

MAGAZINE DE L'INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

# l'oiseau



**MARKETING**

CAMPAGNE PUBLICITAIRE NATIONALE

**QUALITÉ**

REMISE DES DISTINCTIONS 2024

No 68 - Décembre 2024

# SOMMAIRE

## ÉDITORIAL

03 MESSAGE DU PRÉSIDENT

## QUALITÉ

04 DE LA TAXATION À LA REMISE D'UNE  
DISTINCTION : L'ODYSSÉE DU GRUYÈRE AOP

## REMISE DES DISTINCTIONS

06 TAPIS ROUGE POUR SA MAJESTÉ  
LE GRUYÈRE AOP

10 LE GRUYÈRE AOP DE DIDIER BOVET : 10 ANS  
AU FIRMAMENT !

12 UN GRUYÈRE D'ALPAGE AOP EN OR POUR  
JACQUES RUFFIEUX

14 LES RÉSULTATS COMPLETS

## MARKETING

20 LES CRÉMIERS BELGES INVITÉS À UNE  
JOURNÉE EXCEPTIONNELLE

24 CAMPAGNE NATIONALE 2024

26 UN VOYAGE AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE DES  
ARTISANS DE LA FILIÈRE DU GRUYÈRE AOP

## CONCOURS

22 13<sup>ème</sup> SWISS CHEESE AWARDS

## RECETTE

27 INVOLTINI DE VEAU FARCIS  
AU GRUYÈRE AOP ET À LA TRUFFE

## IPG

28 OLIVIER ISLER PRENDRA LA BARRE DE L'IPG  
DÈS JUIN 2025

## 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

Número10

### Graphisme

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

### Photographies

Etienne Francey  
Gabriel Monnet

Tirage 2'600 Exemplaires

Imprimée en Suisse chez Polygravia



## REMISE DES DISTINCTIONS 6

*Rétrospective :*

*Retour en images et réactions des lauréats  
lors de la cérémonie du 24 octobre 2024.*

## PORTRAITS 10, 12

*Les deux grands gagnants de la Remise des  
Distinctions témoignent.*



BIENVENUE



WILLKOMMEN



## ÉDITORIAL

### REMISES DES DISTINCTIONS

Que la fête fut belle, quel plaisir de célébrer ensemble notre Gruyère AOP, sa qualité extraordinaire, quel beau moment de convivialité. A cette occasion, j'ai osé quelques considérations autour de la lettre F que je partage avec vous.

Alors tout d'abord F comme **FÉLICITATIONS** :

Félicitations à toutes et tous, vous les artisans du magnifique succès célébré à l'occasion de la remise des médailles, fuit d'un dur labeur valorisé sur cinq ans. Ce n'est pas le fruit du hasard, mais bien celui d'un travail soigné que tous, producteurs de lait, fromagers et affineurs ont accompli au quotidien avec motivation et compétence. Le succès de notre beau Gruyère passe par la recherche de l'excellence à tous les échelons de la production. Vous savez le faire, et ce sur la durée, comme le démontre le niveau des taxations atteint sur 5 années ! Et je ne veux pas oublier ici celles et ceux qui n'ont pas été honorés particulièrement cette fois-ci, mais qui accomplissent également leur tâche, chaque jour et sans démeriter, avec professionnalisme et compétence. Il faut s'encourager, le travail finit toujours par payer !

Ensuite F comme **FIERTÉ** :

Fiers comme vous pouvez l'être des résultats obtenus, fiers de travailler pour ce noble produit, exigeant certes, imposant des contraintes parfois difficiles à vivre, mais qui le rend bien avec une rémunération équitable et solide de tous les partenaires. Oui fier comme je suis fier de présider une si belle organisation que d'aucuns considèrent avec envie. Notre interprofession, avec ses instances, son cahier des charges et son mode de décision - unanime sinon rien - fait notre force et reste incontestablement le gage du succès.

Sans oublier F comme **FERMETÉ** :

C'est par milliers que les fromages se sont présentés sous toutes leurs formes, saveurs et couleurs il y a quelques jours lors du Salon international de l'alimentation (SIAL). Tout et n'importe quoi, sans retenue ni vergogne en matière de communication, mais également de très bons produits qui entrent en concurrence directe avec notre Gruyère. Notre force vient de notre authenticité, notre capacité à nous différencier, notre savoir-faire unique dans le cadre d'un cahier des charges rigoureux. Il est essentiel de tenir notre ligne avec fermeté, seule façon de faire face avec succès à cette concurrence féroce.

Et pour terminer F comme **FUTUR** :

Notre futur tient aux leçons tirées du passé. Il faut se souvenir d'où nous venons et le transmettre aux générations montantes. La mémoire offerte par « À la rencontre de la filière », les échanges avec les autres groupes à l'occasion des visites à la ferme, la fromagerie et la cave d'affinage sont essentiels pour notre filière. Participez, venez partager un moment instructif et convivial, cela vaut vraiment la peine !

Le progrès technologique et les évolutions sociétales ne sont pas en reste et leur conciliation avec les exigences de notre cahier des charges constitue un grand défi pour l'avenir. Nous disposons des outils nécessaires pour y faire face et saurons certainement évoluer comme il se doit, cela sans concession en matière de qualité de notre Gruyère AOP. Encore une fois BRAVO et vive le Gruyère AOP !

**PIERRE-IVAN GUYOT**  
Président de l'IPG

# DE LA TAXATION À LA REMISE D'UNE DISTINCTION : L'ODYSSÉE DU GRUYÈRE AOP

**Entre 2019 et 2023, la production de Gruyère AOP a été soumise à une taxation mensuelle, conformément aux exigences du cahier des charges. Gage de qualité, l'exercice permet l'attribution des distinctions et médailles quinquennales de l'IPG. Éclairages sur les tenants et les aboutissants d'une démarche propre à la filière.**

Saveur florale ou amère, pâte sablonneuse ou souple, croûte creusée ou tachée ? De bon matin, Christophe Bochud, chef d'exploitation chez Fromages Gruyère SA, accueille Christophe Magne, taxateur de l'IPG, et Adrien Pagnier, des Bayards (NE), expert fromager. Ensemble, ils s'apprêtent à entamer un rituel bien rôdé : celui de l'évaluation de 7 lots de Gruyère AOP arrivés à 5 mois d'affinage. Le test s'effectue selon 4 critères : l'ouverture, la texture, les arômes et la présentation. Chacun de ces critères est noté sur cinq points pour un total maximum de 20 points par meule. Pour qu'une meule puisse être vendue sous l'appellation de Gruyère AOP à la coupe, un minimum de 18 points est requis.

## DES CONTRÔLES EN CAVE ET EN LABORATOIRE

Christophe Magne frappe une meule à l'aide de sa sonde. On pourrait croire qu'il écoute le fromage chanter. Mais ce sont les lainures, dues à une fermentation précoce ou à un défaut technique d'ouverture, qu'il cherche à repérer. Après avoir extrait une sonde de Gruyère, les trois hommes se partagent un petit morceau ; conciliabule entre l'expert fromager et le taxateur, qui explique : « Je prélève aussi des échantillons pour les envoyer aux laboratoires de Grangeneuve, chargé de contrôler le respect des normes de matière grasse, eau et sel ». Christophe Bochud compare la moyenne finale avec le pronostic établi à l'arrivée du fromage en cave. Bingo, ils sont identiques ou très proches.

## LA CO-EXPERTISE : UNE INCURSION DANS LES COULISSES

Un lot déclassé, sanctionné d'une note inférieure à 18 points, est une perte financière énorme pour le fromager : « J'en suis d'autant plus conscient que je suis moi-même acheteur de lait », relève Adrien Pagnier. En tout, 12 experts fromagers officient régulièrement avec Christophe Magne ou Thierry Bize, l'autre taxateur de l'IPG. « Grâce à cette activité, je me rends mieux compte de la diversité de notre production et de la signification des critères », souligne Adrien Pagnier. À noter que tous les fromagers sont libres d'assister à une taxation une fois par semestre. Évidemment, les experts fromagers ne taxent pas leurs propres fromages.



Christophe Magne

Parfois disputées, les notations peuvent donner lieu à des recours, entre 2 et 4 par mois pour 160 fabricants. « Lorsque ça tourne en sa faveur, le fromager gagne un demi-point ou un point. Mais il peut aussi en perdre, selon l'évolution produit », indique Christophe Magne. On l'aura compris : c'est un risque à mesurer.

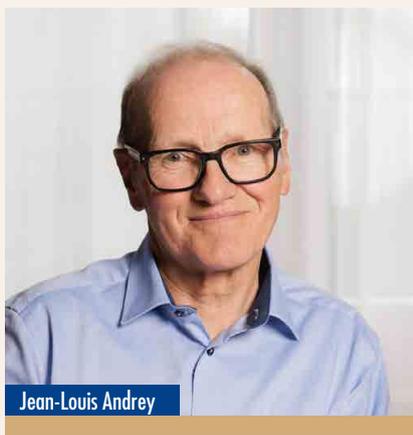
## DISTINCTIONS DU GRUYÈRE AOP : MODE D'EMPLOI

- Chaque mois, les taxateurs de l'IPG procèdent à un contrôle qualité avec une note à la clé.
- Après 5 ans, une moyenne des résultats des taxations mensuelles est attribuée. Elle se base donc sur une soixantaine de notes.
- Une moyenne pondérée est calculée en fonction de la quantité produite. 19 points minimum sont nécessaires pour l'obtention d'un diplôme ou d'une médaille.
- Le seuil des 19 points atteint, une répartition des médailles est effectuée en attribuant 5 % des distinctions à chaque catégorie : or, argent et bronze, selon le classement.
- Pour la période 2019 – 2023, les moyennes s'échelonnaient de 19 à 19,71.
- Les taxateurs testent la qualité des Gruyère d'Alpage AOP deux fois par saison. C'est pourquoi les alpagistes concourent dans une catégorie spécifique.

## À L'ORIGINE DU CONCOURS : JEAN-LOUIS ANDREY, ANCIEN TAXATEUR DE L'IPG

Initialement conduit par la Société Suisse d'Industrie Laitière (SSIL), le concours des médailles récompensait 3% des meilleurs fabricants de Gruyère AOP, Emmental et Sbrinz. C'est Jean-Louis Andrey, alors responsable qualité, qui l'a maintenu au sein de l'IPG pour la première période de 1999 à 2004, avec l'ambition de saluer plus généreusement les efforts des fromagers. Ainsi, le concours récompense 15% des candidats, 5% dans chaque catégorie or, argent et bronze.

Pour avoir remporté deux médailles de la SSIL en tant que fromager, Jean-Louis Andrey a connu le frisson des honneurs. Sa conviction est restée intacte : « Le Gruyère AOP est un produit exigeant. Avoir du bon lait ne va pas de soi, bien le travailler et en favoriser l'épanouissement non plus », déclare-t-il. Le premier taxateur de l'IPG se souvient : « La fonction était sensible car je connaissais les fromagers. Mais le fait d'avoir exercé la profession et d'avoir été primé par la SSIL me conférait la légitimité nécessaire ». Après une première édition aux Colombettes, en Gruyère, la cérémonie s'est tenue dans d'autres régions de production de Gruyère AOP. À la retraite depuis quelques années, Jean-Louis Andrey y participe désormais en tant que chanteur du Chœur de la Confrérie du Gruyère.



Jean-Louis Andrey

## « NOS CRITÈRES DE TAXATION SONT ÉLEVÉS »

Vice-directeur, Marc Gendre est responsable qualité de l'IPG. Pour lui, les résultats quinquennaux reflètent l'engagement de l'ensemble de la filière.

*Marc Gendre, quels constats dressez-vous au sujet de l'évolution de la qualité des Gruyère AOP ?*

La qualité a progressé avec le temps, notamment grâce à l'amélioration des infrastructures des fromageries, des installations de traite et des techniques d'affinage. Plus que tout, la motivation des professionnels me réjouit. Le producteur de lait soucieux de la santé de ses bêtes avec tout ce que cela implique, le fromager, détenteur d'un savoir-faire exigeant et attentif au choix de ses cultures d'exploitation, et l'affineur, responsable de la maturation du « bébé » : tous font la différence. Même lorsque le diplôme n'est pas au rendez-vous, pour un ou deux dixièmes, le produit reste de grande qualité.



Marc Gendre

*« Dans notre filière, tous les fabricants ont pour ambition d'atteindre l'excellence », Marc Gendre, vice-directeur de l'IPG*

Ceux qui le fabriquent se lèvent chaque matin avec l'ambition d'atteindre l'excellence. Par ailleurs, je rappelle volontiers que travailler le lait cru, matière vivante et changeante, est tout un art et que nos critères de taxation sont élevés. Cet exercice est d'autant plus délicat à l'alpage où les conditions météorologiques peuvent avoir une grande influence sur la fabrication.

*Cela signifie que les visites des taxateurs de l'IPG et des experts mettent les fromagers sous pression ?*

La taxation est prise très au sérieux car les professionnels s'identifient fortement à leur produit et reçoivent des primes d'encouragement. Les distinctions de l'Interprofession représentent un défi sur la durée : assurer la qualité et la régularité sur une soixantaine de résultats mensuels est un défi. Pour cela, il faut conjuguer la qualité du lait avec les secrets de fabrication et l'alchimie de l'affinage.

*Les distinctions sont délivrées par l'IPG depuis 2004. Qu'avez-vous apporté de nouveau ?*

Jusqu'à là, le même fromager devait avoir été en exercice pendant les 5 années concernées, ce qui excluait les fromageries avec de nouveaux fromagers qui assurent le même niveau de qualité que leur prédécesseur. Le comité de l'Interprofession a estimé que le maintien de la qualité, dans des périodes de transition, mérite aussi d'être considéré. En plus du savoir-faire du nouveau fromager, il y a également la haute qualité du lait qui est livré quotidiennement à la fromagerie.

*À titre personnel, que représente la remise des médailles ?*

C'est un moment fort, aussi généreux que convivial. On prend le temps de célébrer ce qui nous unit : ce magnifique produit, le Gruyère AOP.

# TAPIS ROUGE POUR SA MAJESTÉ LE GRUYÈRE AOP

Pour la 5<sup>e</sup> remise des distinctions des Gruyère AOP et des Gruyère d'Alpage AOP, l'IPG a convié près de 400 personnes à Yens (VD) le 24 octobre 2024. Quelques heures durant, le tourbillon de la vie a cessé pour laisser place à la joie de célébrer le Roi des fromages et ses serveurs.

« Paysan, que ton chant s'élève... » : dans le silence de la salle où chacun a trouvé sa place, les voix des interprètes de la Confrérie du Gruyère s'élèvent en hommage à la terre qui a vu naître le fameux fromage. Indissociable du monde agricole, le chant émaillera d'ailleurs toute la célébration, sans manquer l'incontournable Ranz des Vaches, repris en chœur par une audience conquise. Maître de cérémonie, le vice-directeur de l'IPG Marc Gendre se réjouit d'ouvrir les feux d'une fête « humaine et conviviale », à l'image d'une filière solide qui se distingue par son engagement, sa stabilité et son sens du dialogue. Le moment est solennel.

## « POUR QUE NOTRE AOP RESTE DANS LA LUMIÈRE »

Dans sa prise de parole, le directeur de l'IPG Philippe Bardet se remémore : « Je me souviens de la remise d'une médaille à Jean-Louis Andrey en 1998, alors qu'il était encore fromager avant de devenir responsable qualité de l'IPG. J'étais loin de me douter que je remettrais des distinctions 25 ans plus tard ». L'édition 2024 a d'ailleurs une saveur toute particulière pour le directeur qui quittera l'IPG au printemps 2025. Il enjoint les membres de la filière à prendre soin de l'AOP « afin qu'elle reste dans la lumière », malgré les tempêtes politiques, économiques et écologiques. Et de rappeler l'importance du cahier des charges, colonne vertébrale précise et claire des exigences de qualité qui font du Gruyère AOP et du Gruyère d'Alpage AOP des produits d'exception. À n'en pas douter, les efforts portent leurs fruits : le Gruyère AOP de Markus Sturny, de Schmitten (FR), a été couronné d'or aux derniers Swiss Cheese Awards. Selon une enquête récente, Le Gruyère AOP est la marque dans laquelle les Suisses placent la plus grande confiance. Enfin, cerise sur le gâteau, les ventes repartent à la hausse. Il y a définitivement de quoi fêter.



Philippe Bardet

## 37 DIPLÔMÉS ET 43 MÉDAILLÉS SUR LE PODIUM

C'est le moment tant attendu : appelés l'un après l'autre sur scène, les fromagers défilent accompagnés de leur président de société de fromagerie. Entre regards complices, francs sourires et poignées de mains vigoureuses, chaque tandem se félicite à sa façon. La fierté se lit sur les visages. Quelques anecdotes au sujet des lauréats se glissent dans les présentations de Philippe Bardet et du président de l'IPG Pierre-Ivan Guyot : il y a l'inconditionnel du HC-Gottéron, le Neuchâtelois qui aime revêtir le bredzon, le plus pointilleux des fromagers, ou encore celui qui, à l'âge honorable de 85 ans, les dépasse tous en longévité... ils se reconnaîtront ! À l'approche de la déclaration des médailles d'or, la tension monte d'un cran. Qui sera sacré meilleur Gruyère d'Alpage AOP et meilleur Gruyère AOP ? Chacun dans sa catégorie, Jacques Ruffieux de Val-de-Charmey (FR), et Didier Bovet de Corcelles-le-Jorat (VD), rivalisent de moyennes stratosphériques : 19,67 points pour le premier et 19,71 points pour le second.

## UNE CONSEILLÈRE D'ÉTAT POUR LES HONNEURS CANTONAUX

« Je me sens un peu comme à la maison » : c'est par ces mots que la Conseillère d'Etat et Cheffe du département de l'agriculture du Canton de Vaud Valérie Dittli signifie son plaisir personnel d'être associée à la fête.

« L'IPG devrait inspirer nombre de branches », Valérie Dittli, Conseillère d'Etat VD en charge de l'agriculture

À l'occasion de cette brève incursion en milieu agricole, dont elle est issue, elle rappelle l'importance de la filière, auquel elle prédit un avenir prometteur : « Le Gruyère AOP est un pilier de l'économie fromagère suisse et le travail de l'IPG devrait inspirer nombre de branches », a-t-elle insisté avant de quitter l'assemblée aussi lestement qu'elle l'avait rejointe. La cérémonie se clôture sur le discours de Didier Bovet, que vous pouvez lire un extrait en p. 9 de ce numéro.



10 319

C'est le nombre de lots examinés entre le 1er janvier 2019 et le 31 décembre 2023 !

### Répartitions des différentes distinctions attribuées

#### Le Gruyère d'Alpage AOP :

15 diplômes, 4 médailles de bronze, 3 médailles d'argent, 3 médailles d'or

#### Le Gruyère AOP :

22 diplômes, 12 médailles de bronze, 10 médailles d'argent, 11 médailles d'or

## 3 QUESTIONS À PIERRE-IVAN GUYOT, PRÉSIDENT DE L'IPG

*M. Guyot, vous avez participé à toutes les remises de distinctions de l'IPG depuis 2004. En tant que président, c'est une première. Qu'est-ce qui vous rend particulièrement fier ce soir ?*

Je me réjouis pour plusieurs raisons. D'abord parce que cette soirée est la preuve que l'IPG et ses membres tiennent leur promesse réciproque : un produit d'excellence pour une rémunération juste et un soutien professionnel au sein d'une filière qui se tient les coudes. Ensuite, pour connaître le sérieux de nos contrôles, je l'affirme haut et fort : célébrer l'excellence des Gruyère AOP et Gruyère d'Alpage AOP, ce n'est pas du marketing de façade, c'est la réalité. Enfin, après une période plus difficile, la joie et le plaisir sont de retour, alors savourons, tout simplement !



Pierre-Ivan Guyot

*Dans votre discours, vous avez souligné l'importance des décisions prises à l'unanimité au sein du Comité. Pourquoi ?*

C'est juste : « Unanime, sinon rien » est notre devise. Cet état d'esprit est à la base de la solidité à l'IPG. Nous savons d'où nous venons et où nous voulons aller. Dans ce contexte, le maintien de la cohésion de la filière est un défi permanent auquel prêter la plus grande attention. En réunissant tout ce monde, l'événement de ce soir est précieux car il y contribue. Pour cette édition, nous avons également tenu à remettre une plaquette commémorative aux présidents et à tous les membres des sociétés laitières concernées afin d'exprimer notre reconnaissance de leur rôle dans la réussite du produit final, la qualité du lait étant essentielle.

*Alors justement, comment envisagez-vous l'avenir de la filière ?*

Avec confiance. Nous disposons des outils et des compétences nécessaires pour aborder le futur. Comme dans d'autres secteurs, nous vivons une phase de renouvellement avec le départ à la retraite de nombreux professionnels. Cela concerne tant les métiers de la filière que les instances de l'IPG. Mais force est de constater que jusqu'ici, les successions se sont bien déroulées, avec un vrai soin apporté à la transmission. Cela permet de rester serein.

## SÉQUENCE ÉMOTIONS

**Fromager, propriétaire d'alpage, affineur ou président de société de laiterie : ils ont la passion du Gruyère AOP. Impressions à chaud.**

« Cette première médaille d'or de ma carrière, je la dédie à ma sœur. En 2018, alors que j'étais encore conseiller en fromagerie, elle et moi avons décidé de



Manfred Lauper

reprendre une fromagerie. Fabriquer, c'était mon rêve. Malheureusement, la maladie l'a emportée et elle n'est pas là pour célébrer ce succès avec moi. Mais elle m'avait bien dit qu'un jour, je décrocherais de l'or pour mon Gruyère AOP ! Avec mon équipe, nous sommes très fiers d'avoir réussi à produire de l'excellent fromage, chaque jour, pendant 5 ans. Cette médaille, pour nous, c'est un cadeau. Cela nous encourage à poursuivre sur cette voie, en continuant de conjuguer qualité et plaisir au travail ».

**Manfred Lauper**, fromager à la fromagerie Aergera, Tintrin (FR)

« Le Gruyère d'Alpage AOP impose ses propres règles : à chaque printemps, on recommence à zéro pour une période de 4 mois de production. C'est court ! Autrement dit, si la qualité n'est pas au rendez-vous, c'est plus difficile de corriger le tir. Pour tenir le cap, je fais mienne cette devise : « Le diable se cache dans les détails » ! Recevoir une médaille d'or pour mon Gruyère d'Alpage AOP me rend extrêmement fier. Derrière ce succès, il y a beaucoup de sacrifices, de la passion et un entourage familial formidable ».

**Jean-Luc Humbert**, fromager à l'alpage Givrine (VD)



Jean-Luc Humbert

« L'or remporté par Jean-Luc est un aboutissement pour nous tous. Avec mes collègues producteurs de lait, nous sommes bien conscients que chaque saison est un nouveau pari, en raison de la météo et des conséquences possibles sur les herbages. Avec ses compétences, chacun d'entre nous contribue à réduire au maximum la part d'incertitudes qui plane sur le travail de notre fromager. Quand on sait ce qu'implique la production d'alpage, on ne peut tout simplement pas tergiverser sur la qualité du lait ».

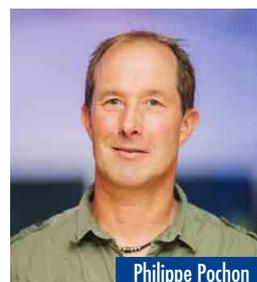
**Cédric Pardervand**, producteur de lait et propriétaire de l'alpage de la Givrine



Cédric Pardervand

« 2024 a été une année tellement exigeante que la médaille de bronze de notre fromager Olivier Baudois tombe bien pour nous mettre du baume au cœur ! Cette médaille complète joliment le prix du meilleur Gruyère AOP du canton de Neuchâtel reçu récemment. Comme président, je me réjouis de ce bon trend. Cela me fait dire que la qualité de dialogue et de travail dans notre société y est pour quelque chose ! »

**Philippe Pochon**, président de la société de laiterie de Cerneux-Péquignot (NE)



Philippe Pochon

« Je trouve cette filière brillante et je suis fier d'en faire partie. J'ai repris la direction de Fromage Gruyère SA début 2024, après une carrière en marketing et vente dans des grands groupes. Mais à la base, j'ai appris paysan. Alors pour moi, célébrer l'excellence du Gruyère AOP, c'est une sorte de retour aux sources. En plus, 17 de nos fromagers sont primés ce soir à l'occasion de ce qui est bien plus qu'un

simple concours. La rigueur, la recherche de l'excellence, la continuité : tout cela honore celles et ceux qui contribuent à cette qualité simplement hors norme. Alors je vais oser la comparaison : ici, on est aux play-offs de la Champions League du Gruyère AOP ! »

**Kevin Vonlanthen**, directeur de Fromage Gruyère SA, Bulle (FR)



Kevin Vonlanthen



## LA REMISE DES DISTINCTIONS 2024 EN VIDÉO

Revivez en vidéo les moments forts de la remise des Distinctions 2024 en scannant le QR code ci-contre :





### Le Gruyère AOP : un produit d'exception de passion et de tradition

Mesdames, Messieurs, chers Invités, chers Collègues et Amis de la filière,

Notre Gruyère **produit d'exception** est élaboré à partir d'un lait d'exception grâce à des gens d'exception et n'ayons pas peur des mots, nous sommes tous membres de cette filière, des gens d'exception. En effet, nous vivons dans un monde de plus en plus superficiel, mais par chance nos métiers nous poussent encore à avoir les deux pieds sur terre et la tête sur les épaules. Notre société est de plus en plus individualiste, nous communiquons via des mails, messages et autres réseaux sociaux. Les gens sont ultra-connectés mais déconnectés de la réalité, et ne communiquent plus entre eux de façon directe. Revenons aux choses simples.

J'exerce dans un canton où il n'y a pas si longtemps une partie des problèmes se réglait au carnotzet et étaient scellés avec un bon verre de chasselas. Il serait bon de revenir un tant soit peu à ces traditions séculaires qui faisaient aussi le bonheur du vigneron.

Profitions de maintenir et de renforcer nos rencontres telles que païes du lait, pesées des fromages et autre apéro qui sont des moments de partage et de bonne humeur et qui favorisent l'échange et la discussion et par la même occasion, la cohésion. N'oublions pas le rôle social de la fromagerie.

Les défis pour notre filière sont nombreux et le facteur humain sera le plus difficile à gérer car l'humain est un être complexe et aussi celui qui détruit le plus de ses congénères. Ces défis ne pourront être surmontés que grâce à la solidarité et à une cohésion sans limite. Certes notre filière n'est pas parfaite, mais elle fait des envieux car elle fonctionne, j'en veux pour preuve qu'en plus de 25 ans d'existence les quantités et les prix ont augmentés. Mais attention : trop de règles tuent la règle.

### Produit de passion

La passion de l'artisan que nous soyons producteur de lait, fromager ou affineur, nous avons tous la passion du travail bien fait. Nous vivons aujourd'hui dans une société de loisirs où le travail est devenu secondaire où les congés et le nombre d'heures à effectuer ne sont que rarement compatibles avec notre produit. La production laitière fromagère et d'affinage sont des travaux exigeants qui demandent de la présence et de l'instinct et où toute notre énergie devrait être

mise dans les étapes clés de la fabrication de notre noble produit. Malheureusement, les contraintes et les contrôles toujours plus nombreux et tournant souvent à la « pinaille-rie » administrative, ne font qu'augmenter et détournent le maître agriculteur, fromager ou affineur, de sa mission première qui est la production de notre Gruyère AOP. Il serait temps de retrouver un peu de bon sens.

### Produit de tradition

900 ans d'histoire,

900 ans de savoir-faire,

900 ans d'amélioration de la qualité,

nous pouvons être fiers aujourd'hui d'appartenir à cette filière et de la qualité qui atteint des sommets et cette journée est là pour nous le rappeler. Il est de notre devoir et de notre responsabilité de faire perdurer cette tradition du Gruyère AOP.

De l'alpage à la cave d'affinage, de la traite à la fromagerie artisanale, perpétons cette transmission du savoir aux générations futures.

En 900 ans d'histoire, Le Gruyère a déjà traversé bien des tempêtes, maintenons-le à flots dans la période de bouleversements politiques, économiques et écologique que nous vivons.

Pour que notre production artisanale familiale et décentralisée persiste, osons l'innovation dans la tradition et dirigeons nous vers une transition technologique en douceur en veillant à garder les points essentiels qui font la qualité de notre Gruyère AOP.

Ne tuons pas la poule aux œufs d'or.

5 ans, 60 taxations que de chemin parcouru. Je voudrais avoir une pensée pour nos collègues qui n'ont pas la chance d'être présents aujourd'hui mais qui sont également des maillons essentiels à la filière.

J'adresse un merci particulier à l'Interprofession pour l'organisation de cette soirée de remise des distinctions et pour son souci permanent de maintenir la qualité.

J'associe à cette célébration de la qualité, les producteurs de lait qui ont un rôle primordial dans la fourniture de la matière première ainsi que dans le maintien et l'entretien

des installations techniques. Les affineurs qui, par leurs connaissances et leur travail, assurent la continuité de notre labeur. Poursuivons notre travail dans le respect de chacun et dans les décisions prises par l'IPG et maintenons cette collégialité pour le bien du Gruyère AOP.

Que nos employés, collaboratrices et collaborateurs ainsi que nos familles nos épouses ou compagnes soient également associés à cette réussite. Faisons en sorte que la fromagerie artisanale reste une entreprise familiale et de tradition.

Soyons fiers de nos métiers et ne laissons pas l'Intelligence artificielle s'immiscer dans notre façon de faire ou nous influencer dans nos décisions.

**Merci de votre attention et vive le Gruyère AOP !**

*Didier Bovet*

# LE GRUYÈRE AOP DE DIDIER BOVET : 10 ANS AU FIRMAMENT !



Valérie Bovet en compagnie de son époux Didier

**Médaillé récidiviste : récompensé d'or en 2014, 2019 et cette année, Didier Bovet incarne la constance dans la qualité. Comme en 2019, son Gruyère AOP a obtenu la meilleure note finale du classement. Un doublé inédit dans l'histoire du concours.**

Didier Bovet a de quoi sourire : une fois encore, son Gruyère AOP s'est distingué lors des taxations, avec un total pondéré de 19,71 points. La recette ? Exigence, rigueur et travail acharné. Le fromager est d'autant plus satisfait que des fluctuations au sein de son équipe ont marqué ces 5 dernières années.

## CONCOURS AVEC C MAJUSCULE

Pour Didier Bovet, les distinctions de l'IPG reflètent un état d'esprit : « Aucun concours ne reconnaît d'aussi belle manière les efforts consentis, jour après jour, pour l'excellence de notre produit », relève-t-il. Malgré les honneurs, le succès n'est jamais acquis : « Je connais les dates de taxation chez Mifroma ; jusqu'à la réception du résultat, je suis toujours un peu tendu... », sourit-il.

Depuis ses débuts en tant que fromager indépendant à Villaranon (FR), Valérie, son épouse, assure la gestion de l'administration et la vente au magasin. Au fil des ans, la production a augmenté considérablement, entraînant d'inévitables répercussions sur son volume de travail à elle également. Elle se dit tout à la fois fière et heureuse d'ouvrir un nouveau chapitre de vie au printemps 2025, lorsqu'elle et son mari se retireront de la vie professionnelle. Quant à Jacques Goël, président de la société de fromagerie, il relève une collaboration d'exception : « Didier a toujours pris à

cœur toutes les étapes de la production. Il s'implique pour la qualité de notre lait dans un esprit d'aide, en alliant les intérêts du produit avec ceux de notre bonne entente. Cette distinction vient également récompenser les investissements réalisés par notre société dans les infrastructures et les équipements de production de la fromagerie au cours des dernières années. » Fier, mais aussi taquin, Jacques Goël, enchaîne : « Didier, c'est un peu le Federer du Gruyère AOP, à la différence près qu'il saura s'arrêter au sommet ! ».

## LA FILIÈRE A BESOIN D'UNITÉ

Didier Bovet se décrit comme « récalcitrant aux règles et aux contraintes », mais plus que jamais, il reconnaît l'urgence de rassembler les membres de l'IPG autour d'objectifs communs. « En fin de compte, le plus grand défi de la filière sera de maintenir son unité dans une société de plus en plus individualiste », analyse-t-il. Et de rappeler que l'artisanat fromager ne requiert pas que du savoir-faire, mais exige aussi un vrai choix de vie. Tout en déplorant la



La société de laiterie de Corcelles-le-Jorat

diminution du nombre de personnes compétentes et motivées sur la durée, il ne tergiverse pas sur la qualité : « Faire cavalier seul pour vendre moins cher, c'est accepter de niveler par le

*« Aucun concours ne reconnaît d'aussi belle manière les efforts consentis pour l'excellence de notre produit », Didier Bovet, médaillé d'or et premier au classement Gruyère AOP 2019 – 2023.*

bas. Nous devons l'éviter en restant solidaires. Et surtout ne pas oublier : en près de 30 ans, le résultat principal dont nous bénéficions tous est une augmentation des quantités et des prix. Nous devons rester soudés pour œuvrer à l'excellence et à la reconnaissance du Gruyère AOP. », conclut-il.



**En chiffres :**

- Production annuelle de Gruyère AOP : 239 tonnes, environ 6 700 meules
- 10 producteurs de lait
- 4 employés
- Capacité en cave : 4 300 meules

# UN GRUYÈRE D'ALPAGE AOP EN OR POUR JACQUES RUFFIEUX



**Deux fois le bronze, deux fois l'argent par le passé, et l'or en 2024 : Jacques Ruffieux est un producteur de Gruyère d'Alpage AOP heureux. Depuis ses 12 ans, il a enchaîné près de 50 estivages qui n'ont rien entamé de son élan.**

Les collines d'herbe grasse, l'entrelacs des sentiers, les courbes enjôleuses des vallons : pour l'arpenter depuis près de 50 ans, Jacques Ruffieux connaît l'alpage de Tissineva - Tichneva en patois grüerien - comme sa poche. Sur les hauts de Val-de-Charmey (FR), depuis l'enfance, il fabrique son Gruyère d'Alpage AOP selon la recette de son papa, bien précieusement conservée dans un petit livre un peu défraîchi par le temps.

## S'ADAPTER AU CHANGEMENT

Bien sûr, comme partout, des changements sont à l'œuvre : « Il y a plus d'épines qu'avant, plus de tiques aussi, même à 1600 mètres. Heureusement que les vaches sont robustes », relève l'alpagiste. Pour faire face au réchauffement climatique, Jacques

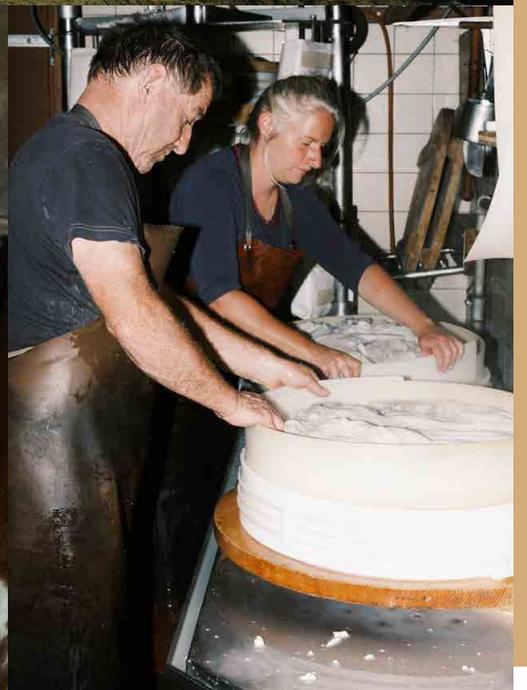
Ruffieux a adapté sa recette : « Un vigneron neuchâtelois m'a mis la puce à l'oreille en évoquant l'acidification de son vin. J'ai alors réduit la quantité de cultures par fromage », explique-t-il. Résultat : une meilleure qualité de pâte due à une maturation moins rapide, qui a séduit les papilles des taxateurs sur la longueur. Pour les années 2019 à 2023, Jacques Ruffieux a décroché la moyenne pondérée de 19,67, ce qui le sacre meilleur fabricant de Gruyère d'Alpage AOP de la période.

## LE BONHEUR EST DANS LE PÂTURAGE

Si la façon de faire a évolué, Jacques Ruffieux reste attaché aux traditions, comme celle de la transhumance : « Il est important de monter en mai et de redescendre fin septembre – début octobre, d'autant que la saison d'alpage est désormais inscrite au patrimoine de l'Unesco. L'image de l'alpage est importante pour la vente de Gruyère AOP, notamment à l'étranger »,

*« Pour fabriquer du bon fromage d'alpage, il faut aimer les vaches », Jacques Ruffieux, médaillé d'or et premier au classement Gruyère d'Alpage AOP 2019 – 2023.*

souligne-t-il. C'est aussi l'une de ses convictions : pour faire du bon fromage d'alpage, il faut aimer les vaches. Avant le départ de la désalpe, il passe auprès de chacune d'elles pour la remercier. Si une partie de la production de Gruyère d'Alpage AOP est destinée à l'exportation, c'est surtout la consommation locale qui le réjouit : au chalet, et à Fribourg, lors des ventes organisées par les élèves du Collège St-Michel, propriétaire de l'alpage.



## L'ÉQUIPE : PETITE MAIS COSTAUDE !

Au chalet, les journées sont longues, le travail est dur et demande beaucoup de rigueur. « Pour transformer plus de 107 000 litres de lait en Gruyère d'Alpage AOP, je travaille avec ma compagne Marilyne, un employé et deux à trois garçons de chalet durant les vacances scolaires. S'ajoutent de temps à autre des aides ponctuelles qui valent aussi de l'or », explique l'alpagiste. Il le rappelle volontiers à ses jeunes employés : il faut toujours faire de son mieux pour mettre toutes les chances de son côté. L'alpage dans la peau, Jacques Ruffieux se sait bien entouré « Je suis reconnaissant envers mes employés et à ma famille de me soutenir », déclare-t-il. Et de dédier sa médaille à sa maman Rose, disparue au printemps, pour un paradis blanc.



### En chiffres :

Un alpage situé entre **1 450** et **1 900** mètres

**60** vaches et **60** génisses

**107 700** litres de lait

**350** meules d'environ **26** kilos

# LES FROMAGERS DE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP



## MÉDAILLES D'OR

**Ruffieux Jacques** (19,67) Alpage TISSINIVA affiné par Coopérative Charmey

**Rod Martial** (19,57) Alpage LA MOESETTAZ affiné par FGSA

**Pradervand Cédric et Hugo** (19,48) Alpage LA GIVRINE affiné par FGSA

**Brodard Nicolas** (19,43) Alpage LA GUIGNARDE affiné par Coopérative Charmey



## MÉDAILLES D'ARGENT

**Bapst Maurice** (19,36) Alpage VACHERESSE-LITI affiné par Coopérative Charmey

**Progin Frédéric** (19,34) Alpage GROS PLANE affiné par Elsa Group Mifroma

**Bühler Daniel** (19,33) Alpage TWANNBERGLI affiné par Milka AG

**Esseiva Christophe** (19,32) Alpage BRENLEIRES- CROSETS affiné par FGSA

**Piller Beat** (19,31) Alpage VOUNETZ affiné par Coopérative Charmey



## MÉDAILLES DE BRONZE

**Vial Marc, Mesot Stéphane et Menoud Daniel** (19,29) Alpage LES GRAND BOUTAVENTS affiné par Fromco SA

**Murith Alexandre** (19,27) Alpage TSERMON - La PROVÊTA affiné par FGSA

**Koenig Hans et Stefan** (19,26) Alpage LA VATIA d'AVAU affiné par Coopérative Charmey

**Boschung Charly** (19,24) Alpage EN CHENAU affiné par FGSA

**Mauron Patrick et Emmanuel** (19,22) Alpage GROS CAUDON - LES GUEDERES affiné par FGSA



## DIPLÔMES

**Treboux Maurice** et **Germain** (19,2) Alpage LA BASSINE affiné par Fromco SA

**Pasquier Marc** (fromager) (19,17) Alpage JEU DE QUILLES-FESSU affiné par FGSA

**Meylan Didier** (19,15) Alpage LE CERNEY affiné par FGSA

**Liaudat Christophe** (19,13) Alpage VUIPAYS LES affiné par FGSA

**Fuchs Philippe** et **David** (19,13) Alpage Praz-Rodet affiné par Fromco SA

**Kolly Fabien** (19,1) Alpage MONTASSON affiné par Coopérative Charmey

**Remy Nicolas** (19,09) Alpage LES 2ème GROINS affiné par Coopérative Charmey

**Charrière Bruno** et **Christian** (19,06) Alpage LES COURS affiné par Coopérative Charmey

**Humbert Olivier** (19,01) Alpage LA BURSINE affiné par FGSA

**Barras Pierre-André** (19) Alpage LES GROINS d'ENHAUT affiné par Coopérative Charmey

**Pittet Jean-François** et **Berney Lionel** (19) Alpage GRANDS-PLATS DE BISE affiné par Fromco SA

# LES FROMAGERS DE GRUYÈRE AOP



## MÉDAILLES D'OR

**Bovet Didier** (19,71) Fromagerie CORCELLES-le-JORAT affiné par Elsa Group Mifroma

**Guex Alexandre** et **Mesot Marc** (19,58) Fromagerie CHÂTONNAYE affiné par Cremo - von Mühlennen, Fromco SA

**Pagnier Adrien** (19,53) Fromagerie LES BAYARDS/DUO VALLON affiné par Fromco SA

**Piller Emmanuel** et **Piller Loïc** (19,53) Fromagerie SEMSALES affiné par FGSA

**Raboud Gérard** (19,52) Fromagerie COURGENAY affiné par Fromco SA

**Pasquier Frédéric** (19,51) Fromagerie ECHARLENS BIO affiné par Elsa Group Mifroma

**Lauper Manfred** (19,47) Fromagerie TENTLINGEN affiné par Elsa Group Mifroma

**Uldry Pierre-Alain** (19,47) Fromagerie PONT-la-VILLE / HAUT affiné par Elsa Group Mifroma

**Dunand Jean-Marie** et **Liaudat Franck** (19,47) Fromagerie LE CRÊT affiné par FGSA

**Déforel Benoît** (19,46) Fromagerie SÂLES / GRUYERE affiné par Elsa Group Mifroma

**Hunkeler Erich** (19,45) Fromagerie SOMMENTIER affiné par FGSA



## MÉDAILLES D'ARGENT

**Sturny Markus** (19,43) Fromagerie LANTHEN affiné par Cremo - Von Mühlennen

**Oberson Bernard** et **Gobet Benoît** (19,42) Fromagerie BILLENS affiné par Elsa Group Mifroma

**Golay Gilbert** et **Coigny Julien** (19,41) Fromagerie PENTHEREAZ affiné par Margot SA, Yverdon

**Jäggi Jean-Daniel** (19,38) Fromagerie GRANDCOUR affiné par Fromco SA

**Pasquier Frédéric** (19,36) Fromagerie ECHARLENS affiné par Elsa Group Mifroma

**Aebischer Etienne** (19,34) Fromagerie MONTRICHER affiné par Fromco SA

**Schmoutz Nicolas** (19,34) Fromagerie MEZIERES affiné par Fromco SA

**Charrière Nicolas** (19,32) Fromagerie VUISTERNENS-en-OGOZ affiné par Elsa Group Mifroma

**Maurer Daniel** et **Linford Julien** (19,32) Fromagerie CHEZARD-ST-MARTIN BIO affiné par Milka AG et Fromco SA

**Dénervaud Philippe** (19,32) Fromagerie VILLAZ-ST-PIERRE affiné par Fromco SA







## MÉDAILLES DE BRONZE

**Wüthrich Benedikt** et **Vaucher Stéphane** (19,3) Fromagerie AUBORANGES affiné par Elsa Group Mifroma

**Niquille Gaël** (19,3) Fromagerie GRANGENEUVE affiné par FGSA

**Pittet Roland** et **Pittet Anthony** (19,29) Fromagerie BOULOZ-PORSEL affiné par Lustenberg et Dürst

**Christen Blaise** (19,28) Fromagerie JOUX-du-PLÂNE La affiné par Fromco SA

**Reist Walter** (19,28) Fromagerie LUGNORRE affiné par Milka AG

**Equey Gérard** (19,26) Fromagerie VUISTERNENS-d/ROMONT affiné par Elsa Group Mifroma

**Pernet René** (19,25) Fromagerie PENEY-le-JORAT affiné par Fromco SA

**Gauch Michel** et **Schwaller Michael** (19,25) Fromagerie SALVENACH affiné par Milka AG

**Kolly Claude** et **Guillet Vincent** (19,24) Fromagerie ROSSENS affiné par Elsa Group Mifroma

**Maurer Daniel** et **Linford Julien** (19,23) Fromagerie CHEZARD-ST-MARTIN affiné par Milka AG et Fromco SA

**Rohrbach Daniel** (19,22) Fromagerie DEVELIER Bio affiné par Fromco SA

**Baudois Olivier** (19,21) Fromagerie LE CERNEUX-PEQUIGNOT affiné par Elsa Group Mifroma



## DIPLÔMES

**Suchet Christophe** (19,19) Fromagerie BONNEFONTAINE affiné par Lustenberg et Dürst

**Berger Steve** (19,19) Fromagerie LIGNEROLLE affiné par Margot SA, Yverdon

**Germain Didier** (19,19) Fromagerie MARTEL Les affiné par Fromco SA

**Rohrbach Daniel** (19,19) Fromagerie DEVELIER affiné par Fromco SA

**Menoud Stéphane** (19,17) Fromagerie LES CHAUX affiné par Elsa Group Mifroma

**Habegger Olivier** (19,16) Fromagerie SARZENS affiné par Fromco SA

**Guichard Arnaud** et **Rossmann Jérôme** (19,13) Fromagerie MOUDON Grand-Pré affiné par Fromco SA

**Sausser Karyl** (19,13) Fromagerie LA SAGNE affiné par Fromco SA

**Bongard Olivier** et **Weber Daniela** (19,13) Fromagerie DÜDINGEN affiné par Cremo - Von Mühlengen

**Tyrode Vincent** (19,12) Fromagerie L'AUBERSON affiné par Margot SA, Yverdon

**Geinoz Philippe** (19,11) Fromagerie LES SAGNETTES affiné par Margot SA, Yverdon

**Tinguely Alexandre** (19,11) Fromagerie URSY affiné par Elsa Group Mifroma

**Streit Christophe** (19,09) Fromagerie ROPRAZ affiné par Fromco SA

**Laluque Frédéric** (19,09) Fromagerie BEMONT affiné par Elsa Group Mifroma

**Raemy Damien** (19,06) Fromagerie CORBIERES affiné par FGSA

**Tinguely Adrian** et **Miguet Simon** (19,06) Fromagerie LA COTE-AUX-FEES affiné par Margot SA, Yverdon

**Schaller Alexandre** (19,06) Fromagerie VILLARIMBOUD affiné par Fromco SA

**Limacher Yvan** et **Lucas** (19,05) Fromagerie LE SOLLIAT affiné par Margot SA, Yverdon

**Kern Grégoire** (19,05) Fromagerie MISERY-COURTION affiné par Margot SA, Yverdon

**Cardinaux Alain** (19,04) Fromagerie AESCHLENBERG affiné par FGSA

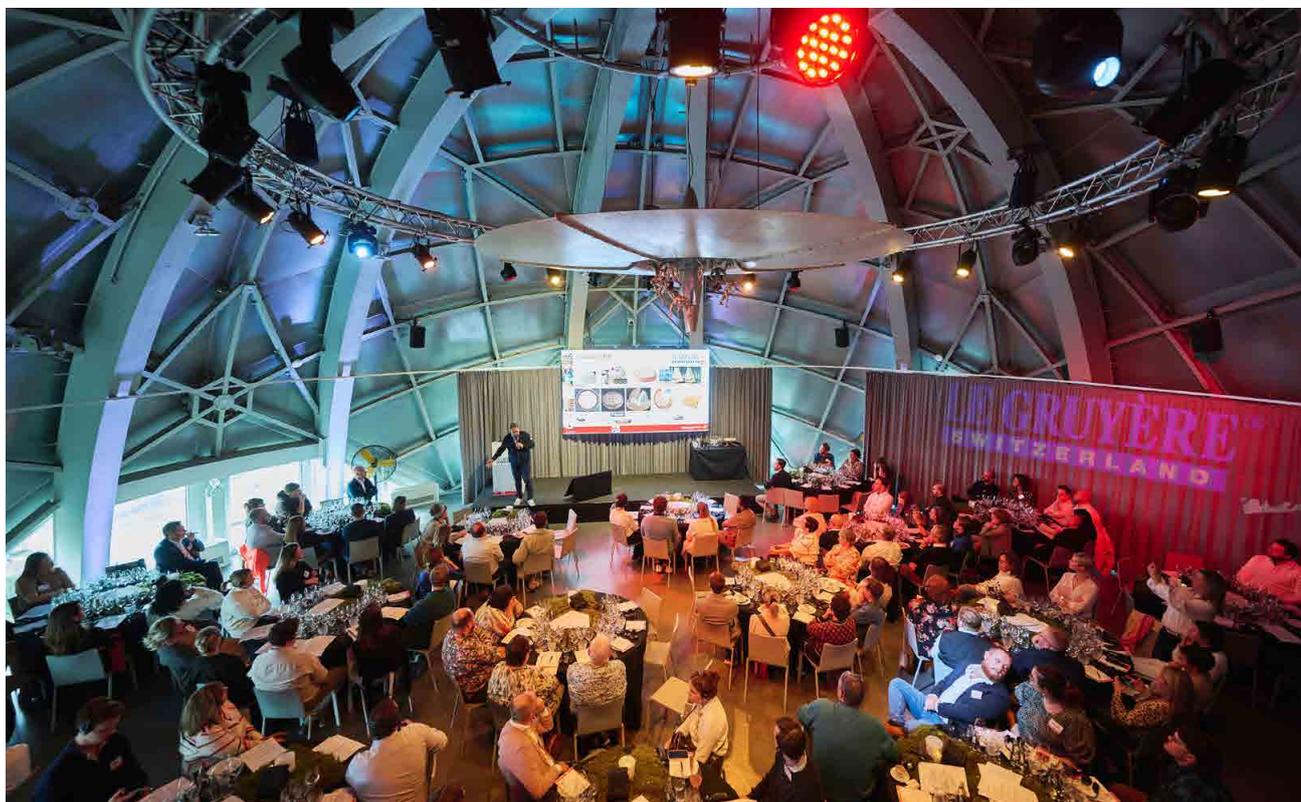
**Favre Philippe** (19,04) Fromagerie VAULRUZ affiné par FGSA

**Furrer Hans-Peter** (19) Fromagerie LES REUSSILLES affiné par Emmi AG, Kirchberg





# LES CRÉMIERS BELGES INVITÉS À UNE JOURNÉE EXCEPTIONNELLE CONSACRÉE AU GRUYÈRE AOP



**La distribution spécialisée constitue un des axes de la stratégie du Gruyère AOP pour le marché belge. Non seulement les crémiers représentent de précieux prescripteurs, mais ils comptent aussi pour 15% du volume des ventes en Belgique. C'est aussi dans leurs boutiques que la diversité des affinages peut être mise en avant. Les crémiers sont ainsi des partenaires indispensables de la promotion du Gruyère AOP.**

Répondant à l'invitation de l'IPG, 128 crémiers belges ont pris la direction de l'Atomium, œuvre d'art bien connue du paysage bruxellois, pour une journée exceptionnelle le 7 octobre 2024. Les objectifs étaient multiples : améliorer la connaissance du Gruyère AOP, mettre en avant le goût et les affinages, affirmer le positionnement gastronomique (de nombreux restaurants sont fournis par ces boutiques), et bien entendu partager un moment de convivialité.

## PLUSIEURS THÈMES, UN FIL ROUGE

Le programme était très dense, riche en informations et en goûts. M. Denis Kaser a détaillé le rôle de l'IPG, l'organisation de la filière, ainsi que les projets marketing. M. Marc Gendre a ensuite abordé le thème du lait et a expliqué l'importance des températures dans la fabrication et

l'affinage. Deux ateliers se sont ensuite succédés : le premier, proposé par M. François Robin, un des Meilleurs Ouvriers de France 2011, a exploré les accords entre le Gruyère AOP et les graines, prolongeant ainsi un développement récent mené par Swiss Cheese Marketing France. Le second, donné par M. Wim Maes, herboriste culinaire, était imaginé autour d'accords entre le Gruyère AOP et des spiritueux naturels sans alcool. Les températures ont été le fil rouge de la journée, jusqu'au menu préparé par le chef Lionel Rigolet, ambassadeur du Gruyère AOP, intégrant le Gruyère AOP dans chacun des plats. Au total 7 Gruyère AOP ont été présentés et dégustés.

*« Je voulais vous remercier toutes et tous pour cette magnifique journée. Au plaisir de vous revoir et encore bravo. » Pascal Fauville, crémerie « A Table », Premier Fromager de Belgique 2010*

*« Bravo pour votre événement d'hier. C'était très riche et instructif. Et côté culinaire, le chef nous a régales avec ce menu imaginé autour du Gruyère AOP. Aussi merci pour le livre et le beau couteau personnalisé, je l'ai déjà utilisé ce matin pour couper mon Gruyère AOP ! » Eveline van Betsbrugge, Crémerie St Rochus.*



## IMPLIQUER LES MEILLEURES BOUTIQUES DE BELGIQUE !

La date choisie pour l'événement marque le début de la saison d'hiver, qui constitue une période-clé pour la consommation et les ventes. Cependant, les meilleures boutiques de Belgique sont activées tout au long de l'année : M. Guillaume Huby qui est un animateur/formateur dédié au Gruyère AOP est présent chaque week-end dans une crèmerie différente. Ces journées de dégustation de 3 types de Gruyère AOP contribuent à améliorer les connaissances du personnel et des clients, expliquer les qualités et les spécificités de l'affinage du Gruyère AOP, et bien sûr augmenter les volumes de vente.

Le Gruyère AOP est un fromage authentique à la qualité et au goût exceptionnel, élaboré par des maîtres fromagers reconnus, et la distribution spécialisée belge est un univers de crémeries ouverts et dynamiques : cette collaboration entre passionnés a encore un bel avenir.

*Vincent Bresmal, Directeur de l'antenne SCM Benelux : « Nous avons tissé des liens particuliers avec le réseau du Gruyère AOP. Le soutien de l'IPG est important, car il contribue à valoriser la profession de crémier et à mettre en avant les traditions fromagères. Je suis fier de constater que l'événement a été un véritable succès, et je suis persuadé que nous verrons un impact en matière de vente. »*



### Chiffres-clés :

**80%** : part de marché des fromages étrangers en Belgique, marché traditionnellement très ouvert

**15%** : part de marché du commerce spécialisé dans les ventes de Gruyère AOP en Belgique

**128** : nombre de participants à l'événement, soit 55 boutiques

# 13<sup>ème</sup> SWISS CHEESE AWARDS : LE GRUYÈRE AOP À L'HONNEUR



**Tous les deux ans, les Swiss Cheese Awards font la part belle à l'artisanat fromager traditionnel de notre pays. La finale de l'édition 2024 s'est déroulée en octobre 2024 à Lugano. À la clé : le titre de champion suisse dans la catégorie pâte extra-dure et dure pour le Gruyère AOP de Markus Sturny, de Schmitzen (FR), confirmant ainsi la position de ce fromage emblématique en tête d'affiche de ce prestigieux concours.**

De Suisse, du Japon, des Etats-Unis ou d'Allemagne, les 36 superjurys des Swiss Cheese Awards se sont réunis le 4 octobre 2024 au Palais des Congrès de Lugano, transformé pour l'occasion en Palais du Fromage. Sur les tables, les pâtes dures et extra-dures côtoient allègrement les pâtes molles ou fraîches, issues de lait de vache, de chèvre et de brebis. La diversité des fromages suisses à portée de main, d'œil et de nez : coiffés d'un capet aux couleurs du Tessin, les superjurys examinent la croûte, hument le fromage, en testent la souplesse et identifient les arômes. « Ce concours est une belle vitrine pour les fromages suisses », déclare Philippe Bardet, directeur de l'IPG et membre du superjury. Et d'ajouter qu'il apprécie l'occasion pour échanger avec les producteurs et les marchands de fromages.

## LE FROMAGE SOIGNE SON IMAGE

Valoriser le fromage est indispensable, souligne Philippe Moreau, premier fromager de Belgique et membre du superjury : « Souvent, les consommateurs méconnaissent les compétences et les infrastructures nécessaires à l'élaboration du fromage, perçu comme un aliment de base, donc facile à produire. Mais nous sommes bien placés pour savoir que notre travail est complexe et nous devons le communiquer ». Même son de cloche de la part de Jacques Gygax, directeur de Fromarte, organisation à l'origine du concours : « Le fromage incarne des valeurs de tradition, de créativité et d'artisanat qui méritent d'être reconnues ».

## L'EFFET FONDUE, VOUS CONNAISSEZ ?

Le 5 octobre, lendemain des Swiss Cheese Awards, morceaux de pâtes dures, pavés, tommes et autres bûches prennent leurs quartiers au « Cheese Festival », organisé au bord du lac par la ville de Lugano. Dans la douceur automnale, les champions de la veille présentent leurs produits au public, venu en nombre. Tel un aimant, le stand du Gruyère AOP attire les gourmets. En provenance de New-York et fervent amateur de Gruyère AOP, Bill a déjà une visite de fromagerie de démonstration et un voyage en train fondue à son actif. À l'inverse, Jane ne connaît le Gruyère AOP que de réputation. Un petit morceau en bouche et la voilà convaincue : elle repart avec un morceau à grignoter avant son retour en Chine. Le Milanais Ivano se laisse quant à lui happer par une expérience tout à la fois sensorielle et émotionnelle : « C'est comme si la pureté du lait et la verdure des pâturages me purifiaient la bouche. Et je pense à mon père qui, de ses nombreux voyages en Suisse, avait ramené l'amour du Gruyère ».

Clou de la fin de matinée : le moment tant attendu de la préparation de la fondue. Collaborateur marketing de l'IPG, Guillaume Berset enfiler son tablier et réalise la recette sous les regards tantôt intrigués, tantôt complices des badauds. Les téléphones portables photographient et filment, l'engouement est marqué. Des « oh ! » et des « ah ! » saluent l'onctuosité du fromage qui coule de la spatule. Il est temps de goûter ; la foule se presse devant le caquelon comme des enfants autour d'un stand de barbabapa.

## LES 13<sup>ème</sup> SWISS CHEESE AWARDS : QUELQUES REPÈRES

- Première phase de qualification : 1103 fromages au concours, présentés par 340 fromagers dans 32 catégories, et un jury composé de plus de 175 professionnels, journalistes et consommateurs
- Finale à Lugano avec le vainqueur de chaque catégorie, soit 32 fromages jugés par 36 superjurys professionnels, de Suisse et du monde entier
- Les 3 champions de 2024 :
  - Le Gruyère AOP de Markus Sturny, Fromagerie Lenthén, Schmitten (FR), pour les pâtes extra-dures et dures
  - Le Brigand du Jorat de Muhamet Lekiqi et Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA, pour les pâtes mi-dures
  - Le Vacherin Mont d'Or AOP de Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges, pour les pâtes molles et fraîches.
- À noter, la victoire de Hans et Stéphane König de l'Alpage La Vathia (FR) dans la catégorie Gruyère d'Alpage AOP.
- Prochaine édition des Swiss Cheese Awards : à Fribourg, en 2026



# CHAMPION, LE GRUYÈRE AOP DU SINGINOIS MARKUS STURNY

À la question de savoir s'il est fier, Markus Sturny rétorque qu'il le serait à moins, lui qui remporte son premier Swiss Cheese Award dans la catégorie pâtes dures. Lauréat d'un « World Cheese Award » en 2010, il savoure cette fois une récompense nationale qui arrive à point nommé : en effet, sa femme toujours à ses côtés, il fête cette année ses 30 ans d'activité. Selon ses mots, Markus Sturny vit un moment fort de sa carrière et ses yeux brillants sont là pour en témoigner. Il est d'autant plus heureux de rapporter un trophée au canton de Fribourg, où il a été distingué Fromager d'excellence en 2022, et dont le chef-lieu accueillera les prochains Swiss Cheese Awards en 2026.



Markus Sturny accompagné de sa femme Caroline

# CAMPAGNE NATIONALE : LE GRUYÈRE AOP AU DIAPASON



**Vous êtes plutôt rap, pop ou opéra ? Quelle que soit votre préférence, vous y trouverez votre compte ! C'est le message de la dernière campagne du Gruyère AOP, qui joue habilement sur la métaphore entre les morceaux de fromage et de musique.**

Une cave d'affinage aux allures de sanctuaire dans lequel se subliment des meules en maturation : on connaît ces images et on les aime. Mais pour capter l'attention, il faut parfois oser explorer des territoires différents. C'est le pari tenu par l'agence Pain Fromage Studio, avec, à la réalisation, Noé Ciompi et Vincent Veillon, et à la co-écriture des chansons Vincent Kucholl. Pour ce projet novateur, le duo d'humoristes et leur équipe ont collaboré avec l'agence de communication Numéro 10, mandataire de l'IPG depuis plusieurs années. Le résultat : un joli cocktail de créativité !

## LE GRUYÈRE AOP A AUSSI SES « VARIÉTÉS »

En l'occurrence, dans 3 clips joyeusement décalés, la cave d'affinage se transforme en énorme juke-box où les meules ont remplacé les vinyles. Selon la sélection, la chanteuse et humoriste suisse Forma entonne un morceau de rap, de pop ou d'opéra. On l'a compris : comme la musique, le Gruyère AOP rassemble et se décline en une palette variée, pour tous les goûts. Le rap ou la râpe, la texture de la pâte ou la tessiture de la voix, les notes d'arômes ou de musique : que

de liens pourrait-on tisser entre les deux univers ! « Nous avons retenu 3 styles musicaux très différents afin de parler au plus grand nombre. En plus, travailler avec la chanteuse Forma nous a permis de donner un visage féminin à la campagne », commente Marie L'Homme, responsable de campagne nationale à l'IPG.

## RECORD D'INTERACTIONS

Visible durant 6 semaines entre septembre et octobre 2024, la campagne s'est déclinée sur divers supports physiques et en ligne : des affiches dans toutes les villes de Suisse, des spots à la TV et au cinéma, des publications sur les réseaux sociaux et sur la plate-forme Youtube. Sa notoriété et autres retombées mesurables feront l'objet d'une évaluation globale dans un deuxième temps. « Sur les réseaux sociaux, le nombre d'interactions – likes, republications ou commentaires – est plus élevé que d'habitude ; il y a un vrai engouement. Nous recevons aussi des e-mails réprobateurs : pour certains, cette réalisation est en décalage avec notre image et nos valeurs », relève Marie L'Homme. Manifestement, la campagne ne laisse pas indifférent. Quoi de mieux pour se démarquer et attirer l'attention sur le produit ? En 2025, deux nouvelles vagues sont prévues, au printemps et en automne. Frapper les esprits et donner envie : c'est la recette pour entretenir la réputation et l'attrait pour le Gruyère AOP.



L'équipe de production Pain fromage Studio avec la chanteuse Forma

## COUP DE FRAIS SUR LE GRUYÈRE AOP

**Le Gruyère AOP, ils aiment. Débordant d'idées et de finesse, les co-réalisateurs de la campagne Noé Ciompi et Vincent Veillon ont assuré le volet créatif de la campagne. Que retirent-ils de cette expérience ?**

*Qu'avez-vous trouvé de particulièrement intéressant dans la collaboration avec l'IPG sur cette campagne ?*

Notre idée a été d'insuffler un coup de frais à une véritable « institution », dotée d'une longue histoire et d'une image déjà très forte. Pour cela, il a fallu créer une identité nouvelle, inédite et décalée, pour vendre un fromage qui lui, ne change pas.

*Comment vous sont venues les idées créatives des spots, déclinés ensuite sur les différents supports de communication ?*

Nous sommes partis de l'idée que le goût du Gruyère AOP est unique, contrairement aux goûts musicaux, par exemple. Puis nous est venue l'analogie entre une meule et un disque qui a suscité l'idée d'un voyage gustatif intense, comme les émotions ressenties à l'écoute de notre musique préférée.

*«Le Gruyère AOP, c'est comme une madeleine de Proust salée», Vincent Veillon et Noé Ciompi*

*Quels ont été les défis particuliers au projet ?*

Les défis ont été notamment d'ordre technique et visuel, afin de créer des mondes imaginaires pour des prises de vue en studio. Il nous paraissait aussi important de concevoir un univers fictif et décalé qui corresponde néanmoins avec l'univers déjà existant de la marque, afin de ne pas trop brusquer le public.

*Rétrospectivement, de quoi êtes-vous particulièrement satisfaits ?*

De la cohérence formelle entre les trois spots ; ils amorcent une sorte de série qui donnerait envie d'en voir d'autres.

*Que représente le produit Gruyère AOP pour vous, à titre personnel ?*

Des madeleines de Proust, mais salées.

*Selon les premiers retours, la campagne ne laisse pas indifférent ; certains adorent, d'autres jugent trop décalé par rapport au produit : qu'est-ce que cela vous inspire ?*

Cela nous inspire que les goûts peuvent beaucoup varier, sauf celui du Gruyère AOP. En tous les cas : mission accomplie, on a fait réagir.

**POUR VISIONNER LES  
DIFFÉRENTS CLIPS  
MUSICAUX EN VIDÉO,  
SCANNEZ LE QR-CODE  
SUIVANT :**



# UN VOYAGE AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS DE LA FILIÈRE DU GRUYÈRE AOP



Pierre-Alain Uldry entouré de Raquel et Felipe Chapchap

**Comment mettre en valeur la typicité du Gruyère AOP et les spécificités de sa filière ? En offrant des parcours immersifs qui révèlent les savoir-faire sur le terrain. En d'autres termes : rencontrer des producteurs, fromagers et affineurs, voir des vaches en écurie et déguster les différentes variétés du Gruyère AOP. Embarquement immédiat pour une visite orchestrée par l'IPG.**

São Paulo, 12 millions d'habitants, des gratte-ciels de verre et d'acier, un climat subtropical... A priori, pas grand-chose en commun avec les verts pâturages helvétiques. Et pourtant : au pays du carnaval et du football, la fondue aussi tient la vedette. En avril 2024, Raquel et Felipe Chapchap, couple de gastronomes amateurs brésilien, s'est distingué au 2<sup>e</sup> rang du concours de la meilleure fondue du pays. En vacances en Suisse, accompagné par Catherine Merian collaboratrice de l'IPG responsable des visites de relations publiques, le couple a découvert l'élaboration du Gruyère AOP, de la salle de traite à la cave d'affinage.

## « VOTRE ORGANISATION INSPIRE CONFIANCE »

Dans le local de fabrication de Pierre-Alain Uldry, à la fromagerie de Pont-la-Ville (FR), le

lait commence gentiment à cailler. Cultures, présure, caillettes : Pierre-Alain Uldry dévoile son savoir-faire avec pédagogie et passion : « Les gens connaissent si mal nos métiers. Alors quand l'occasion se présente, ouvrons nos portes ! », enjoint-il. Contraste de tradition et de modernité, la maîtrise des gestes et les infrastructures impressionnent les visiteurs. Rompu aux processus qualité dans l'industrie, Felipe relève les critères d'excellence du

*« Ouvrons nos portes pour faire connaître nos métiers ! », Pierre-Alain Uldry, fromager à Pont-la-Ville (FR)*

produit. Raquel, quant à elle, admire la collaboration et la solidarité qui animent la filière : « Votre organisation inspire confiance », résume-t-elle. La visite se poursuit avec la découverte de la cave où, comme le souligne Pierre-Alain Uldry, tout reflète l'authenticité et l'artisanat : de l'odeur caractéristique d'ammoniac à la morge soigneusement entretenue, en passant par les méthodes de maturation entièrement naturelles.

## DES EFFORTS, POUR LES BÊTES AUSSI

Étape suivante : la visite de l'exploitation de Sébastien Bapst, Romain et Fabien Kolly, à La Roche (FR). 54 vaches de races Holstein, Red Holstein et Brunnes évoluent en stabulation libre dans une écurie construite en 2017. Elles ont droit à de l'herbe fraîche, sans doute pour la dernière fois de l'année. Mais les 3 agriculteurs ont veillé au grain en stockant plus de 500 tonnes de foin et de regain. Raquel et Felipe sont intrigués par le distributeur automatique à concentré de céréales et le pont roulant, qui fait même l'objet d'une démonstration. Ils s'amuse de la brosse à vache, ou « peeling », comme en plaisante Romain Kolly, qui ajoute : « C'est important de montrer comment nous traitons nos bêtes ». La salle de traite complète la visite des lieux.

L'après-midi, le convoi se rendra chez un affineur pour découvrir les secrets de la maturation et sa commercialisation. Les visiteurs sont conquis, l'exercice est réussi : au pays du Gruyère AOP, qualité rime avec authenticité.

# INVOLTINI DE VEAU FARCIS AU GRUYÈRE AOP ET À LA TRUFFE

PLAT PRINCIPAL

4

45'

8'



## INGRÉDIENTS

- 200 g** de Gruyère AOP
- 4** escalopes de veau de 140 g (p. ex. du quasi ou de la noix pâtissière)
- Huile pour la cuisson
- 2 cs** d'huile d'olive pressée à froid
- 60 g** de ricotta
- ½** citron
- 1 cs** de pâte de truffe
- 1** oignon
- 2** gousses d'ail
- Huile d'olive pour étuver



### TRUCS ET ASTUCES

À servir avec un délicieux risotto au champagne, un gratin de pommes de terre ou des spätzlis dorés.

## PRÉPARATION

### Farce

- 1.** Peler l'oignon et l'ail et les couper en petits dés. Verser l'huile d'olive dans une poêle et la faire chauffer modérément. Ajouter l'oignon et l'ail et les faire revenir. Laisser refroidir.
- 2.** Râper finement Le Gruyère AOP et le mélanger avec la ricotta, la pâte de truffe, l'huile d'olive pressée à froid, un peu de jus de citron et le zeste de citron. Ajouter les oignons et l'ail étuvés, saler et poivrer.

### Farcir et rôtir les involtini

- 1.** Préchauffer le four à 180 °C à chaleur supérieure et inférieure.
- 2.** Bien aplatir les escalopes de veau entre 2 films plastique (avec un maillet ou, à défaut, avec une poêle).

- 3.** Saler et tartiner généreusement de crème au Gruyère AOP et à la truffe.
- 4.** Rabattre les bords gauche et droit et enrouler délicatement.
- 5.** Saler également l'extérieur des involtini.
- 6.** Fixer avec deux cure-dents.
- 7.** Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les involtini à feu vif pendant quelques instants.
- 8.** Mettre dans un plat à bords hauts et terminer la cuisson au four pendant env. 8 minutes.
- 9.** Il est possible que la viande de veau soit encore légèrement rosée au milieu.

## INFORMATIONS

Pour un repas de Noël festif, plein de raffinement et de gourmandise, rien n'est plus tentant que de tendres involtini de veau farcis au Gruyère AOP aromatique et à la truffe sédui-

sante. Cette merveilleuse combinaison de viande de veau tendre et de l'intense fusion des saveurs du Gruyère AOP et de la truffe promet une véritable fête des sens. Ce délice festif allie

tradition et luxe de manière irrésistible et constitue le temps fort des fêtes de Noël en famille et entre ami-e-s.

## OLIVIER ISLER PRENDRA LA BARRE DE L'IPG DÈS JUIN 2025

Si son nom ne vous est pas encore familier, il le deviendra bien vite : Olivier Isler succédera à Philippe Bardet dès le 1<sup>er</sup> juin 2025.



Olivier Isler a fréquenté l'École de laiterie de Grangeneuve avant de décrocher un titre d'ingénieur HES en économie laitière avec spécialisation en gestion d'entreprise à la HAFL de Zollikofen. Actuellement responsable du registre fédéral des appellations et indications protégées (AOP et IGP) à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), il a auparavant contribué activement au développement réjouissant du marché de la Tête de moine AOP en gérant l'Interprofession du même nom. Membre associé du comité de l'IPG durant plus de 20 ans, il a également été gérant de l'Association des Artisans fromagers romands (AFR) et directeur suppléant de l'Association faïtière des artisans suisses du fromage (FROMARTE).

Le Comité de l'IPG se réjouit de sa nomination. Olivier Isler dispose des connaissances et compétences requises, ainsi que d'un vaste réseau qui permettront à la filière de maintenir une dynamique positive pour aborder les défis, d'aujourd'hui et de demain. Le numéro 69 de L'Oiseau, attendu pour le printemps 2025, consacrera un dossier spécial à cette nouvelle figure clé de la filière.



# 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](http://www.gotteron.ch)

## 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](http://www.fis-ski.com/cross-country)

## 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](http://www.kidsnordictour.blogspot.com)

## 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](http://www.spenglercup.ch)

## 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](http://www.specialtyfood.com/fancy-food-shows/winter)

## GIANT X TOUR

De février à mars 2025

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

[www.giantxtour.ch](http://www.giantxtour.ch)

## CHAMPIONNATS SUISSES D'ATHLÉTISME ACTIFS EN SALLE

Du 22 au 23 février 2025

Le Gruyère AOP soutient les championnats suisses actifs en salle qui se dérouleront à St-Gall.

[www.swiss-athletics.ch](http://www.swiss-athletics.ch)

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 22 février au 2 mars 2025

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

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## 10KM DE PAYERNE

Le 23 février 2025

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

[www.cabroyard.ch/fr/manifestation/10km-de-payerne](http://www.cabroyard.ch/fr/manifestation/10km-de-payerne)

## MILLE GRUYÈRE

De mars à septembre 2025

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

[www.millegruyere.ch](http://www.millegruyere.ch)

## WORLD MEN'S CURLING CHAMPIONSHIPS

Du 29 mars au 6 avril 2025

Les championnats du monde homme de curling auront lieu cette saison à Moose Jaw, Canada.

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

## BEA

Du 25 avril au 4 mai 2025

Le Gruyère AOP aura un stand au Comptoir de Berne.

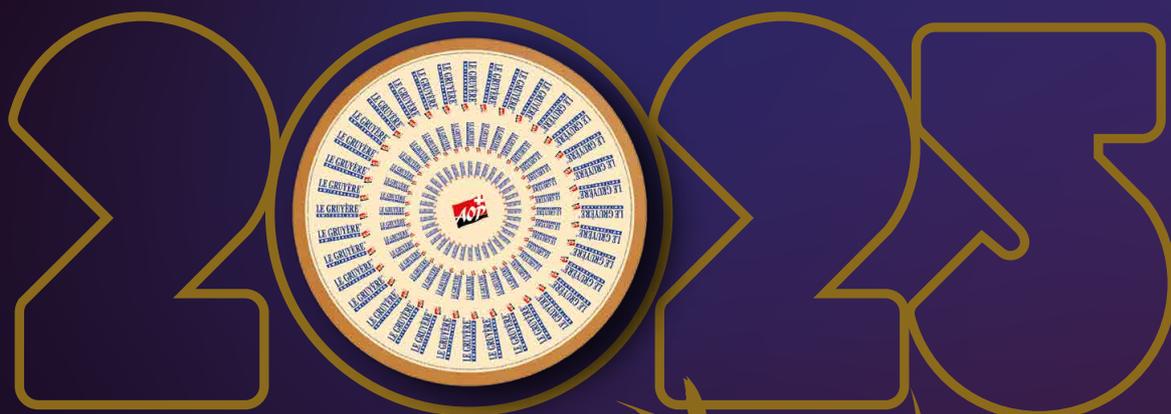
[www.bea-messe.ch](http://www.bea-messe.ch)



L'Interprofession du Gruyère vous souhaite

*de belles fêtes*

ainsi qu'une savoureuse nouvelle année



**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 