « Société de fromagerie du Haut-Jorat », elle s'est agrandie au fil du temps, autour du bâtiment d'origine, où se fabrique du fromage depuis 1893.

A quelques pas de là, une cave, inaugurée en 2006, complète les infrastructures. D'ici quelques semaines, grâce à une installation de panneaux solaires, elle fonctionnera en complète autonomie.

LA RECETTE DU SUCCÈS : DU BON LAIT, DES INSTALLATIONS PERFORMANTES, UNE ÉQUIPE COMPÉTENTE

Chaque jour, une équipe de douze personnes œuvre à l'élaboration du Gruyère AOP. C'est à elle que René Pernet a pensé lors de l'annonce du résultat du concours : « Avoir déjà reçu la distinction n'enlève rien à la joie d'être à nouveau récompensé, bien au contraire. Certains de mes collaborateurs sont à mes côtés depuis plus de 20 ans, l'un

même depuis 35 ans. Comme moi, ils sont animés par la passion du métier et par le goût de l'excellence », sourit le fromager. Selon lui, le succès repose sur 3 piliers fondamentaux : la qualité et le maintien des installations, le niveau de compétences de l'équipe et la qualité du lait. Sur ce dernier point, il précise : « Chacun des producteurs accorde la plus grande attention à la qualité de son lait. C'est très clair entre nous : un moins bon lait ne se dilue pas dans la masse ».

« Avoir déjà reçu la distinction n'enlève rien à la joie d'être à nouveau récompensé », René Pernet, directeur de la fromagerie du Haut-Jorat

Les récompenses du Conseil d'État vaudois, comme les 5 médailles remises à la Fromagerie du Haut-Jorat par la corporation, attestent aussi des efforts communs d'une société laitière soudée. En témoignent les propos de Marc-Antoine Bigler : « C'est un succès collectif pour la filière : mes collègues agriculteurs et moi-même ne sommes pas des producteurs de lait ; nous sommes des producteurs de Gruyère AOP, de surcroît d'une qualité largement reconnue ».

CONFIANCE EN L'AVENIR

Célébrer les succès pour adoucir un contexte de plus en plus défavorable ? « Nous ne devons pas céder à un discours misérabiliste, réagit René Pernet, les professions de la filière laitière attirent de nouveaux profils », souligne-t-il. Et d'ajouter que malgré les défis actuels, le prix du lait demeure stable à 95 centimes le litre, un tarif appliqué par toutes les fromageries de la filière du Gruyère AOP.

Pour sa part, Marc-Antoine Bigler en est convaincu : la production de lait est la meilleure valorisation de notre pays d'herbage. Il conclut : « Celles et ceux qui accepteront les conditions de travail qui sont les nôtres hériteront de savoir-faire ancestraux et auront une belle vie ».



En chiffres :

6 millions de kilos de lait transformés annuellement

Capacité en cave : 8'500 meules

32 entreprises impliquées dans la maintenance des installations

14 producteurs de lait

LA SÉLECTION DU GRUYÈRE D'EXCELLENCE NEUCHÂTELOIS PRIME LE GRUYÈRE AOP DE LA CHAUX-DU-MILIEU

Le Gruyère AOP de la fromagerie de la Chaux-du-Milieu s'est distingué lors de la 6^e édition du concours du Gruyère d'Excellence Neuchâtelois. Une première victoire réjouissante pour le fromager Stéphane Menoud, et pour le président de la coopérative laitière Edouard Philipona.

Menoud et Philipona : « deux patronymes bien de chez nous », dirait-on en Gruyère. Pourtant, c'est bien à la Chaux-du-Milieu, dans les montagnes neuchâteloises, que les deux hommes sont liés par leur activité. « J'ai habité le canton de Fribourg jusqu'au printemps 2003, avant de reprendre la fromagerie des Chaux », déclare Stéphane Menoud. De son enfance, il garde le souvenir des vacances passées en montagne comme garçon de chalet. Initié à la confection de tommes de chèvres, il s'est découvert une vocation qui l'a conduit à l'apprentissage de fromager, puis à l'obtention de sa maîtrise fédérale. Jolie coïncidence : à l'occasion de ses 20 ans à la tête de la fromagerie des Chaux, son Gruyère AOP a été sacré « Gruyère d'Excellence Neuchâtelois ».

« Je suis fier que mon travail soit reconnu. C'est un succès partagé, avec mon équipe et les 18 producteurs qui coulent leur lait à la fromagerie », se réjouit-il.

UNE COOPÉRATIVE DE VALEURS

Dans les montagnes neuchâteloises, la beauté des paysages vallonnés et des forêts de sapin se conjugue avec une forme de solitude et des hivers glaciaux. Au début, Stéphane Menoud a dû faire sa place. Arrivé dans la région encore bambin, Edouard Philipona n'y renoncerait pour rien : « Ici, tout le monde se connaît, on se tient les coudes. Certains membres de la coopérative vivent sur des exploitations isolées ; le coulage nous réunit et entretient les liens », explique le jeune président. Convaincu que les fréquents moments de partage construisent la confiance mutuelle, il rassemble les producteurs de lait de la société autour de valeurs communes : le sens des responsabilités, la solidarité, la franchise. « Le petit a bien grandi ! », taquine Stéphane Menoud, qui, à l'époque, accueillait l'enfant Philipona dans sa fromagerie les week-ends.

« C'est un succès partagé, avec mon équipe et les 18 producteurs qui coulent leur lait à la fromagerie », Stéphane Menoud, fromager des Chaux

UN SACRÉ GOÛT DE TERROIR

De longs hivers, des sols marécageux, un herbage typique : le Gruyère AOP de la fromagerie des Chaux a son identité



propre. D'ailleurs, il fait face à des préjugés : « Parfois, la clientèle est surprise que nous produisions du Gruyère AOP. Dans cette région, l'horlogerie est à l'honneur et nous devons nous battre pour le faire exister en tant que spécialité locale », relève Stéphane Menoud. La passion chevillée au corps, le fromager et son président ne se laissent pas démonter. Chaque litre de lait est livré pour la production de produits de fromagerie, Gruyère AOP en tête. Le lait industriel ne sera jamais une option. Et tous deux souhaitent ardemment œuvrer à la reconnaissance de celles et ceux qui valorisent le terroir.



En chiffres :

Capacité en cave : 3'500 meules

3,5 millions de kilos transformés annuellement

Livraison quotidienne de 10'000 litres de lait

18 producteurs laitiers

6 collaborateurs à la fromagerie

MILLEFEUILLE AU GRUYÈRE AOP

APÉRITIF

4

10'

4 h



INGRÉDIENTS

- 200 g** de Gruyère d'alpage AOP
- 200 g** de viande des Grisons du boucher, coupée en tranches d'environ 2 mm

PRÉPARATION

1. Couper le Gruyère d'alpage AOP en tranches de la même épaisseur que la viande séchée des Grisons.
2. Ensuite, alterner les couches de fromage et de viande en les pressant un peu ensemble.
3. Envelopper bien serré dans du film alimentaire et laisser refroidir au frigo pendant 4 heures, de préférence en posant, par

exemple, une brique d'un litre de crème par-dessus pour que les couches adhèrent bien les unes aux autres.



DRESSAGE

Une fois le millefeuille bien refroidi, il peut être coupé en portions de la taille souhaitée et servi en apéritif.

INFORMATIONS

Le millefeuille au Gruyère AOP est un apéritif parfait pour toutes les fêtes. Il est rapide et facile à préparer à partir de deux ingrédients de choix seulement : du Gruyère d'alpage AOP et un bon morceau de viande séchée des Grisons. Le Gruyère d'alpage AOP est, comme son nom l'indique, fabriqué sur les exploitations d'esti-

vage. Il doit son goût incomparable aux différentes herbes et fleurs que les vaches ont broutées avec plaisir sur l'alpage. Dégusté les yeux fermés, la saveur du Gruyère AOP nous transporte directement dans les montagnes suisses. Au milieu des herbages, parmi les vaches qui paissent : une véritable explosion de saveurs. Traditionnelle-

ment, le Gruyère d'alpage AOP est uniquement pressé dans de la toile. De plus, les meules sont plus petites que celles des autres Gruyère AOP et pèsent environ 25 kg. En automne, les vaches sont ramenées dans la vallée en grande pompe au cours de la fête de la « désalpe ».

CARPACCIO DE BETTERAVES ROUGES ET GRUYÈRE AOP

HORS-D'ŒUVRE



4



20'



10'



INGRÉDIENTS

- 4** betteraves cuites
- 100 g** d'échalote
- 300 g** de vinaigre balsamique rouge Mazzetti
- 100 g** d'huile d'olive
- 1** feuille de laurier
- 2** clous de girofle
sel et poivre
- 50 g** de Gruyère d'alpage AOP

PRÉPARATION

1. Peler les betteraves cuites et les couper en tranches très fines (éventuellement à l'aide d'une mandoline).
2. Couper les échalotes en petits dés et les faire revenir dans un peu d'huile, ajouter le laurier et les clous de girofle.
3. Mouiller avec le vinaigre balsamique et laisser réduire de moitié, saler et poivrer.
4. Mélanger avec l'huile d'olive et verser encore chaud sur les tranches de betterave, laisser mariner.



DRESSAGE

Dresser, garnir de copeaux de Gruyère d'alpage AOP et déguster.

INFORMATIONS

Saviez-vous que la betterave rouge est apparentée à la betterave sucrière et à la bette ? Elle fait partie de la forme cultivée de la betterave commune, d'où son nom de betterave rouge ou de carotte rouge comme nous l'appelons parfois chez nous. La betterave est originaire du bassin méditerranéen, probablement d'Afrique du Nord, et a été introduite en Europe centrale par les Romains. Il est aussi intéressant de savoir que la betterave est une plante

herbacée bisannuelle. La première année, la plante produit une racine pivotante et une rosette de feuilles. La deuxième année se développe la betterave charnue, produite pour l'essentiel par un épaississement de la tige sous les cotylédons. Il existe des betteraves de différentes couleurs : rouges, jaunes ou même à rayures roses et blanches. La betterave s'utilise de multiples façons en cuisine : cuite ou crue, au vinaigre ou même en dessert. Il n'y a pas de

limite à son utilisation. Elle convient comme salade en entrée, comme garniture de légumes avec du gibier ou combinée de manière classique avec du raifort.



Découvrez d'autres recettes délicieuses sous

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

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

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

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 Schafhouse 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





LE GOÛT DE L'AVENTURE.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.