

MAGAZINE DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

l'oiseau



RELÈVE

REMISES DES CFC À GRANGENEUVE

DÉPANNAGE

CHEZ LES PRODUCTEURS DE LAIT

No 67 - Septembre 2024

SOMMAIRE

ÉDITORIAL

03 MESSAGE DU DIRECTEUR

FILIÈRE

04 UNE FERME POUR DEUX FRÈRES

08 LE DÉPANNAGE AGRICOLE

LA RELÈVE

06 GRANGENEUVE : LES NOUVEAUX TECHNOLOGUES DU LAIT À L'HONNEUR

14 LE SAVOIR-FAIRE FROMAGER EXPLIQUÉ AUX ENFANTS

PHOTOS

10 PAR ETIENNE FRANCEY

PORTRAIT

11 MAINTENIR UNE PETITE STRUCTURE LAITIÈRE EST UN VRAI DÉFI

12 UNE SAISON À L'ALPAGE

MARKETING

16 LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND À ROME

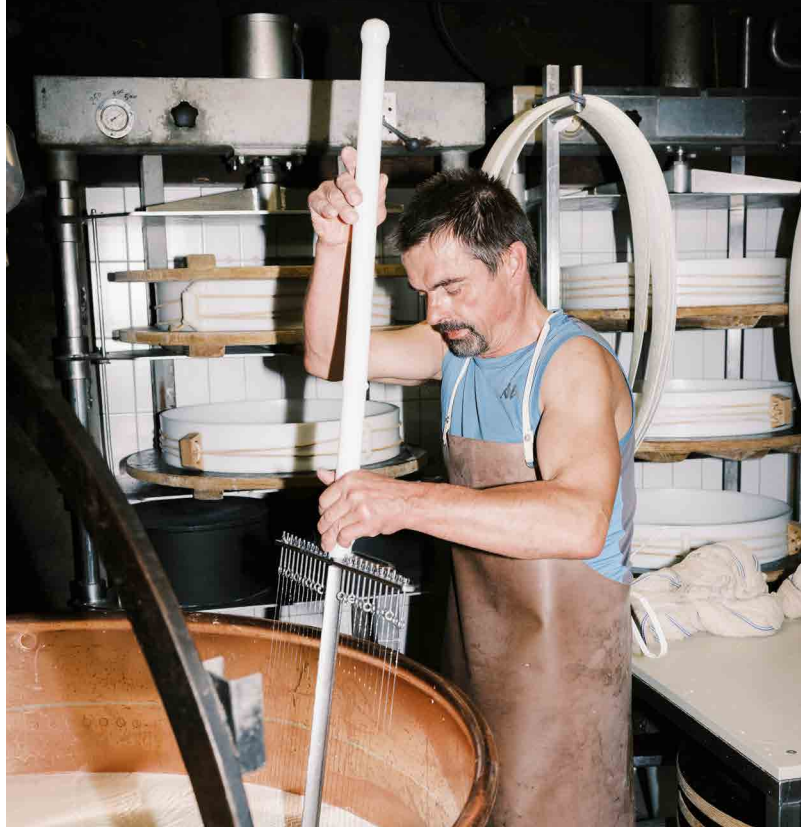
18 LA GRANDE TOURNÉE BRITANNIQUE

ÉVÉNEMENTS

20 LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

RECETTE

22 CROSTINIS AUX BOLETS ET AU GRUYÈRE AOP



PORTRAIT 12

*Une saison à l'alpage :
« Ici, tout nous paraît plus beau »*

LA RELÈVE 6

Grangeneuve : les nouveaux technologues du lait à l'honneur



IMPRESSUM

Éditeur

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

Rédaction

Magali Dubois
Interprofession du Gruyère

Traduction

Delicatext gmbh, 8003 Zürich
www.delicatext.ch

Layout

Numéro10

Graphisme

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

Photographies

Etienne Francey

Tirage 2'700 Exemplaires

Imprimée en Suisse chez media f imprimerie SA





©Etienne Francey

ÉDITORIAL



L'été a été occupé par une météo favorable retrouvée et également des Jeux Olympiques de Paris réussis. Malheureusement, si cet évènement haut en couleurs a représenté une parenthèse bienvenue, les échos politico-économiques du Monde restent moroses.

Dans ce contexte d'incertitudes, le Gruyère AOP continue à tracer son chemin en se reposant sur des bases solides qui sont d'autant plus primordiales dans ces moments quelque peu troublés. Grâce aux efforts de chacun, la vente globale reste à un bon niveau, que cela soit en Suisse ou à l'étranger.

Le Gruyère AOP a accompagné plusieurs évènements petits et grands en cette fin de printemps et durant l'été. Il a été présent en force à Rome aux Championnats d'Europe d'athlétisme pour accompagner les superbes résultats des athlètes suisses. La présence sportive s'est poursuivie à Paris dans le cadre de la Maison Suisse de Paris 2024 où le Gruyère AOP a sûrement allégé la déception des 4^{èmes} places de nos représentants. Les visiteurs des jardins de l'ambassade suisse ont pu se régaler de délicieux plats au Gruyère AOP.

Plus proche de nous, le Gruyère AOP a pris part au Montreux Jazz Festival. Il a également su réjouir les festivaliers du Paléo à Nyon, avec ses célèbres Hot Fondue. Ce même fromage était de la partie dans les Girons de jeunesses fribourgeoises et la grande fête cantonale vaudoise à Givrins. Le Gruyère AOP a su égayer de nombreux camps d'été que cela soit sportif, scolaire ou de scout dans toute la Suisse, comme en témoignent les nombreuses cartes de remerciements reçues.

Ainsi, le Gruyère AOP, par sa qualité intrinsèque, fait plaisir et surtout donne du plaisir. C'est une fierté d'être au service d'un tel écrin qui jouit d'une aussi excellente réputation.

Le travail de toute la filière est aujourd'hui récompensé par trois classements indépendants qui placent ce produit parmi les marques auxquelles les consommateurs suisses font le plus confiance en Suisse. Après une 8^{ème} place lors du premier classement, suivie d'une 4^{ème} place, la dernière publication propulse le Gruyère AOP au sommet du podium. Il s'agit là de la reconnaissance d'un effort de longue haleine initié par la reconnaissance AOC (AOP) en 2001 qui porte ces fruits aujourd'hui. Le marché et le consommateur reconnaissent la valeur et les qualités de ce noble produit.

Ce résultat est un encouragement à poursuivre dans cette voie où le cahier des charges et son application sans faille garantissent une transparence sur le marché. Les derniers Jeux Olympiques et le sport en général le montrent bien : il faut un travail assidu pour atteindre les sommets, mais plus d'efforts sont encore nécessaires pour y rester. Il s'agit de s'appuyer sur des fondamentaux solides où il ne faut pas faire d'erreur qui pourraient entraîner des conséquences rédhibitoires pour le futur.

Le Gruyère AOP est un produit d'avenir sur lequel la relève fraîchement diplômée peut construire sa carrière professionnelle.

Depuis 1115, Le Gruyère AOP est une valeur sûre qui mérite une attention de tous les instants.

PHILIPPE BARDET
Directeur de l'IPG

UNE FERME POUR DEUX FRÈRES : ANTICIPER LA TRANSMISSION



Romain, Raphaël et Eric Favre devant leur exploitation au Crêt-près-Semsaies

Prévenant mais pas pressé : Raphaël Favre, 50 ans, laissera un jour les rênes de la ferme à ses deux fils Éric et Romain. Préparer l'avenir tout en respectant l'héritage familial est un projet que les garçons abordent avec confiance.

En 2008, Raphaël Favre hérite de la ferme de son père, initialement exploitée par son grand-père. La production de lait est alors l'activité principale sur le domaine qui s'agrandit, grâce à une association avec un collègue dont les enfants n'envisagent pas de reprendre les activités. Une opération porteuse : non seulement les résultats sont bons et font vivre la famille Favre, qui compte 3 enfants nés entre 2002 et 2008, mais en plus, l'exploitation est désormais assez grande pour être transmise à ses deux fils : « Notre fille s'apprête à entamer un apprentissage d'agricultrice, mais elle souhaite se diriger vers l'agronomie par la suite », précise Raphaël.

UN TOURNANT PRÉCOCE

Si l'avenir s'envisage sereinement, les Favre n'ont pas été épargnés par le drame : en 2012, un incendie ravage une partie de leur ferme, entraînant la mort de 27 bêtes sur son

passage. « Ça a été à la fois un traumatisme et un tournant pour nous, avec cette grande question : reconstruire ou pas ? Nous avons dû projeter les enfants dans l'avenir bien plus tôt que prévu. Malgré leur jeune âge, ils ont confirmé leur intérêt pour la ferme et n'ont jamais démordu depuis », raconte Raphaël. Le bâtiment reconstruit symbolise la détermination familiale, le pari sur l'avenir et la passion partagée pour le travail avec les bêtes et la terre.

*« C'est une histoire de famille, de générations, tout un patrimoine qu'on lègue à ses enfants »,
Raphaël Favre*

À DEUX, C'EST MIEUX

Âgé de 22 ans, Éric prépare son brevet fédéral d'agriculteur en cours d'emploi, avec l'ambition de le décrocher en 2025. Quant à son cadet Romain, il est à bout touchant de son apprentissage d'agriculteur. De son propre aveu, Romain, moins scolaire que son frère, s'intéresse peu aux affaires administratives. Au début en tous les cas, la gestion de l'exploitation sera principalement en main d'Éric.

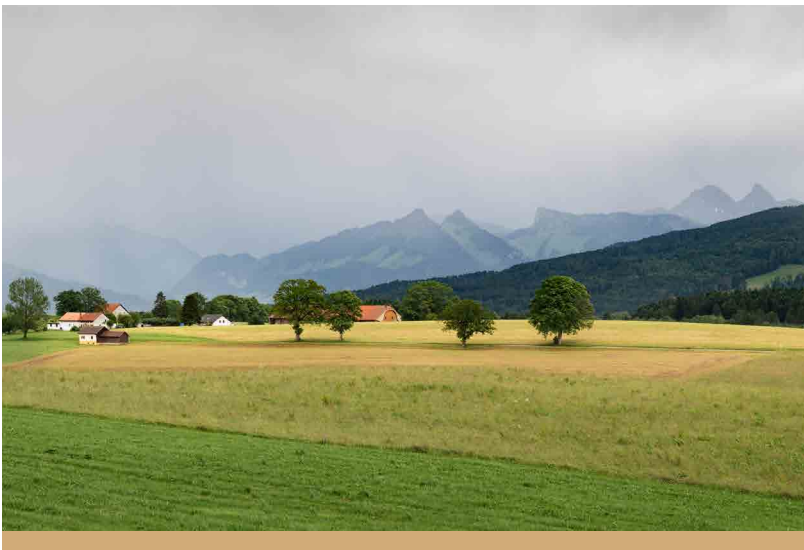


Tous deux gros travailleurs, consciencieux et volontaires, ils ne craignent pas les nouvelles responsabilités. Chacun dans ses qualités : Éric assure sur les machines, tandis que Romain excelle auprès des bêtes. Ainsi donc, forts de leur complémentarité et de l'héritage paternel, ils reprendront l'exploitation d'ici une dizaine d'années. « C'est une histoire de famille, de générations, tout un patrimoine qu'on lègue à ses enfants », se réjouit Raphaël, qui s'imagine rester actif comme employé de ses fils quelque temps.

« NOTRE PAYS A BESOIN DE LAIT ! »

Les deux frères ne cachent rien de leurs liens indéfectibles, tissés par une existence où tout les unit : « On a le même quotidien, les mêmes souvenirs », relate Éric. Et Romain de poursuivre : « Nous éloigner de la ferme 2, 3 jours, ça va ; après on s'ennuie ». À ce stade, leur projet commun est celui de remplacer, à moyen terme, une structure provisoire mise en place après

l'incendie pour le jeune bétail. Quant à l'avenir de la production de lait, ils restent confiants : « Notre pays a besoin de lait et nous sommes fiers de contribuer à un produit noble comme le Gruyère AOP », répond Éric, qui, comme son père et son frère, ne veut pas de la traite robotisée, afin de préserver le lien avec les bêtes. Enthousiaste, Raphaël relate une récente visite de la ferme par des vendeurs de fromages anglais : « Ils nous l'ont assuré : Charles III a un gros faible pour le Gruyère AOP du Crêt ! », sourit-il.



En chiffres :

Surface de la ferme : 2'100 m²

Surface de panneaux solaires : 1'500 m²

Environ 260 têtes de bétail

80 vaches laitières

Production annuelle de lait : 600'000 kilos

GRANGENEUVE : LES NOUVEAUX TECHNOLOGUES DU LAIT À L'HONNEUR



À la fin de l'année scolaire, 43 nouveaux technologues du lait ont reçu leur certificat fédéral de capacité (CFC). Ils sont repartis avec un morceau de Gruyère AOP offert par l'IPG, symbole de leur mérite et de leur attachement à ce beau produit.

Micros réglés, enveloppes empilées, coiffures et cravates ajustées : à Grangeneuve, en cet après-midi de juillet, le grand moment de la remise des CFC est arrivé. Une cinquantaine de lauréats des filières laitières et agroalimentaires de toute la Suisse romande sont rassemblés pour recevoir le précieux sésame. « La formation de technologue du lait CFC dure 3 ans. Elle comprend le travail en entreprise, des cours théoriques à Grangeneuve, ainsi que des cours inter-entreprises. Un technologue du lait se forme sur tous les types de produits fabriqués à base de lait de vache », rappelle Xavier Cudré-Mauroux, doyen et maître de cérémonie.

FORMÉS POUR UN AVENIR PASSIONNANT

Dans son allocution, le Conseiller d'Etat Didier Castella rappelle les voies ouvertes aux jeunes professionnels : le canton de Fribourg se profile comme leader du secteur

agro-alimentaire, à témoin la présence sur son territoire d'un centre de compétences pour les produits à base de lait cru. La région a donc besoin de spécialistes qualifiés pour assurer la qualité et la traçabilité des produits, ainsi que pour relever d'importants défis de durabilité, d'innovation et de santé publique. De fait, l'avenir promet d'être passionnant pour les métiers du lait, qui allient technologies de pointe et recettes ancestrales.

LE GRUYÈRE AOP : DANS LE CŒUR DES JEUNES

Clin d'œil à l'excellence dans la profession, les lauréats reçoivent un morceau de Gruyère AOP des mains de Marc Gendre, vice-directeur de l'IPG. L'atmosphère est riante ; les téléphones portables immortalisent le moment. « Les jeunes se souviendront du geste de l'Interprofession du Gruyère ; le Gruyère AOP reste un produit emblématique aux yeux de tous et toutes », se réjouit Xavier Cudré-Mauroux. En arrière-fond, un duo de musiciens égrène les notes joyeuses de « Ticket to ride » des Beatles. La musique aussi connaît ses indémodables.

L'AVENIR DES MÉTIERS DU LAIT, C'EST EUX. QUELS SONT LEURS RÊVES ? 5 JEUNES TECHNOLOGUES DU LAIT PRENNENT LA PAROLE.



« Petite, j'adorais couler le lait avec mon grand-père. C'est peut-être pour ça que m'est venue l'envie d'entamer l'apprentissage de technologue du lait. Je ne me suis pas trompée : j'adore mon métier ! Dans la fabrication du Gruyère AOP, mon étape préférée, c'est le décaillage, parce que cela exige une grande concentration. J'ai beaucoup d'autonomie au sein d'une petite équipe qui m'a toujours encouragée à prendre des

responsabilités. Je souhaite approfondir mes connaissances avec le brevet fédéral. Et qui sait, je ferai peut-être une maîtrise pour achever ma formation ».

Cassy Currat, fromagerie de Vaulruz (FR)



« Travailler le lait, c'est une façon de faire exister et progresser sa région. C'est aussi ce qui me plaît dans ce métier. Je suis germanophone et je pratique le ski de fond de compétition. Entre le sport, le travail et les études en français, le rythme de l'apprentissage a été très soutenu. Le soutien de ma famille, de mon patron et de mes collègues a été essentiel, même si c'est moi qui ai fait le job ! Pour la suite, j'ai un gros objectif sportif : les Jeux

Olympiques de 2030. Je travaillerai à la fromagerie une fois par semaine, parce que c'est bon pour la tête ! ».

Luc Cottier, fromagerie du Jaun, Bellegarde (FR)



« Transformer le lait qui provient des villages alentour, ça me parle. J'aime l'idée des circuits courts et de la valorisation régionale de la matière première. J'ai fait mon apprentissage à La Praz et ai la chance d'y rester. Je voudrais aussi décrocher mon brevet fédéral. Ce que je dirais à un jeune intéressé ? Qu'il faut aimer se lever de bon matin et travailler de ses mains. Et surtout que les métiers du lait, c'est un beau milieu. Mon frère est

fromager ; c'est lui qui m'a fait découvrir cette profession. Pour moi, c'est une passion ».

Maxime Hautier, fromagerie Nicolas Hauser SA, La Praz (VD)

« Devenir fromagère, c'était mon rêve d'enfant, je n'ai jamais envisagé d'autre formation. Je ne suis ni grande, ni costaud, alors au début, c'était dur physiquement. Avec le temps, je me suis habituée à l'effort et ai apprécié l'aide du robot, pour le soin des meules notamment. J'ai l'intention d'obtenir mon brevet pour reprendre un lait, une fois, pourquoi pas. Mais avant cela, j'aimerais passer une saison dans un alpage pour y produire du fromage et découvrir tout ce qu'une telle expérience peut m'apporter d'unique ».

Mélanie Tissot, fromagerie du Cerneux-Péquignot (NE)



« J'aime travailler la matière et donner forme au produit, surtout au Gruyère AOP. L'apprentissage est passé très vite ; il m'a permis d'aller au-delà des bases que j'avais déjà, grâce aux heures passées avec mon père dans la fromagerie familiale. J'ai réalisé que ce métier exige un solide savoir-faire mais aussi d'importantes connaissances théoriques. Maintenant, j'ai le brevet en ligne de mire car je souhaite prendre davantage de responsabilités. La conduite des processus de transformation du lait en différents produits, ça m'intéresse. ».

Arthur Tyrode, fromagerie Spielhofer SA, St-Imier (BE)



LE DÉPANNAGE AGRICOLE : UNE GARANTIE DE CONTINUITÉ

À la ferme, le travail ne s'arrête jamais. Parfois, les forces de travail manquent en raison d'absences voulues ou forcées. Que ce soit pour des missions urgentes ou planifiées, des solutions existent. À titre d'exemples : le SECADA à Fribourg et Terremploi dans le Canton de Vaud.

Jusqu'à preuve du contraire, être au four et au moulin reste une chimère. C'est pourquoi, pour un producteur de lait, une période de service militaire ou de vacances exige d'anticiper une solution de remplacement. Comme personne n'est à l'abri d'un coup du sort, un accident, un décès ou une maladie imposent parfois une intervention externe urgente. Le dépannage agricole permet de parer au défi d'une absence temporaire ou prolongée de main d'œuvre. Il s'agit d'un soutien essentiel pour garantir la continuité des activités de l'exploitation.

En Suisse romande, parmi d'autres, le SECADA et Terremploi proposent leurs services. Tout à la fois flexibles et réactifs, ils interviennent parfois dans les 24 heures et se rendent disponibles pour des durées variables, selon les besoins. Des professionnels assurent les interventions : agriculteurs,

agricultrices et jeunes qui viennent de terminer leur formation. « Les qualifications sont essentielles : les dépanneurs doivent être capables de gérer des outils technologiques avancés ou de s'occuper de vaches laitières en toute connaissance de cause », souligne Jean-Pierre Valiante, directeur de Terremploi, où le volet des ressources humaines est en plein essor afin de répondre aux besoins des demandeurs.

DEMANDER DE L'AIDE N'A RIEN DE HONTEUX

Appeler à l'aide n'est pas chose simple, confier son domaine et ses bêtes non plus. Souvent, dépanneur et demandeur ne se connaissent pas et une mise en route s'avère indispensable. Mais avant tout, il s'agit d'accepter la situation : « En raison de l'éducation et des traditions, les producteurs de lait se sentent parfois face à un échec. Pourtant, le dépannage agricole peut les sortir d'un mauvais pas comme il peut en arriver à n'importe qui », relève Catherine Zbinden Progin, gérante du SECADA.



**Madame Catherine Zbinden Progin,
Gérante du SECADA**

SECADA, FRIBOURG

Soutenu par l'État de Fribourg, Agrifribourg, certaines communes du canton de Fribourg, certaines sociétés de laiterie et commerces agricoles.

- Dépannage agricole et ménager – environ 9 000 heures de dépannage par an
- 1 dépanneur à temps partiel, environ 40 dépanneurs (h/f) ponctuels
- Prise en charge des démarches administratives et de la coordination des dépannages
- Tarifs préférentiels pour les membres

Formulaire de demandes et tarifs :

www.agrifribourg.ch/fr/services/SECADA

Contact : Catherine Zbinden Progin, gérante,

Tél : 026 467 30 22,

E-Mail: secada@agrifribourg.ch



**Monsieur Jean-Pierre Valiante,
Directeur de Terremplois**

TERREMPLOI, VAUD

Subventionnée par l'État de Vaud, cette Sàrl filiale de Prométerre propose 4 prestations distinctes.

- Dépannage agricole – plus de 15 000 heures en 2023
- Service rural d'entraide familiale
- Gestion administrative et du personnel pour les exploitations (salaires, impôts à la source etc.)
- Recrutement de personnel
- 2 dépanneurs fixes, environ 20 dépanneurs (h/f) ponctuels
- Tarifs préférentiels pour les membres de la Fédération Rurale Vaudoise (FRV)

Formulaire de demande et tarifs :

www.prometerre.ch/unites/terremploi

E-Mail: terremploi@prometerre.ch,

Tél : 021 614 24 24

BON À SAVOIR

D'autres cantons fournissent du dépannage agricole:

Jura bernois : www.cqjb.ch/adresses-utiles/main-doeuvre/

Jura : www.agrijura.ch/terentraide

Neuchâtel : <https://www.cnav.ch/Assurances/Agritop>



Richard Fragnière, Président de la société coopérative de laiterie de Gumefens – Avry (FR)

« J'AVAIS TOUTE CONFIANCE EN NOTRE DÉPANNEUR »

Agriculteur et Président de la société coopérative de laiterie de Gumefens – Avry (FR), Richard Fragnière a sollicité les services du Secada à deux reprises. Son témoignage.

Richard Fragnière, dans quelles circonstances avez-vous recouru au dépannage ?

En 2021, j'ai subi une opération planifiée de la hanche. Le SECADA, dont je suis membre, a organisé ma suppléance. Un agriculteur de la région est venu deux jours avant mon intervention pour la transmission des tâches. Râcler les vaches, amener la paille aux logettes, alimenter les vaches, s'occuper des veaux... Il m'a remplacé pendant 14 semaines, dans une entente parfaite avec mon père, encore actif à la ferme. J'ai à nouveau souhaité le solliciter en 2023,

« Les qualifications des dépanneurs sont indispensables »,
Jean-Pierre Valiante, directeur de Terremploi

après un accident de tracteur qui m'a abîmé l'épaule. J'imaginai des déchirures musculaires ; je ne vous dis ma surprise lorsque le médecin m'a annoncé une opération suivie de 3 mois d'immobilité !

Rester éloigné de la vie de l'exploitation pendant 3 mois, ce doit être difficile ?

Par chance, j'avais toute confiance en notre dépanneur : il a toujours su s'adapter et connaissait très bien le métier. En plus, mon opération a eu lieu après les récoltes, en automne : le plus gros était fait ! Enfin, assez rapidement, j'ai demandé à pouvoir travailler à 20% afin de ne pas me sentir coupé du monde. Je pouvais aller voir nos veaux, répondre à des questions, participer à la mesure de ce qui était dans mes cordes : cela me rassurait.

Recommanderiez-vous la formule du dépannage à vos collègues ?

Sans réserve ! C'est une chance de disposer d'un service de proximité comme le SECADA. Bien sûr, un dépannage coûte mais cela reste accessible. Ce qui est aussi essentiel, c'est de s'assurer correctement afin de bénéficier d'indemnités en cas d'accident ou de maladie. Tout simplement parce que cela n'arrive pas qu'aux autres...

QUELQUES PAYSAGES DE LA ZONE DE PRODUCTION DE GRUYÈRE AOP VUS PAR LE PHOTOGRAPHE ETIENNE FRANCEY



MAINTENIR UNE PETITE STRUCTURE LAITIÈRE EST UN VRAI DÉFI



Serge et Lucas Blanc

La transmission d'une exploitation nécessite de la transparence et un accompagnement professionnel. Il est question d'avenir, de rôles et de dialogue. Serge et Lucas Blanc, de Brenles (VD), témoignent de ce cheminement.

Sur les hauts des collines de la Broye vaudoise, un bâtiment agricole domine la plaine, offrant une vue imprenable sur le décor ciselé des Préalpes. En contre-bas se trouve le domaine de la famille Blanc, sur ces terres depuis 6 générations. Serge Blanc, le père, s'apprête à remettre la ferme à son fils Lucas. En 2014, les deux hommes se sont associés en vue d'un passage de témoin à moyen terme. Depuis 10 ans, Lucas a donc les coudées franches pour les décisions opérationnelles. Une production diversifiée de céréales, de lait et de volailles fait vivre les deux familles. « Comme moi, mon fils est maître-agriculteur ; c'est une chance d'envisager une reprise au sein de la famille », commente Serge. Reste à planifier, organiser et chiffrer, ce qui n'est jamais une mince affaire. Les Blanc peuvent s'appuyer sur les compétences d'un comptable, à

« Notre volume de lait transformé en Gruyère AOP nous empêche de réaliser des économies d'échelle », Lucas Blanc

leurs côtés de longue date, ainsi que sur les services de conseil de Prométerre. A l'aune des chiffres et des perspectives, il s'agit de dessiner un modèle viable pour les 30 prochaines années et un nouvel équilibre, satisfaisant pour toutes les parties. Dans ce contexte, les apports techniques des professionnels sont précieux ; ils permettent aussi de prendre du recul.

DISCUSSIONS EN COURS

Chaque situation est différente mais dans tous les cas, la transition peut être une opération délicate qui doit s'assortir d'une grande transparence. Ainsi, le frère de Lucas, sa mère et son épouse sont au courant de toutes les discussions. Ces dernières sont d'ailleurs évolutives, en fonction des prises de conscience des enjeux, des choix à faire et de leurs conséquences. La ferme compte 28 vaches laitières : « Maintenir une petite structure laitière est un vrai défi ; il y a de nouveaux critères, de durabilité notamment, auxquels notre étable, construite en 1987, ne répond pas, bien que parfaitement fonctionnelle », souligne Lucas. Pour lui, investir dans la production laitière est une option qui nécessite réflexion : « Notre volume de lait transformé en Gruyère AOP nous empêche de réaliser

des économies d'échelle, alors que les efforts, pour respecter les normes et cahier des charge, sont les mêmes que ceux des grandes exploitations laitières ». De fait, la diversité de laits est favorable à la production de Gruyère AOP de caractère, mais les grandes exploitations sont de plus en plus nombreuses.

STRATÉGIE, TECHNIQUE ET ÉMOTIONS

Si père et fils ont l'habitude de fonctionner ensemble au quotidien, inverser les rôles n'a rien d'anodin. Depuis début 2024, Lucas dirige la ferme et emploie son père comme collaborateur familial, ainsi qu'un apprenti. « On pense que rien ne va changer, mais ce n'est pas la réalité. Tous les deux, nous devons nous adapter, en plus dans un contexte d'inflation et d'incertitude peu favorable », relève Lucas. Et son père de conclure : « On a toujours travaillé main dans la main et on continuera, même si ce passage reste un moment charnière, avec une grande portée émotionnelle ».



En chiffres :

28 vaches laitières

198 000 kilos de lait transformés en Gruyère AOP

30 000 kilos de lait sous contrat pour l'industrie

Premiers écrits sur les terres des Blanc : années 1860 !

UNE SAISON À L'ALPAGE : « ICI, TOUT NOUS PARAÎT PLUS BEAU »



En ce matin d'été, à l'Alpage de la Moësetaz, au Brassus (VD), le jour n'est pas encore levé. Depuis un moment déjà, le feu crépite sous les chaudières remplies de lait chauffé. Il règne un calme absolu pendant que Martial Rod découpe le caillé. La pâte se forme, promesse d'un alliage de saveur et de souplesse. Entre deux gestes au cordeau, l'alpagiste nous raconte son amour pour la vie dans ce coin de pays et ses herbages fleuris.

Martial Rod, à l'alpage, vous êtes pour ainsi dire un « fromager saisonnier » ?

Si vous voulez ! J'élabore du Gruyère d'Alpage AOP chaque jour de mai à octobre, le plus souvent en compagnie de mon fils Yannick. À 4 heures du matin, quand il sort les vaches, je trempe les meules de la veille dans le bain de sel. Nous nous mettons ensuite à fabriquer avec le lait du soir précédent et celui du matin. La mise en caille se fait à 5h30. Pour confectionner nos quatre meules quotidiennes, nous en avons jusque vers 10h. Ensuite, nous passons au local d'affinage. De la traite des vaches à sa fabrication, il n'y a pas de robot chez nous ! Nous élaborons du Gruyère AOP ! Les frotter chaque jour nous permet de suivre l'évolution des meules : c'est important pour un produit vivant. L'élaboration compte pour 50% du résultat ; le reste se passe pendant l'affinage.

Qu'est-ce qui distingue le Gruyère d'Alpage AOP d'un Gruyère AOP de plaine ?

L'élaboration du Gruyère d'Alpage AOP obéit à des règles spécifiques : le lait est chauffé au feu de bois, le décaillage se fait manuellement et les meules sont pressées dans des toiles de chanvre. Elles pèsent entre 25 et 30 kilos. En fin de matinée et le soir, nous les retournons à la force des bras. Avec l'automatisation, les jeunes fromagers ne sont plus habitués à ce geste traditionnel.

Nos vaches paissent dans des pâturages gras, qui présentent une belle diversité florale et du joli trèfle. La qualité du lait et le goût du Gruyère AOP s'en ressentent, avec un petit goût de noisette. J'évite l'excès de sel dans la fabrication précisément pour aviver cette saveur fruitée. Mais cela dépend aussi des étés : cette année est très fleurie. En comparaison, l'an dernier, nous avons dû nourrir nos vaches au fourrage sec principalement, tellement il a manqué d'eau.

Votre Gruyère d'Alpage AOP a reçu plusieurs récompenses...

La dernière récompense en date est celle de meilleur fromage à pâte dur au concours des fromages d'alpage de l'OLMA, la foire suisse de l'agriculture et de l'alimentation à St-Gall. C'était en 2023. Mon Gruyère d'Alpage AOP a également reçu la distinction quinquennale de meilleur Gruyère d'Alpage AOP de l'IPG en 2019 et en 2017, il a été élu Gruyère AOP d'Etat dans le Canton de Vaud. Je suis fier de ces distinctions car d'une part, elles témoignent de la qualité d'un savoir-faire traditionnel qui me tient très à cœur, et d'autre part, elles confirment les investissements consentis à l'alpage pour fabriquer et pour affiner.



La saison est courte, quels en sont les temps forts ?

La montée à l'alpage en mai et le retour en octobre sont des rituels que nous vivons en famille, avec nos amis et ceux de nos 3 enfants. Le retour est gai, mais l'aller est encore plus léger ! Ici, tout nous paraît plus beau qu'en plaine : c'est l'endroit idéal pour notre bétail et le contact direct avec la nature nous remplit d'une bonne énergie. Je ne nous verrais pas vivre autrement. Peut-être parce je suis né dedans, avec mon père qui était déjà fromager d'alpage.

« Produire du Gruyère d'Alpage AOP me rend fier. C'est une tradition qui me tient à cœur », Martial Rod

Vos enfants reprendront-ils votre suite ?

C'est le souhait de tout le monde ! Mon aîné a son diplôme d'agriculteur en poche et connaît déjà la fabrication du Gruyère AOP. Le second est en apprentissage. Plus tard, ils se partageront l'exploitation et le chalet d'alpage. D'ici là, j'espère que l'exportation de Gruyère AOP sera repartie à la hausse, ! Le maintien de la production – ou même son augmentation – sera sûrement un de leur défi. Ma fille a choisi un autre chemin, mais ma petite-fille s'épanouit pleinement parmi les animaux à l'alpage ; la relève est assurée !

Quels sont vos liens avec l'IPG ?

Je représente le Gruyère d'Alpage AOP parmi les taxateurs. C'est comme ça que je sais que les 20 points ne sont pas attribués qu'aux Fribourgeois ! (rires) Plus sérieusement, cette expérience m'a beaucoup appris, notamment ce que je devais améliorer dans la fabrication et dans l'affinage.



Une saison en chiffres :

- 40** vaches laitières et 5 pensionnaires
- 178 000** kilos de lait transformé en Gruyère d'Alpage AOP et fromage à raclette
- 40** stères de bois pour chauffer les chaudières
- 500** meules produites, soit **16** tonnes de Gruyère d'Alpage AOP

LE SAVOIR-FAIRE FROMAGER EXPLIQUÉ AUX ENFANTS



Jeune maître-fromager engagé, Gabriel Moura ouvre les portes de sa fromagerie aux enfants durant tout l'été à la Roche (FR). À la clé, une visite des locaux de production et de la cave, ainsi qu'une dégustation de Gruyère AOP. « Il faut donner envie ! », confie-t-il.

Beurre, lait, yaourts ou fromages : chaque jour, les produits laitiers s'invitent à la table de la colonie d'Estavayer-le-lac, en séjour pour une douzaine de jours au chalet de la Biéla, sur les hauteurs de la Roche. Ce matin, emmenés par leurs éducateurs, une soixantaine d'enfants entre 6 et 12 ans s'apprentent à découvrir un lieu de fabrication, à la fromagerie de la Roche, chez Gabriel Moura. Exercice rôdé pour le fromager et sa compagne Élodie, qui

accueillent des enfants l'été, jusqu'à 5 groupes en ce mois de juillet : « Il arrive que des enfants ne connaissent ni la provenance du lait, ni ses diverses utilisations. Les visites sont un moyen d'informer et de susciter de l'intérêt, tant pour les produits que pour le métier », explique le fromager, conscient du manque de vocations dans les métiers du lait. Parfois, une visite débouche sur une demande de stage à laquelle Gabriel Moura répond toujours favorablement : « Je n'aurais jamais embrassé cette profession sans les stages qui me l'ont fait découvrir », se souvient-il.

VOIR ET GOÛTER

« C'est vous l'patron ? ». Sa nouvelle casquette Le Gruyère AOP vissée sur la tête et ses couvre-chaussures aux pieds, un garçon interpelle Gabriel Moura. Devant les locaux, le « patron » présente une première particularité des lieux : à la réception du lait, une pompe aspire le précieux liquide des boilles pour le déverser dans les cuves situées à l'intérieur. Quelques notions chiffrées impressionnent la jeune audience : chaque jour sans exception, 34 producteurs amènent le lait de quelque 1000 vaches qui paissent au village et aux alentours. Avant d'entamer le processus d'élaboration du Gruyère AOP, le lait est pesé, filtré et analysé pour en garantir la qualité. Sans insister sur les détails techniques, Gabriel Moura souligne l'importance des contrôles des échantillons pour la suite des opérations. Il explique : « Avec les enfants, la visite suit le chemin du lait, depuis sa réception jusqu'au stockage des meules, mais je leur épargne les détails car ils ont surtout envie de voir et de goûter ! ».

DES BACTÉRIES BIENVENUES

Un employé de Gabriel Moura s'active autour d'une cuve, le lait commence de cailler, laissant apparaître le petit lait qui servira à fabriquer du beurre – avec la crème – et à nourrir les quelque... 800 cochons du village ! Le fromager souligne les vertus économiques et écologiques de cet usage. A la fin du processus de fabrication, les meules sont marquées au talon de



En chiffres :

320 tonnes de Gruyère AOP fabriqués annuellement

Jusqu'à 3300 meules en cave

12 collaborateurs et collaboratrices, dont 2 apprentis

34 producteurs de lait



l'appellation Le Gruyère AOP et une marque de caséine y est apposée. Tous les enfants connaissent le fameux fromage ; Sven, 7 ans, ne cache pas sa ferveur : « Moi, j'adore le Gruyère ! », s'exclame-t-il, et de préciser qu'il en consomme tous les jours. Les mines se font un peu plus dubitatives lorsque Gabriel Moura évoque les cultures de bactéries nécessaires pour acidifier le lait et le transformer. Néanmoins, les enfants restent bien concentrés. Pour la plupart, cette visite est une première.

APPRENDRE À RELEVER LES QUALITÉS DU GRUYÈRE AOP

Vient le moment de découvrir l'univers particulier de la cave, dans la fraîcheur et l'humidité. Les odeurs d'ammoniac et de saumure ne sont pas au goût de tout le monde, mais la quantité et la taille des meules impressionnent. Le groupe se fraie un passage entre les montants de la cave, entre des pièces jeunes très claires et d'autres, plus anciennes, dont la morge est à la fois plus sombre et plus solide. On évoque aussi l'affineur et son indispensable sonde, parfois révélatrice de trous qui priveront le fromage de son appellation AOP. « Alors on le jette ? », s'étonne une participante. Le fromager de la Roche la rassure : pour autant qu'il n'y ait pas d'incidences sur le goût, le fromage à trous est vendu râpé ou conditionné pour la fondue. Sollicités par leur hôte, les enfants listent en chœur les critères d'un bon Gruyère AOP : absence de trous, pâte élastique, goût, apparence et conservation.

Une fois à nouveau à l'air libre, ils sont conviés à une dégustation de Gruyère AOP de maturations variables. L'un d'eux se met en retrait ; le malheureux n'aime pas le fromage ! Suscitant les rires autour de lui, un autre affirme : « Quand je serai paysan, j'aurai 150 vaches ! ». Pour Gabriel Moura, malgré les impératifs d'organisation, l'expérience est toujours concluante : « Toute notre équipe aime communiquer et dans certaines régions, les fromageries sont moins nombreuses que dans notre canton. Présenter le métier, c'est aussi un peu notre mission ! », déclare-t-il.

DÉCOUVREZ UN NOUVEL ESPACE DIGITAL CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR LES ENFANTS

Un grand merci à Monsieur Moura et à tous les membres de la filière pour leur disponibilité et leur passion à faire découvrir leur métier à travers ces visites. Une page spécialement conçue pour les enfants a été ajoutée au site web, offrant du contenu pédagogique sur l'élaboration du Gruyère AOP, des recettes simples, ainsi que des objets exclusifs pour eux.

Vous pouvez y accéder via le QR code ci-contre : www.gruyere.com/kids



LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND À ROME : UNE MARQUE FORTE



Présence remarquée du Gruyère AOP Switzerland aux Championnats d'Europe d'Athlétisme 2024 qui se sont tenus à Rome du 7 au 12 juin. En tant que partenaire de la Fédération Européenne d'Athlétisme, la marque était visuellement présente dans le stade et lors des retransmissions télévisées, grâce à son logo affiché aux abords de la piste de compétition. En complément, différentes opérations de promotion ont permis de faire découvrir et déguster le produit à des milliers de personnes chaque jour... Dont les athlètes suisses, qui n'ont pas boudé leur plaisir !

Le monde attire le monde, dit-on. Placé en face de la scène de remise des médailles, le stand du Gruyère AOP est devenu en quelques jours un rendez-vous incontournable pour les fans suisses, les journalistes, les athlètes et leur famille. Un morceau de Gruyère AOP ou une fondue en partage accompagné d'une bière : la convivialité à la mode helvétique, proposée par l'IPG et par la Fédération suisse d'athlétisme (Swiss Athletics), a su séduire le public. Une preuve de plus, s'il en fallait une, du lien affectif et émotionnel avec le produit : « Notre marque plaît car pour beaucoup de gens, déguster un morceau de Gruyère AOP, cela équivaut à passer un moment simple et chaleureux, dans le respect d'une tradition vivante », explique Guillaume Berset, responsable de projet à l'IPG.

LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND À LA CONQUÊTE DE ROME

Pour faire connaître le Gruyère AOP à Rome, l'IPG a misé sur une stratégie à 360°, ce qui implique un déploiement maximal d'actions pour rendre le produit visible, susciter l'envie de le goûter et bien sûr de l'acheter.

En gare de Rome, les vertes prairies suisses et le Gruyère AOP ont trouvé leur place sur un écran géant. Dans le cadre du partenariat de la marque avec Swiss Athletics, au cœur de la Ville éternelle, sur le Tibre, un bateau à quai a accueilli plus de 500 fans suisses lors d'un apéritif co-organisé avec la Fédération suisse d'athlétisme et l'ambassade suisse le lendemain de l'ouverture des championnats. Au menu : un magnifique buffet à base de Gruyère AOP. Les compétitions ont eu lieu au Stadio Olimpico, célèbre pour avoir accueilli les Jeux Olympiques de 1960. L'animation autour du stade, bien que globalement modeste, a été dynamisée par le stand du Gruyère AOP Switzerland, qui a su maintenir l'ambiance en restant ouvert tous les jours jusqu'à minuit. Plateau de Gruyère AOP, pintes à fondue, et bière étaient offerts lors de médailles suisses, ravissant un public conquis. Il faut dire que du côté de l'IPG, la motivation ne manquait pas : « Très professionnelles, nos équipes ont le sens de l'accueil. Elles ont collaboré de manière optimale avec la Fédération suisse et européenne d'athlétisme pour satisfaire nos hôtes », souligne Marie L'Homme, responsable de projet à l'IPG. Grâce à ses nombreux atouts, le stand a bénéficié d'un bouche-à-oreille efficace au point de devenir LE lieu de rendez-vous des championnats. Les visiteurs ont afflué, attirés par une expérience riche et variée : déguster un produit authentique, se faire photographier à côté d'une meule grandeur nature, participer aux différents concours et animations et, last but not least, rencontrer les athlètes.

TEMPS FORTS AVEC RUTH METZLER ET SIMON EHAMMER

Galvanisé par sa médaille de bronze en saut en longueur, Simon Ehammer a laissé éclater sa joie en touillant la fondue avec conviction avant de la savourer face à la caméra.



On n'aurait pu trouver meilleur ambassadeur pour illustrer les mérites de notre met national, fourchette en main, devant les journalistes et un public amusé par sa spontanéité. D'ailleurs, la mission exceptionnelle de 9 médailles helvétiques a donné lieu à de nombreuses effusions de joie des délégations sportives, des familles des athlètes et des fans, tous et toutes réunis sur le stand. Autre temps fort : l'ancienne conseillère fédérale Ruth Metzler, candidate à la présidence de Swiss Olympic, embarquée dans une chenille endiablée lors d'une soirée mémorable.

42 000 STICKS DE GRUYÈRE AOP DISTRIBUÉS

Avec l'aide de Swiss Cheese Marketing, une sélection de magasins alimentaires romains ont proposé une sélection de Gruyère AOP pendant et après la manifestation. Sur invitation de l'IPG, les journalistes et commerçants locaux ont participé à des dégustations dans les meilleures crémeries de Rome. Dans tous les sites touristiques de la ville, l'IPG a distribué 42'000 sticks de Gruyère AOP. Ainsi, certains ont vécu une expérience unique : celle d'assortir une visite au Vatican ou au Colisée d'une petite dégustation de Gruyère AOP.

À tous points de vue, la marque Le Gruyère AOP Switzerland n'a pas manqué son rendez-vous aux Championnats européens d'athlétisme 2024. Grâce à son logo bien présent et aux retransmissions télévisées, elle s'est rendue visible sur tout le continent. Quant aux dégustations, espérons qu'elles auront incité les amatrices et amateurs à faire du produit un compagnon de table régulier.

DÉCOUVREZ CES CHAMPIONNATS EN VIDÉO



Revivez les meilleurs moments des Championnats d'Europe d'athlétisme de Rome avec Le Gruyère AOP en visionnant cette vidéo récapitulative. Scannez le QR code ci-dessous pour y accéder :



Le Gruyère AOP Switzerland aux Championnats d'Europe d'athlétisme, ce sont...

Entre 2 000 et 2 500 personnes chaque jour sur le stand

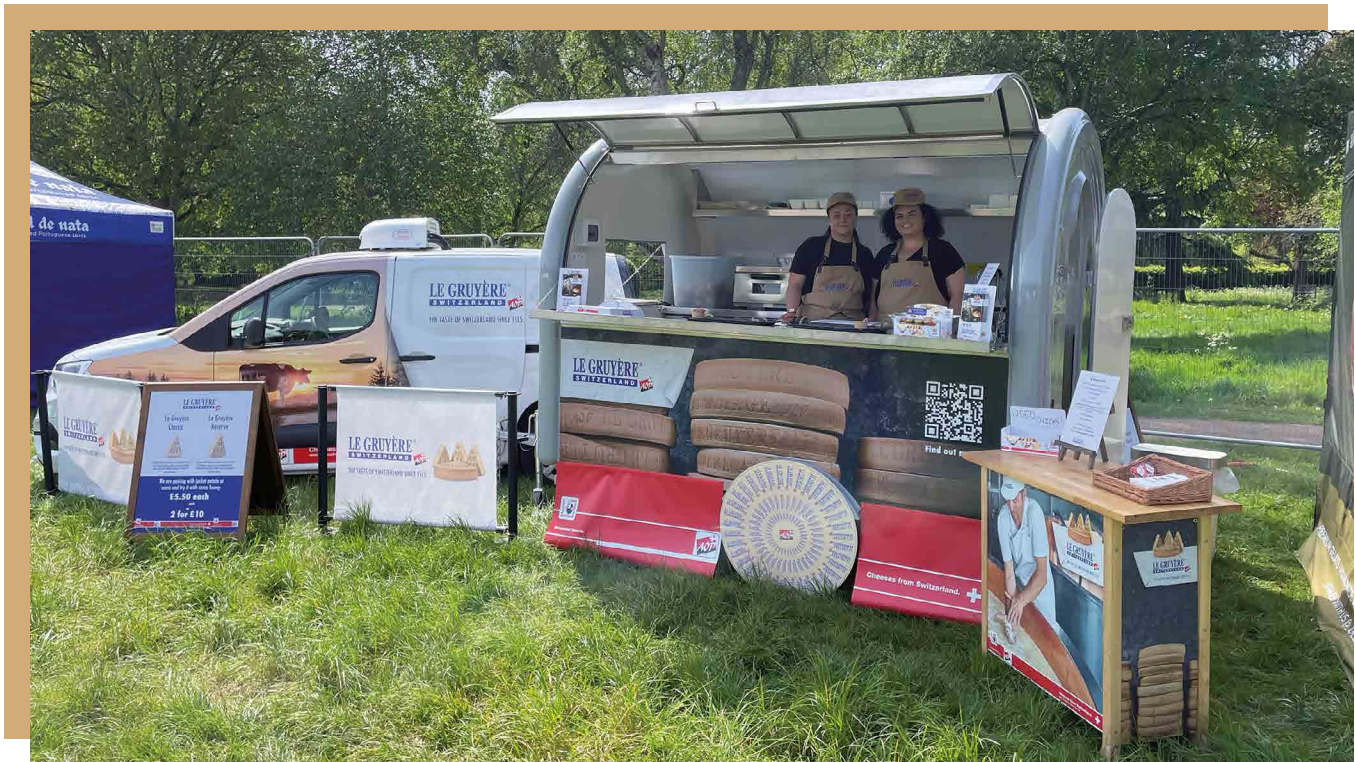
500 fans suisses sur un bateau à quai sur le Tibre

42'000 sticks de Gruyère AOP distribués

1'100 kg de Gruyère AOP dégusté dans les restaurants VIP ainsi qu'au stand à l'effigie de la marque

Plus de 1'100 heures de diffusion télévisée sur les chaînes publiques européennes

LA GRANDE TOURNÉE BRITANNIQUE



L'interprofession du Gruyère présente son stand promotionnel mobile de dégustation pour le Royaume-Uni.

Avec son design aux couleurs du Gruyère AOP, ce nouveau stand de dégustation spécialement conçu et construit pour parcourir le Royaume-Uni ne passe pas inaperçu. Facile à transporter à travers le pays, il est équipé d'un système de réfrigération et de tout le matériel nécessaire aux dégustations.

L'objectif principal de la campagne était de sillonner les quatre coins du Royaume-Uni afin de promouvoir activement la marque Le Gruyère AOP.

« LE GOÛT DE LA SUISSE DEPUIS 1115 »

Le stand interpelle d'une manière interactive et ludique les consommateurs lors de festivals et d'événements culinaires dédiés à travers le pays, en ciblant les « gourmets » et les « amateurs de fromage ».

Cette opération marketing permet d'accroître la notoriété de la marque et de convaincre le public britannique que le Gruyère AOP possède la qualité et la saveur recherchées par tous les amateurs de fromage.

Mais surtout, elle met en lumière le goût incomparable et la qualité exceptionnelle du Gruyère AOP, issus de traditions transmises de génération en génération depuis 1115.

Ce stand est présent sur une multitude de manifestations permettant aux visiteurs de goûter et d'acheter directement auprès des producteurs tout en rencontrant les ambassadeurs de la marque, ce qui est en parfaite adéquation avec la philosophie du Gruyère AOP.

L'équipe dédiée joue un rôle important en interagissant avec les visiteurs, en distribuant des échantillons de Gruyère AOP Classic et de Gruyère AOP Réserve tout en communiquant les qualités de ce noble fromage pour encourager les visiteurs à acheter.

UN GOÛT DE MIEL !

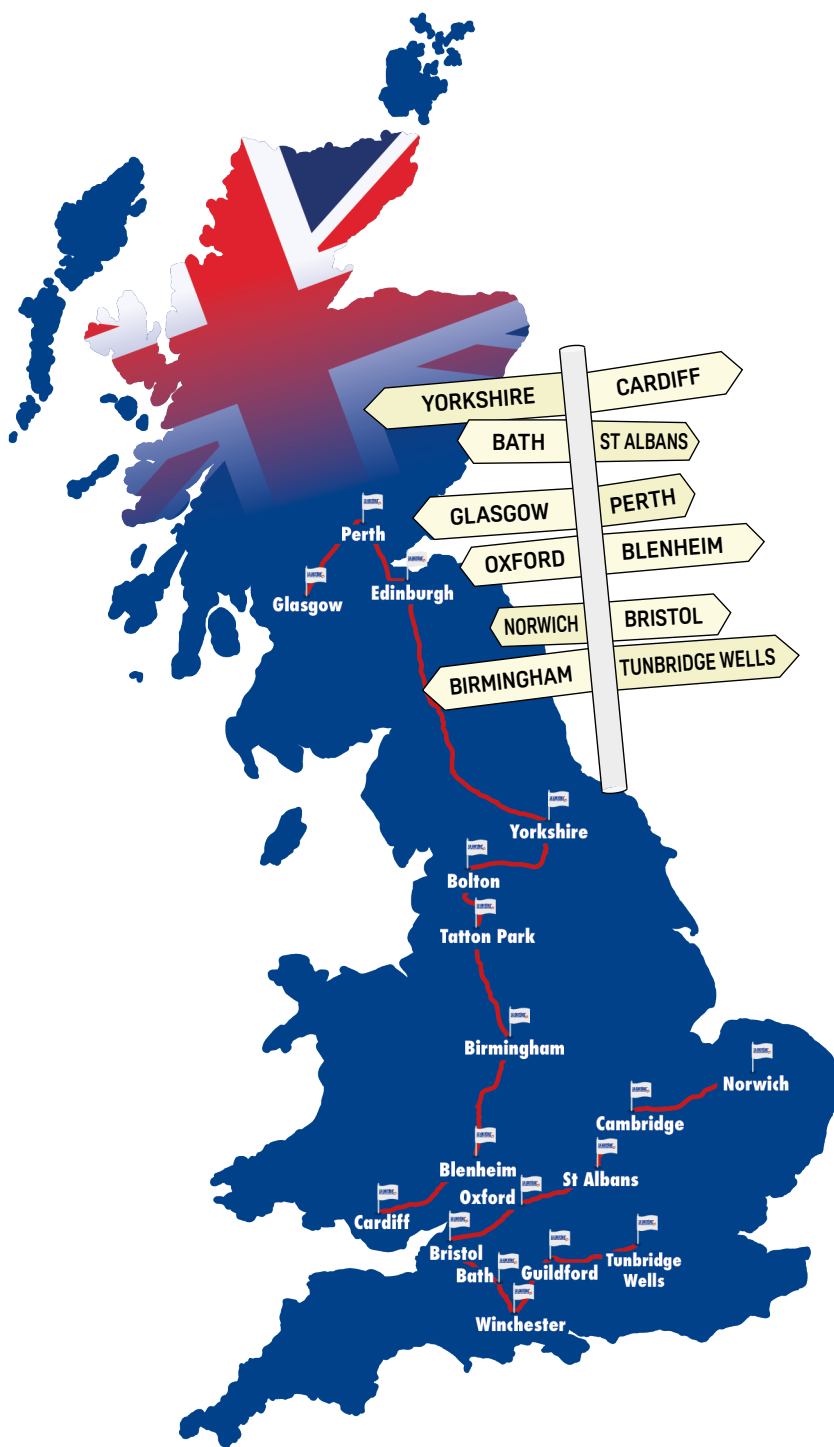
Pour varier les plaisirs, l'équipe propose une dégustation des différentes variétés de Gruyère AOP accompagnées de miel de fleurs sauvages et de miel de printemps. Cette association a remporté un franc succès et a étonné ainsi que ravi de nombreux visiteurs et amateurs de fromage.

L'équipe a reçu de nombreux retours de la part des visiteurs, exprimant leur désir d'acheter à la fois du miel et du fromage, ce qui constitue sans aucun doute une excellente opportunité de vente pour les futures tournées britanniques.

Dans l'ensemble, les personnes ayant goûté aux différentes variétés de Gruyère AOP les ont appréciées, ce qui a indirectement découlé sur des ventes chez les détaillants locaux.

En tout, 9'815 kilomètres seront parcourus à travers le Royaume-Uni par ce stand mobile du Gruyère AOP cette année, offrant ainsi aux ambassadeurs et promoteurs de la marque une énorme opportunité d'interagir avec les 1'678'000 visiteurs attendus lors de ces événements.

FEUILLE DE ROUTE DU STAND MOBILE LE GRUYÈRE



Helen Daysh, responsable du marketing au Royaume-Uni pour Le Gruyère AOP :

«Ce fut une expérience fantastique de travailler en équipe sur ce projet. J'ai vraiment apprécié de participer aux événements organisés à travers le pays avec le stand de la marque. Je suis fière de constater que le stand est un véritable succès et qu'il attire autant de visiteurs. Je sais que les ventes ont également été excellentes, ce qui est une merveilleuse nouvelle!»

ÉVÈNEMENT

AFFLUENCE

Bristol Balloon & Bolton Food Festivals	1 000 000
Blenheim & Perth Game Shows	210 000
11 Foodies Festivals	175 000
BBC Good Food Show - Birmingham	90 000
Tatton Flower Show and Cambridge Folk Festival	78 000

LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

DE SEPTEMBRE 2024 À JANVIER 2025

FRIBOURG GOTTERON

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

FOIRE DU VALAIS

Du 27 septembre au 6 octobre 2024

La Foire du Valais se déroulera à Martigny avec Le Gruyère AOP.

www.foireduvalais.ch

SWISS CHEESE AWARDS

Du 4 au 6 octobre 2024

Retrouvez les meilleurs fromages suisses aux Swiss Cheese Awards qui auront lieu cette année à Lugano.

www.cheese-awards.ch

OLMA ST-GALL

Du 10 au 20 octobre 2024

L'OLMA, plus grande foire de Suisse se déroulera à St-Gall avec Le Gruyère AOP.

www.olma-messen.ch

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION À PARIS

Du 19 au 23 octobre 2024

Dans le cadre du SIAL, Le Gruyère AOP Switzerland tiendra un stand pour faire découvrir ses différents affinages à la communauté mondiale de la gastronomie.

www.sialparis.com/fr-FR

REMISE DES MÉDAILLES 2024

24 octobre 2024

Dans le cadre de cet événement, l'Interprofession du Gruyère remettra à Yens (VD) une distinction aux fromagers qui ont obtenu les meilleures notes de qualité lors de la taxation pour leur Gruyère AOP.



GOOD FOOD AND WINE SHOW BRISBANE AUSTRALIE

Du 25 au 27 octobre 2024

Présent avec un stand, Le Gruyère AOP participe activement à des masterclass et dégustations destinées au grand public australien.

<https://goodfoodshow.com.au/brisbane/>

SALON GOÛTS ET TERROIRS

Du 30 octobre au 3 novembre 2024

Retrouvez Le Gruyère AOP au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle.

www.gouts-et-terroirs.ch

LES AUTOMNALES

Du 8 au 17 novembre 2024

Les Automnales se dérouleront à Genève Palexpo avec Le Gruyère AOP. Notre présence est combinée avec le Cook'n'show durant la foire.

www.automnales.ch

WORLD CHEESE AWARDS

Du 14 au 17 novembre 2024

Le prochain concours des World Cheese Awards aura lieu à Viseu au Portugal.

<https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/>

LE GRUYÈRE AOP EUROPEAN CURLING CHAMPIONSHIPS

Du 16 au 23 novembre 2024

Le Gruyère AOP est le sponsor en titre des championnats européens de curling qui ont lieu cette année à Lohja en Finlande. Dans le cadre de ces compétitions, les équipes masculines et féminines ont l'opportunité de se qualifier pour les championnats du monde de curling.

<https://worldcurling.org/events/ecc2023/>

LE LONG DIMANCHE DU MALAKOFF

Le 17 novembre 2024

Dans le cadre du partenariat avec Lausanne à Table, durant une journée venez à l'espace HyperAktiv d'Ecublens (VD) déguster de

délicieux malakoffs préparés par des chefs de renom.

www.lausanneatable.ch/evenement/le-long-dimanche-du-malakoff

GOOD FOOD SHOW WINTER BIRMINGHAM

Du 21 au 24 novembre 2024

Le Gruyère AOP est présent avec un stand de dégustation lors du festival de gastronomie préféré des Anglais.

www.bbcgoodfoodshow.com/winter

COUPE DU MONDE DE SKI DE FOND

Du 29 novembre 2024 au 23 mars 2025

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 Europe du Nord et en Europe centrale dont deux étapes en Suisse avec un weekend de compétition à Davos mi-décembre ainsi qu'une étape en Engadine à la fin janvier 2025.

www.fis-ski.com/cross-country

PINTES OUVERTES

Du 5 décembre au 7 décembre 2024

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

www.pintesouvertes.ch



SPAR EUROPEAN CROSS-COUNTRY CHAMPIONSHIPS

Le 8 décembre 2024

Dans le cadre de son partenariat avec European Athletics, Le Gruyère AOP sera présent aux championnats d'Europe 2024 de Cross-Country. Les athlètes européens s'affronteront cette année à Antalya, Turquie.

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

COUPE SPENGLER DE DAVOS

Du 26 décembre au 31 décembre 2024

Le Gruyère AOP sera présent dans le chalet fribourgeois avec la fondue moitié-moitié.

www.spenglercup.ch

KIDS NORDIC TOUR

Décembre 2024 à mars 2025

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 19 au 21 janvier 2025

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/fancy-food-shows/winter

CROSTINIS AUX BOLETS ET AU GRUYÈRE AOP

APÉRITIF

4

30'

10'



INGRÉDIENTS

200 g de bolets frais
130 g de Gruyère AOP Réserve
2 gousses d'ail
70 g d'échalotes
10 g de sauge
20 g de persil
50 g d'huile d'olive
20 g de vin blanc sec
10 g de beurre
1 baguette
 Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Bien nettoyer les bolets et les couper en petits dés. Couper également le Gruyère AOP Réserve en petits cubes.
2. Laver le persil et le ciseler, couper les gousses d'ail en deux.
3. Couper les échalotes en petits dés et la baguette en tranches.
4. Faire dorer les tranches de pain dans la moitié de l'huile d'olive, frotter les moitiés d'ail dessus, puis réserver au chaud.
5. Faire ensuite revenir les bolets à feu vif dans le reste d'huile d'olive.
6. Dès qu'ils ont pris une belle couleur, ajouter les échalotes, la sauge et le beurre.
7. Au bout de 2 minutes, ajouter le vin blanc et laisser réduire complètement.
8. Saler et poivrer.
9. Mettre les bolets dans un récipient et ajouter les cubes de Gruyère AOP et le persil juste avant le dressage.
10. Dresser et servir chaud.

INFORMATIONS

Les crostinis aux bolets et au Gruyère AOP constituent une entrée délicate et raffinée qui combine des arômes de sous-bois avec les riches nuances de noisette de l'un des fromages suisses les plus renommés, le Gruyère AOP. Le bolet, que l'on appelle aussi le «roi des champignons», est apprécié pour son goût intense et terreux, qui se

marie à merveille avec la texture crémeuse et le goût corsé du Gruyère AOP. Ces crostinis proposent une alléchante association entre une baguette croustillante, des champignons juteux et un fromage épicé, qui garantit une explosion de saveurs à chaque bouchée. En élégant prélude à un dîner ou en point d'orgue d'un

apéritif, ils offrent une expérience culinaire qui ravit les sens. Vos convives en redemanderont! Laissez-vous tenter par cette composition raffinée et profitez d'une touche gastronomique dans votre assiette. Bon appétit!

Stéphanie Zosso