

MAGAZINE DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

l'oiseau



DURABILITÉ

LE POINT SUR LA SITUATION

**DU MOUVEMENT
À L'IPG**

No 65 - Avril 2024

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

SOMMAIRE

ÉDITORIAL

03 ÉDITORIAL

FILIÈRE

04 LA COHÉSION INTERNE : UNE CONDITION POUR PÉRENNISER LA FILIÈRE GRUYÈRE AOP

16 L'ENTREPRISE KLÖTZLI ET SES SONDES

18 DÉPART DE MONSIEUR COLLOMB

DURABILITÉ

06 ENSEMBLE POUR UNE ÉCONOMIE RÉGIONALE FORTE, SOCIALE ET DURABLE

10 UNE FROMAGERIE ZÉRO CARBONE

12 LE CRÊT: LE BIEN ÊTRE ANIMALIER

CONCOURS

14 CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FONDUE

15 LE FROMAGER BENOÎT DÉFOREL ALLIE L'EXCELLENCE À LA LONGÉVITÉ

MARKETING

20 FIS : SKI DE FOND

22 LES PASSIONNÉS DU GRUYÈRE AOP

RECETTES

24 FEUILLES DE SAUGE ET GRUYÈRE AOP

25 TRESSE AU GRUYÈRE AOP

ÉVÉNEMENTS

26 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

IMPRESSUM

Éditeur

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

Rédaction

Interprofession du Gruyère
Magali Dubois

Traduction

Delicatext gmbh, 8003 Zürich
www.delicatext.ch

Photographies

Etienne Francey
(Couverture) Etienne Francey

Layout

Numéro10

Graphisme

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

Tirage 2'800 Exemplaires

Imprimée en Suisse chez media f imprimerie SA



CONCOURS 14

L'IPG a son champion du monde de la fondue !

FILIÈRE 16

À Berthoud (BE), l'entreprise Klötzli fabrique des sondes à fromage depuis 1846





ÉDITORIAL

La vie du Gruyère AOP se poursuit au travers des aléas de la situation politique et économique mondiale. Même si, malheureusement, les différentes crises observées ne sont pas nouvelles, il faut bien se rendre compte que tout est encore incertain. Il s'avère difficile d'avoir une réelle visibilité de l'évolution des marchés et des conditions cadres pour ces prochaines années.

Que le monde agricole monte aux barricades contre les complications administratives est tout à fait compréhensible. Par contre, la mise en place d'un tapis vert 2, initié par les organisations faitières, laitières et fromagères est pour le moins étonnant. Il est totalement illusoire de vouloir des normes supplémentaires pour un hypothétique supplément de prix. En l'état actuel, pour le Gruyère AOP, il est nécessaire de retrouver un prix correct sur le marché afin de pérenniser les augmentations de prix de l'automne 2022, tout en digérant de constantes modifications d'un taux de change défavorable. Maintenons, en l'état, les quelque 94cts au prix du lait et retrouvons des quantités en augmentation.

La problématique de la durabilité, dont l'importance n'est pas à démontrer, doit être abordée dans son ensemble, ceci également pour un fromage aussi résilient que le Gruyère AOP. Le projet sur ce thème ne doit pas avoir comme vocation de « réinventer la roue ». Il peut s'appuyer sur les expériences faites ailleurs et au sein de la filière. Toutefois, pour tout nouvel investissement, les aspects : énergie, eau, ergonomie au travail, etc. sont à prendre en considération afin d'être le plus optimal possible. A ce titre, les pratiques adoptées par des collègues peuvent servir d'exemple.

Le travail qualitatif effectué par toute la filière est récompensé. En effet, dans ce contexte il est réjouissant de constater que le Gruyère AOP figure à la 8^{ème} place sur 100, des marques les plus connues de Suisse et surtout en laquelle le consommateur a le plus confiance. Le Gruyère AOP a gagné deux places par rapport à la dernière publication du Brand Indicator Switzerland. Deux autres fromages figurent sur cette liste, l'Appenzeller en milieu et l'Emmentaler en fin de classement. Le travail marketing porte haut les couleurs de la marque Le Gruyère AOP Switzerland sur les différents supports, au travers des médias de toute sorte, et du sponsoring.

Ce numéro de l'Oiseau donne la parole à deux membres sortant du comité, qui s'expriment sur leurs expériences. C'est sûrement une source de motivation pour l'avenir tout en se rappelant d'où l'on vient. En effet, malgré des vents pourtant contraires, ce n'est qu'ensemble que la notoriété du Gruyère AOP se perpétuera et que celui-ci pourra continuer à faire vivre sa filière et ravir les papilles de ses consommateurs.

PHILIPPE BARDET
Directeur de l'IPG

LA COHÉSION INTERNE : UNE CONDITION POUR PÉRENNISER LA FILIÈRE DU GRUYÈRE AOP



Meryl et Romane Botteron

Agriculteur dans les Montagnes neuchâtelaises, Romane Botteron a longtemps porté la voix des producteurs de lait dans des commissions et au Comité de l'IPG. En marge de son retrait fin 2023, il évoque tour à tour 15 ans d'engagement, l'actualité et les perspectives de la filière.

Romane Botteron, comment êtes-vous arrivé au Comité de l'IPG ?

J'ai obtenu ma maîtrise en 1998, quelques années après avoir repris le domaine familial et fondé ma propre famille. J'étais jeune, plein d'énergie, de rêves aussi. J'ai rejoint l'IPG en 2008, après avoir œuvré dans diverses sociétés et commissions du canton de Neuchâtel. J'ai été nommé délégué à l'assemblée des sociétés de fromagerie de notre fédération laitière pour remplacer André Aebi, membre fondateur de l'IPG, et à l'assemblée des délégués de l'IPG pour accéder au comité.

« Notre filière est impactée par un contexte extrêmement volatile et complexe. La seule réponse viable est d'agir, au mieux, et au plus vite, avec un objectif partagé : celui de la pérenniser. » Romane Botteron, producteur de lait, ancien délégué et membre du Comité de l'IPG

Ces rêves, quels étaient-ils ?

Le principal était tout à la fois grand et simple : amener le prix du lait à CHF 1.- le litre. Actuellement, il est fixé à plus de 94 centimes, voire à près d'un franc pour les laits à haute teneur et de super qualité. Il manque un petit bout... Logiquement, ma priorité était de défendre les intérêts des producteurs de

lait. Mais j'ai vite saisi qu'il me faudrait voir plus large : quand le Gruyère AOP va bien, les producteurs vont bien, le Gruyère AOP est meilleur, les ventes, le prix du kilo de lait, et la réputation de notre produit aussi. C'est un cercle vertueux qui profite à tous les acteurs de l'économie laitière.

En quoi a consisté votre engagement ?

J'ai été membre du Comité, membre des commissions de qualité et de planification durant plus de 15 ans. J'assurais la transmission des informations de l'IPG aux producteurs de ma région durant les différentes assemblées de notre fédération laitière Prolait. C'est un rôle très important pour la compréhension mutuelle, insuffisamment honoré à mon avis. Avec ces fonctions, j'ai cumulé les séances et avalé les kilomètres. Je ne le regrette pas ; j'ai rencontré des personnes extraordinaires, animées par la volonté de consolider la corporation. J'ai croisé le fer quand je jugeais pertinent de le faire. Souvent, la meilleure décision était celle qui ne convenait à personne à 100%... J'ai toujours gardé le collectif en ligne de mire.



Quels gros dossiers avez-vous traités dans les commissions ?

En 2015, nous avons resserré les critères de qualité pour être plus incitatifs. Les effets ont été immédiats, si bien qu'aujourd'hui, la qualité du lait s'est nettement améliorée. Les 3 piliers que sont le producteur, l'infrastructure et le fromager sont extrêmement fiables. Malgré cela, il peut y avoir des problèmes de qualité difficiles à identifier. L'IPG soutient les fromageries concernées. Quant à la quantité, nous avons bataillé durant des années, au sujet des limites de production. En plus d'augmenter le risque sanitaire, les trop grandes exploitations qui n'arrivent plus à faire pâturer s'éloignent de l'esprit de l'AOP et des valeurs de l'IPG.

Quelles expériences ont marqué votre parcours à l'IPG ?

Je me souviens par exemple de la grève du lait de 2009. Le lait de central avait obtenu 2 fois 6 centimes d'augmentation. Nous, les producteurs de Gruyère, revendiquions une augmentation de 10 centimes au kilo de lait ou rien. Les affineurs, eux, avaient fixé leur plafond à 4 centimes. Nous avons tenu tête. Résultat : 0 centime sur le moment. Après cela, il a fallu 10 ans de négociation pour en recevoir 4... Grâce à cette expérience, j'ai compris que l'essentiel était de cerner les intérêts supérieurs selon le contexte. En l'occurrence, un consensus qui permette à toute la filière d'avancer main dans la main devait alors primer sur la défense des producteurs de lait.

Que souhaitez-vous à l'IPG ?

Comme toutes les branches, la filière est impactée par un contexte inédit, extrêmement volatile et complexe. La seule réponse viable est d'agir, au mieux, et au plus vite, avec un objectif partagé : celui de la pérenniser. La stabilité de prix est un avantage unique offert par l'IPG, à préserver. Pour cela, il faut de l'adhésion et de la conviction, au-delà des luttes de pouvoir. Les consommateurs aiment notre produit, nos valeurs et l'image que nous véhiculons. Les membres de l'IPG peuvent être fiers de leur travail et de leur filière. Il est urgent que la mollesse et les doléances cèdent le pas à la cohésion interne et à la détermination. Ce n'est qu'ainsi que l'IPG sera en mesure de prendre de grandes décisions afin de vivre avec son temps et d'aller de l'avant.

« POURQUOI VOULOIR 150 VACHES LORSQUE 40 SUFFISENT POUR VIVRE CORRECTEMENT ? »

Depuis début 2024, Meryl Botteron 32 ans, dirige l'exploitation familiale. Après un CFC d'horloger, il s'est tourné vers l'agriculture. Après l'obtention du CFC d'agriculteur, il a enchaîné avec le brevet et la maîtrise fédéral. « Je tiens à ce que notre structure reste familiale, tout en composant avec la pression du marché libre et de la grande distribution », commente-t-il. A ses yeux, l'expansion ne devrait pas être un but en soi : augmenter la qualité de vie est probablement plus judicieux que d'augmenter la charge de travail. Meryl interroge le système : « Pourquoi vouloir à tout prix 150 vaches quand on vit correctement avec un troupeau de 40 têtes ? », lance-t-il. Une question dont la pertinence ne se démentira sans doute pas ces prochaines années.

DURABILITÉ : ENSEMBLE POUR UNE ÉCONOMIE RÉGIONALE FORTE, SOCIALE ET TOURNÉE VERS L'ENVIRONNEMENT



Des paroles aux actes : s'il fallait décrire l'esprit du séminaire du Comité à Gerzensee (BE), c'est ainsi qu'on pourrait le résumer. Les 16 et 17 janvier dernier, les membres du Comité de l'IPG se sont réunis afin de valider les avancées du grand projet Durabilité. Sous la loupe : les mesures destinées à concrétiser la vision d'une IPG durable et prête à se projeter dans l'avenir.

Souvenez-vous : début 2022, l'IPG posait les premières pierres de l'édifice « Durabilité » en présentant les résultats de l'étude stratégique de la filière Gruyère AOP, réalisée par le cabinet de conseil Soliance Alimentaire. Spécialisé dans l'accompagnement de filières agricoles et alimentaires, Soliance esquissait les premiers contours d'un projet consacré à la durabilité, sociale, économique et environnementale de la filière. Tout en restant inscrit dans la continuité, celui-ci viserait à assurer la pérennité de la filière dans un monde en transition.

TOUS CONCERNÉS, TOUS IMPLIQUÉS !

Depuis, beaucoup de chemin a été parcouru, notamment grâce à un processus de co-construction. « Certaines préoccupations sont communes aux 3 familles professionnelles, d'autres moins. C'est pourquoi l'IPG a tout intérêt à ce que les producteurs de lait, affineurs et fromagers connaissent leurs réalités respectives et se fédèrent autour de projets nécessaires », commente Leslie Goussault, consultante Senior chez Soliance. Conseillère scientifique à l'IPG, Lucie Horvath ajoute : « Notre but est de bâtir sur ce qui existe déjà ; notre filière dispose d'une multitude de ressources et de bonnes pratiques qui méritent de se déployer à plus large échelle ». En clair : on ne part pas de zéro ; message positif et motivant. Dans un contexte de plus en plus volatile, il faudra donc s'appuyer sur les ressources externes existantes pour garantir

la pérennité des métiers et valoriser la valeur ajoutée du Gruyère AOP.

UN PLAN D'ACTION

Le bien-être animal, la diminution de l'empreinte carbone, les économies d'eau et d'énergie et la préservation de la microflore du lait cru sont des thématiques qui ont été travaillées au sein de groupes de travail composés de Délégués de la filière. Ces groupes de travail ont formulé des recommandations concrètes au travers de fiches actions. D'autres thématiques, telles que l'adaptation aux nouvelles tendances de consommation, ont été travaillées directement par l'IPG. Finalement, un plan d'action regroupant une trentaine de fiches actions a été élaboré et présenté pour validation au Comité, à l'occasion du séminaire. « Clairement, les délégués sont sensibles aux enjeux et prêts à s'engager. D'autant que des propositions concrètes, articulées dans le temps, donnent désormais corps à la vision de départ », constate Alice Atger, consultante de Soliance, pour qui la dynamique actuelle est tout à la fois « excellente » et « ambitieuse ».



Alors concrètement, de quoi parle-t-on ? Notamment d'une boîte à outils sur la durabilité, méthodique, claire, à l'usage de tous et toutes. Ces ressources mises à disposition aux membres de la filière permettront de faciliter le passage à l'action pour les acteurs désireux d'entreprendre des démarches durables. Il s'agira d'un document récapitulatif des initiatives, démarches, financements, acteurs, et partenaires de proximité. La diminution de l'empreinte carbone passera-t-elle par l'achat de nouvelles machines ou équipements ? La boîte à outils fournira également des éléments concernant les retours sur investissement. Autrement dit, en toute connaissance de cause, sur une base volontaire, chacune et chacun aura le pouvoir d'agir. Dans un premier temps, l'IPG ne s'engagera pas sur des résultats chiffrés à l'échelle de la filière. Un état des lieux de la filière sur des thématiques clés est d'abord nécessaire (empreinte carbone, consommation en énergie et en eau...). Elle veillera aussi à mettre en lumière les retours d'expériences et à faire vivre le réseau, de sorte que les constats des uns profitent aux autres. Les délégués seront les piliers de ce processus et la cohésion interne un élément-clé de la réussite. Le projet est porteur, mais pas seulement ; il est aussi tout simplement indispensable : pour la défense d'une tradition, pour le maintien des spécificités d'un produit de qualité et pour la survie de celles et ceux qui font le Gruyère AOP.

Quant à la suite : en avril 2024 est prévue une rencontre des délégués. Ils seront invités à se prononcer sur les recommandations contenues dans les fiches actions. En fonction des priorités établies, les actions seront mises en œuvre de manière échelonnée. Les acteurs motivés pourront s'engager à réaliser leur part du travail. Ainsi, les membres de l'IPG contribueront, ces prochaines années, à une économie régionale forte, sociale et durable.

LA DURABILITÉ DANS LA FILIÈRE : UN PROCESSUS ÉVOLUTIF

2019-2022

- Etude stratégique de la filière en collaboration avec Soliance

Septembre 2022 à janvier 2023 : éclairer le projet durabilité

- Document politique pour développer une vision commune

Février à mai 2023 : cadrer le projet durabilité

- Document politique décliné en 4 programmes regroupant 18 thématiques
- Projet acté par les délégués

Juin 2023 à janvier 2024 : structurer les projets et leur organisation

- Groupes de travail avec des délégués des 3 familles professionnelles
- Plan d'action opérationnel regroupant une trentaine de fiches actions
- Validation du plan d'action par le Comité

À partir de janvier 2024 : Mise en œuvre du projet

- Chronologie des actions à mettre en œuvre dans le temps

Avril 2024 :

- Validation du plan d'action et de l'avancement du projet par les délégués

18 PROJETS DANS 4 PROGRAMMES

Programmes —————> Projets

1. Valoriser les pratiques d'un fromage d'excellence

- 1.1 Développer l'image du **fromage d'excellence**
- 1.2 Valoriser la **diversité des Gruyère AOP**
- 1.3 S'adapter aux nouvelles **tendances de consommation**
- 1.4 **Préserver la microflore du lait à Gruyère AOP**
- 1.5 Valoriser le **bien-être animal** au cœur de l'image artisanale
- 1.6 Faire appliquer les nouvelles **règles de limitation** de la taille des structures
- 1.7 Adapter la **production fourragère** au changement climatique et renforcer l'autonomie alimentaire

2. Soutenir la transition écologique

- 2.1 Réduire l'empreinte **carbone** de la filière et consommer moins d'énergie et **d'eau**.
- 2.2 Entretenir les bonnes pratiques en matière de **biodiversité** pour se différencier sur le marché international

3. Défendre l'attractivité des métiers et la pérennité de la filière

- 3.1 Innover pour améliorer les **conditions de travail**, dans le respect de la qualité et de l'image du Gruyère AOP
- 3.2 Gérer l'équité et le partage de la **valeur ajoutée** au sein de la filière
- 3.3 Promouvoir les bonnes pratiques de **transmission des structures**

4. Renforcer la cohésion de la filière

- 4.1 Transformer la **communication interne** de la filière
- 4.2 Adapter l'**organisation de l'IPG** aux besoins de compétences du projet
- 4.3 Renforcer les **relations avec les institutionnels**
- 4.4 Repréciser les **missions et projets des commissions**

UNIS POUR ALLER DE L'AVANT : UN AFFINEUR, UN FROMAGER ET UN PRODUCTEUR DE LAIT NOUS ONT LIVRÉ LEURS IMPRESSIONS À L'ISSUE DU SÉMINAIRE. REGARDS CROISÉS.

« NOUS DEVONS INNOVER EN NOUS INSPIRANT DE LA NATURE »

« Les jeunes qui arrivent dans nos métiers doivent pouvoir envisager l'avenir sur des bases solides. Qu'on le veuille ou non, nous sommes embarqués dans la transition écologique. Nous pouvons miser sur les bonnes pratiques existantes, chez nous ou ailleurs. À Elsa Group, nous soutenons et encourageons nos partenaires de transport dans l'acquisition de camions électriques. L'approvisionnement des fromages de la zone AOP vers notre cave d'Ursy notamment se prêterait bien au transport électrique, plus écologique. Une telle transition entraîne des coûts d'investissement importants : le prix des véhicules électriques est deux fois plus élevé que celui des véhicules thermiques. Afin de stimuler cette transition, nous encourageons les prestataires motivés avec des avantages en envisageant la mise à disposition d'une infrastructure



adaptée. Je pense aussi que nous devrions rechercher dans la nature ce qu'elle a à nous offrir pour favoriser l'épanouissement des meules de Gruyère AOP. Avec son taux d'humidité stable et permanent de 91%, sa température idéale de 13°C et sa circulation d'air optimale, la cave d'Ursy est un formidable exemple. Pourquoi ne pas songer, à l'avenir, à enterrer partiellement les caves afin de limiter les besoins en énergie ? ».

Jean-Charles Michaud, affineur responsable Gruyère AOP chez Elsa Group et membre du Comité de l'IPG. A participé au groupe de travail durabilité sur l'empreinte Carbone

« LA DURABILITÉ : UN PLUS POUR NOTRE PRODUIT ET POUR NOTRE FILIÈRE »

« Je me suis naturellement engagé dans le groupe de travail 'énergie' de l'IPG car je suis en pleine réflexion pour ma fromagerie. J'ai récemment fait installer des panneaux photovoltaïques et des boîtiers qui collectent des données. À ma grande surprise, la production de froid est plus gourmande en énergie que celle de la production et de l'air comprimé. Je pensais le contraire. Mon exemple le montre : nous avons besoin d'informations de base sur nos infrastruc-





Philippe Bardet au côté d'Alice Atger (Soliance), Leslie Goussault (Soliance), Lucie Horvath (collaboratrice scientifique à l'IPG) et Pierre-Ivan Guyot



tures et équipements. Qu'est-ce qui consomme, combien et à quel moment ? Et pour aller de l'avant : par quels moyens pouvons-nous optimiser notre consommation ? Ma fromagerie a été construite en 2014. Il n'y a eu aucune contrainte en matière de durabilité à l'époque. C'est à la fois étonnant et compréhensible : le contexte était beaucoup plus serein à l'époque. Mais je m'aperçois de tout ce qui aurait déjà pu être réalisé à ce moment-là. Une boîte à outils sera utile à toutes les parties prenantes : coopératives, fromagers, ingénieurs et architectes. On sait bien que producteurs de lait et fromagers ne sont pas toujours sur la même longueur d'ondes : il nous faudra garder notre objectif commun en tête, au-delà des intérêts partisans. En fin de compte, nous serons tous gagnants : en communiquant sur la durabilité, nous renforcerons l'excellente image du Gruyère AOP et nous valoriserons les métiers de la filière ».

Etienne Aebischer, fromager, directeur d'Aebifrom à Montricher (VD). A participé au groupe de travail durabilité sur les économies d'énergie et d'eau

« NOS EFFORTS POUR DIMINUER LES ANTIBIOTIQUES NE SONT PAS VALORISÉS »

« Je gagne ma vie grâce aux animaux. Alors l'équation est simple : pour me donner une matière première de qualité, ils doivent être en bonne santé. À l'IPG, quasiment tous les éleveurs partagent ce point de vue. La vigilance reste tout de même de mise : il suffit de peu pour nuire à l'image d'un éleveur, d'un métier ou d'une filière. Mon bétail bénéficie de couches confortables, d'un sol propice à la marche et de place suffisante pour bouger. Je différencie l'alimentation des vaches, des génisses et des veaux. Lorsqu'une vache n'est pas dans son assiette, je m'en rends compte et je cherche pourquoi. S'approcher d'une vache et la caresser sans l'inquiéter est une preuve de confiance de sa part. Elle se bâtit au fil du temps ; en fin de compte, le quotidien est plus facile et moins dangereux. Nous devrions davantage communiquer sur notre profession auprès des consommateurs car nous sommes des entrepreneurs, des producteurs de lait, un peu des vétérinaires aussi... Nos savoir-faire et savoir-être devraient être valorisés, comme nos efforts pour diminuer l'utilisation d'antibiotiques et promouvoir la santé des bêtes à long terme. À l'interne aussi, un travail de conviction est nécessaire. Enfin, parler de bien-être animal, c'est aussi prendre le droit de parler de nous et de nos conditions de travail. Nous voulons le meilleur pour nos troupeaux, mais nous, paysans, ne devons pas nous oublier ! »

Heinz Baur, délégué IPG, agriculteur à Travers (NE). A participé aux groupes de travail durabilité sur le bien-être animal et les économies d'énergie et d'eau



UNE FROMAGERIE ZÉRO CARBONE, C'EST POSSIBLE !

Pour les Spielhofer, fromagers depuis plus de 40 ans, le travail avec la nature va de pair avec la protection de cette dernière. Dernier exemple en date : la nouvelle fromagerie de Sonvilier (BE), ouverte en septembre 2022, qui conjugue production de Gruyère AOP avec durabilité.

Aussi chaleureux que bien achalandé, le magasin de la fromagerie de Sonvilier occupe les locaux de l'ancienne fromagerie, classés au patrimoine. En 2022, après plus de 2 ans de travaux, un bâtiment flambant neuf en bois de la région a été bâti dans une harmonie parfaite. De grandes baies vitrées offrent une vue plongeante sur une cave de 4000 meules, dotée d'équipements techniques modernes. Au-delà de l'esthétique, les lieux se singularisent par leurs installations, destinées à relever le défi de la neutralité carbone. Exclusivement consacrée à la production de Gruyère AOP, cette fromagerie s'y prête bien : « Forcément, le mono-produit facilite l'optimisation des processus », relève Cédric Spielhofer, à la tête de Fromages Spielhofer avec son frère Florian. Alors comment ça marche ? Petit tour du propriétaire.

CIRCUIT DU LAIT

Pragmatisme à l'honneur dans l'aménagement des lieux : ils sont calqués sur la logique du parcours du lait, les produits ne se croisent jamais. Le quai de chargement, quant à lui, se trouve déjà au bon niveau grâce à la surélévation du sol. Tout a été pensé pour éviter la déperdition de place et d'énergie.

RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

Pour transformer 2,7 millions de kilos de lait en Gruyère AOP, il en faut, de la chaleur ! Toute l'énergie nécessaire est produite dans 3 tanks de stockage d'eau de respectivement 60'000 litres pour le premier et 30'260 litres pour les deux autres. Entre les tanks, des pompes à chaleur transfèrent l'énergie thermique. L'eau est maintenue à environ 5°C dans le premier tank, à 50°C dans le deuxième et à 85°C dans le troisième, ce qui permet de contrôler le



Daniel Krähenbühl (Président de la société de laiterie de Sonvilier) entouré de Cédric et Florian Spielhofer



rapport complexe refroidissement – chauffage caractéristique d'une fromagerie. Ainsi, pendant le processus de production, le refroidissement des caves, du bain de sel et du petit lait génère un rejet de chaleur utile à la fabrication du lendemain, ainsi qu'au chauffage de l'eau. Grâce à ce système : récupération maximale, ouste l'énergie fossile, en l'occurrence le gaz, et bienvenue aux économies, estimées à quelques dizaines de milliers de francs par an.

PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ

Les besoins en électricité de la fromagerie se situent entre 220'000 et 230'000 kW par an, principalement pour les pompes à chaleur. Grâce à un toit couvert de panneaux solaires, le nouveau bâtiment de Sonvilier produit de quoi répondre à 50% des besoins en hiver et à 70, voire 80% en été.



UNE FORMULE INTERMÉDIAIRE

« La fromagerie est la première du genre en Suisse romande », précise Florian Spielhofer. De fait, elle est le fruit d'une vision partagée par la famille Spielhofer avec l'ingénieur technique d'Énergie Zukunft, en l'occurrence l'oncle des deux frères, et avec la société coopérative de fromagerie de Sonvilier. La famille Spielhofer en détient 51% des parts, tandis que la coopérative de Sonvilier possède les 49% restants. « Seuls, nous n'aurions jamais pu faire face aux investissements nécessaires », souligne Daniel Krähenbühl, son président, qui se félicite de cette formule gagnant – gagnant.

PROTÉGER LA NATURE : DANS L'ADN FAMILIAL

En 2004 déjà, l'entreprise Fromages Spielhofer SA, alors conduite par son fondateur Josef Spielhofer, s'approvisionnait en électricité écologique grâce à un partenariat avec une centrale éolienne du Mont Soleil. Aussi loin que la 2^e génération de Spielhofer s'en souvienne, l'utilisation judicieuse des ressources a toujours fait partie des réflexions sur la fabrication. « Nos parents nous ont transmis le respect des ressources naturelles, tant dans nos loisirs que dans le travail au quotidien. Pour nous, il est évident de fournir des efforts, pour une simple et bonne raison : celles-ci ne sont pas inépuisables », conclut Florian Spielhofer.



La fromagerie Spielhofer de Sonvilier en chiffres

2,7 millions de kilos de lait

230 tonnes de Gruyère AOP produits annuellement

4000 places disponibles en cave

8 producteurs de lait à Sonvilier et **21 autres producteurs** accrédités

Références

Association fromagère des artisans suisses du fromage : www.fromarte.ch

Agence de l'énergie pour l'économie : www.enaw.ch

LE CRÊT : DE BONNES CONDITIONS DE DÉTENTION POUR PRÉSERVER LA SANTÉ DES BOVINS

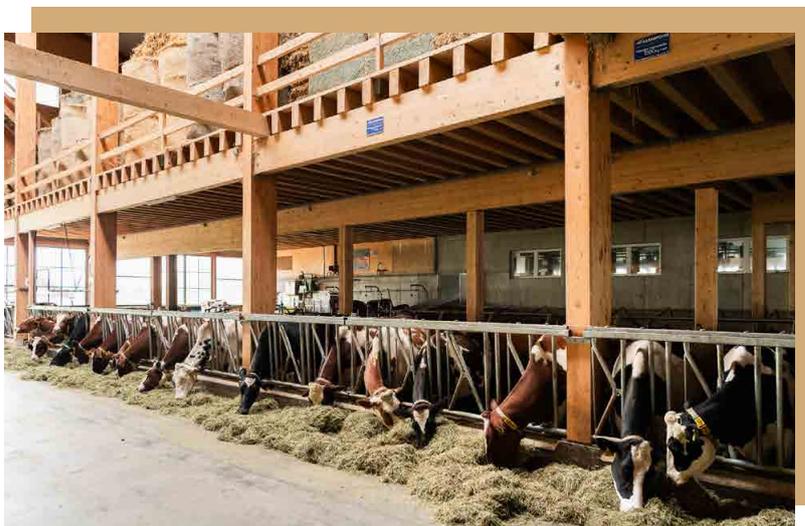
En juin 2022, les agriculteurs Serge et Yvan Ayer inauguraient leur nouveau bâtiment agricole au Crêt-près-Semsaies (FR), en présence d'une foule aussi bienvenue qu'inattendue. Après plus d'un an d'utilisation, les deux frères sont convaincus de leurs investissements.

Serge Ayer, qu'est-ce qui a présidé à la décision de construire de nouveaux locaux pour vos 250 têtes de bétail ?

Serge Ayer : Nous avons repris le domaine de notre père en 2003 et sommes passés d'une production de 110'000 litres de lait annuels à 950'000 litres actuellement. Nos bâtiments devenaient vétustes et notre bétail était réparti sur 5 sites. Autant dire qu'avec mon frère, nous passions notre temps à fourrager sans jamais nous voir. Ce n'était pas satisfaisant. En plus, un jour, nos fils, nous succéderont. Il nous tenait à cœur de leur remettre un bel outil de travail et de rassembler le bétail en un seul endroit.

Quels sont les avantages de cette nouvelle construction ?

Yvan Ayer : Nous avons opté pour la solution de la stabulation libre afin d'optimiser la production, les processus d'exploitation et le confort des vaches. Éclairée par la lumière du jour et bien aérée, notre étable est conforme aux normes et favorise le bien-être animal. Elle offre plusieurs espaces : les zones de circulation libre et les zones de repos, accessibles à tout moment. Nous disposons également d'une infirmerie pour les vaches qui viennent de vêler et d'une zone de distribution de foin plus grossier pour favoriser le tarissement. Pour le stockage du fourrage et de la paille, nous avons choisi le système de soliveau, tout à la fois solide et esthétique. Cela nous permet de garder la chaleur du bétail dans l'étable durant les périodes plus froides. Le stockage du foin est réparti dans 5 cellules d'environ 1'000 m³. Pour finaliser de sécher le fourrage, 3 turbines aspirent de l'air qui passe sous la toiture du bâtiment afin de le chauffer. Cet air est ensuite ventilé dans les cellules remplies de fourrage. C'est un



système de récupérateur de chaleur. Le séchage s'effectue plus rapidement et plus efficacement ainsi.

Qu'en est-il des équipements ?

Yvan Ayer : Nous nous sommes équipés de racleurs qui nettoient le sol automatiquement toutes les 2 heures. Ainsi, la propreté est garantie durant toute la journée. Pour le lavage des sols, nous utilisons de l'eau récupérée dans un réservoir de 120'000 litres. Le toit de la ferme sera bientôt muni de plus de 250 m² de panneaux solaires. Une bonne solution, mais pas encore idéale : à 5h du matin, nous ne sommes pas en auto-consommation. Il existe bien des modèles avec des accus, mais ceux-ci ne semblent pas encore fonctionner de manière optimale.

« Pour nous, la traite est un moment important : nous voyons nos bêtes et les examinons de près », Yvan Ayer, producteur de lait pour l'élaboration de Gruyère AOP à la fromagerie du Crêt.

Serge Ayer : Nous comptons aussi des tuyaux distributeurs de granulés qui équilibrent la ration. Une mélangeuse nous permet de transformer du foin et du regain ; c'est favorable à la santé de la vache et la qualité du lait n'en est que meilleure. Pour la traite, nous disposons d'une installation conçue pour l'effectuer en 1 h 15 environ. Pour nous, c'est un moment important : nous voyons nos bêtes et les examinons de près, d'ailleurs elles portent toutes un nom ! Ces installations modernes nous permettent de produire un lait de qualité, indispensable pour élaborer du Gruyère AOP. Quant à nos veaux, ils restent entre 150 et 180 jours sur l'exploitation et se nourrissent grâce à l'automate de buvée moderne, qui a remplacé le bidon d'antan. Les avantages sont multiples : cela nous permet d'utiliser le lait inapproprié à la production du Gruyère AOP en raison de sa trop haute teneur en cellules. En outre, lorsque le veau ingère moins de lait à chaque tétée, celui-ci est digéré



Yvan et Serge Ayer dans leur ferme au Crêt

plus facilement et plus rapidement. Enfin, nous pouvons y ajouter le colostrum qui va augmenter ses défenses immunitaires juste après la naissance. Ils consomment d'ailleurs aussi un peu de foin et de paille.

Travailler en fratrie, est-ce toujours un avantage ?

Yvan Ayer : Il y a certes des petits frottements de temps à autre, mais dans l'ensemble, c'est une chance d'évoluer à deux et de partager les satisfactions comme les soucis, d'ailleurs. Mon frère est de 13 ans mon aîné ; à la remise du domaine familial, un ami nous a loué son exploitation. Grâce à cela, nous sommes en mesure de faire vivre deux familles. Nous avons constitué une communauté d'exploitation, ce qui signifie que nous partageons les bêtes, le travail, les équipements, les projets et les investissements !

Quels sont vos projets ?

Serge Ayer : Pour l'instant, nous savourons nos nouvelles conditions de travail. Nous avons eu la joie de les présenter aux personnes intéressées à l'occasion de nos portes ouvertes en 2022. Avoir réuni notre cheptel en un seul lieu nous permet, après tant d'années de travail, de prendre des relais les week-ends. Au début, un dimanche de congé, c'était perturbant, il a fallu s'y habituer !



En chiffres :

2900 m² de bâtiment agricole pour le troupeau

250 têtes de bétail

110 vaches laitières

5'500m² de stockage de foin

5 cellules de séchage

L'IPG A SON CHAMPION DU MONDE DE LA FONDUE !



C'est bien connu, Tartegnin rime avec bon vin ! Mais pas seulement : tous les deux ans, ce village viticole vaudois accueille Le Mondial de fondue. Le nouveau champion du monde s'appelle Damien Raemy et est fromager à Corbières (FR).

Nous sommes le 18 novembre 2023. A Tartegnin, l'agitation règne. De Suisse, de France, du Brésil, du Canada, les participants, catégories professionnels et amateurs, affluent dans ce village de 250 âmes. Aujourd'hui, tous et toutes sont animés d'une même ambition : celle de se voir proclamé champion ou championne du monde de fondue. L'ambiance est à la fois sérieuse et chaleureuse. Dans la convivialité et la bonne humeur d'un village transformé pour l'occasion, les participants doivent réaliser LA recette qui mettra tout le monde d'accord tout en utilisant un mélange composé d'un minimum de 50% de Gruyère AOP.

« Damien Raemy est un ambassadeur de l'excellence et aussi du partage, dont nous avons collectivement tant besoin actuellement ». Stéphane Jayet, président du Mondial de fondue.

Pour sa 2^e participation, Damien Raemy est arrivé tôt ce matin avec son oncle Maurice Vauthey. « J'ai proposé le mélange de tous les jours, avec les deux produits phares de mon entreprise, précise-t-il, 50% de Gruyère AOP comme le veut le règlement, et 50% de Vacherin fribourgeois AOP ». A chacun sa recette : des candidats présenteront des mélanges avec du fromage à raclette, des fromages épicés, du Bleu de Grangeneuve ou des fromages étrangers.

MANCHE QUALIFICATIVE : LE TON EST DONNÉ

Le fromager de Corbières mijote sa fondue dans un caveau au milieu des vignes. « Un cadre splendide », se souvient-il. Une vingtaine de personnes – des professionnels et des amateurs – composent le jury de la manche qualificative. Le défi : assurer une température optimale, qui révèle les goûts. Pour cela, Damien a sélectionné son morceau de Gruyère AOP avec grand soin, de type moyen-corsé, plutôt âgé. La dégustation se conclut par une excellente nouvelle : il fait partie des 10 finalistes.

FINALE : CHAUD LES CAQUELONS !

En piste pour la finale. Les fondues seront cette fois soumises à l'expertise de professionnels exclusivement : les responsables qualité de l'IPG, des cuisiniers, des fromagers et des chefs étoilés. La pression monte d'un cran. Durant 30 minutes, un seul objectif : que la fondue ne refroidisse pas ! Elle doit séduire par son aspect général, ses arômes spécifiques et son onctuosité. Toujours secondé par son oncle Maurice, Damien tient l'équilibre. Les goûts, la texture, la température séduisent. Le verdict tombe : c'est gagné ! Le jury plébiscite son nouveau champion du monde. Entre temps, l'épouse du fromager l'a rejoint à Tartegnin avec leurs deux enfants. Le secret a été bien gardé mais ne va pas l'être très longtemps : l'heure est aux photos, aux prises face caméra et aux questions des journalistes. Le syndic du village et président de la fête Stéphane Jayet se réjouit : « Damien Raemy défend le travail avec la nature de manière humble et intelligente. Il est un vrai ambassadeur de l'excellence et aussi du partage, dont nous avons collectivement tant besoin actuellement ».

RÉCOMPENSE PARTAGÉE, RÉCOMPENSE DÉCUPlée

De retour au bercaill, Damien Raemy savoure son sacre. Avec sa famille élargie, mais aussi avec son équipe, et les producteurs de lait, gardiens de la qualité de l'or blanc. La récompense tombe à pic : ces dernières années, eux et Damien ont âprement lutté pour construire une nouvelle fromagerie à Corbières en remplacement de celle d'Hauteville, devenue vétuste. Entre temps, de nouveaux clients ont découvert la fromagerie et sa fondue lauréate. Tous les paquets sont désormais parés d'une belle médaille. Symbole de fierté pour le produit et d'union entre les hommes.

Le Mondial de fondue est né d'une collaboration entre le groupement des vignerons de Tartegnin et l'Interprofession du Gruyère. Il a lieu tous les deux ans. D'ores et déjà, affinez vos recettes pour l'édition 2025 !

LE FROMAGER BENOÎT DÉFOREL ALLIE L'EXCELLENCE À LA LONGÉVITÉ



Michel Fahrni et Benoît Déforel

Cette année, Benoît Déforel fête 30 ans passés à la tête de la fromagerie de Sâles (FR). Un anniversaire couplé à une belle récompense : son Gruyère AOP vient d'être sacré Gruyère d'État 2024. En compagnie de Michel Fahrni, président de la société de fromagerie de Sâles, le fromager revient sur la signification de ce prix.

Des dix Gruyère AOP sélectionnés pour être présentés au Conseil d'État, celui de Benoît Déforel avait obtenu la meilleure moyenne. Le décor était planté et le résultat final n'a fait que confirmer. « C'est une reconnaissance du gros travail fourni au quotidien, ça fait du bien », sourit le lauréat. Quant aux retombées sur les ventes, le fromager nuance : « Les médias nous font de la publicité. Tant mieux, car autrement, pour arriver à Sâles, il faut soit être du village, soit se perdre ! ». À la fromagerie-laiterie Déforel, le prix du Gruyère AOP est un peu moins cher qu'ailleurs, notamment pour permettre aux familles et aux seniors de s'offrir du bon fromage. Il faut dire que le Gruyère AOP de Benoît Déforel a déjà moult fois été primé, au sein de l'IPG également. Alors, depuis l'annonce de l'obtention du titre, l'entreprise poursuit consciencieusement sa mission : assurer le bon goût du fromage, la qualité de sa pâte et son aptitude à bien vieillir.

MAINTENIR LE CAP ET CONSTRUIRE ENSEMBLE L'AVENIR

En tant que président de la société de fromagerie de Sâles, Michel Fahrni ne cache pas sa satisfaction. Ce Gruyère d'État reflète aussi l'excellente collaboration qui unit le fromager à l'ensemble des producteurs de lait de la société. Pour avoir grandi sur une exploitation, Benoît Déforel connaît la réalité des producteurs de lait. À l'inverse, ces derniers prennent part à tout ce qui se passe à la fromagerie : « Notre réussite tient à notre capacité à dialoguer et à assumer nos responsabilités respectives : les producteurs

assurent la qualité du lait et un outil de travail optimal au fromager. De son côté, lui s'engage, envers la société et envers l'IPG, à produire le meilleur fromage, digne de notre belle AOP », explique Michel Fahrni. Et le président de regretter que cette interdépendance et les efforts communs pour honorer les critères de l'AOP, ne soient pas mieux connus des consommateurs. Tout comme il regrette que certains producteurs de lait, très soucieux des quantités et des bénéfices à en tirer, oublient qu'ils sont un maillon de la chaîne d'un projet plus vaste : celui de pérenniser la filière pour que vive le Gruyère AOP.

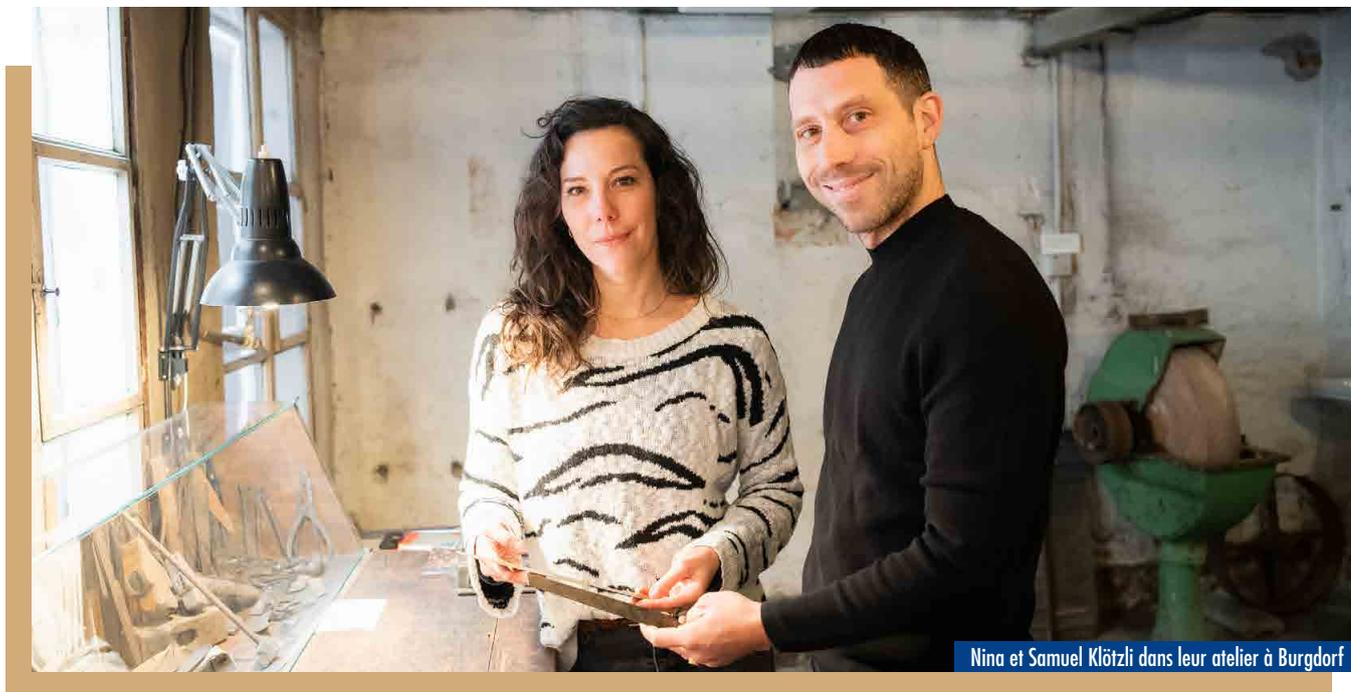
Dans le contexte de la grogne naissante des paysans, aussi dans nos contrées, la filière du lait est en alerte. Michel Fahrni et Benoît Déforel forment leurs vœux pour que l'IPG maintienne son cap et que les trois familles professionnelles se projettent ensemble dans l'avenir.



En chiffres :

- 4 millions de kilos de lait pour la fabrication du Gruyère AOP
- 20 producteurs de lait
- 3 employés

À BERTHOUD (BE), L'ENTREPRISE KLÖTZLI FABRIQUE DES SONDÉS À FROMAGE DEPUIS 1846



Nina et Samuel Klötzli dans leur atelier à Burgdorf

Le musée est ouvert tous les samedis, de 10 h à 15 h, entrée gratuite.

Nina et Samuel Klötzli proposent des visites guidées du musée en allemand et en anglais à 10 h 30.

Informations et inscriptions:
info@klotzli.com

Musée Klötzli Messerschmiede,
Mühlegasse 6, Berthoud (Burgdorf).

Elles sont là, parmi des dizaines de couteaux, ciseaux et autres sécateurs : les sondes à fromages Klötzli. Issue d'un savoir-faire plusieurs fois centenaire, la sonde est un indispensable pour les fromagers et affineurs. Afin de lever le voile sur ce fleuron de l'entreprise familiale, les frères et sœurs Samuel et Nina Klötzli nous ouvrent les portes de Klötzli Messerschmiede.

L'entreprise Klötzli Messerschmiede et la sonde à fromage, c'est une longue histoire ?

Nina Klötzli (NK) : La sonde à fromage est le seul produit dont nous savons qu'il a traversé toutes les époques, depuis la création de l'entreprise en 1846 jusqu'à nos jours. Notre ancêtre, Johann Ulrich Klötzli, est né en 1820 dans une famille extrêmement pauvre. Grâce au soutien d'un pasteur, il a effectué un apprentissage chez un maître coutelier à Berthoud, avant de prendre la route, en Europe, comme compagnon. C'est lors d'un séjour en France qu'il a appris à fabriquer les sondes. Un savoir-faire qu'il a ensuite exploité au sein de sa propre entreprise et que toutes les générations de Klötzli se sont transmis.

À les regarder, les sondes ne semblent pas avoir beaucoup changé au fil du temps.

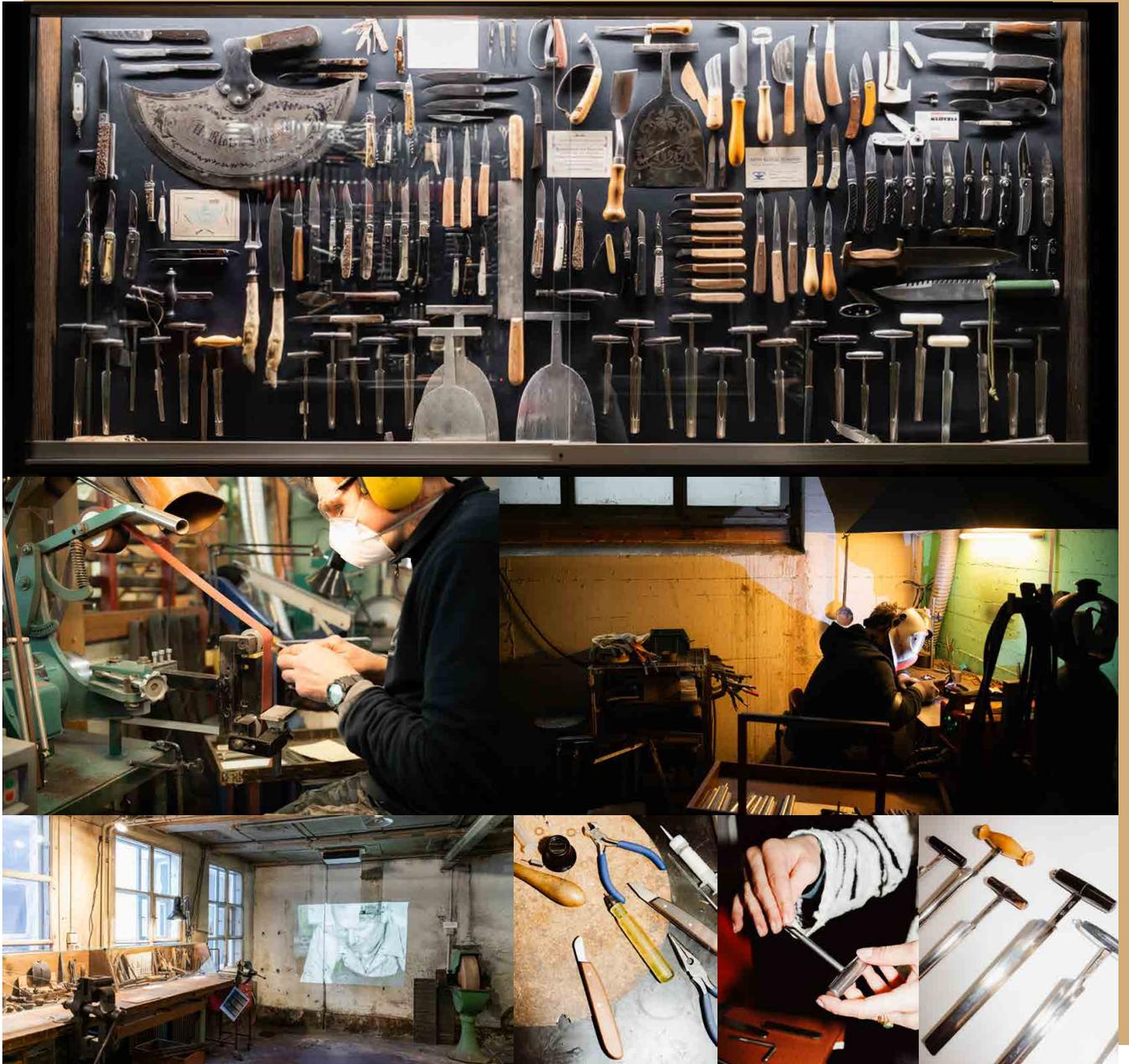
Samuel Klötzli (SK) : Il y a eu peu de changement, en effet. Les meules ont pris du volume, alors logiquement, les sondes ont grandi aussi. Dans les années 1970, notre père a développé une poignée en plastique qui s'est imposée un peu partout. Mais pour le Gruyère AOP, la corne est toujours d'actualité, et pour cause : elle garantit une acoustique parfaite pour évaluer le niveau d'affinage.

Qu'en est-il des gestes techniques pour fabriquer les sondes, sont-ils restés les mêmes eux aussi ?

NK : Dans l'ensemble oui, si ce n'est qu'on ne forge plus sur le feu, avec le marteau et l'enclume. Poncer, polir, souder et aiguiser : chez nous, toutes les étapes de travail sont effectuées à la main. Il est hors de question d'utiliser des robots, ils n'arrivent pas à la cheville de la finition humaine !

Produire un outil pour le Gruyère, c'est important pour vous ?

NK : Oui, car en alliant deux produits d'exception, nous partageons des valeurs et de la tradition. D'ailleurs, je ne l'ai pas



encore fait, mais j'aimerais beaucoup visiter une fromagerie pour voir comment nos sondes sont utilisées !

Comment a évolué le marché ces dernières années ?

NK : De toute évidence, avec la fermeture de fromageries et l'émergence de lieux d'affinage centralisés, la demande a baissé. Mais elle est assez stable depuis une quinzaine d'années. Il s'agit d'une production de niche dont une partie s'exporte vers la Hollande, les États-Unis et la France. Nous vendons le reste en Suisse, à des producteurs de lait, des distributeurs et des organisations faitières telles que l'Interprofession du Gruyère. Quant à la concurrence, hormis une entreprise similaire en Italie, nous n'en avons pas.

Quelle est la taille de votre entreprise ?

SK : Nous comptons 7 collaborateurs à l'atelier. En plus de l'atelier, nous exploitons un magasin à Berthoud et avons également un point de vente à Berne. Pas tant pour les touristes, attirés plutôt par des produits bon marché, mais

pour les connaisseurs et amateurs d'artisanat et d'objets bien manufacturés.

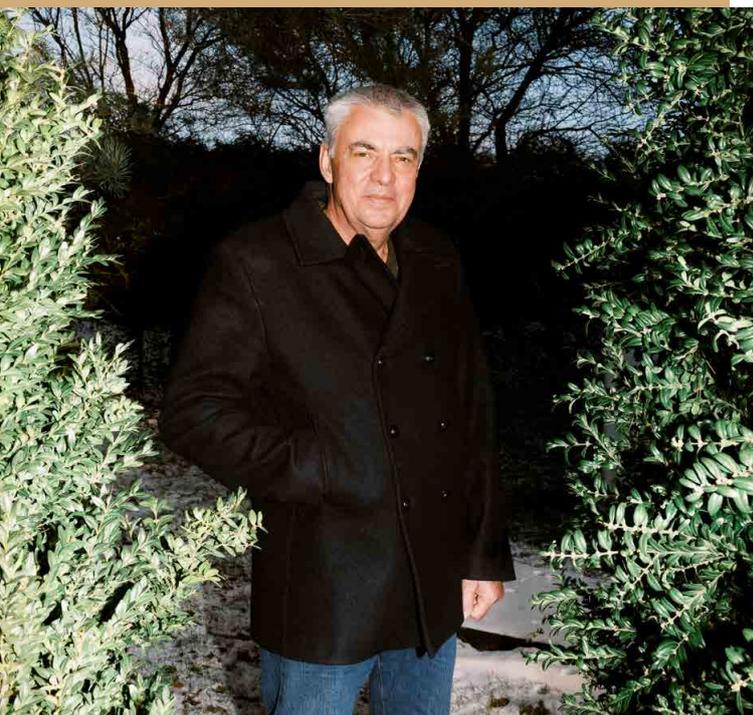
Quels sont vos souhaits pour l'avenir ?

SK : En 2020, nous avons ouvert un musée tout près de notre atelier avec quantité d'objets, témoins de l'histoire de notre famille, de notre entreprise et de notre métier. C'est un patrimoine unique qui nous rappelle d'où nous venons. Nous avons à cœur de faire vivre notre artisanat pour la famille, pour nos collaborateurs, pour les ressources et pour nos clients.

NK : Avec l'industrialisation au début du 20^e siècle, et l'attrait pour le « bon marché » des années 1980-90, nous avons traversé des époques difficiles. Mais nous avons tenu bon et aujourd'hui, la clientèle apprécie les produits Swiss made durables, fabriqués dans de bonnes conditions, par des ouvriers aussi spécialisés que passionnés. Comment ne pas avoir envie de prolonger l'aventure ?

« L'IPG EST À UN TOURNANT DE SON HISTOIRE »

Fraîchement retraité de son poste de directeur de Fromco, Jean-Marc Collomb a quitté le comité de l'IPG en fin 2023. Une page se tourne pour celui qui, avant de représenter les affineurs dans diverses instances de l'organisation, a contribué activement à sa création il y a près de 30 ans.



« J'ai vécu les débuts de l'alliance romande pour sauver le Gruyère », se souvient Jean-Marc Collomb. De fait, dans les années 1990, avec le marché libre, la fin des soutiens à la production de lait et la suspension des mesures fédérales de mise en valeur du lait, on estimait que le lait se frayerait de lui-même un chemin dans les canaux à forte valeur ajoutée. Pour les tenants d'un Gruyère d'excellence, il s'agissait de lutter contre une menace : celle de l'industrialisation et de la banalisation du produit. C'est pourquoi, de 1994 à 1997, Jean-Marc Collomb a œuvré aux côtés de Philippe Bardet à la création de l'IPG. Cette dernière lui doit le développement du concept de l'organisation, la mobilisation des partenaires – 3'200 producteurs de lait, 200 fromageries et 7 entreprises d'affinage à l'époque –, la mise en place d'outils de gestion et la promotion en Suisse et à l'étranger. « Si je considère notre notoriété, notre AOP, ainsi que l'augmentation de nos parts de marchés, je peux dire que nous avons été bien inspirés », sourit Jean-Marc Collomb. Ce ne sont pas les chiffres qui vont le contredire : entre 1997 et nos jours, la production est passée de 20'000 à 32'000 tonnes de Gruyère AOP.

SE CONNAÎTRE POUR FONCTIONNER ENSEMBLE

Entre autres évolutions, Jean-Marc Collomb relève la compétition qui inonde les marchés d'export, ainsi que les exigences des clients, toujours plus élevées. Mais c'est une donne interne qui l'interpelle le plus : le manque d'esprit de corps de l'IPG. « Le monde est en transition et l'Interprofession à un tournant de son histoire. Les crises mondiales, l'inflation, la transition écologique ; tout cela impacte fortement notre filière. Plus que jamais, les acteurs doivent tirer à la même corde, au-delà des positions partisans », affirme Jean-Marc Collomb. Dans ce sens, il a récemment participé à la mise en œuvre du programme de formation interne destiné à rapprocher les 3 familles professionnelles de l'IPG et à dynamiser le réseau des membres. « Les inscrits sont encore trop peu nombreux. Pourtant, c'est une occasion unique de comprendre l'Interprofession dans son ensemble et les réalités de chacun », relève-t-il.

L'INTÉRESSEMENT AU PRIX DU LAIT, PISTE À EXPLOITER ?

L'IPG trop normative ? Jean-Marc Collomb entend les remarques de certains membres. À titre personnel, il serait favorable à un système au sein duquel chacun aurait davantage de marge de manœuvre dans le respect du cahier des charges de base. Ce qui impliquerait une autre philosophie et un autre type de gouvernance. Pour autant, l'adhésion à une vision et à des règles communes lui paraît indispensable : « Je déplore l'attitude consistant à rester affilié, pour les quantités et le prix du lait assurés, tout en rouspétant sans arrêt sur le cadre posé », nuance-t-il.

« Plus que jamais, les acteurs de la filière doivent tirer à la même corde », Jean-Marc Collomb, ancien membre du Comité de l'IPG

Afin d'endiguer les discussions sur les règles en vigueur, en particulier sur les prix, il émet une proposition : « Impliquer les producteurs de lait dans les ventes et le prix du Gruyère AOP grâce à un système participatif amènerait de la clarté sur le processus et faciliterait la compréhension entre les acteurs », suggère-t-il.



Jean-Marc Collomb au côté de Jean-Claude Maillard lors de l'assemblée de création de l'IPG en 1997



La votation des statuts de l'IPG en 1997 a établi une répartition claire et égale du pouvoir de décision entre les trois corps de métiers : producteurs de lait, fromagers et affineurs

LE GRUYÈRE AOP ET SKI DE FOND : UN MARIAGE DE PASSION



Chaque année, l'Interprofession du Gruyère s'associe à des événements sportifs afin de faire connaître le Gruyère AOP, en Suisse et au-delà de nos frontières. Chargée du sponsoring, Marie L'Homme nous emmène dans les coulisses de la Coupe de Monde de ski de fond.

Depuis bientôt 10 ans, le Gruyère AOP sponsorise la Coupe de Monde de ski de fond. Dans quel but ?

Marie L'Homme : Au départ, nous souhaitions rendre le Gruyère AOP plus visible, dans un contexte ludique, avec un sport hivernal accessible et populaire. L'objectif initial était également de conquérir des parts de marché dans les pays nordiques en faisant découvrir les différents affinages de Gruyère AOP à un nouveau public tout en bénéficiant d'une excellente visibilité à la télévision ainsi que sur les supports digitaux. La Coupe du Monde de ski de fond, organisée par la Fédération internationale de ski FIS, répondait à nos ambitions. Nous nous sommes engagés dans un partenariat avec elle et depuis, le stand jaune du Gruyère AOP accueille des milliers de gourmets chaque hiver sur toutes les étapes. En 2023 - 2024, les épreuves de la Coupe du Monde ont débuté fin novembre à Ruka, en Finlande, comme de coutume, puis se sont terminées à la mi-mars en Suède. Entre deux se sont déroulés des étapes en Suisse et dans le reste de l'Europe, ainsi que 4 journées au Canada et, comme grande nouveauté, 2 jours à Minneapolis, aux Etats-Unis. Une aubaine pour nous : organisée en pleine ville, la compétition a réuni entre 30'000 et 50'000 personnes. Les Américains sont des grands consommateurs de Gruyère AOP. Ils sont le 1^{er} pays importateur de Gruyère AOP où 3'500 à 4'000 tonnes de Gruyère AOP y sont vendues chaque année.

Vous est-il possible d'évaluer le retour sur investissement de ces actions ?

Les retombées médiatiques découlant de ce mandat de sponsoring sont significatives. La saison de Coupe du Monde comprend près de septante compétitions et s'étale sur presque cinq mois. Chaque étape est diffusée sur de nombreuses chaînes nationales et privées permettant de toucher une vaste

audience internationale et nationale durant une période favorable à la consommation de Gruyère AOP. Les analyses réalisées en 2023 révèlent que cet engagement de sponsoring engendre des retombées médiatiques se chiffrant en millions de francs chaque saison pour la marque Le Gruyère AOP Switzerland. Nous avons également une présence physique sur les différents sites de compétitions, avec un stand dédié et des animateurs pour accueillir les visiteurs. Cette proximité avec le public offre une occasion parfaite pour faire découvrir le Gruyère AOP. De plus, lors de la cérémonie de remise des prix, nous offrons aux athlètes victorieux des pointes de Gruyère AOP, renforçant ainsi notre présence.

Somme toute, le Gruyère AOP est devenu indissociable des courses.

Tout à fait, avec une exclusivité : le Gruyère AOP est la seule marque de fromage présente sur les étapes. Nous renforçons aussi le lien grâce à « Le Gruyère AOP Cheese Challenge », un concours lancé en 2019. Avec les pointes reçues au fil des victoires, les athlètes les plus performants parviennent à reconstituer une meule. Ils sont alors récompensés par une somme destinée au club formateur de leur choix. C'est un joli coup de pouce à la relève.



Un des buts de l'IPG est de renouveler sa clientèle, jeune notamment. Or, le ski de fond véhicule plutôt une image vieillotte.

Vous vous trompez ! Avec le Covid, le ski de fond a gagné en popularité, notamment dans les familles, et les jeunes apprécient davantage ce sport qu'auparavant. À Davos, cette année, les organisateurs ont mis sur pied une étape en soirée et un spectacle de drones sur fond de musique, avec un DJ des neiges convoqué pour l'occasion ! Le jeune public a afflué, ça a été un grand succès. Le même engouement était également de la partie lors de la Coupe du Monde de Goms où les athlètes ont découvert un nouveau site de compétitions et couru devant des dizaines de milliers de spectateurs. À la suite des compétitions du samedi, les spectateurs, et même certains athlètes, se sont rassemblés sous la tente pour profiter d'une véritable ambiance d'après-ski. À Oslo, lors de la Coupe du Monde, des centaines de milliers de spectateurs, dont beaucoup de jeunes, affluent vers la colline d'Holmenkollen dominant la capitale. Une atmosphère à la fois sportive et festive y règne avec des célébrations qui se déroulent le long de la piste des premières lueurs du jour jusqu'à tard dans la nuit.



La Coupe de Monde de ski 2023 - 2024 en chiffres :
 75 courses réparties 38 jours de compétitions
 8 pays organisateurs : SUI, ITA, GER, CAN, USA, NOR, SWE, FIN
 436 athlètes provenant de 44 pays différents
 188'820 spectateurs 10'120 VIPs
 690 millions de téléspectateurs
 Plus de 4 tonnes de Gruyère AOP dégustés
 Plus de 20 000 objets promotionnels distribués

FABRICE PELLATON, PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ DE FROMAGERIE DE LA BRÉVINE, SUR LES TRACES DES CHAMPIONS DU TOUR DE SKI

Président de la société de fromagerie de la Brévine, Fabrice Pellaton a accompagné l'Interprofession du Gruyère lors de l'étape italienne du Tour de ski de fond à Val du Fiemme. À cette occasion, il a participé à la course populaire organisée le matin de l'étape reine : la montée de l'Alpe Cermis. Un grand moment pour celui qui a quasiment grandi les skis aux pieds : « J'ai effectué le même parcours que les stars de la Coupe du Monde ! Il régnait une ambiance extraordinaire », se souvient-il. Chargée de monter la tente, les arches, les bannières, et de préparer les objets promotionnels et les hot fondues, l'équipe de promotion lui a fait grande impression : « Tout se déroule dans le calme, avec des professionnels aguerris et dotés d'un vrai sens de l'accueil ; c'est magnifique pour l'image de notre produit. Je suis infiniment reconnaissant à l'Interprofession et à son directeur Philippe Bardet de m'avoir permis de vivre cette belle expérience », conclut-il.



LE CERCLE DES « PASSIONNÉS DU GRUYÈRE AOP »

En collaboration avec Switzerland Cheese Marketing France, l'Interprofession du Gruyère AOP a lancé en 2023 une promotion exclusive intitulée le "Cercle des Passionnés du Gruyère AOP". Cette opération est destinée au réseau de distribution traditionnel en France.

Le cercle des « Passionnés du Gruyère AOP » réunit des détaillants-fromagers sélectionnés pour leur passion et leur engagement envers ce fromage d'exception. Tous nourrissent la volonté de promouvoir le Gruyère AOP auprès de leurs clients. Ils sont reconnaissables et authentifiés grâce à une plaque distinctive ornant la devanture de leur magasin.

OPÉRATION WIN-WIN

Les crémiers-fromagers faisant partie du Cercle ont tous signé une charte de collaboration et s'engagent à mettre en avant le Gruyère AOP dans leur fromagerie en proposant tout au long de l'année deux variétés de Gruyère AOP. Durant les mois de novembre et décembre, une troisième variété vient enrichir leur sélection, offrant ainsi une diversité de saveurs uniques aux amateurs de fromage. En hiver, ils courtisent leur clientèle avec la désormais incontournable fondue moitié-moitié.

En contrepartie, ils reçoivent du matériel de promotion estampillé de l'appellation fromagère : meule factice, papier fromager, caquelon et réchaud à fondue. Ils disposent aussi d'un couteau double-manche, d'un tablier professionnel et d'une veste personnalisée au nom de leur fromagerie. Chaque année, un promoteur présente le Gruyère AOP à l'occasion d'une animation-dégustation. Pour compléter le package, un séjour de deux jours à Gruyères est également proposé et pris en charge par l'IPG. Une occasion unique pour ces fromagers de découvrir la filière et de bénéficier d'une formation spécifique sur le Gruyère AOP.

Les « Passionnés du Gruyère AOP » bénéficient également d'une visibilité digitale par le biais d'une communication sur les médias

sociaux de Switzerland Cheese Marketing France. En outre, une rubrique ad'hoc leur est désormais dédiée sur le site fromagesdesuisse.fr, avec une mise en avant de leur boutique et des interviews diffusés régulièrement.

A ce jour, 15 détaillants-fromagers ont rejoint le "Cercle des Passionnés du Gruyère AOP". L'objectif est de pouvoir en compter une cinquantaine d'ici fin 2025.

L'Interprofession du Gruyère AOP félicite ces fervents défenseurs des fromages suisses de tradition pour leur engagement.



La fromagerie « Fromages et Dépendances » à Longwy, fièrement ornée de sa plaque distinctive, fait partie des 15 détaillants-fromagers à avoir rejoint le « Cercle des Passionnés du Gruyère AOP »



Ken Bernard et Thomas Cairoli dans leur fromagerie de Longwy

LE GRUYÈRE AOP SE FAIT UN NOM EN LORRAINE

Ken Bernard, crémier-fromager à Longwy, est le premier détaillant-fromager à rejoindre le Cercle des Passionnés du Gruyère AOP suisse

Ken Bernard a ouvert sa fromagerie en novembre 2020, à l'occasion d'une reprise de commerce. Depuis, il a fidélisé une clientèle locale des villes et villages alentours, jusqu'en Belgique et au Luxembourg, situés à 10 minutes en voiture. Ken a fait des études de commerce, a travaillé dans la décoration de luxe, puis la chaussure, avant d'en venir aux métiers de bouche, par amour de la bonne chère. Après une formation de barista-torréfacteur, il a racheté la crèmerie-fromagerie-épicerie fine de Longwy. C'est pourquoi le café en grains et une large offre d'épicerie fine font aussi partie de son assortiment.

Ken apprécie les fromages suisses pour leur goût fruité, leurs cristaux de tyrosine, la grande régularité et la qualité de leur production. Il propose à sa clientèle une très belle sélection, dont 4 variétés de Gruyère AOP.

UN PASSIONNÉ PRÉCURSEUR

C'est avec une grande fierté que Ken a appris qu'il était le premier fromager français à rejoindre le Cercle des Passionnés du Gruyère AOP. Pour lui, c'est à la fois une forme de reconnaissance du travail de valorisation qu'il effectue depuis 2 ans et une motivation supplémentaire pour mettre le Gruyère AOP suisse dans tous les frigos lorrains ! Il sera bientôt rejoint par d'autres collègues dans toute la France. Ils pourront se réunir, partager leur savoir-faire et leur amour du Gruyère AOP.

Le Cercle permettra à Ken de mieux faire et reconnaître Le Gruyère AOP à ses clients, qui ont parfois tendance à le confondre avec d'autres fromages. Il aime voir la réaction de ses clients quand ils goûtent pour la première fois ce grand fromage et comprennent que c'est un « vrai fromage » ! Une fois qu'ils le connaissent, ils apprécient sa texture riche et soyeuse et son goût inimitable ; ils en redemandent. Ken propose le Gruyère AOP Réserve 12 mois, le Réserve 20 mois, très fruité, le Réserve 26 mois, puissant et vif, et finalement l'Alpage 12 mois, aux saveurs saisonnières.

Ken a participé à l'animation du Mois du Gruyère AOP qui proposait de déguster le fromage avec du miel ! Un véritable succès auprès de sa clientèle. Il a écoulé 17 kilos de Gruyère AOP en 2 jours ! Ken aime le faire déguster avec un miel de lavande ou de tilleul, notamment avec le 26 mois d'affinage, pour le contraste entre l'intensité du goût salin du fromage avec la douceur du miel. Avec un vin blanc sec et frais, comme un chardonnay, un saucerre ou un excellent chasselas, le mariage est magnifique.

FEUILLES DE SAUGE FARCIES AU GRUYÈRE AOP

APÉRITIF

 4

 15'

 10'

 120'


INGRÉDIENTS

Duxelles au Gruyère AOP

- 300 g** de champignons de Paris
- 20 g** de beurre
- 50 g** d'échalote
- 5 g** d'ail
- 5 g** de thym
- 30 g** de Gruyère AOP
sel, poivre, noix de muscade

Feuilles de sauge

- 32** feuilles de sauge (si possible de même taille)
- 50 g** de blanc d'œuf

Panure

- 150 g** d'œufs entiers
- 50 g** de farine
- 150 g** de chapelure
- 20 g** de Gruyère AOP
- 1/2 litre** d'huile pour friture

PRÉPARATION

Duxelles au Gruyère AOP

- 1.** Hacher très finement les champignons, hacher séparément les échalotes, l'ail et le thym.
- 2.** Faire revenir les échalotes, l'ail et le thym dans le beurre et ajouter les champignons.
- 3.** Étuver jusqu'à ce que les champignons brunissent et ne rendent plus d'eau, la préparation doit être sèche.
- 4.** Mettre du sel, du poivre et de la noix de muscade, mélanger, puis ajouter du Gruyère AOP râpé.

Feuilles de sauge

- 1.** Placez deux feuilles de sauge de même taille l'une sur l'autre, en les égalisant éventuellement avec des ciseaux.
- 2.** Badigeonner de blanc d'œuf l'intérieur d'une des deux feuilles de sauge.

- 3.** Remplir avec le mélange de duxelles au Gruyère en veillant à ce que les bords soient bien fermés par le blanc d'œuf.
- 4.** Mettre au congélateur pendant 2 heures pour pouvoir ensuite paner les feuilles.

Panure

- 1.** Mixer les œufs et les mettre dans un bol.
- 2.** Ajouter le Gruyère AOP râpé à la chapelure.
- 3.** Fariner les feuilles de sauge congelées, puis les retourner dans l'œuf et ensuite dans la chapelure. Appuyer doucement et laisser reposer quelques minutes pour que la panure adhère bien.
- 4.** Faire frire les feuilles dans l'huile à 170°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées, bien les égoutter sur du papier ménage et les déguster tièdes.

TRESSE AU GRUYÈRE AOP

APÉRITIF, DÉJEUNER, ACCOMPAGNEMENT

4

15'

35'-45'



INGRÉDIENTS

- 500 g** de farine à tresse bio
- 15 g** de sel bio
- 5 g** de sucre bio
- 1/2** cube de levure bio
- 70 g** de beurre de fromagerie bio
- 320 g** de lait bio
- 100 g** de Gruyère AOP bio
- 60 g** de jaune d'œuf bio

PRÉPARATION

1. Chauffer le lait à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tiède.
2. Y dissoudre la levure.
3. Découper le beurre de fromagerie en petits cubes.
4. Mélanger la farine, le sel et le sucre, ajouter le beurre et le lait et pétrir pour obtenir une pâte.
5. Couvrir et laisser lever pendant deux heures.
6. Râper le Gruyère bio et préchauffer le four.
7. Confectionner la tresse, la badigeonner de jaune d'œuf et la parsemer de fromage.
8. Cuire 35-45 minutes dans le four à 190 °C et déguster de préférence encore tiède.

INFORMATIONS

Pour moi, la tresse est un incontournable d'un bon brunch du dimanche. Évidemment, une tresse maison croustillante, dont le goût est incomparablement meilleur que celui des produits industriels achetés en grande surface. Pour ma recette, j'ai opté pour le Gruyère Bio ; de même, tous les autres ingrédients sont issus de la production biologique. Lorsque je fais

de la tresse, j'utilise du beurre de fromagerie : la différence avec le beurre ordinaire se sent tout de suite et on n'a plus jamais envie d'y revenir. Je vous souhaite donc beaucoup de plaisir à cuisiner et une bonne dégustation.

Stéphanie Zosso



Découvrez d'autres recettes délicieuses sous

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

LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

DE MAI À SEPTEMBRE 2024

MILLE GRUYÈRE

Le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du Mille Gruyère, dont les finales régionales se dérouleront entre avril et août 2024. Elles permettent aux jeunes jusqu'à 15 ans de se qualifier pour la finale nationale qui aura lieu le dimanche 15 septembre à Alle. mille-gruyere.ch

BCN TOUR

Le BCN Tour propose six compétitions dans le canton de Neuchâtel ouvertes à tous les coureurs entre le mois d'avril et le mois de mai.

bcn-tour.ch

LUGA

Du 26 avril au 5 mai, Le Gruyère AOP sera présent à Lucerne avec un stand pour la 45ème édition de la foire printanière de Suisse centrale.

luga.ch

BEA

Du 3 au 12 mai, Le Gruyère AOP aura un stand au Comptoir de Berne.

bea-messe.ch

THE GOOD FOOD & WINE SHOW

Le Gruyère AOP sera de retour en Australie du 31 mai au 2 juin pour le Good Food & Wine Show de Melbourne. Dans le cadre de cette manifestation gastronomique, les visiteurs auront l'occasion de découvrir et d'apprécier les différents types d'affinage de Gruyère AOP. Après Melbourne, le salon prendra place à Sydney du 21 au 23 juin, où le Gruyère AOP sera également présent avec son propre stand. Enfin, le Good Food & Wine Show se déroulera à Perth du 19 au 21 juillet avec la présence du Gruyère AOP.

goodfoodshow.com.au

EUROPEAN ATHLETICS CHAMPIONSHIPS

Dans le cadre de son engagement pour l'athlétisme en Europe, Le Gruyère AOP est

sponsor des Championnats d'Europe d'athlétisme du 7 et 12 juin qui se dérouleront à Rome en Italie.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-championships

SIERRE BLUES FESTIVAL

Le Gruyère AOP soutient le Sierre Blues Festival qui aura lieu cette année du 13 au 15 juin. Le festival propose des concerts en plein air et des animations dans différents lieux de la ville.

sierreb Blues.ch

SUMMER FANCY FOOD SHOW

Du 23 au 25 juin, Le Gruyère AOP aura un stand au Summer Fancy Food Show, la grande foire alimentaire de New York. Les professionnels du monde alimentaire pourront déguster différents affinages de Gruyère AOP.

specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show

CHAMPIONNATS SUISSES D'ATHLÉTISME ÉLITE

Le Gruyère AOP est partenaire de ce rendez-vous national de l'athlétisme qui aura lieu du 28 au 29 juin à Winterthur.

swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisse

EUROPEAN ATHLETICS U18 CHAMPIONSHIPS

Cette année, entre le 18 et 21 juillet, les championnats d'athlétisme européens des jeunes de moins de 18 ans se déroulent à Banská Bystrica en Slovaquie. Le Gruyère AOP apporte son soutien à ces jeunes sportifs.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u18-championships

PALÉO FESTIVAL

Le Gruyère AOP continue son soutien pour cette nouvelle édition du Paléo. Les concerts auront lieu à Nyon du 23 au 28 juillet.

paleo.ch

ATHLETISSIMA

Le meeting international d'athlétisme de Lausanne se déroulera du 22 au 23 août. C'est l'une des épreuves de la Diamond League organisée par l'Association internationale des fédérations d'athlétisme (IAAF).

lausanne.diamondleague.com

GROUPE E TOUR

Le Groupe E Tour propose plusieurs étapes dans le canton de Fribourg ouvertes à tous les coureurs de mi-août à mi-septembre.

groupe-e-tour.ch

WELTKLASSE ZÜRICH

Le Gruyère AOP soutient le rendez-vous international d'athlétisme de la Weltklasse qui se déroulera le 5 septembre au stade Letzigrund de Zurich. Ce concours fait également partie de la prestigieuse Diamonds League qui réunit les meilleurs athlètes du monde dans différentes disciplines.

weltklassezuerich.ch

BROT CHEF

Le concours de la branche des chefs boulangers qui promeut la réputation des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie aura lieu cet automne avec le soutien du Gruyère AOP.

hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brotchef

REMISE DES MÉDAILLES 2024 : l'Interprofession du Gruyère remettra le 24 novembre une distinction aux fromagers qui ont obtenu les meilleures notes de qualité pour leur Gruyère AOP.





© Keystone



© Allie'sima

LE GOÛT DU LARGE.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.