

l'oiseau



TRANSITION

PHILIPPE BARDET : UNE CARRIÈRE À L'IPG
PASSAGE DE TÉMOIN À OLIVIER ISLER

ÉTUDES DE MARCHÉ

LA PAROLE AUX CONSOMMATEURS
ET À LA GRANDE DISTRIBUTION



SOMMAIRE

ÉDITORIAL

03 MESSAGE DU PRÉSIDENT

TRANSITION

04 LES COMPAGNONS DE ROUTE DE PHILIPPE BARDET SE SOUVIENNENT

08 APRÈS PLUS DE 25 ANS À LA DIRECTION DE L'IPG, DERNIER TOUR DE MEULE POUR PHILIPPE BARDET

FILIÈRE

10 PHILIPPE BARDET, AGRO-STAR SUISSE 2025: RECONNAISSANCE D'UNE SUCCESS STORY EXEMPLAIRE

TÉMOIGNAGES

13 "CE N'EST QU'UN AU REVOIR..."

PORTRAIT

16 OLIVIER ISLER, FUTUR DIRECTEUR DE L'IPG

CONCOURS

18 LES GAGNANTS DES CONCOURS DU GRUYÈRE AOP D'ÉTAT NE, VD ET FR

MARKETING

22 ENQUÊTE MIS TREND : LES TENDANCES DE LA CONSOMMATION

26 VENTES DE GRUYÈRE AOP À LA HAUSSE, UNE BONNE NOUVELLE ? OUI, MAIS...

SPONSORING

28 LA COUPE DU MONDE FIS DE SKI DE FOND



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
Gabriel Monnet

Tirage 2'550 Exemplaires

Imprimée en Suisse chez Polygravia



ÉDITORIAL

UNE PAGE SE TOURNE, PLACE À DE NOUVELLES AVENTURES !

Comme de juste, la présente édition de L'Oiseau laisse une large place à Philippe Bardet. En effet, une page importante est en passe de se tourner, la dernière du 1^{er} tome de l'épopée du Gruyère AOP marquée de l'empreinte de notre directeur de longue date. Un second tome va s'ouvrir dans la continuité, avec l'arrivée aux commandes d'Olivier Isler. S'il n'est pas aisé de prendre congé, cela donne cependant l'occasion de se remémorer tout le magnifique chemin parcouru au fil de plus d'un quart de siècle. Cela permet également d'avoir foi en l'avenir, de solides bases ayant été posées. Alors, haut les cœurs et en avant pour de nouvelles aventures !

La préparation de cette édition de L'Oiseau a permis de rassembler les pionniers, les membres fondateurs de notre interprofession et passionnés du Gruyère AOP. Il est particulièrement frappant de constater que l'Interprofession du Gruyère est née d'une menace d'industrialisation de la fabrication du Gruyère envisagée par diverses instances au début des années 1990. Fort heureusement, divers passionnés et autres politiciens romands sont montés aux barricades et sont parvenus à mettre en place, puis faire adopter la Charte du Gruyère en 1992. La constitution de l'Interprofession du Gruyère en a été la suite logique en 1997, mais cela est bien connu. Ce qui l'est moins et qui mérite cependant toute notre attention, c'est qu'à défaut nous serions très certainement dans une situation aussi peu enviable que celle de l'Emmentaler. « N'oublie jamais d'où tu viens », ce slogan de l'Interprofession du Gruyère des premières heures, garde ainsi toute sa valeur !

Philippe, ce n'est pas qu'un simple directeur, c'est un véritable capitaine au long cours que je me permets de comparer avec le fameux capitaine HADDOCK avec son côté passionné et facilement emporté. Pour l'Interprofession du Gruyère, Philippe a vraiment été le capitaine AD'HOC, sans conteste l'homme de la situation, celui qu'il fallait à notre filière pour la maintenir sur la bonne voie. Que d'aventures, de tempêtes il a affronté, que d'emportements, d'énervements il a surmonté, une résilience hors du commun qui a permis de maintenir le cap menant au succès de notre Gruyère AOP.

Philippe, capitaine du vaisseau amiral guidant une flottille un peu disparate comprenant diverses catégories de navires, trois en l'occurrence. Pas une sinécure de les amener à naviguer de concert sur une mer parfois déchainée. Tout un art que Philippe a su maîtriser à merveille en trouvant, épaulé par son équipage rapproché, la meilleure façon de satisfaire ou d'insatisfaire chaque élément de la flotte, l'essentiel étant que ce soit toujours de manière équivalente et équitable. Une 1^{ère} escale se présente maintenant, l'heure pour les équipages de reprendre des forces avant un nouveau départ et pour le capitaine de tirer sa révérence ! Encore une fois BRAVO, MERCI capitaine, et que les vents continuent de l'être favorables, tout comme à notre cher Gruyère AOP, afin qu'il navigue toujours vers un avenir radieux !

PIERRE-IVAN GUYOT
Président de l'IPG

EN TOUTE COMPLICITÉ : LES COMPAGNONS DE ROUTE DE PHILIPPE BARDET SE SOUVIENNENT



Devant, de gauche à droite : Benjamin Henchoz, Jean-Claude Maillard, Jean-Claude Rossier, René Kolly et Oswald Kessler
Derrière, de gauche à droite : Marc Gendre, Jean-Marc Collomb, Frédéric Brand, Pierre-Ivan Guyot et Didier Germain

Les soutiens de la première heure de Philippe Bardet se sont retrouvés pour évoquer l'« épopée du Gruyère AOP ». Ensemble, ils ont déverrouillé la malle aux souvenirs, réhaussés d'anecdotes et de rires partagés. Morceaux choisis à savourer.

Au début des années 1990, le spectre de la libéralisation du marché du lait secoue le secteur. La fin des quotas, imposés par l'État pour réguler les quantités produites, stabiliser les prix et protéger les agriculteurs, est proche. Le Conseil fédéral enjoint le secteur à se moderniser et à

L'IPG EN 8 DATES CLÉS

1992 : Signature de la Charte du Gruyère

1997 : Création de l'Interprofession du Gruyère

2001 : Le Gruyère obtient son Appellation d'Origine Contrôlée qui est célébrée avec un spectacle sur glace et repas partagé avec les membres de la filière

2002 : Premier partenariat de sponsoring d'envergure avec la Fédération Européenne de Curling



s'adapter aux réalités d'un marché globalisé. Face à une concurrence internationale croissante, la demande du marché, l'innovation et la diversification sont promues au rang de vertus cardinales. L'Union suisse de commerce de fromage (USF) perd sa raison d'être et est dissoute en 1999. S'impose alors une réorganisation en profondeur du marché du lait.

DU GRUYÈRE, PAS DU FROMAGE !

Dans les cantons romands, la résistance s'organise. Pas question de standardiser le produit et de perdre la gestion des quantités : une baisse des rémunérations des producteurs en serait une inévitable conséquence. Non, il faut au contraire élever le Gruyère et son mode de fabrication artisanale au rang de fleurons de la gastronomie et de l'économie de proximité. À la Fédération des Sociétés d'Agriculture de Suisse Romande (FSASR), devenue Agora, fort de quelques convictions, un certain Philippe Bardet prend le dossier en mains. « Il nous a ouvert les yeux sur le potentiel de ce que nous nommons encore le « fromage » dans les campagnes », relate Jean-Claude Maillard, membre de la Commission de la Charte du Gruyère et membre fondateur de l'IPG.

UN SOCLE DE VALEURS DURABLES

Philippe Bardet met donc la main à la pâte. Il collabore avec Jean-Marc Collomb, ancien directeur de FROMCO SA, alors co-secrétaire en charge de l'élaboration de l'Interprofession du Gruyère vue comme suite logique de la Charte du Gruyère signée en 1992. Approuvée de haute lutte par l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL), celle-ci fixe les exigences de qualité et d'authenticité du produit. « En l'absence de reconnaissance légale, la Charte n'était rien d'autre qu'un pacte oral », se souvient Jean-Marc Collomb. La faire appliquer rigoureusement et la transformer en une réelle organisation interprofessionnelle requiert donc une sacrée dose d'audace et de conviction : « L'ennemi commun, c'est à dire le projet de fromagerie de régulation des quantités de lait l'UCPL, ainsi que le spectre de la banalisation du Gruyère, nous a mobilisés le temps qu'il fallait », ajoute Jean-Marc Collomb. À l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Frédéric Brand, aujourd'hui Directeur de l'agriculture, de la viticulture et des améliorations foncières à l'État de Vaud, était responsable du dossier : « En œuvrant en faveur d'une AOC, devenue AOP par la suite, Philippe Bardet a défendu des valeurs de culture patrimoniale auxquelles nous sommes tous restés attachés, comme le montrent nos parcours respectifs », relève-t-il.

AU DÉBUT ÉTAIT... UNE PAGE BLANCHE

Alors collaboratrice à l'Institut d'économie rurale de l'EPFL, Dominique Barjolle est chargée d'ébaucher des modèles d'organisations. Elle le sait : la Confédération voit d'un bon œil la mise en place d'un système type interprofession, tel qu'en connaît déjà la France. Devenue chercheuse à l'Institut de géographie et de durabilité de l'Université de Lausanne, elle se souvient : « Nous avons examiné les variantes possibles lors d'un séminaire en Valais, en terrain neutre », sourit-elle, et de poursuivre : « La page était blanche, il fallait tout inventer. Philippe Bardet a très judicieusement profité de cette liberté d'action avec une exigence constante : le juste traitement des trois professions ». Trois professions que la toute jeune IPG doit séduire,

2004 : 1^{er} concours des médailles et distinctions de l'IPG

2011 : Commémoration des dix ans de l'obtention de l'AOC qui sera suivie par l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée la même année

2022 : 25 ans de l'IPG célébrés avec l'ensemble de la filière lors de deux journées festives, rythmées par un spectacle humoristique et un repas convivial.

2024 : Le Gruyère AOP Switzerland entre dans le top 10 des marques préférées des Suisses selon le Brand Indicator Switzerland



alors qu'elle ne peut rien garantir. Ancien directeur de Mifroma et membre fondateur, Jean-Claude Rossier a contribué de manière déterminante au développement et au financement de l'IPG : « Nous recrutons nos membres sans aucune certitude sur notre avenir », raconte-t-il, « En substance, le message était : on ne sait pas si et combien on vous paiera, mais suivez-nous ! ».

SOUVENT FRONDEUR, PARFOIS CONCILIENT, TOUJOURS LOYAL

De quoi faire grincer quelques dents, comme le rappelle Didier Germain, fromager aux Ponts-de-Martel et membre fondateur de l'IPG : « Tout le monde était convaincu par la philosophie, mais pour les prix, il y a eu de sacrées batailles ! » Philippe Bardet ne se dérobe pas, il discute, négocie et échafaude les compromis. Ancien Conseiller d'Etat neuchâtelois et premier président de l'IPG, Pierre Dubois était alors à ses côtés : « Son caractère fort et sa grande ténacité ont permis à Philippe de trouver des solutions dans le respect absolu de la vision de départ », souligne-t-il. Une vision qui prévaut aujourd'hui encore : « Le cahier des charges est resté inchangé depuis sa 1^{re} version et ce, malgré des attaques plus ou moins régulières », indique Marc Gendre, vice-directeur de l'IPG.

L'ADVERSITÉ : MÊME PAS PEUR !

Si certains dossiers ont été épineux – « Il est en acier, mais pas inoxydable », relève Benjamin Henchoz, membre fondateur défenseur des producteurs de lait au comité de l'IPG, d'autres se sont avérés être des défis exaltants : « Philippe et moi étions persuadés que le Gruyère AOP avait le potentiel d'une marque. Il a suffi que l'OFAG nous fasse part de ses réserves pour que Philippe s'attelle au projet », se rappelle Oswald Kessler, président de l'IPG de 2011 à 2022 et ancien directeur de Migros Zurich. Puissante inspiration : en 2024, un classement des marques suscitant le plus de confiance des Suisses a placé le Gruyère AOP au premier rang, devant les grands noms de la Tech notamment.

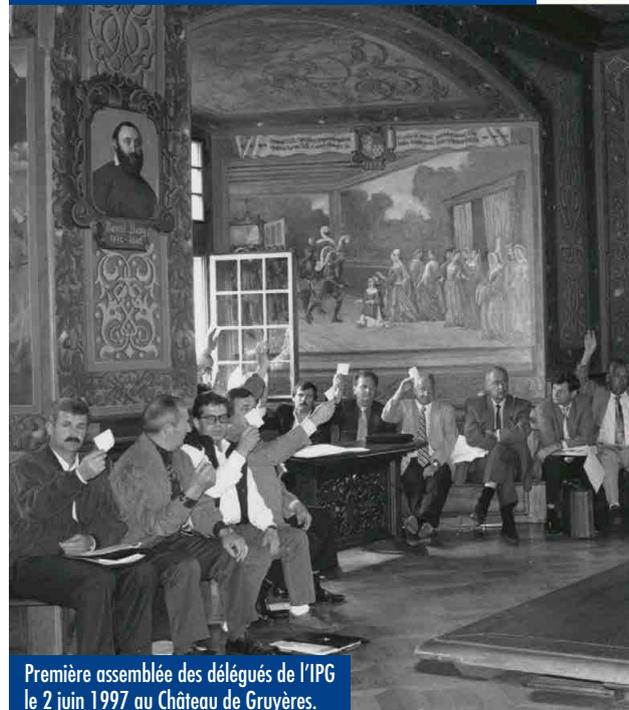
Dans les années 2010, Philippe Bardet se trouve au cœur d'un épisode d'anthologie : celui de la guerre ouverte avec Emmi qui s'apprête à produire du « gruyère cheese » aux Etats-Unis, au mépris de la dénomination Gruyère AOP et de ses conditions de production spécifiques. Le directeur de l'IPG s'insurge, dans les médias notamment. « S'attaquer au plus grand groupe laitier suisse dans lequel siégeait l'ancien conseiller fédéral Joseph Deiss au titre de membre du conseil d'administration, il fallait oser ; Philippe n'a pas hésité », relève admirativement Pierre-Ivan Guyot, ancien chef du service de l'agriculture du canton de Neuchâtel et actuel président de l'IPG. Plus récemment, Philippe Bardet et Pierre-Ivan Guyot ont croisé le fer avec un acteur de la grande distribution souhaitant vendre le Gruyère AOP sous un label de positionnement inférieur. Inacceptable pour l'IPG : « Dans ce cas-là, retirez-le carrément de votre assortiment », leur a intimé Philippe Bardet. Et le distributeur de trouver une autre approche.

TRANCHER POUR AVANCER

Connu pour ses positions tranchées, l'homme a donc à son actif de mémorables coups de gueule, euh, pardon, de meule... Le revers de son impressionnante combativité ? En tout cas un moyen de défense contre « la mauvaise foi, qui lui fait horreur », dit René Kolly, fromager à la retraite, membre fondateur. Grand amateur de La Fontaine, Pierre Dubois associe la morale de la fable « Le meunier, son fils et l'âne » à Philippe Bardet. Autrement dit : contenter tout le monde est impossible, alors autant tenir sa ligne. Toujours déterminé, accessible et enthousiaste, Philippe Bardet a su proposer, imposer et composer. Il a eu à cœur de maintenir le dialogue, « même avec ses plus grands adversaires », souligne Benjamin Henchoz, et à faire valoir



Philippe Bardet, M. Fellay (Secrétaire Général des Sociétés d'Agriculture de la Suisse Romande), M. Luthy (Directeur Union Centrale des Producteurs Suisse de Lait (UCPL)), M. Pichonnaz (Vice-Président UCPL) lors de la signature de la Charte du Gruyère en 1992.



Première assemblée des délégués de l'IPG le 2 juin 1997 au Château de Gruyères.

le bon sens : « Philippe n'est pas un sculpteur de nuages, il a besoin de concret », dit encore de lui Marc Gendre. Et René Kolly de conclure, sobrement : « Il a tout simplement été l'homme de la situation ». Avec son départ fin mai 2025, Philippe Bardet laisse donc derrière lui un important héritage qui ne demande qu'à lui survivre.



Economie laitière  **Agri-hebdo** **Saméd 11 juillet 1992** **9**

La Chartre du gruyère a été signée

Un premier pas vers l'AOC

Comme nous l'avons brièvement annoncé dans notre dernier numéro, la Chartre du gruyère a été signée le 11 juillet 1992 au Domaine des Faveges.

Défis fromagers pour l'avenir

Président que M. Christian Böttsch, président de la FSAAG, a été élu, l'association a pris un premier pas vers l'avenir de son produit en signant la chartre du gruyère. Cette chartre est un document qui définit les conditions de production et de transformation du gruyère suisse. Elle est le fruit de plusieurs années de travail et de concertation entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs.

Les Faveges: un lieu symbolique

C'est à Faveges, dans le canton de Valais, que se trouve le siège de la FSAAG. C'est également là que se sont déroulés les travaux de rédaction de la chartre. Le lieu a une importance particulière pour les producteurs de gruyère.

Le texte intégral de la chartre

Le gruyère est obtenu à base de lait de vache suisse et de lait de chèvre suisse. Il est obtenu par coagulation du lait à l'aide d'un présure naturel. Le gruyère est un fromage à pâte dure et à croûte épaisse. Il est obtenu par séchage et affinage.

Tableau 1 - Production de gruyère en Suisse (en tonnes)

Année	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021																																																																																																																																																	
Produit	110 000	115 000	120 000	125 000	130 000	135 000	140 000	145 000	150 000	155 000	160 000	165 000	170 000	175 000	180 000	185 000	190 000	195 000	200 000	205 000	210 000	215 000	220 000	225 000	230 000	235 000	240 000	245 000	250 000	255 000	260 000	265 000	270 000	275 000	280 000	285 000	290 000	295 000	300 000	305 000	310 000	315 000	320 000	325 000	330 000	335 000	340 000	345 000	350 000	355 000	360 000	365 000	370 000	375 000	380 000	385 000	390 000	395 000	400 000	405 000	410 000	415 000	420 000	425 000	430 000	435 000	440 000	445 000	450 000	455 000	460 000	465 000	470 000	475 000	480 000	485 000	490 000	495 000	500 000	505 000	510 000	515 000	520 000	525 000	530 000	535 000	540 000	545 000	550 000	555 000	560 000	565 000	570 000	575 000	580 000	585 000	590 000	595 000	600 000	605 000	610 000	615 000	620 000	625 000	630 000	635 000	640 000	645 000	650 000	655 000	660 000	665 000	670 000	675 000	680 000	685 000	690 000	695 000	700 000	705 000	710 000	715 000	720 000	725 000	730 000	735 000	740 000	745 000	750 000	755 000	760 000	765 000	770 000	775 000	780 000	785 000	790 000	795 000	800 000	805 000	810 000	815 000	820 000	825 000	830 000	835 000	840 000	845 000	850 000	855 000	860 000	865 000	870 000	875 000	880 000	885 000	890 000	895 000	900 000	905 000	910 000	915 000	920 000	925 000	930 000	935 000	940 000	945 000	950 000	955 000	960 000	965 000	970 000	975 000	980 000	985 000	990 000	995 000	1 000 000

Département fédéral de l'économie  **Bundesamt für Landwirtschaft**  **Office fédéral de l'agriculture**  **Ufficio federale d'agricoltura**  **Ufficio federale d'agricoltura**

Registre des appellations d'origine et des indications géographiques

Catégorie produits agricoles transformés: fromage

La dénomination

Gruyère

est inscrite au registre fédéral comme

appellation d'origine contrôlée

Décision du 6 juillet 2001

Le directeur

na. Böttsch

Quelques explications techniques pour mieux comprendre la chartre

Le fromage non assésé

Pour la fabrication de gruyère, le lait est traité avec du présure naturel. Le fromage est ensuite séché et affiné. Le gruyère est un fromage à pâte dure et à croûte épaisse. Il est obtenu par séchage et affinage.

Le fromage assésé

Pour la fabrication de gruyère assésé, le lait est traité avec du présure naturel. Le fromage est ensuite séché et affiné. Le gruyère assésé est un fromage à pâte dure et à croûte épaisse. Il est obtenu par séchage et affinage.

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) a conféré à la marque Le Gruyère AOP Switzerland et à son produit une reconnaissance et une protection en Suisse et dans toute l'Europe, jouant ainsi un rôle clé dans la pérennité de la filière.

La Chartre du Gruyère se dévoile dans l'Agrihebdou du 11 juillet 1992.



APRÈS PLUS DE 25 ANS À LA DIRECTION DE L'IPG, DERNIER TOUR DE MEULE POUR PHILIPPE BARDET

Du lait à l'excellence, Philippe Bardet a œuvré sans relâche pour la reconnaissance et la qualité du Gruyère AOP. À quelques encablures de son départ, il se remémore les moments marquants de son indéfectible engagement.

Dans la farandole des souvenirs, Philippe Bardet le concède volontiers, c'est par hasard qu'il est tombé dans le chaudron : « J'ai eu la chance d'être au bon endroit, au bon moment, avec les bonnes personnes », commente-t-il humblement. Pourtant, ceux qui le connaissent le savent bien : derrière cette modestie se cachent une énergie débordante, un leadership assumé et une vraie vista.

En effet, c'est à grâce à lui et à ses soutiens de l'époque que les lettres AOP ont nobli le Gruyère. Au début des années 1990, avec l'avènement de l'Espace économique européen, les milieux agricoles nourrissaient de légitimes inquiétudes sur leur avenir. Le système de subventionnement étatique était à bout de souffle. En outre, certains projets agitaient les esprits, à l'image de la construction d'une énorme fromagerie industrielle dans le canton de Fribourg. Dans ce contexte, l'idée de protéger certains produits agricoles et les savoir-faire artisanaux associés faisait son chemin.

LE ROBIN DES BOIS DE LA PÂTE DURE

En 1991, alors collaborateur à la Fédération des sociétés agricoles de Suisse romande (FSASR) – devenue Agora – Philippe Bardet se saisit du dossier Gruyère : « J'aimais l'idée de défendre un beau produit, fruit d'une fabrication décentralisée, assurée par des personnes qui travaillent aussi avec leur cœur », se souvient-il. En charge des négociations avec les toutes-puissantes organisations laitières et fromagères nationales, il passe dans un premier temps pour un doux rêveur : le Robin des Bois de la pâte dure, en somme. À l'issue de discussions aussi intenses qu'un

Réserve mûré, l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL), aujourd'hui Fédération des producteurs suisses de lait (PSL), l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL), désormais FROMARTE, l'Union suisse du fromage (USF) et le Syndicat des exportateurs de fromage (SEF) finissent par adhérer au projet d'appellation contrôlée, également soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Cette avancée aboutit à une première réalisation concrète : la signature de la Charte du Gruyère en juin 1992, accompagnée d'une ébauche de cahier des charges. Un véritable coup de maître pour l'avenir de ce produit emblématique.

TEMPS FORT : LA CRÉATION DE L'IPG

Lancé sur sa trajectoire, Philippe Bardet convainc ses interlocuteurs de céder le dossier Gruyère à la Suisse romande : « En raison des possibles conflits d'intérêts, nous avons revendiqué la défense du Gruyère. Celle-ci devait incomber non pas à des organes centraux également représentatifs d'autres sortes de fromages, mais aux professionnels directement concernés, dans les régions de fabrication », explique-t-il. De cette philosophie naîtra l'assemblée des délégués, avec sa vocation de représentativité. Dans la foulée, Philippe Bardet obtient également que les moyens promotionnels soient également gérés par l'organisation régionale. Au fond de l'escarcelle, il y avait de quoi assurer un premier petit budget pour créer l'Interprofession du Gruyère. C'était en 1997. Dans le regard de Philippe Bardet, ce souvenir se pare d'une étincelle cristalline : « L'un des plus grands moments de ma carrière », estime-t-il. Fin stratège, proactif et déterminé, l'homme a du flair et de la suite dans les idées. Endurance, tactique et capacité de rebond : le mental de l'ancien coureur de fond n'est jamais loin. « Toujours un coup d'avance », diront certains.

LE GOÛT DU TERROIR, LE GOÛT DES AUTRES

En 2001, le Gruyère obtient une AOC nationale, qui deviendra AOP avec une reconnaissance européenne en 2011, à l'issue d'une longue et pénible bataille juridique menée jusqu'au Tribunal fédéral. Avec ses 46 oppositions, le cahier des charges menaçait de se muer en liste à la Prévert, alors même qu'il était déjà le fruit de nombreux compromis, négociés avec les parties prenantes. « Lâcher du lest est toujours mieux que de tout perdre. Dans mon parcours, j'ai toujours évité de minoriser, ou pire, d'exclure. Mais il faut rester dans des limites acceptables », analyse Philippe Bardet. Un credo qu'il mettra au service de nombreuses autres batailles, notamment les bisbilles autour de la dénomination « Gruyère », « Ou même gruyère avec une minuscule », s'étrangle le directeur. On lui reprochera parfois un style raide ou explosif. « Les professionnels de la filière sont très impliqués ; ce qui vient, vient du cœur. Mais dans l'émotion, il faut savoir garder le sens des intérêts supérieurs. Pour cela, je pense être respecté, sûrement pas toujours apprécié », décrypte-t-il. Il ne renie rien. Philippe Bardet a le goût du terroir, de l'action, et aussi le goût des autres, profondément.



OUI À LA MEILLEURE PLUS-VALUE POSSIBLE MAIS NON AU MOINDRE CÔT

Les vellétés d'indépendance et d'industrialisation, comme les attaques contre le cahier des charges, jugé trop souple par les uns et trop rigoureux par les autres, refont régulièrement surface. De quoi contrarier le directeur en fin de carrière : « Plus que jamais, notre fromage doit s'affirmer dans sa différence et cela passe par l'AOP. Elle est malheureusement trop souvent perçue comme un obstacle, et non comme une chance ». Il en est conscient, les discussions houleuses sur les robots de traite ont ébranlé la cohésion de la filière ; d'ailleurs, elles ne sont peut-être pas terminées. Néanmoins, « La politique des moindres coûts ne peut sous-tendre une AOP. Les conditions de production et les gestes ancestraux qui constituent la plus-value du Gruyère AOP sont tout

simplement son assurance-vie. Ce n'est pas nous qui l'affirmons mais le consommateur, dans ses actes d'achat comme dans ses réponses à nos enquêtes d'opinion », souligne Philippe Bardet.

À l'heure de passer le témoin – ou la spatule – à son successeur Olivier Isler, Philippe Bardet a le sentiment du devoir accompli. Il se réjouit de tourner la page d'une vie professionnelle haletante, mais aussi usante, selon ses propres mots. Dans les méandres politico-administratifs comme dans les querelles intestines, il n'a eu qu'une boussole, celle de la protection et de la valorisation du Gruyère AOP. Plutôt réussi : de produit régional, celui-ci s'est fait une place au soleil dans la cour des grands. Chapeau, M. Bardet, et merci !

PHILIPPE BARDET, AGRO-STAR SUISSE 2025: RECONNAISSANCE D'UNE SUCCESS STORY EXEMPLAIRE



Durant 28 ans, Philippe Bardet a œuvré pour inscrire le Gruyère AOP dans le cœur et dans l'assiette du grand public grâce à une filière solide et admirée. Un idéal chevillé au corps, engagement rare, qui n'a pas échappé au jury de l'Agro-Star Suisse 2025. Décernée chaque année, cette distinction honore des personnalités qui ont marqué les milieux agricoles suisses de leur empreinte. Philippe Bardet a été sacré Agro-Star Suisse 2025 lors de la cérémonie d'ouverture du salon Tier&Technik de Saint-Gall en février dernier. Une magnifique reconnaissance de la part du jury, composé d'un panel varié issu des milieux de la politique, de l'économie, de la presse et de l'éducation.

Dans les lignes qui suivent, vous pouvez lire le discours prononcé à cette occasion par le professeur Pietro Beritelli, président du jury Agro-Star Suisse et vice-directeur de l'Institut de gestion systémique et de gouvernance publique (*Institut für systematisches Management und Public Governance*) de l'Université de Saint-Gall.

DISCOURS DE M. PIETRO BERITELLI PRONONCÉ À L'AGRO-STAR SUISSE 2025

Chères agricultrices, chers agriculteurs, chères représentantes, chers représentants d'associations, d'organisations et des pouvoirs publics, chers amis, soyez les bienvenus. En tant que président du jury, c'est un honneur pour moi, mais aussi un immense plaisir, de dévoiler le nom du ou de la lauréate du prix Agro-Star Suisse 2025, et de prononcer ce discours devant vous.

J'aimerais d'abord vous donner quelques précisions à propos du mode de scrutin, qui se déroule de la manière suivante:

1. Le comité d'organisation du salon Tier&Technik et la rédaction de *Schweizer Bauer* reçoivent les nominations pour le prix.
2. Au début de l'année, le jury a désigné une personne sacrée Agro-Star Suisse 2025 sur la base des propositions qui lui ont été soumises.

Parmi le jury figurent les personnalités suivantes:

- Babette Sigg Frank, présidente du Forum suisse des consommateurs (*Konsumentenforum, KF*), qui représente les consommatrices et les consommateurs
- Priska Frischknecht, directrice de la chambre d'agriculture d'Appenzell Rhodes-Extérieures, qui représente les organisations agricoles



Pietro Beritelli

- Irene Vonlanthen, à la tête d'une exploitation agricole au côté de son mari dans le canton de Fribourg et collaboratrice scientifique à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen, qui représente les organisations agricoles ainsi que les exploitations agricoles actives
- Daniel Salzmann, rédacteur en chef de la revue *Schweizer Bauer*, qui représente les partenaires du monde des médias
- Gian Bazzi, agent général de l'antenne La Mobilière à Saint-Gall, principal sponsor du prix
- Anna-Catrina Walt, directrice de Tier&Technik sur le salon de l'Olma à Saint-Gall
- Enfin, une personne représentant les Hautes écoles d'économie, de marketing et de communication, et qui préside également le jury

Le jury élit le ou la lauréate à l'unanimité. Cette année, le prix Agro-Star Suisse est décerné à Philippe Bardet de la commune d'Essertes!

Il dirige l'Interprofession du Gruyère AOP (IPG) depuis 28 ans et s'apprête à prendre sa retraite. Le prix récompense ses actions et son travail menés tout au long de sa longue carrière.

Philippe Bardet reçoit le prix Agro-Star Suisse 2025 pour son travail de longue date en tant que directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP (IPG). Son initiative et sa passion pour la préservation de la production traditionnelle du Gruyère AOP ainsi que pour la commercialisation réussie de ce fromage populaire en Suisse et à l'étranger sont pour nous un modèle. Cette réussite au sein du monde agricole suisse et le travail de Philippe Bardet se doivent d'être mis en lumière.

Je me permets de passer en allemand standard pour prononcer le discours qui lui est consacré.

Beaucoup connaissent bien Philippe Bardet et sa renommée dans le milieu en tant que représentant du Gruyère AOP n'est plus à faire. Mais lorsque l'on tente d'en savoir davantage sur l'homme, on se rend compte que peu d'informations circulent à son sujet. Qu'est-ce qui le caractérise? Qu'est-ce qu'il a animé durant toutes ces années? À quoi est-il le plus attaché? Je vais tenter de répondre à ces questions avec un discours en son honneur, intitulé «Puissance humaine et savoir-faire».

LA PUISSANCE HUMAINE

Philippe Bardet est guidé par la notion de *human power* depuis l'enfance. Bien qu'ayant grandi dans une scierie, il a toujours été fasciné par le monde agricole de ses ancêtres. Dès son plus jeune âge, toutes les occasions sont bonnes pour travailler à la ferme. Souvent, il donne un coup de main dans une exploitation de Mont-Vully durant les vacances d'été, mais aussi au printemps et en automne. À 12 ans déjà, il livre le lait des fermes environnantes à moto, puis plus tard, en tracteur. Après le gymnase, il choisit en toute logique de s'orienter vers des études agricoles à l'école technique de Zollikofen. Là-bas, il aura une nouvelle fois l'occasion d'enfiler ses bottes et sa combinaison de travail.

Philippe Bardet est avant tout un homme de terrain et d'action. Durant les premières années de sa carrière, il travaille d'abord dans la propriété foncière et les estimations à Brugg au sein de l'Union suisse des paysans (USP), puis devient responsable de l'élevage et estimateur pour le système cadastral de l'association agricole du canton de Vaud. Plus tard, il intègre l'AGORA (Association des Groupements et Organisations Romands de l'Agriculture) en qualité de directeur adjoint où il a l'opportunité de réaliser de nouveaux projets. En 1992, il lance le fameux brunch du 1^{er} août en Suisse romande, avant de l'étendre au reste du pays. À cette époque, au début des années 90, le marché du fromage se libéralise et son avenir reste incertain. Il faut donc protéger et développer les fromages suisses. C'est ainsi qu'une charte du Gruyère voit le jour en 1992. Le fromage bénéficie alors de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), aujourd'hui rebaptisée AOP (Appellation d'Origine Protégée). L'initiative viendra compléter la loi sur l'agriculture. Elle entraîne en parallèle la création d'une ordonnance sur la protection des appellations d'origine et des indications géographiques pour les produits agricoles et les produits agricoles transformés (AOP/IGP). Philippe Bardet se souvient également avoir coopéré à l'échelle politique avec les Saint-Gallois afin de protéger le Rheintaler Ribelmais et d'obtenir l'appellation.

Le Gruyère AOP représente l'un des tout premiers fromages à avoir arboré ce label de qualité. Par ailleurs, il reste sans nul doute le produit le plus populaire et le plus acheté parmi tous ceux répertoriés AOP/IGP (actuellement au nombre de 37). Le Gruyère AOP connaît aussi une vraie popularité dans toute l'Europe et s'exporte même au-delà, notamment aux États-Unis. Un accomplissement qui n'a certes pas demandé de force physique, mais qui a dû mobiliser un fort esprit d'initiative et nécessiter une grande mobilité. Préserver toute l'authenticité du Gruyère AOP, le faire connaître et établir sa notoriété, voilà qui exige une présence et un travail de persuasion à grande échelle. Philippe Bardet joue un rôle essentiel pour le Gruyère AOP, mais aussi plus largement pour le modèle de réussite AOP de nos produits agricoles suisses, dont fait aussi partie depuis plusieurs années la St. Galler Bratwurst (saucisse à rôtir de Saint-Gall). Aujourd'hui encore, Philippe Bardet sillonne inlassablement le territoire afin de s'assurer que le Gruyère AOP est produit selon la méthode traditionnelle et que sa commercialisation ne faiblit pas.

Sa «force», Philippe Bardet l'entretient durant son temps libre en compagnie de sa femme et de ses trois grands enfants. Amateur de ski de fond et de randonnée à ski (il a déjà fait la Patrouille des glaciers à quatre reprises), il aime aussi le cyclisme et a pratiqué l'athlétisme plus jeune. Par un curieux hasard, il se trouve que le Gruyère AOP/l'IPG sponsorise des compétitions de ski, de ski de fond, d'athlétisme, de curling ainsi que le Tour de Suisse. Philippe Bardet confirme que cette analogie est purement fortuite. D'ailleurs, il ne fait pas du tout de curling. L'homme attache une grande importance à l'image de marque du Gruyère AOP: c'est un fromage obtenu à la force des bras (et de l'esprit) et qui procure un véritable plaisir des sens. Sa méthode de fabrication n'a rien d'un sport mécanique. Elle est garantie sans recours au robot de traite. En effet, le lait utilisé pour produire le Gruyère AOP est traité aujourd'hui encore à la main.

De par ses actes et son caractère, Philippe Bardet incarne à perfection la filière Gruyère AOP. Il brille par son

authenticité, son dynamisme et ses actions, mais sait garder les pieds sur terre. Il est lui-même convaincu de la qualité de son produit (nous avons d'ailleurs eu la chance de déguster du Gruyère AOP apporté par ses soins lors du buffet). Sa bonne humeur et son sourire communicatif respirent la joie de vivre, celle-là même que l'on peut ressentir en mangeant un bon fromage.

LE SAVOIR-FAIRE

Rétrospectivement, le succès du Gruyère AOP n'a rien d'une évidence. Sur un marché très disputé comme celui du fromage, marqué par les avantages en termes de coûts et l'augmentation des volumes et où la présence dans les rayons des magasins régit les habitudes des consommateurs, l'introduction d'un fromage reconnu à l'échelle régionale (nationale tout au plus) n'est pas chose aisée. Le Gruyère AOP a su trouver sa place dans ce paysage. En raison de la régulation annuelle des volumes, des directives sur la production, la qualité du produit et la marque unique, sans oublier tous les contrôles associés, on pourrait presque reprocher au Gruyère AOP d'appliquer une sorte d'économie planifiée. Nous devons maîtriser cet équilibre fragile entre exclusivité et tradition, réglementations et contrôles, tout en répondant aux exigences associées à la notoriété. Philippe Bardet avoue que le Gruyère AOP a engrangé beaucoup de réussites au cours des dernières années. Des victoires obtenues non sans difficultés et ponctuées d'échecs. De son propre aveu, il reconnaît aussi avoir appris à devoir faire des compromis en permanence. Il faut suivre des principes bien ancrés et des convictions fermes, mais également savoir faire preuve de souplesse et d'adaptation.

Autre particularité à laquelle Philippe Bardet est attaché au sein de l'Interprofession du Gruyère: le partenariat entre les différents représentants et représentantes du monde la production laitière, de la fromagerie et de l'affinage. Les trois entités ont en effet un lien direct avec le produit. Elles doivent trouver un terrain d'entente sur les décisions à prendre dans les différentes instances. Cette communauté très soudée permet de se positionner sans détour et d'agir sous une bannière commune. Pour Philippe Bardet, c'est aussi un facteur de réussite. Selon lui, le succès du Gruyère AOP repose sur tout un groupe d'individus.

À ses yeux, on ne peut pas rester sur ses acquis. Il faut sans cesse apprendre et savoir s'adapter aux nouvelles réalités. Cependant, les règles doivent rester claires et compréhensibles pour toutes et tous. Un clin d'œil à la Suisse alémanique qui a tendance à imposer davantage de règles que sa voisine romande, bien que celle-ci soit une meilleure élève en matière de conformité. Ce qui me rappelle les mots d'un collègue avisé adressés à un public de jeunes gens: «Aujourd'hui, dans un monde toujours plus rapide et complexe, on nous martèle que la flexibilité est la clé de la réussite. Mais pour rester flexible, mieux vaut d'abord se fixer.» Le savoir-faire de Philippe Bardet incarne à merveille cette forme de flexibilité.

Philippe Bardet est un homme d'initiatives guidé par l'authenticité et le maintien de la tradition, et qui comprend la dynamique du marché. Grâce à lui et à son engagement sans faille, le Gruyère AOP a pu atteindre une véritable popularité au cours des dernières années. Son énergie et sa constante capacité d'adaptation lui ont permis de mettre en évidence la *success story* des produits agricoles suisses.

Félicitations à Philippe Bardet pour son prix Agro-Star Suisse 2025!

Pietro Beritelli

Saint-Gall, le 20 février 2025



"CE N'EST QU'UN AU REVOIR..!"

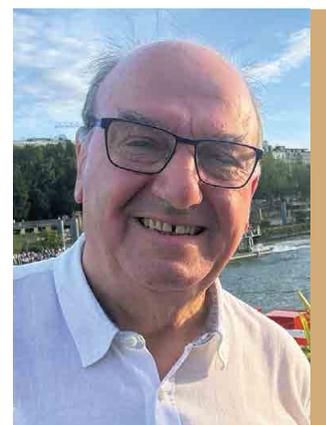
Le monde du travail offre souvent un terrain fertile pour de belles amitiés, bâties sur la confiance, les valeurs partagées et les expériences communes. Issues du large réseau de Philippe Bardet, quelques personnes ont souhaité lui adresser un au revoir particulier.



TOUJOURS UNE IDÉE D'AVANCE

Philippe, toi l'homme de parole, entier, fidèle en amitié, tu as souvent une idée d'avance, mais aussi le sens du détail et de la perfection, toujours au service de la qualité. Notre première rencontre à Savigny, devant un renversé et un croissant trempage, a marqué le début d'un partenariat et surtout d'une longue amitié. On te connaît pour tes coups de sang légendaires, jamais méchants. Comme le jour où, par erreur, nous avons un stand raclette lors d'Athletissima, je ne vous dis pas les dégâts... Mais tout ceci s'est réglé à la fête des vigneronns avec un coup de blanc ! Merci Philippe pour tout ce que tu as apporté au sport en général et à l'athlétisme en particulier. Tu seras toujours le bienvenu dans la maison Athletissima. Bonne et belle troisième mi-temps !

Jacky Delapierre,
Directeur d'Athletissima Lausanne



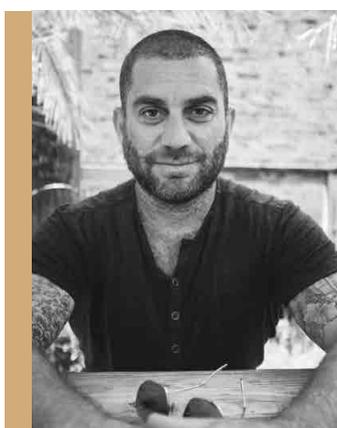
LA MOTIVATION EN HÉRITAGE

Cher Philippe,

Te souviens-tu de notre rencontre ? Mon père devait être intronisé à la Confrérie du Gruyère. Pour moi qui ai grandi à New York et environs, assister à cette cérémonie, c'était comme du cinéma, magique. Du paysage aux personnes en costume traditionnel en passant par les cors des Alpes, je n'avais jamais rien vu de tel. Et toi, Philippe, tu étais au centre de ce qui m'a semblé être le plus incroyable rassemblement autour du fromage qui ait jamais existé. Quelque temps plus tard, j'ai été contacté par IPG : vous souhaitez soutenir mon événement, The Cheesemonger Invitational. Ça a été un tel honneur ! Je n'oublierai jamais le moment où j'ai compris que l'homme à qui je parlais en tenue normale était le même que celui qui dirigeait la cérémonie en question. Ton engagement en faveur du Gruyère AOP a inspiré le mien. Ton ouverture à des idées marketing créatives dans un secteur qui ne voit pas toujours le changement d'un bon œil est profondément motivante. Si les fromages étaient les pièces d'un échiquier, le Gruyère AOP en serait le roi. Je t'envoie toute mon affection et mon admiration, Philippe ! Et que le prochain chapitre de ta vie soit le plus extraordinaire qui soit.

Adam Moskowitz

fondateur du Cheesemonger International, festival américain de fromages



Pour consulter la version originale du témoignage d'Adam Moskowitz scanner le QR Code ci-contre :



TOUT À LA FOIS DÉFENSEUR ET POURFENDEUR

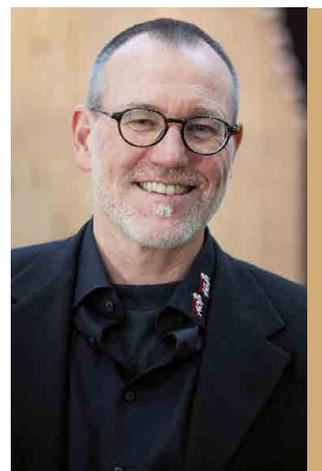
Cher Philippe,

J'ai le plaisir de te côtoyer depuis mon arrivée à l'Association suisse des AOP-IGP il y a 17 ans. Même si j'ai parfois pensé que ton style de communication et de défense des intérêts de « ta » filière était sans concession, je reconnais volontiers que ta ténacité et ta ligne de conduite inébranlable ont contribué à faire avancer la cause des AOP. Ton récent verdict sur les négociations en cours entre la Suisse et le Mercosur illustrent bien ce constat :

« Un accord avec le Mercosur, c'est la mort des AOP ! ».

Si je ne peux pas te garantir que le David que nous sommes parviendra toujours à vaincre Goliath, je te fais au moins la promesse que, au sein du Comité AOP-IGP, nous continuerons à défendre corps et âme les intérêts de l'IPG et de toutes les filières suisses AOP et IGP.

Je te souhaite une active et passionnante retraite et te dis un immense MERCI pour ton incomparable contribution au succès des appellations et filières qui nous sont si chères.



Alain Farine,

directeur de l'Association suisse des AOP-IGP



UNE CONCURRENCE AMICALE

Cher Philippe,

Le Comté AOP et le Gruyère AOP font bien partie de la même famille. Nous partageons des racines communes, des savoir-faire ancestraux, et cela, même si nous nous sommes émancipés en abandonnant le Gruyère dans la dénomination de notre interprofession.

Certes, une frontière nous sépare. Elle n'a jamais empêché nos échanges, toujours empreints de respect mutuel, de bonne humeur avec une pointe de compétition amicale et stimulante, chacun étant persuadé que son fromage est le meilleur !

Merci pour ces années de collaboration fructueuse autour de dossiers comme le robot de traite, ou plus récemment cette fondue Comté Gruyère au pied des pistes de ski à Prémamanon.

Nous garderons un excellent souvenir de toi et serons toujours ravis de t'accueillir à la Maison du Comté pour te faire déguster le meilleur fromage qui soit !

Alain Mathieu,

Président du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

INTENSITÉ ET PASSION

Cher Philippe,

Depuis la fin des années 1990, tu as été une figure incontournable du Gruyère, avec ton caractère bien trempé et ta forte personnalité. Cela nous a valu quelques discussions animées, mais aussi de grands moments de convivialité autour d'un verre de vin blanc ou d'Appenzeller (les initiés comprendront !).

Ton attachement profond au Gruyère a été déterminant pour sa notoriété et son excellence. En tant que vice-président de Switzerland Cheese Marketing depuis l'année 2000, tu as su jongler avec doigté entre tes responsabilités, apportant au Conseil d'administration une expertise précieuse et pertinente.

Après toutes ces années d'engagement indéfectible, l'heure de la retraite approche ! Né la même année que Barack Obama, tu partages avec lui un leadership qui marquera longtemps nos esprits. Pour cette nouvelle étape, je te souhaite de savourer pleinement les plaisirs simples que tu apprécies et de continuer à écrire ton histoire, avec intensité et passion.



David Escher,

Directeur de Switzerland Cheese Marketing (SCM)



OSER DES HORIZONS IMPROBABLES

Solide Compagnon,
Cher Philippe,

Te voici à l'orée d'une nouvelle vie. Bien que cette satanée horloge du temps soit la même pour nous tous, ce moment est important. Toi, le directeur de l'IPG, tu as marqué le Gruyère AOP par ta personnalité, ton engagement et ton caractère.

Intronisé dans la Confrérie du Gruyère en 1996, membre du Conseil dès 2003, puis Lieutenant-Gouverneur en 2008, tu occupes un rôle majeur dans notre organisation. Grâce à ton regard de professionnel, au centre des décisions stratégiques de l'IPG, tu as contribué à orienter la Confrérie vers des horizons improbables et extraordinaires. Ton rôle est aussi d'être là dans les moments difficiles comme festifs. Un seul mot dorénavant me vient à l'esprit : la santé. Qu'elle te soit bonne et longue. Merci pour ton investissement sans limite pour la Confrérie du Gruyère.

Grégoire Raboud,
Gouverneur de la Confrérie du Gruyère

UNE ÉPOQUE FORMIDABLE

Philippe Bardet, une grande gueule au service du Gruyère ! Comment te dire mon admiration en quelques lignes, Philippe ? J'ai eu le plaisir de connaître avec toi l'époque excitante des premiers enregistrements AOP en Suisse, les luttes contre les organisations nationales, les opposants et leurs avocats, les recours aux tribunaux et finalement les victoires. Mais ensuite il a fallu durer, tout en développant les ventes de manière considérable, expliquer encore et toujours ce qu'est une appellation d'origine, un cahier des charges AOP, une filière, une interprofession. Curieux concept que l'AOP, à la fois protection juridique, signe de qualité et patrimoine collectif. Il fallait évidemment un type avec du caractère pour cette tâche. Tu as parfaitement réuni toutes les qualités pour ce job exigeant au service du Gruyère.

Jean-Marc Chappuis,
Directeur Suppléant de l'Office Fédérale de l'Agriculture (OFAG)



TISSEUR DE LIENS

Cher Philippe,

Merci pour ton soutien à la création de l'Association des AOP-IGP en 1999. A la tête du Gruyère AOP, tu as défendu le développement de matériel promotionnel valorisant tous les produits AOP-IGP afin que ces signes s'ancrent dans chacune de nos régions. Lorsque j'ai cofondé ORIGIN avec des collègues de Bruxelles et de Paris, tu as aussi été là, devinant l'importance d'une organisation internationale pour défendre les indications géographiques.

Mais ce que je retiens surtout, c'est cette profonde humanité que tu caches parfois derrière des coups de gueule justifiés, ton engagement sans faille, ton rire et ton Amitié précieuse. Quand tu es en Valais, raclant du Raclette du Valais AOP avec un verre de Fendant à la main, je me dis que tu sais mieux que quiconque créer des liens au sein de la famille de nos plus emblématiques spécialités helvétiques. A bientôt!

Martine Jaques-Dufour,
Coordinatrice du projet de développement régional du Grand Entremont

EN DIALOGUE AVEC OLIVIER ISLER, FUTUR DIRECTEUR DE L'IPG



Tournant historique le 1^{er} juin 2025 : Olivier Isler succèdera à Philippe Bardet à la barre de l'IPG. Découvrez le nouveau capitaine de l'organisation à la faveur de premiers échanges.

Olivier Isler, vous voici à l'orée d'un nouveau défi professionnel. Qu'est-ce qui vous motivera particulièrement à l'IPG ?

C'est un immense et passionnant défi que de me mettre au service d'une filière aussi

exemplaire que celle du Gruyère AOP. Par le passé, j'ai géré l'Interprofession de la Tête de Moine pendant 23 ans, à la suite de quoi, j'ai officié 4 ans comme responsable du registre fédéral des AOP et IGP à l'Office fédéral de l'agriculture. C'est dire combien je crois à la valeur du système des indications géographiques pour préserver un patrimoine multiséculaire. Producteurs, transformateurs et affineurs sont ainsi unis pour défendre les intérêts du Gruyère AOP, garantir sa qualité, gérer l'appellation, la promouvoir, gérer l'offre et trouver des solutions pour continuer de progresser. Tout cela au sein d'une organisation démocratique : c'est une chance énorme pour l'ensemble des acteurs.

Est-ce que votre cœur bat aussi fort pour le Gruyère AOP que pour la Tête de Moine AOP ?

Bien sûr ! Ce sont deux fleurons de notre économie fromagère bien distincts l'un de l'autre. L'originalité de la Tête de Moine AOP réside dans son mode de consommation très particulier tandis que le Gruyère AOP est tout bonnement le fromage considéré comme le meilleur du monde dans de multiples concours. Je suis lié aux deux : mon grand-père était producteur de lait dans le Jura bernois ; ma famille évoque volontiers le souvenir de mon enthousiasme à la dégustation d'un morceau de Gruyère d'Alpage AOP quand j'avais 4-5 ans dans une métairie. « Ah, ça c'est du bon fromage ! », m'étais-je exclamé. Un moment fondateur pour ma trajectoire professionnelle, peut-être ? (rires). Ensuite, lors de mon apprentissage, j'ai eu plaisir à fabriquer les deux fromages. Au fond, j'ai consacré pratiquement toute ma carrière au service de ces produits et n'ai qu'une hâte : continuer !

Ancien porte-parole des fromagers au sein du comité de l'IPG, vous connaissez bien cette organisation. Quels seront vos dossiers prioritaires ?

Ma priorité sera de maintenir la dynamique positive que connaît la filière. Je suivrai très attentivement les possibles répercussions de l'instabilité géopolitique sur la consommation de produits à haute valeur ajoutée comme le Gruyère AOP. Sans compter que le franc suisse aura encore tendance à se renforcer par rapport aux autres monnaies fortes. Dans la période imprévisible, volatile et complexe que nous traversons, il s'agira de maintenir le

« Je me réjouis de façonner l'avenir avec l'ensemble des acteurs de la filière ». Olivier Isler, directeur de l'IPG depuis le 1^{er} juin 2025

statut « premium » du Gruyère AOP, en travaillant sur les valeurs et sur la clarté du positionnement de la marque, notamment. La durabilité est un autre enjeu de taille, avec des consommateurs de plus en plus sensibles aux questions d'origine et de qualité. Comme elle a commencé de le faire, l'IPG se devra de participer aux efforts entrepris pour limiter son impact environnemental. Ce d'autant que ses propres activités sont touchées par les changements climatiques. Je m'investirai aussi afin que la filière continue à s'engager pour une saine répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs de la filière. L'ensemble des professions concernées doivent rester attractives en proposant des conditions de travail intéressantes et une rétribution correcte, c'est essentiel pour le futur des filières. Enfin, selon les opportunités, nous pourrions peut-être envisager de faire évoluer l'offre ou le conditionnement afin d'encore mieux valoriser le produit.

Quels messages souhaitez-vous adresser à la communauté IPG qui ne vous connaît pas encore ?

Je me réjouis de mettre mon expérience au service du Gruyère AOP afin que nous façonnions l'avenir ensemble. Les membres de l'IPG peuvent être fiers :

encore récemment, une étude de l'EPFZ a souligné l'efficacité et le succès de l'organisation par rapport à d'autres interprofessions¹. De mon côté, j'amène de solides compétences, gagnées avec le succès de la Tête de Moine AOP notamment. Notre objectif commun doit être de continuer à répondre aux attentes des consommateurs par la différence et l'excellence, tout en favorisant des conditions de production adéquates.

Pouvez-vous nous dire quelques mots de votre leadership ?

Homme de dialogue, je me ferai fort d'apporter les bases nécessaires à des prises de décisions qui tiennent compte de tous les paramètres importants et de leur impact à moyen et long terme. Que ce soit avec les partenaires ou l'équipe rapprochée, des enjeux et objectifs clairement définis facilitent toujours la collaboration. En tirant à la même corde, on continuera à gravir des sommets et, allez savoir, on en déplacera peut-être même quelques-uns ! (rires)

BIO EXPRESS

1971 Naît le 20 avril à Saint-Imier.

1987-1989 CFC de fromager,

1990-1991 École de Laiterie de Grangeneuve (IAG).

1992-1995 Diplôme d'ingénieur HES en économie laitière et gestion d'entreprise à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) à Zollikofen.

1995-1997 Chef de production à Milco SA.

1997-2021. Responsable de mandats et vice-directeur de FROMARTE, gérant de l'Interprofession Tête de Moine.

2021-2025 Responsable du registre fédéral des AOP IGP à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

Juin 2025 Directeur de l'IPG.

¹. Pour lire l'article sur Internet : www.agrarforschungschweiz.ch



DU CÔTÉ DE LA VALLÉE DE LA BRÉVINE, GRAND FROID ET FROMAGE GOÛTEUX FONT BON MÉNAGE !



Olivier Baudois au côté de Philippe Pochon (Président de la société de fromagerie du Cerneux-Péquignot)



En chiffres :

2'220'000 kg de lait transformés annuellement

5'200 meules de Gruyère AOP

2 ouvriers

11 producteurs de lait

Projet de rénovation de la laiterie en 2025

Le canton de Neuchâtel a désigné son Gruyère d'Etat 2025. Il est fabriqué par Olivier Baudois au Cerneux-Péquignot. « Cela me fait très plaisir, même si les 8 autres Gruyère AOP sélectionnés, taxés à 19 points et plus, étaient forcément excellents ! », relève humblement le fromager. Et le président de la société de laiterie Philippe Pochon de renchérir : « Notre société a consenti à d'importants investissements pour la cave en 2019. Ce résultat nous honore, tant pour notre travail d'équipe – à bon fromager, matière première de qualité ! –, que pour le choix de nos infrastructures ».

Quant à savoir ce qui a séduit le jury, Olivier Baudois se livre à quelques suppositions : « Dans nos montagnes, les prairies sont très florales. La pâte fondante de mon Gruyère AOP fonctionne comme un exhausteur de ces saveurs ».

« Les Gruyère d'Etat offrent une opportunité de faire briller la marque et le produit », Olivier Baudois, fromager au Cerneux-Péquignot (NE)

Après l'annonce de son sacre en octobre 2024, divers médias ont rapporté la nouvelle, invitant gourmets assidus et novices à franchir la porte de son point de vente. Selon Olivier Baudois, les Gruyère d'Etat offrent une jolie opportunité de faire briller la marque et le produit : « Parler en bien du Gruyère AOP rejaillit positivement sur l'ensemble de la filière », se réjouit-il.



LE GRUYÈRE AOP D'ÉTAT VAUDOIS : ET DE DEUX POUR JEAN-DANIEL JÄGGI !



Jean-Daniel Jäggi et Mathias Mayor (Président de la société de laiterie de Grandcour)

Foison de récompenses pour Jean-Daniel Jäggi, fromager à Grandcour (VD) : après un diplôme au Swiss Cheese Awards, une médaille d'argent aux distinctions de l'IPG et de l'or au World Cheese Awards, voilà que son Gruyère AOP a été sacré Gruyère d'État pour la deuxième fois. De quoi réjouir les membres de la société coopérative de fromagerie de Grandcour et environs, présidée par Mathias Mayor.

Alors, quelle est-elle, la clé du succès ? « La passion », répond celui qui s'est installé à Grandcour il y a 28 ans exactement. La technique et le ressenti sont aussi au rendez-vous : « Au regard, et au toucher du caillé, je perçois des différences d'une fabrication à l'autre et j'adapte mes gestes », précise-t-il. Et Mathias Mayor d'ajouter : « Nous sommes tous fiers des succès de Jean-Daniel. Ils mettent en évidence la qualité optimale de la matière première et le bon fonctionnement de notre société qui a connu quelques changements ces dernières années ».

*« Nous élaborons un produit AOP, donc un fromage à forte valeur ajoutée dont nous pouvons être fiers. »
Jean-Daniel Jäggi, maître-fromager à Grandcour (VD)*

Le Gruyère d'État vaudois a été honoré lors d'une réception officielle en présence de la Conseillère d'Etat, Mme Dittli et les producteurs des vins d'honneurs 2025. Ensuite, les membres de la société de fromagerie se sont réunis autour d'un « apéro coulage » suivi d'une fondue, avec le personnel de la fromagerie et leurs conjointes. À cette occasion, les producteurs de lait ont reçu les plaques emblématiques de l'IPG, en reconnaissance de la médaille d'argent obtenue lors des distinctions quinquennales d'octobre 2024.



En chiffres :

3 millions 200 000 kg de lait transformés annuellement

300 tonnes de Gruyère AOP affinées chez Fromco SA

Capacité de la cave : **4750** meules

17 collaboratrices et collaborateurs, dont 4 à la production



HUMBLEMENT, MAIS SÛREMENT, FRANCK LIAUDAT ÉLABORE LE GRUYÈRE AOP D'ÉTAT FRIBOURGEOIS



Franck Liaudat au côté de Serge Ayer (Président de la société de laiterie du Crêt)



En chiffres :

Transformation annuelle de **2,9 millions kg** de lait en Gruyère AOP

Cave hors sol de **4050 places**, construite en **2002**

Société de laiterie regroupant **20** sociétaires

Affineur : Fromage Gruyère SA

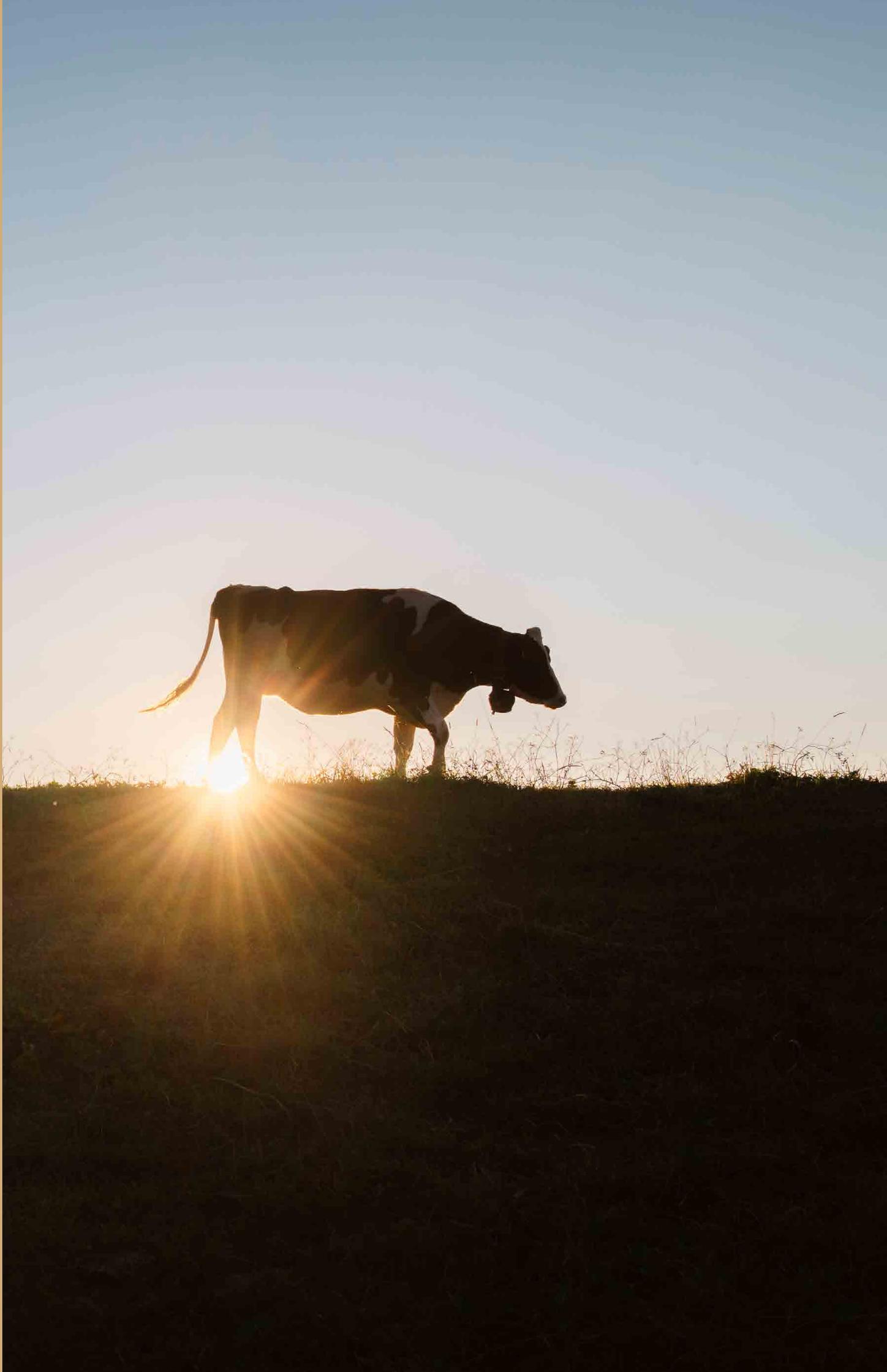
Personnel : **3** fromagers, un apprenti, **3** auxiliaires de production, **2** vendeuses

Une voix qui carillonne pour un homme tout en discrétion. Franck Liaudat n'apprécie ni l'esbrouffe, ni les flonflons. Alors n'ébruyez pas trop, mais dans le canton de Fribourg, le Gruyère AOP d'État 2025, c'est le sien !

En novembre 2024, Franck Liaudat recevait son diplôme des mains du Conseiller d'État M. Steiert, en présence du Comité de la société de laiterie. Un succès à peine soufflé à l'oreille de son équipe et des sociétaires, dans la foulée de l'obtention d'une médaille d'or aux distinctions quinquennales de l'IPG. « Ces reconnaissances font du bien car elles valorisent notre travail et la bonne collaboration avec les producteurs de lait. J'y repense quand je peste à cause d'une meule abîmée ou d'une panne de compresseur ! », plaisante Franck Liaudat.

À 33 ans, le fromager a déjà 17 ans de métier dans les bottes, dont 15 au Crêt. Il a repris la fromagerie en 2022 alors exploitée par Jean-Marie Dunand. La bonne nouvelle ? « Le Gruyère AOP est toujours aussi savoureux », se réjouit Serge Ayer, président de la société de laiterie du Crêt.





QUALITÉ, TRADITION ET DURABILITÉ : CE QUE LES CONSOMMATEURS SUISSES ATTENDENT DU GRUYÈRE AOP



Pour la 6^{ème} fois de son histoire, l'IPG a commandé un bilan de consommation et d'image à l'institut de sondage MIS Trend axé sur le marché suisse. Coup de projecteur sur quelques résultats significatifs, tantôt points de vigilance, tantôt matière à se réjouir.

NOTORIÉTÉ AU TOP, CONNAISSANCES DE LA GAMME TRÈS PARTIELLES

À 99%, les répondants connaissent Le Gruyère AOP Switzerland, ne serait-ce que de nom. Sa majesté reste donc solidement installée sur son trône : aucun fromage suisse ne

« Les personnes consultées voient d'un bon œil la mise en place d'un code couleur selon la durée d'affinage. » Étude MIS Trend 2024

bénéficie d'une notoriété si élevée. 3 répondants sur 4 le citent même spontanément comme fromage à pâte dure ou mi-dure connu. C'est un statu quo appréciable par rapport à

la dernière étude de 2018. Quant aux variétés de Gruyère AOP, les réponses sont plus floues : plus de la moitié des personnes interrogées n'en connaît aucune. Les 48% restants citent principalement les variétés douce et salée. Apparemment, la variété de la gamme, c'est à dire les différentes dénominations distinctives utilisées par les maisons de commerces, reste largement méconnue. Quant au goût, critère décisif dans le choix d'un Gruyère AOP, la durée d'affinage est de loin le facteur d'influence le plus souvent mentionné. Pour améliorer la lisibilité des différentes variétés, 65 % des répondants se disent favorables à l'instauration d'un code couleur indiquant la durée d'affinage, facilitant ainsi l'estimation du goût de chaque morceau.

QUELLE EST L'INFLUENCE DE LA RECONNAISSANCE AOP SUR L'IMAGE DU GRUYÈRE AOP ?

À l'échelle de la Suisse, 52 % des répondants associent l'AOP au Gruyère, un taux qui grimpe à 74 % en Suisse

romande. Faut-il y voir un potentiel à exploiter dans les autres régions linguistiques ou simplement une moindre sensibilité aux reconnaissances hors de Suisse romande ? La question reste ouverte. Ce qui est certain en revanche : parmi une sélection de fromages suisses, le Gruyère AOP est celui dont l'appellation est la mieux reconnue.

« 70% des répondants savent que le Gruyère détient une reconnaissance AOP. C'est l'AOP fromagère la plus connue de Suisse. » Étude MIS Trend 2024

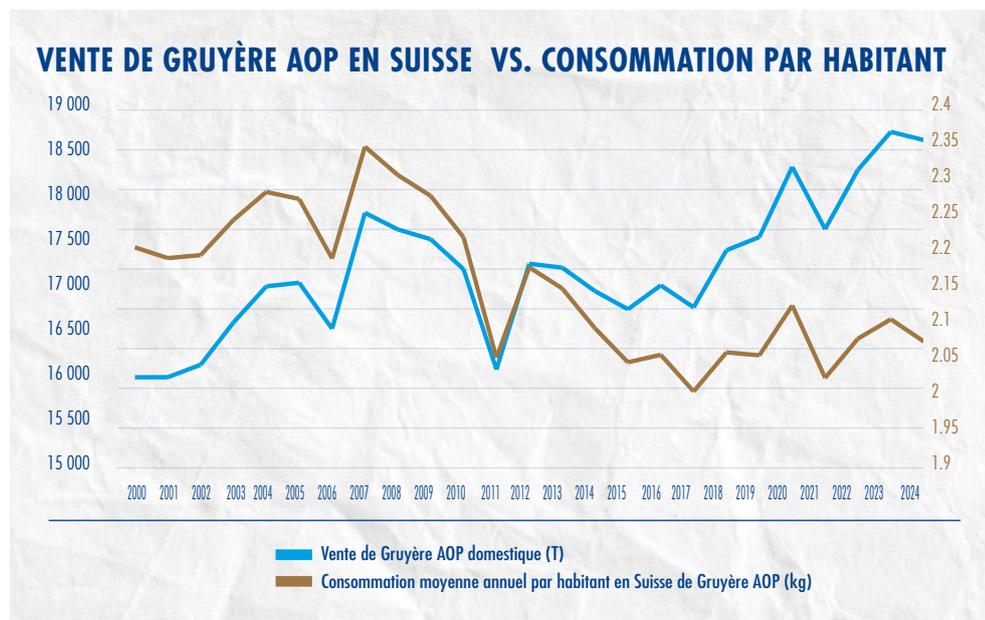
Mais quel impact sur son image ? Pour 56 % des répondants, l'AOP confère au Gruyère une perception « assez » ou « très » positive, un taux en progression constante : par comparaison, il était de 48 % en 2018 et de 43 % en 2010. Un signe, peut-être, que la compréhension de l'AOP et de son lien avec la qualité du produit se renforce au fil du temps dans l'esprit des consommateurs.

LES HABITUDES DE CONSOMMATION CHANGENT : AFFAIRE À SUIVRE !

S'il est apprécié à tout moment de la journée et en toutes circonstances, le Gruyère AOP recule néanmoins dans les habitudes de consommation : 37% des personnes interrogées en consomment une à plusieurs fois par semaine, contre 46% en 2018 et 51% en 2010. En cause : l'augmentation de la part de ceux pour qui le Gruyère AOP figure sur l'assiette uniquement tous les 2-3 mois environ, voire moins souvent. Cette évolution s'explique par de nouvelles habitudes alimentaires et une envie croissante de diversité. Qu'il s'agisse de varier les goûts, les origines ou les modes de présentation, les alternatives ne manquent pas dans

« 37% des personnes interrogées en consomment une à plusieurs fois par semaine. » Étude MIS Trend 2024

un marché toujours plus concurrentiel. Face à ces constats, comment expliquer l'augmentation constante de la consommation de ces vingt dernières années ? La réponse est simple : la croissance démographique. Autrement dit : les gens ne mangent pas davantage de Gruyère AOP mais ils sont plus nombreux à en consommer.



En 2000, 16 000 tonnes de Gruyère AOP étaient vendues en Suisse pour une population de 7 249 000 habitants ; en 2024, 18 661 tonnes ont été vendues pour 8 992 200 habitants.

ACHATS : EFFETS SENSIBLES DE L'INFLATION ?

Le goût arrive en tête des critères de choix d'un fromage : il est important, voire très important pour 96% des sondés. Suit l'absence d'additifs, importante pour 41% et très importante pour 32% d'entre eux. La production artisanale est jugée respectivement très importante et importante par 22 et 45% des personnes interrogées. Enfin, l'éthique de fabrication et la durée de conservation sont des aspects essentiels pour 1 personne sur 5.

La plupart des achats s'effectue en grande surface et donc plutôt sous-vide ; la part des consommateurs qui alternent entre achats sous-vide et à la coupe a diminué de 15 points de pourcentage depuis le dernier sondage, passant de

« 41% des consommateurs attendent plutôt une action pour acheter du Gruyère AOP, contre 28% en 2018. » Étude MIS Trend 2024

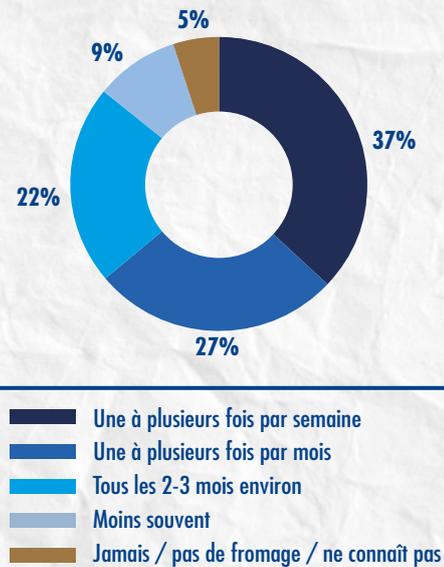
44 % en 2018 à 29 % en 2024. Les achats semblent donc de plus en plus « automatisés » et effectués de manière régulière en grande surface. Autre information : si 28% des consommateurs de Gruyère AOP attendaient plutôt une action pour acheter en 2018, ils sont désormais 41% à guetter la bonne affaire. Ils souhaitent des emballages qualitatifs, qui laissent voir le produit et en assurent la bonne conservation tout en limitant les odeurs. Enfin au niveau de l'étiquetage, le prix au kilo, le lieu de production et le nom de la fromagerie productrice sont les 3 indications importantes, suivies de très près par la durée d'affinage et les informations nutritionnelles.

ANIMAUX, LABELS ET DURABILITÉ : LES CONSOMMATEURS SE QUESTIONNENT

La reconnaissance AOP est perçue comme un gage de qualité et de savoir-faire local. Cependant, les sondés expriment à la fois de la confiance et quelques interrogations sur le bien-être animal : les réglementations suisses les rassurent, mais ils se demandent dans quelle mesure elles peuvent être appliquées face aux exigences de production.

A QUELLE FRÉQUENCE VOUS ARRIVE-T-IL DE CONSOMMER DU GRUYÈRE AOP ?

Base : 1'076 répondants, âgés de 18 ans et plus



Enfin, la durabilité : les sondés apprécient les circuits courts, mais là encore, les volumes de production interrogent. Dans une certaine mesure seulement, puisque, selon leurs dires, ces considérations n'influencent pas les achats. Quant aux labels tels que le Nutri-score, les consommateurs les utilisent

« Comment concilier circuits courts, durabilité et volume de production ? Les consommateurs s'interrogent. » Étude MIS Trend 2024

avant tout pour les produits transformés. Ils n'ont qu'un faible impact sur le choix des consommateurs, surtout pour la catégorie des fromages.

ACHETEZ-VOUS (OU QUELQU'UN D'AUTRE) LE GRUYÈRE AOP PLUTÔT LORSQU'IL EST EN ACTION OU PEU IMPORTE QU'IL SOIT EN ACTION OU NON ?

Base : 1'064 (2024) et 1'079 (2018) répondants, qui connaissent ce fromage



LE GRUYÈRE AOP FANTASMÉ : QUELLE IMAGE POUR LE PRODUIT ?

Valeur sûre, régional, incontournable, aimé de tous, en toutes circonstances. Face à ses concurrents, le Gruyère AOP est considéré comme un « fromage au goût unique, meilleur que les autres fromages ».

Seuls le prix et le caractère gras et salé du Gruyère AOP suscitent quelques réserves. La tradition demeure l'un des atouts majeurs du Gruyère AOP, renforçant son image d'authenticité et de savoir-faire ancestral. Son goût inimitable, sa qualité et son caractère convivial continuent de séduire toutes les générations. En somme, acheter un morceau de Gruyère AOP, c'est savourer bien plus qu'un fromage : c'est goûter à un fragment du patrimoine suisse, un héritage de saveurs et de traditions intemporelles.

LE SONDAGE : COMMENT ÇA MARCHE ?

- Un échantillon représentatif de 1076 personnes ont été interviewées.
- Ces personnes ont répondu à une trentaine de questions à choix multiples et ouvertes liées à la consommation et à l'image du Gruyère AOP.
- En complément, MIS Trend a constitué 6 groupes de consommatrices et consommateurs réguliers de fromage, dont 2 à Lausanne, 2 à Zurich et 2 à Lucerne.
- Le but de ces « focus groups » a été d'obtenir des réponses précises et nuancées à des questions sur le positionnement lors d'entretiens d'une durée de 2h30.
- Les résultats ont été pondérés de sorte à correspondre à la réalité démographique du pays en termes de régions, genres et âges des répondants.



Alpage des Morthéys, au pied du sommet du Vanil Noir dans les Préalpes fribourgeoises

VENTES DE GRUYÈRE AOP À LA HAUSSE, UNE BONNE NOUVELLE ? OUI, MAIS...



Kevin Vonlanthen, Directeur de Fromage Gruyère SA

Directeur de Fromage Gruyère SA et membre du Comité de l'IPG, Kevin Vonlanthen a réalisé une étude des ventes du Gruyère AOP sur la base de chiffres fournis par la société Nielsen Holding. Celle-ci collecte des données sur les ventes dans la grande distribution en Suisse. Les ventes augmentent mais prudence, avertit le pilote de l'analyse. Décryptage.

Kevin Vonlanthen, qu'est-ce qui différencie le sondage MIS Trend, évoqué dans les pages précédentes, de l'enquête que vous avez commandée à Nielsen Holdings ? MIS Trend sonde un panel de personnes sélectionnées : ce qu'ils pensent, ressentent ou disent faire. Pour sa part, Nielsen récolte les données par le biais des tickets de caisse de la grande distribution, autrement dit des informations sur les achats réels de tous les consommateurs suisses. On peut aussi dire que si MIS Trend reflète la puissance de la marque, Nielsen fournit des indicateurs sur la performance du produit.

A quoi vous servent ces données en tant qu'affineur ? Pour négocier avec nos clients de la grande distribution, nous avons besoin de connaître les ventes en volume, en chiffre d'affaire, par région, par client, par produit etc. Ces informations précieuses nous permettent de nous comparer avec des produits concurrents pour ensuite proposer des mesures chez le client dans le but de progresser. Et bonne nouvelle, les ventes de Gruyère AOP sont en croissance dans les supermarchés suisses !

Des ventes qui augmentent : c'est forcément bon pour la filière ?

Au risque de vous surprendre : oui et non, c'est plus subtil que cela. Vendre davantage c'est bien mais si c'est uniquement au travers d'actions, cela comporte des dangers : passé un certain seuil, qui ne se détermine pas de manière absolue, un cercle vicieux s'enclenche et un retour en arrière est extrêmement compliqué. C'est-à-dire que les clients s'habituent à des prix barrés et ne reconnaissent plus la valeur de base du produit, qu'ils estiment normal d'obtenir à prix bas. Cet indicateur est très important pour la filière.

« Trop d'actions sur les prix augmentent les ventes mais portent atteinte à l'image de marque du produit » Kevin Vonlanthen, membre du Comité de l'IPG

Nous constatons que le taux de promotion est passé d'environ 20% avant la crise du Covid à plus de 40% en 2024. C'est là tout le paradoxe : les vendeurs comme les acheteurs veulent plus de promotions car elles attirent les consommateurs dans les magasins. Mais ces mêmes promotions détériorent l'image de marque du produit. En tant que produit Premium, le Gruyère AOP doit éviter cet écueil. C'est pourquoi l'IPG a intérêt à suivre ce paramètre de près. Ce d'autant plus que nous le savons aussi : en attirant les clients, les promotions sur le Gruyère AOP permettent aux détaillants de vendre quantité d'autres produits ; une vraie aubaine pour eux en période d'inflation, mais pas forcément pour nous.

Les promotions ne sont-elles pas aussi une réponse à la diminution du pouvoir d'achat ?

Evidemment, elles s'inscrivent dans un contexte économique moins favorable. J'ai pu constater dans mes analyses que pratiquement tous les grands distributeurs ont affiché un prix moyen au kg de Gruyère inférieur à celui de 2023. Cette baisse tendrait à démontrer qu'un plafond de prix a été atteint en 2023. Actuellement, le Gruyère AOP poursuit une croissance plus marquée en volume qu'en valeur (chiffre d'affaire). Ceci indique une pression marquée sur le prix du produit.

En d'autres termes, la croissance, oui, mais pas à tout crin ?

Exactement ! Le Gruyère AOP résiste aux tempêtes grâce à son image forte et sa haute qualité. Aujourd'hui, nous avons un équilibre entre le prix élevé, la qualité garantie et la quantité que le marché peut absorber. Cet équilibre est fragile et nous devons tout faire pour le maîtriser. Nous avons pu le constater lors de la dernière crise : lorsqu'un des paramètres n'est plus en adéquation avec la réalité du marché, les 2 autres paramètres déraillent. Et ceci est valable pour les 3 paramètres : selon toute vraisemblance, si on touche à la qualité par exemple, les volumes ou le prix seront perturbés.

Donc : statu quo sur tous les plans ?

Non, je crois pouvoir dire au nom du comité que nous entendons – et vivons, pour certains d'entre nous – les problèmes des

membres de la filière : la pression sur les prix, les complexités administratives, l'incertitude des marchés, les difficultés de recrutement de personnel. Nous savons que la relève a besoin de perspectives dans un monde qui subit régulièrement des coups d'accélérateur. Nous devons rester à l'écoute du marché et des nouvelles technologies. Mais nous sommes aussi convaincus que le maintien de la qualité est une des clés de notre pérennité.

« Le Gruyère AOP résiste aux tempêtes grâce à son image forte et sa haute qualité ». Kevin Vonlanthen, membre du Comité de l'IPG

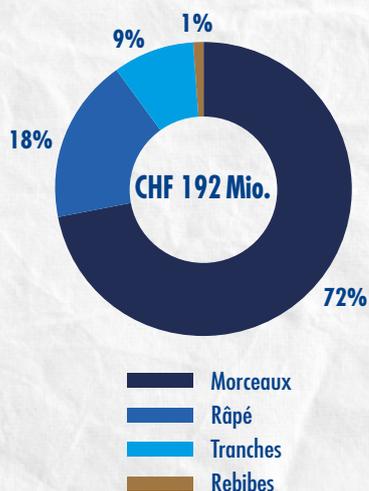
LES ÉTUDES DE MARCHÉ NIELSEN : MODE D'EMPLOI

Une stratégie de vente gagne en efficacité grâce à la connaissance du marché et des comportements des consommateurs. Mais comment accéder à ces informations ? Réputée dans le monde entier, l'entreprise Nielsen Holdings collecte les données de scanning des grands distributeurs. Elle recueille également des informations clés auprès de panels représentatifs de consommateurs : où ils achètent, à quelle fréquence, dans quels volumes etc. Les enquêtes renseignent donc sur la performance d'un produit dans les supermarchés d'une région ou d'un pays. Les entreprises y recourent pour suivre les grandes tendances et ajuster, voire modifier, leur stratégie de vente.

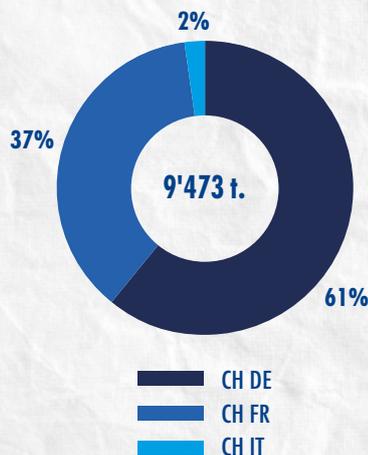
LE GRUYÈRE AOP DANS LA GRANDE DISTRIBUTION

- 18'661 tonnes de Gruyère AOP ont été consommées en Suisse en 2024, représentant 60% de la production totale. Parmi celles-ci, 9'500 tonnes (hors fondue) ont été écoulées par les grands distributeurs
- 192 mio de chiffre d'affaires
- Les ventes sont faites à 61% en Suisse alémanique, 37% en Suisse romande, 2% au Tessin
- 86% du Gruyère AOP destiné à la grande distribution sont vendus par Coop et Migros
- 90% des ventes se font sous forme de morceaux ou de Gruyère AOP râpé en sachet

RÉPARTITION DES DIFFÉRENTES FORMES DE CONDITIONNEMENTS DU GRUYÈRE AOP PAR LES GRANDS DISTRIBUTEURS SUISSES



RÉPARTITION DES VENTES DE GRUYÈRE AOP EFFECTUÉES PAR LES GRANDS DISTRIBUTEURS SUISSES PAR RÉGION LINGUISTIQUE (EN TONNES)



« LE GRUYÈRE AOP ? UN ÉVÉNEMENT À CHAQUE ÉTAPE ! »



Mon premier est fait de pâte dure et se fabrique depuis plus de 900 ans avec de l'or blanc. Mon second exige de l'endurance, se pratique, dit-on, depuis l'Antiquité, sur l'or blanc ! Ensemble, ils créent l'événement à la Coupe du Monde de ski de fond. Coup de projecteur sur une étape emblématique : Les Rousses, dans le Jura français.

Soleil royal, neige idéale, public enjoué : en cette matinée de janvier, tous les ingrédients semblent réunis pour une étape premium de la Coupe du monde de ski de fond.

« Presenting Partner » dans le jargon, Le Gruyère AOP Switzerland a orné le paysage immaculé de notes dorées : banderoles, arche d'arrivée, panneaux, meules gonflables, stand de vente de hot fondues, le logo est partout, visible sur les différents canaux de diffusion de tous les pays venus couvrir l'événement. Quant au produit, il a conquis les palais à chaque instant : dans le village des partenaires, au sein de l'espace VIP et même sur le podium, où les meilleures athlètes ont été récompensés par un huitième de meule de Gruyère AOP.

UN MÉLANGE FONDUE UNIQUE

Au stade des Tuffes, l'équipe de l'IPG accueille quelques membres du comité curieux de prendre la température sur le terrain. L'un d'eux, maître-fromager, en a profité pour inviter une poignée de ses meilleurs clients. Enclins à une infidélité au Comté AOP, gloire fromagère régionale, les clients français se massent sur le stand du Gruyère AOP ; le site grouille de monde dans une convivialité qui réchauffe le cœur. Quant à la fondue, elle s'est carrément réinventée avec un mélange mi Gruyère AOP – mi Comté. C'est le « Mélange les Rousses », exemple de ce que la diplomatie peut créer de mieux : du lien entre le Gruyère AOP, qui jouit de l'exclusivité sur les autres étapes, et le Comté AOP, dont la filière sponsorise l'équipe de France de ski nordique. Les commentaires fusent, et c'est de bonne guerre : « savoureuse », « onctueuse à souhait », « C'est quelle moitié qui tire les fils ? », Il y manque un p'tit coup de Neuchâtel ! », entend-on rire ça et là. La collaboration fait des émules : « un signal beau et fort, peu courant de nos jours », se réjouit Sébastien Damnon, agriculteur à Pontarlier et membre du comité du Comté AOP.

LE GRUYÈRE AOP SOURCE D'INSPIRATION

Responsable des partenariats de la Fédération Internationale de Ski (FIS) sur les des 12 étapes de la Coupe du Monde 2025, Even Berck ne cache pas son coup de cœur pour Les Rousses. Il relève d'ailleurs le rôle joué par le Gruyère AOP, qui amène une véritable plus-value à l'étape : « Le Gruyère AOP est exemplaire dans la manière de communiquer, activer le public, faire connaître un produit et surprendre ». Et en effet : en soirée, se préparera

pour la première fois une fondue « Mélange des Rousses » géante pour les spectateurs.

LES FONDEURS AUSSI FONDENT POUR LA FONDUE

Si l'étape des Tuffes est connue pour sa capacité mobilisatrice, les experts y voient aussi un parcours technique très exigeant. De fait, le dépassement de soi est palpable chez les athlètes qui franchissent la ligne d'arrivée. Pour eux aussi, le Gruyère AOP fait partie intégrante d'une étape de la Coupe du Monde. À témoin, Zak Ketterson, fondeur américain parvenu aux quarts de finale de la compétition de sprint : « J'ai connu le Gruyère AOP en Europe,

« En créant l'événement, le Gruyère AOP amène une vraie plus-value à l'étape », Even Berck, responsable des partenariats à la FIS

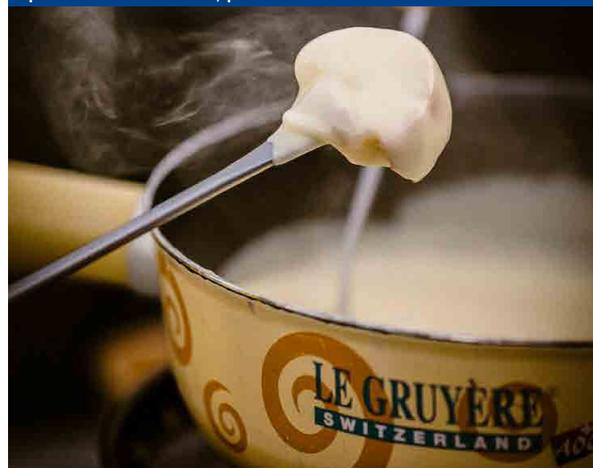
notamment grâce à notre championne Jessie Diggins qui partage régulièrement les morceaux reçus sur le podium avec l'équipe et le staff technique. Il est toujours très convoité et apprécié. Flâner autour de votre tente me met en appétit pour ce soir ! », plaisante-t-il.

L'ÉTAPE DES ROUSSES EN BREF

- 240 fondeurs et fondeuses au départ
- 17'000 spectateurs venus de France et d'ailleurs
- Rediffusion des compétitions sur 52 médias européens et nord-américains
- Présence de 110 journalistes par jour de compétition
- 170 kg de Gruyère AOP dégusté durant les trois jours de compétitions



Moment de partages, lors de la dégustation de la fameuse fondue Gruyère AOP – Comté, avec quelques membres du comité IPG ainsi que M. Sébastien Damnon, producteur de lait à Pontarlier.



LE FORT DES ROUSSES, ÉCRIN DU COMTÉ AOP

À quelques kilomètres du stade nordique, sur un terrain de plus de 21 hectares, soit l'équivalent de 3 Stades de France, se dresse le Fort militaire des Rousses, achevé en 1868. Une visite incontournable pour les gourmets puisque depuis 1998, cette forteresse, la 2^e plus grande de France, abrite les meules de Comté des Fromageries Arnaud. C'est Jean-Charles Arnaud, PDG de l'entreprise, qui a eu la lumineuse idée de transformer les lieux en super caves, autrement dit 37 salles voûtées réparties sur 7 étages de galeries dédiées à l'affinage. Un coup de génie : la température et l'humidité restent stables, tandis que le mouvement d'air chaud, qui remonte au centre de la salle et redescend de chaque côté des voûtes, propage idéalement le dioxyde de carbone et l'ammoniac dans l'air. « Une explosion de vie interne et externe », explique Jean-Charles Arnaud, venu saluer le prochain départ à la retraite de Philippe Bardet.

AOP depuis 1996, les Comté affinés au Fort des Rousses proviennent d'une trentaine de « fruitières », nom évocateur du « fruit » comme résultat du travail agricole, équivalent aux sociétés de laiterie de la filière du Gruyère AOP. Les meules ont entre 8 jours et 3 semaines à leur arrivée et sont affinées entre 4 et 36 mois, développant des arômes divers selon leurs parcours dans les galeries. Constamment remplies, les salles contiennent 190 000 meules. Voilà qui fait rêver...



La galerie des visiteurs du Fort des Rousses propose une immersion captivante entre l'héritage historique de ce site emblématique et le savoir-faire de l'affinage des meules Comté.





Le skieur américain Zak Ketterson devant le stand du Gruyère AOP



DÉCOUVREZ CETTE COUPE DU MONDE EN VIDÉO

Revivez les moments forts de la Coupe du Monde des Rousses à travers des images exclusives de la visite du Fort des Rousses, de la fondue géante et, bien sûr, des compétitions. Scannez le QR code pour plonger au cœur de l'événement.



CROSS COUNTRY WORLD CUP

LE GRUYÈRE AOP ASSOCIÉ À DE GRANDS ÉVÉNEMENTS

DE MAI À SEPTEMBRE 2025

MILLE GRUYÈRE

Le Gruyère AOP soutient les jeunes athlètes par le biais du Mille Gruyère, dont les finales régionales se dérouleront entre avril et août 2025. Elles permettent aux jeunes jusqu'à 15 ans de se qualifier pour la finale nationale qui aura lieu le samedi 20 septembre à Lausanne.

mille-gruyere.ch

BCN TOUR

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

bcn-tour.ch

BEA

Du 25 avril au 4 mai, Le Gruyère AOP aura un stand au Comptoir de Berne.

bea-messe.ch

THE GOOD FOOD & WINE SHOW

Le Gruyère AOP sera de retour en Australie du 30 mai au 1^{er} juin pour le Good Food & Wine Show de Melbourne. Dans le cadre de cette manifestation gastronomique, les visiteurs auront l'occasion de découvrir et d'apprécier les différents types d'affinage du Gruyère AOP. Après Melbourne, le salon prendra place à Sydney du 20 au 22 juin, où le Gruyère AOP sera également présent avec son propre stand. Le Good Food & Wine Show se poursuivra à Perth du 18 au 20 juillet puis, finalement, à Brisbane du 20 au 26 octobre avec la présence du Gruyère AOP.

goodfoodshow.com.au

SIERRE BLUES FESTIVAL

Le Gruyère AOP soutient le Sierre Blues Festival qui aura lieu cette année du 12 au 14 juin. Le festival propose des concerts en plein air et des animations dans différents lieux de la ville valaisanne.

sierreblues.ch

CHAMPIONNATS D'EUROPE D'ATHLÉTISME PAR ÉQUIPE

Le Gruyère AOP sera présent du 27 au 29 juin à Madrid (ESP) pour les championnats d'Europe d'athlétisme par équipe.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-team-championships-division-1/overview

SUMMER FANCY FOOD SHOW

Du 29 juin au 1^{er} juillet, Le Gruyère AOP aura un stand au Summer Fancy Food Show, la grande foire alimentaire de New York. Dans le cadre de cet événement, les professionnels de l'alimentation pourront déguster différents affinages de Gruyère AOP.

specialtyfood.com/fancy-food-shows/summer

MONTREUX JAZZ FESTIVAL

Le Gruyère AOP est partenaire du Montreux Jazz Festival qui a lieu du 4 au 19 juillet. Cet événement emblématique réunit des artistes de renommée internationale sur les rives du lac Léman. À cette occasion, des sticks de Gruyère AOP seront distribués au public.

montreuxjazzfestival.com

EUROPEAN ATHLETICS U23 CHAMPIONSHIPS

Cette année, entre le 17 et 20 juillet, les championnats d'athlétisme européens des jeunes de moins de 23 ans se déroulent à Bergen en Norvège. Le Gruyère AOP apporte son soutien à ces jeunes sportifs.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u23-championships/overview

EUROPEAN ATHLETICS U20 CHAMPIONSHIPS

Dans le cadre de son engagement avec la fédération d'athlétisme européenne, Le Gruyère AOP est sponsor des Championnats d'Europe U20 qui prendront place à Tampere (FIN) du 7 au 10 août.

european-athletics.com/competitions/european-athletics-u20-championships/overview

ATHLETISSIMA

Le meeting international d'athlétisme de Lausanne se déroulera le mercredi 20 août. C'est l'une des épreuves de la Diamond League organisée par l'Association internationale des fédérations d'athlétisme (IAAF).

lausanne.diamondleague.com

CHAMPIONNATS SUISSES D'ATHLÉTISME ÉLITE

Le Gruyère AOP est partenaire de ce rendez-vous national de l'athlétisme qui aura lieu du 23 au 24 août à Frauenfeld.

swiss-athletics.ch/fr/championnats-suisse

WELTKLASSE ZÜRICH

Le Gruyère AOP soutient le rendez-vous international d'athlétisme de la Weltklasse qui se déroulera le 28 août au stade Letzigrund de Zurich. Ce concours fait également partie de la prestigieuse Diamonds League qui réunit les meilleurs athlètes du monde dans différentes disciplines.

weltklassezuerich.ch

GROUPE E TOUR

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

groupe-e-tour.ch



MONDIAL DU FROMAGE

Le Gruyère AOP sera présent au Mondial du Fromage à Tours, du 14 au 16 septembre. Cet événement international réunit les professionnels du secteur pour un concours fromager et des échanges sur l'innovation, le savoir-faire artisanal et les tendances du marché.

mondialdufromage.com

UCI MOUNTAIN WORLD CUP – LENZERHEIDE

Le Gruyère AOP sera exceptionnellement sponsor de l'UCI Mountain Bike World Cup à Lenzerheide, une étape du championnat de la Coupe du Monde de VTT Cross-Country et

Downhill. Du 19 au 21 septembre, l'élite mondiale du VTT se retrouvera au cœur des Alpes suisses pour des compétitions intenses, alliant performance, technique et adrénaline.

mtbworldcup.ch/de

BROT CHEF

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

hotelgastrounion.ch/de/sbkpv/brot-chef

ŒUF CROUSTILLANT AU GRUYÈRE AOP

EN-CAS

4

30'

7'



INGRÉDIENTS

- 4** œufs de poule
- 100 g** d'œuf entier battu
- 50 g** de farine
- 100 g** de chapelure
- 50 g** de Gruyère AOP
- 400 g** d'huile de colza (à haute teneur en acide oléique)
- Sel et poivre



Découvrez chaque mois
une nouvelle recette avec
Le Gruyère AOP

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

PRÉPARATION

- 1.** Faire cuire les œufs pendant 5 minutes, puis les plonger directement dans de l'eau glacée.
- 2.** Les écaler et les sécher avec précaution.
- 3.** Faire chauffer l'huile de friture (180 °C).
- 4.** Mettre la farine et l'œuf entier battu dans des récipients séparés. Mettre la chapelure et le Gruyère AOP râpé dans un autre récipient.
- 5.** Passer ensuite les œufs dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- 6.** Faire dorer les œufs dans l'huile de friture (1 à 2 minutes).
- 7.** Laisser égoutter sur du papier absorbant et déguster au choix avec une salade ou une relish (voir la recette Le Gruyère AOP du mois d'août).



TRUCS ET ASTUCES

Avant de faire cuire les œufs, faire bouillir l'eau, puis baisser le feu avant d'y ajouter les œufs pour éviter qu'ils ne «dansent» dans l'eau et se cassent facilement. Il est possible d'écaler les œufs directement dans l'eau glacée pour plus de facilité. Veiller alors à ce qu'ils aient complètement refroidi.

INFORMATIONS

L'œuf croustillant au Gruyère AOP est un mets délicieux et délicat qui séduit par sa facilité de préparation et son goût intense. Dans ce plat raffiné, le mariage œuf et Gruyère AOP dans une panure délicate offre une expérience aromatique toute en croustillant.

Le Gruyère AOP, un fromage suisse traditionnel connu pour ses riches notes de noisette et sa subtile saveur corsée, donne à la recette une profondeur particulière. Cet œuf croustillant est parfait en entrée, comme en-cas ou comme point d'orgue d'un brunch.

L'association d'un œuf au jaune coulant et d'une panure bien dorée avec le goût intense du fromage flattera tous les palais. Laissez-vous tenter par l'œuf croustillant au Gruyère AOP et découvrez un plaisir aussi simple que raffiné!

Stéphanie Zosso