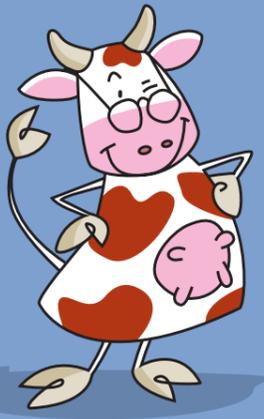


La lettre semestrielle d'information
du Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France

2^e semestre **2021**

Les Carnets du **GRUYÈRE** DE FRANCE



La promotion du Gruyère de France se structure

Faire connaître, promouvoir et valoriser notre produit, voilà les objectifs des nombreuses actions de communication entreprises par le SIG. Et cela semble aujourd'hui porter ses fruits ! Le nom « Gruyère de France » s'installe progressivement dans l'esprit des consommateurs. Lors des événements, foires et manifestations auxquels nous participons, nous prenons directement le pouls de nos actions et en mesurons les résultats en termes de notoriété. Cela se traduit par un public plus réceptif et averti... et le parrainage météo sur France 3 Franche-Comté et Alpes semble y être pour beaucoup !

Les réseaux sociaux nous permettent également de dépasser les frontières régionales et de diffuser nos messages en un clic à toute la France. C'est pourquoi ceux-ci s'étoffent et de nouvelles opportunités se créent. Je vous invite à les découvrir dans cette newsletter.

Dans cette dynamique, la communication du Gruyère se structure et le groupe de travail s'est transformé en commission communication que j'ai le plaisir de présider depuis avril 2021.

C'est une mission très gratifiante de pouvoir prendre part à la valorisation du produit pour lequel le lait de mon exploitation est transformé !

Aurélien Drouhard,
Producteur de lait à Mailleroncourt-Charette & Président de la
commission communication du SIG



**UN ÉTÉ
au scénario atypique**

**Les SUPPORTS DE COMMUNICATION
se diversifient**

**MATHILDE LOMBARD : nouvelle productrice
dans la filière Gruyère IGP**

**Des RECETTES FACILES
et GOURMANDES**



Gruyère
France

The logo for Gruyère France, featuring a stylized cow head in blue and red, and the text 'Gruyère France'. Below it is the official IGP seal for Gruyère.

Retrouvez tous les Carnets du Gruyère de France sur www.gruyere-france.fr



Les Montbéliardes arrivent en ville

Au cours du mois de septembre, les bisontins et les personnes de passage dans la capitale franc-comtoise ont pu se retrouver nez-à-nez avec de belles Montbéliardes ! En effet, pendant deux semaines, le tramway de la ligne T1 parcourant tout le centre-ville s'est paré des couleurs de l'affiche « Le Gruyère c'est nous ! » transportant directement la campagne en plein cœur de Besançon !

Une action de promotion très originale qui vient s'adresser à un public jeune et citoyen.



Une rentrée télévisée

Deuxième diffusion pour notre spot TV ! Tout au long du mois de septembre, le Gruyère de France a parrainé la météo sur France 3 Franche-Comté et Alpes.

A raison de 2 à 3 diffusions quotidiennes, notre film est apparu sur le petit écran de milliers de foyers (dans les Savoies et en Franche-Comté) et également en pré-diffusion des replays de la chaîne durant le mois d'octobre.

Tournée l'été dernier au GAEC du Lozain à Monjustin-et-Velotte en Haute-Saône, la vidéo montre en 12 secondes l'esprit convivial et champêtre qui nous appartient tant. Et les bonnes bouilles des enfants de la filière y ont largement contribué.



Vous avez manqué la diffusion du spot TV ? Retrouvez-le sur notre chaîne Youtube : Gruyère France IGP



Renouer avec le public



Avec la levée du confinement en juin dernier, les manifestations accueillant du public ont enfin pu reprendre du service, pour le plus grand bonheur des acteurs de la filière !

Le Gruyère était présent au Printemps bio le 4 juillet à Villers le Sec, à l'Escapade Roulante & Gourmande le 11 juillet à Montbozon, aux Rendez-Vous Gourmands à Ray-sur-Saône le 18 août, au Slow Up de la Vallée de l'Ognon le 12 septembre... Sans oublier les nombreuses actions de partenariats menées avec le GPPR et les offices de tourisme de Haute-Saône pendant tout l'été. Soit au total plus de 80 dates où l'ont pouvait déguster du Gruyère IGP.

Bien sûr les actions de promotion continuent cet automne !

Pâturages & récoltes 2021 Une campagne atypique

Alors que les prévisions météorologiques et l'expérience des années précédentes incitaient à se préparer à un scénario de sécheresse, le froid et les précipitations ont perturbé la fenaison, et dans une moindre mesure le pâturage, tant en Franche-Comté que dans les Savoies.



En altitude comme en plaine, la végétation a pris du retard à cause d'un printemps froid.



Là où une première coupe a pu être faite avant les pluies de juin, la qualité était au rendez-vous.

Après un épisode de chaleur remarquable pour la saison fin mars-début avril, le printemps 2021 a été marqué par une grande fraîcheur, avec une succession de nuits très froides et de fortes gelées. En mai, un défilé de perturbations très actives s'est traduit par des épisodes de fortes précipitations et des chutes de neige en altitude sur les massifs de l'Est... L'été a été à la fois froid et remarquablement pluvieux, avec un cumul des précipitations de juin et juillet au 3^e rang des plus élevés depuis 1959. « Les courbes de croissances de l'herbe réalisées d'après les mesures dans les parcelles de référence montrent une cinétique différente de la pousse, aussi bien en plaine qu'en montagne, avec un pic de production retardé de plus d'un mois, et un maintien de la croissance de l'herbe tout au long de l'été. », détaille Margaux Reboul Salze, du groupe Herbe de Franche-Comté. Même constat dans les Savoies : « les pluies ont surtout perturbé les récoltes de fourrages, entraînant des retards de fauche par rapport au stade optimal, récapitule Anne Loosfelt, en charge du suivi des producteurs de lait de la Fromagerie Chabert, même si les équipements de séchage en grange ont pu limiter la casse. Alors qu'on anticipait une sécheresse, il a fallu gérer l'excès d'eau ! » Les rendements sont bons à élevés, mais les qualités récoltées hétérogènes.

Accès au pâturage et piétinements

Côté pâturage, la pousse de l'herbe, soutenue par les fréquents passages pluvieux, s'est avérée plutôt favorable à la

continuité du pâturage. « Les apports de fourrages secs en appoint ont été très limités au cours de cette saison, contrairement aux pratiques habituelles, confirme Margaux Reboul Salze. En revanche, les refus étaient plus abondants qu'à l'accoutumée, traduisant des difficultés à optimiser la gestion du pâturage. » De fait, l'accès aux prés et la préservation des parcelles des dégâts provoqués par le piétinement n'étaient pas évidentes... « Certains producteurs ont choisi de limiter les sorties à la journée, en gardant les animaux en bâtiment la nuit, pour essayer de réduire les conséquences du passage des vaches en conditions humides. », complète Anne Loosfelt. « Je ne regrette pas d'avoir aménagé l'hiver dernier un chemin d'accès à mes paddocks, assure Julien Couval, producteur de lait à Aisey-et-Richecourt en Haute-Saône : les vaches ont pu pâturer sans interruption depuis le 27 mars et en une saison l'investissement a été amorti. » L'éleveur mise aussi sur l'agroforesterie, avec l'implantation d'arbres cet automne sur les 75 ha accessibles au pâturage, tant pour atténuer l'ardeur des canicules que les conséquences des excès d'eau. L'appropriation de repères et d'outils d'aide à la décision est aussi une voie amenée à se développer pour améliorer l'adaptation, la flexibilité et la résilience des élevages vis-à-vis d'aléas climatiques récurrents. « Les formations à l'utilisation de l'herbomètre et au bilan fourrager attirent de plus en plus d'éleveurs », relève Florence Maison, conseillère agro-fourrage à la chambre interdépartementale d'agriculture de Savoie Mont-Blanc.



Le Gaec du Parge va miser sur l'agroforesterie pour atténuer l'impact des aléas climatiques.



La fromagerie de Bôzieux souffle sa première bougie !

Pour Hervé Bourge, directeur de la fromagerie, c'est un pari réussi ! L'aboutissement d'un beau projet collectif porté par une coopérative et un conseil d'administration dynamique et impliqué.

Le bilan de la première année est positif : un transfert de technologie réussi et une équipe Monts&Terroirs qui s'est approprié l'outil de manière irréprochable donnent un niveau de qualité identique aux fabrications de la fromagerie de Verchamp.

Le déménagement de la fromagerie à Port-sur-Saône présente plusieurs avantages. Même si le rayon de ramassage du lait reste identique, la collecte de certains secteurs a été rationalisée.

L'implantation à côté d'Eurosérum permet une économie de plus de 60 000kms de camion par an pour le transport du sérum maintenant transformé sur place ; l'impact carbone est ainsi fortement diminué. Enfin, cette fromagerie présente un dernier atout et non le moindre : une ergonomie au niveau des postes et une certaine agilité permettant d'améliorer les conditions de travail. « *La fromagerie de Verchamp devenait vieillissante, et le fait d'avoir un nouvel outil de fabrication permet de pérenniser la filière Gruyère et de contribuer à son développement. UCAFCO et Monts&Terroirs ont cru en la réussite de ce projet, et nous pouvons constater que c'est un beau bilan après un an de fonctionnement* » témoigne Hervé.

Inauguration de la Fruitière de Sâles

Le 18 septembre dernier, à l'occasion des Journées du Patrimoine, la Coopérative SCA Les Fruitières de Savoie a ouvert les portes de la Fruitière de Sâles au grand public.

Une inauguration de cet atelier retardée mais réussie ! Ce fut une très belle journée de découvertes, rythmée par la visite de l'atelier de fabrication et d'affinage de fromages de Savoie. Sans oublier une bonne dégustation des fromages locaux... dont le Gruyère de France bien sûr !

La Coopérative a profité de cet événement pour célébrer les 10 ans du rapprochement des quatre coopératives de l'Albanais qui a donné naissance à cet acteur majeur des Savoies.

Un événement placé sous le signe du partage et de l'échange entre producteurs et consommateurs !



Mathilde Lombard, nouvelle productrice en Gruyère !

Du haut des 28 ans, Mathilde est une jeune productrice dynamique installée en Gruyère de France depuis le mois de janvier 2021 à Amance (70). La passion de l'agriculture, elle

l'a dans le sang ! Fille d'un éleveur de vaches limousines, elle effectue ses études (Bac et BTS) en Productions Animales option lait, en alternance sur des exploitations laitières dont l'une est spécialisée en Emmental Grand Cru. Après quelques années d'expérience professionnelle, son projet de vie se concrétise et le GAEC de la Pierre Percée voit le jour ! Un projet qu'elle mène de front avec son conjoint Johann, lui aussi âgé de 28 ans. Le jeune couple reprend



une exploitation, déjà en appellation Gruyère IGP à Traves, ainsi qu'une partie de la ferme du père de Mathilde à Amance, pour les bâtiments et les pâturages.

Toute la famille vit au rythme de l'exploitation ! Mathilde et son conjoint ont fait le choix de vivre sur place pour le plus grand bonheur d'Anaé, leur fille de 19 mois. Pour elle, c'est également un atout de pouvoir construire ensemble ce projet d'installation. Et cette fin d'année promet d'être rythmée pour eux avec le passage en agriculture biologique, la création d'une nouvelle salle de traite et l'agrandissement de leur cheptel de Montbéliardes !



360° de saveurs

La campagne de promotion collective 360° de saveurs visant à promouvoir 10 fromages AOP-IGP et Label Rouge du Grand Est s'est déployée sur les réseaux sociaux au printemps 2021.

Financée en grande partie par le CIL Grand Est, cette opération de communication visait à promouvoir ces 10 fromages sur leur réseaux sociaux respectifs à travers des publications spécialement conçues pour la campagne.

Et c'est ainsi qu'à tour de rôle, nous avons partagé sur nos réseaux sociaux les publications des 9 autres fromages (*Chaource, Époisses, Brie de Meaux, Munster, Emmental Grand Cru, Brillat-Savarin, Langres, Brie de Melun, Soumaintrain*)... et inversement !

Un cercle de partages respectifs bénéfique à la visibilité digitale.



Un écrin pour le Gruyère IGP

Nouveau projet de l'année 2021, nos morceaux de Gruyère vont pouvoir joliment voyager dans un bel écrin. Cette boîte cadeau qui se veut intemporelle peut accueillir jusqu'à 1kg de fromage afin d'offrir et de faire découvrir le Gruyère IGP à travers la France (gagnants de jeux concours, blogueurs, influenceurs, presse, partenaires...).

Reflet de l'univers de notre fromage, cette box est un véritable outil de communication qui permet à elle seule de transporter directement le consommateur de la prairie à la cave d'affinage !



Tisser sa toile sur le web

De nouveaux partenariats se tissent avec le monde de la micro-influence sur les réseaux sociaux et en particulier sur Instagram.

Notre jolie box de présentation plait et notre produit encore plus ! C'est pourquoi depuis le mois de juin, des collaborations avec des instagrammeuses culinaires s'organisent au fil des mois.

Des jeux concours publiés sur les comptes des influenceuses, permettent de faire gagner une box contenant 1 kilo de Gruyère IGP et quelques goodies, auprès de leur communauté allant de 10 000 à 75 000 abonnés

Cindy Corbanese

Le plaisir de promouvoir le Gruyère



Originaire de Franche-Comté, Cindy Corbanese a plusieurs cordes à son arc du marketing digital. Elle est aujourd'hui en charge de la promotion du Gruyère... et elle y prend goût !

Après des études en management de la communication à Lyon, Cindy travaille durant cinq ans en tant qu'assistante communication à Montbéliard, en Espagne puis à Lyon. C'est à la suite de sa dernière mission en tant que chargée de communication et de promotion à l'office de tourisme du Pays d'Ornans qu'elle décide de poursuivre son chemin en tant qu'indépendante. Depuis 2015 elle accompagne ses clients sur les réseaux sociaux « pour les aider à mieux communiquer et à gagner en visibilité », et leur propose des formations à l'utilisation de ces outils. Ce sont essentiellement de petites structures du domaine agro-alimentaire, comme des commerces de proximité ou des PME... Et depuis quelques mois, elle est aussi formatrice en communication au Greta Nord Franche-Comté auprès de personnes en reconversion professionnelle. « J'adore leur faire découvrir le monde de la communication, et leur permettre d'être plus compétitifs sur le marché du travail », dit-elle.

Cindy a débuté sa collaboration avec le Gruyère IGP en 2017, en tant que community manager. Par la suite, elle a développé une image dynamique du Gruyère à travers les réseaux sociaux. Pour elle, « les membres de la filière sont très accueillants, et c'est un réel plaisir d'aller à leur rencontre, par exemple pour tourner des vidéos. » Et depuis cette année, Cindy s'occupe plus largement de tout ce qui a trait à la communication pour la filière Gruyère ; elle est comblée... « Je suis une franc-comtoise qui aime sa région, et je trouve cela très valorisant de promouvoir le Gruyère IGP auprès des publics ! »



Quelques ingrédients pour un plaisir gourmand...

Des nouvelles recettes pour le Gruyère IGP qui allient rapidité et simplicité.

Vous l'aviez peut-être remarqué, de nouvelles recettes font leur apparition depuis peu sur notre site Internet et sur nos réseaux sociaux... Tous les quinze jours, une idée de sandwich ou de brochette est mise en ligne pour le plus grand plaisir de nos gourmands followers* !



Des recettes faciles OUI, mais gourmandes avant tout !

Exit le traditionnel sandwich jambon-beurre pour la pause déjeuner, les consommateurs veulent de la variété et davantage d'originalité dans leur assiette. Alors pour en finir avec le stress des repas, nous avons concocté 24 nouvelles façons d'accommoder le Gruyère IGP. Créer des associations de saveurs devient un jeu d'enfant ! Au programme, 4 ingrédients seulement pour révolutionner la pause déjeuner.

Le voyage dans l'assiette...

Sud-ouest, Alsace, Provence... Nos nouvelles idées de sandwiches vous feront voyager à travers la France, et le Gruyère s'agrémentera de bons produits de saison : figes, asperges, abricots, épinards... Le voyage ne s'arrête pas là, il dépasse les frontières et part à la conquête des saveurs du monde... Mexique, Espagne, Inde, cette année notre besoin d'évasion se fera dans l'assiette. Alors, quelle destination vous donnera le plus envie ?

...et en version Brochettes

On le sait bien, un apéro sans dés de fromage à picorer, c'est comme un été sans soleil : ça manque cruellement quand il n'y en a pas ! Alors pour changer un peu les habitudes on a réfléchi à douze manières de sublimer le Gruyère de France. Le résultat ?



Des brochettes apéritives originales et colorées qui viendront étonner vos invités. Et c'est ainsi que le Gruyère s'accompagne de poire et de noix, s'enveloppe de bœuf façon brochette japonaise ou se décline en version sucré-salé. A tester !

De l'idée au stylisme culinaire

La photographie qui donne envie ! Pour mettre en scène ces idées de mets et pour faire saliver les internautes nous avons fait appel à la blogueuse culinaire Valerie Szweczyk du blog *B comme Bon*. Graphiste, photographe et grande amatrice de gastronomie, voilà déjà plusieurs années que Valérie met en scène notre fromage à travers des recettes, des photos de produits ou de scènes de vie. Nous apprécions tout particulièrement son univers coloré et poétique.



Recette sandwich « Sud Ouest »

INGRÉDIENTS :

- Brioche,
- Magret de canard,
- Raisin,
- Gruyère de France IGP

Un sandwich qui joue la douceur et le moelleux avec sa brioche toastée. Coupez des tranches de brioches rectangulaires que vous ferez dorer légèrement au grille-pain. Déposez quelques tranches de magret de canard fumé puis alternez avec des lamelles de Gruyère IGP. Détaillez le raisin en fines tranches et déposez-les sur le sandwich. Terminez avec une tranche de brioche toastée.



Une nouvelle recette à retrouver tous les quinze jours sur le site www.gruyere-france.fr/recette

*abonnés sur les réseaux sociaux