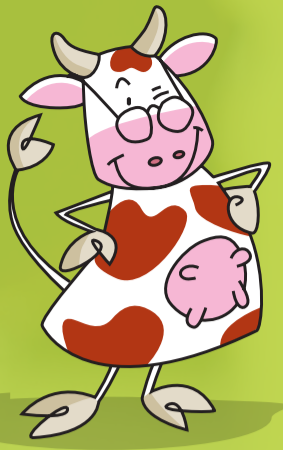


La lettre semestrielle d'information  
du Syndicat Interprofessionnel  
du Gruyère de France

1<sup>er</sup> semestre 2023



# Les Carnets du GRUYÈRE DE FRANCE

## Le Gruyère IGP souffle sa 10<sup>e</sup> bougie

Depuis mon installation en 2014, je suis fier de faire partie de la filière Gruyère de France qui progresse et se consolide au fil des années, grâce à un collectif fort. Déjà 10 ans d'IGP et de progrès continus !

Notre filière est riche de sa diversité régionale : de la Haute-Saône à la Savoie, les différentes pratiques et approches lui apportent une réelle valeur ajoutée. En regardant le chemin parcouru, nous pouvons constater la belle évolution de notre filière et nous sommes déterminés à continuer à faire progresser encore le Gruyère de France.

Nous avons travaillé dur pour maintenir la qualité et nous adapter aux enjeux environnementaux.

Ensemble, soutenons et promouvons notre Gruyère de France, symbole de notre savoir-faire et de notre patrimoine fromager !

**Vincent Cuenot**  
Vice-président du SIG  
Producteur de lait EARL du Jourey à Montancy (Doubs)



**ANNIVERSAIRE DU GRUYÈRE**  
Déjà 10 ans d'IGP !

**PORTRAIT VINCENT FERNANDES**  
La filière Gruyère pour valoriser le pâturage

**PROJET ATYPIQUE**  
Une production de Gruyère IGP fermier

**LE GRUYÈRE DE FRANCE EN FÊTE**  
Fêtons ensemble les 10 ans de l'IGP



Retrouvez tous les Carnets du Gruyère de France sur [www.gruyere-france.fr](http://www.gruyere-france.fr)







## Silence, On tourne !

Le Gruyère de France prépare son tout nouveau spot publicitaire avec la collaboration de l'agence Kameleon de Besançon. La vidéo sera publiée cet été, d'abord sur les réseaux sociaux et le site Internet, à l'occasion du dixième anniversaire de l'IGP, puis l'année prochaine sur nos écrans de télévision.

Grâce à l'utilisation d'une caméra GOPRO, le spectateur sera plongé au cœur de l'univers du Gruyère de France. En seulement 12 secondes, le film retracera le parcours d'un morceau de Gruyère, depuis son affinage en cave jusqu'à son arrivée sur la table. Une immersion visuelle au rendez-vous !



## L'IGP Gruyère fête sa décennie gourmande avec des partenariats locaux sur Instagram

Pour célébrer dix années de délice, l'IGP Gruyère de France s'associe sur les réseaux à des marques et produits locaux, mettant en avant notre patrimoine gastronomique. Des jeux concours sur Instagram sont ainsi organisés pour animer notre communauté de followers tout au long de l'année, leur offrant la chance de remporter des box contenant du Gruyère de France et d'autres produits de marques régionales comme de la moutarde Reine de Dijon, des biscuits de la Maison ORSET, la Saucisse de Montbéliard, l'Eau de Vellemifroy... Rejoignez-nous sur @gruyerefrance pour découvrir les prochains partenariats !



## Retour sur le voyage de presse

Les 26 et 27 avril derniers, les acteurs de la filière ont accueilli un groupe de journalistes, venus spécialement pour les 10 ans de l'IGP Gruyère. Durant ces deux journées intenses, ces invités spéciaux ont eu l'opportunité de découvrir la filière Gruyère de France : de la visite d'exploitations laitières à la découverte des étapes de fabrication à la fromagerie de Port-sur-Saône et de l'affinage à Poligny. Les retombées médiatiques de cette opération de presse ne se sont pas fait attendre : plusieurs articles ont été publiés dans des journaux et des parutions dans des magazines sont à venir.



# Cette année, le Gruyère de France fête les 10 ans de son IGP !

2013 - 2023 : déjà 10 ans... Une étape importante pour toute la filière, marquée par des réalisations majeures et une reconnaissance croissante.



C'est en février 2013 que l'annonce de l'obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP) pour le Gruyère de France vient couronner des années de travail et d'efforts, une grande victoire pour le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère (SIG) ! Cette labellisation, qui fait suite à l'AOC obtenue en 2007, ouvre de nouvelles perspectives pour le Gruyère de France, lui conférant une identité encore plus forte « Avec l'IGP, le Gruyère prend un nouveau départ dans le monde des fromages sous appellation » souligne Olivier Grillet, président du SIG en 2013. Ces dix années d'IGP ont apporté stabilité et valorisation à la filière, comme le souligne Aurélien Drouhard, président de la Commission Communication du SIG : « L'IGP a sécurisé la filière, offrant une protection aux agriculteurs et une légitimité aux produits portant ce label ». Cette reconnaissance a également renforcé la confiance des clients envers la qualité du Gruyère de France. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : depuis 2013, les ventes de Gruyère de France ont augmenté de 59 %, dépassant les 2 700 tonnes annuelles en 2022. La filière n'a cessé de tendre vers une dynamique positive permettant ainsi une belle progression de la production et des ventes « La reconnaissance en IGP a été suivie d'un travail acharné pour moderniser les ateliers de fabrication, améliorer la qualité, gérer les volumes et s'adapter aux défis du marché. La communication a également joué un rôle essentiel dans ce succès » témoigne Julien Couval, président du SIG. Cette réussite est le fruit d'un engagement collectif fort et de la capacité des opérateurs de la filière à répondre aux différents besoins des marchés, qu'ils soient français ou

étrangers. Les divers formats proposés à la vente, tels que le râpé, les portions et les tranches, ont également contribué à ce succès. Le Gruyère IGP répond parfaitement aux attentes des consommateurs. Son cahier des charges rigoureux garantit des valeurs rassurantes et une qualité constante qui inspirent confiance lors de l'acte d'achat. Son goût subtil et floral ainsi que sa texture onctueuse séduisent les palais des plus petits aux plus grands. Le Gruyère de France s'adapte à une large gamme de consommateurs et d'usages. Que ce soit pour un apéritif, une pause gourmande, en râpé dans un gratin, ou sur un plateau, il trouve sa place dans de nombreuses occasions. En plus des qualités indéniables du Gruyère de France et de l'engagement des acteurs de la filière, il est essentiel de souligner le travail de promotion et de communication qui a contribué à le faire connaître auprès d'un large public. Au cours de ces 10 dernières années, de nombreuses actions ont été entreprises pour valoriser et faire découvrir le Gruyère. Des dégustations et animations ont été organisées lors de foires et d'événements, offrant aux consommateurs l'opportunité de découvrir ses richesses organoleptiques. De multiples supports de communication ont été créés, mettant en avant ses spécificités et atouts. Des campagnes d'affichage, des partenariats médias (TV, radio), ainsi qu'une présence active sur les réseaux sociaux ont contribué à accroître sa visibilité et à renforcer sa notoriété. Grâce à ces efforts soutenus en matière de promotion et de communication, le Gruyère de France a pu toucher un public de plus en plus large.



## Félicitations !

Le concours général agricole des fromages s'est déroulé le lundi 27 février 2023, durant le Salon de l'Agriculture. Dans la catégorie Gruyère IGP, une médaille d'or a été décernée à un fromage produit par l'atelier Bôzieux de Port-sur-Saône (Haute-Saône), et affiné par Monts & Terroirs à Poligny (Jura). Bravo à tous pour cette belle médaille !



## Assemblée générale du SIG

Près de 70 personnes se sont réunies à Trévil-lers le mercredi 5 avril 2023, pour l'assemblée générale du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère. Ce fut l'occasion pour les acteurs de la filière et partenaires présents de faire une rétrospective sur la décennie de l'IGP Gruyère. Plusieurs témoignages et vidéos se sont succédés, pour faire le point sur les évolutions au sein de la filière, sur le plan technique, en termes de commercialisation et de régulation de l'offre, sur les actions engagées pour la promotion du Gruyère... Une filière qui a fait du chemin depuis 10 ans, et qui a un bel avenir devant elle ! Au cours de cette assemblée générale, Anne Loosfelt de la Fromagerie Chabert, a fait part de son souhait de démissionner du conseil d'administration (collège affineur). Elle a été remplacée par Mathilde Louis, du même atelier.



## Partenariat avec le lycée agricole Reinach

Cette année, la filière Gruyère de France a parrainé le voyage d'étude en Suède des étudiants du lycée agricole Reinach, à La Motte-Servolex. Le voyage s'est déroulé du 08 au 17 mai, avec 26 étudiants en classe de BTS ACSE (Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole) et GDEA (Génie des Equipements Agricoles). Un programme varié, avec la découverte des spécificités de l'agriculture suédoise, des visites d'entreprises tels que le centre d'expérimentation Delaval ou le constructeur Väderstad. Des visites culturelles ont complété ce programme professionnel, avec notamment un plongeon dans la culture viking. Le trajet retour a été l'occasion d'un passage par Copenhague, ses façades colorées et ses canaux. Ce partenariat permet aussi de s'appuyer sur les élèves tout au long de l'année pour faire la promotion du Gruyère de France : d'abord durant les portes ouvertes du lycée le samedi 25 mars dernier, puis aux côtés des acteurs de la filière au cours de la foire de Rumilly le 30 septembre et enfin à l'occasion des portes ouvertes de l'atelier de Saint-Germain-la-Chambotte le 7 octobre. Autant d'occasions pour les étudiants de faire découvrir toutes les qualités du Gruyère IGP !

# Portrait : Vincent Fernandes La filière Gruyère pour valoriser le pâturage

Installé en 2011, Vincent Fernandes a choisi de basculer en « système herbager » quelques années plus tard, afin de mieux valoriser l'atelier lait.



Il a nécessité de nombreuses adaptations au sein de l'EARL : transformation du parcellaire (diminution de l'atelier céréales, augmentation de la surface en herbe), amélioration de la qualité des foin, intégration de betteraves dans l'assolement et dans la ration (15 à 18 kg distribués de mi-octobre à fin mars) ...

Aujourd'hui, l'EARL du Parterre produit environ 750 000 litres de lait valorisés en Gruyère IGP. Vincent Fernandes se dit pleinement satisfait de cette évolution, qui permet une bonne valorisation du parcellaire et de l'atelier lait, avec 40 ha de pâturage répartis autour des bâtiments et l'utilisation de la betterave. « Je suis prêt à m'adapter aux futures évolutions de la filière Gruyère IGP » conclut le producteur qui voit l'avenir d'un œil serein, avec de nouveaux défis à relever pour continuer à s'améliorer.



Vincent Fernandes s'est installé en 2011 à l'EARL le Parterre, à Venisey en Haute-Saône. Pendant quelques années, il a conservé une conduite d'exploitation qui ne valorisait pas pleinement le potentiel herbager du parcellaire (3 ha de promenade). L'EARL produisait alors environ 900 000 litres de lait, livrés à la coopérative Pâturages Comtois à Aboncourt-Gésincourt. En 2019, il a décidé de passer en « système herbe » pour entrer dans la filière Gruyère IGP. Ce choix était guidé par le souhait de redonner de la valeur ajoutée à l'atelier lait, mais aussi de répondre à l'attente sociétale de voir des vaches dans les prés. « Le parcellaire et les types de sols de l'exploitation étaient relativement bien adaptés au pâturage ; la filière Gruyère offrait alors une belle opportunité », explique l'éleveur. « Ce projet était un véritable défi technique et économique ».

## Evolution de la filière Un projet atypique : Production de Gruyère IGP fermier

Un nouvel atelier a vu le jour au sein de la filière Gruyère fin 2022 ; il s'agit du GAEC des Prés destinés dont les premiers fromages ont été commercialisés au printemps 2023.

Après une formation à l'ENIL de Mamirolle, Nicolas Henry a travaillé pendant 5 ans au CTFC (Centre Technique du Fromage Comtois), puis 5 ans en tant que fromager, dont 3 dans un atelier qui produisait du Gruyère IGP. En 2021, Nicolas rejoint son frère Ghislain sur l'exploitation familiale, le GAEC des Prés Destinés à Liévans en Haute-Saône, qui produit du lait pour la filière Gruyère IGP. Fort de ses 10 années d'expérience en fromagerie, il ambitionne tout naturellement de monter un atelier de transformation à la ferme. « J'ai choisi le Gruyère parce que c'est une filière dynamique, c'est un produit qui me plaît et surtout, qui a un bel avenir devant lui ! », explique Nicolas. « Le projet a muri en partenariat avec Monts&Terroirs, qui se charge aujourd'hui de l'affinage et de la commercialisation ». La construction de l'atelier a nécessité environ 6 mois de travaux. Les fabrications ont pu débuter en novembre 2022, et les premiers Gruyère IGP fermiers sont sortis de cave mi-mars 2023. L'objectif est de produire du Gruyère trois jours par semaine, pour atteindre environ 500 meules par an. Cet atelier original et unique au sein de la filière Gruyère IGP suscite l'intérêt des médias, avec de nombreux reportages au cours des dernières semaines. Une médiatisation qui contribue à la notoriété du Gruyère de France et bénéficie ainsi à toute la filière !





# Le Gruyère de France en fête !

## En 2023, fêtons ensemble les 10 ans de l'IGP

**P**our célébrer les 10 ans de son IGP, la filière organisera à l'automne 10 jours festifs entre Savoie et Franche-Comté : « Le Gruyère de France en Fête ! » du vendredi 29 septembre au dimanche 8 octobre.

10 jours pour célébrer une décennie gourmande avec des animations, des dégustations, des visites de fermes... sans oublier la « Tournée du Food

Truck » qui sillonnera les routes régionales (Besançon, Montbéliard, Belfort, Annecy-le-Vieux, Saint-Germain la Chambotte, Dijon) pour faire découvrir ou re-découvrir le Gruyère IGP.

Retrouvez des portes ouvertes chez nos producteurs, des animations dans les magasins, des démonstrations culinaires... Pour découvrir le **programme complet** rendez-vous sur le site internet [www.gruyere-france.fr/10ans.html](http://www.gruyere-france.fr/10ans.html)

**Le 8 octobre**  
Présence à la Cité Internationale de la Gastronomie de Dijon (21)  
Animation et dégustation de Gruyère de France  
Démonstration de fabrication

**Le 30 septembre**  
Portes ouvertes chez Terroir de Haute-Saône : visite de l'atelier Gruyère IGP, dégustations, et visite d'une ferme laitière. Aboncourt (70)

**Le 7 octobre**  
Journée du Gruyère IGP à la fromagerie Bôzieux. Journée accueil scolaire le 6 octobre. Port-sur-Saône (70)

**Le 28 octobre**  
Grand repas de la filière Noidans-lès-Vesoul (70)

**Le 30 septembre**  
Foire de Rumilly (74)  
Dégustations autour du Gruyère de France

**Le 7 octobre**  
Portes ouvertes à la fromagerie Chabert : visite de l'atelier de fabrication, et des caves d'affinage, dégustations et animations, démonstration de fabrication... Saint-Germain-la-Chambotte - Entrelacs (73)

**Les 29 & 30 septembre et 1<sup>er</sup> Octobre**  
Présence au « Week-end Gourmand du Chat Perché » à Dole (39)  
Animation, dégustation et vente de Gruyère de France  
Démonstration de fabrication

**Du 29 septembre au 8 octobre**  
Des portes ouvertes chez nos producteurs de lait sont organisées en Savoie et Franche-Comté. Programme sur notre site Internet.

**La tournée du food truck du 2 au 8 octobre**  
Animations autour des accords et dégustations de Gruyère IGP en Franche-Comté et Savoie.

Vous êtes producteur de lait pour le Gruyère de France et vous souhaitez, vous aussi, organiser une porte ouverte pendant les 10 jours festifs ? Contactez-nous, nous ajouterons votre animation au sein du programme officiel. > **Syndicat Interprofessionnel du Gruyère - 17 quai Yves Barbier 70000 Vesoul - 03 84 77 14 47**

## Travaux : un nouvel atelier pour les Fruitières Réunies

**La coopérative de Trévillers a inauguré son nouvel outil de production, le 15 avril 2023.**

**L**a coopérative Les Fruitières Réunies, située à Trévillers dans le Doubs, regroupe 56 associés coopérateurs pour 35 points de collecte. Les près de 9,6 millions de litres de lait collectés chaque année sont transformés en Comté, Morbier, Gruyère, raclette, beurre et crème. L'atelier produit environ 4 000 meules de Gruyère IGP par an.

Les produits sont commercialisés en partie dans les quatre magasins de la Fruitière, situés à Trévillers, Valentigney (Doubs), Danjoutin (Territoire de Belfort) et Soppe-le-Bas (Haut-Rhin).

En 2022, la coopérative a mis en œuvre des travaux d'aménagement et d'extension de son atelier de transformation. L'objectif était notamment d'améliorer les conditions de travail des fromagers. Ces travaux ont nécessité l'arrêt des fabrications durant quelques jours, et les fromagers ont pu reprendre la transformation dans un atelier flambant neuf le 7 juillet 2022.

Après avoir accueilli les acteurs de la filière le 5 avril dernier, à l'occasion de l'assemblée générale du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère, ce bel outil de production a été inauguré le 15 avril. Producteurs et fromagers ont fait visiter l'atelier durant toute la matinée. Un moment de convivialité a clôturé cette journée de découverte.

