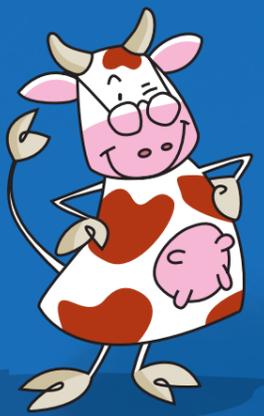


La lettre semestrielle d'information
du Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France

1^{er} semestre **2022**

Les Carnets du **GRUYÈRE** DE FRANCE



Soutenir nos valeurs environnementales

Les engagements de la filière Gruyère IGP résonnent plus que jamais avec les attentes sociétales actuelles, que ce soit du côté du bien-être animal, avec des vaches qui pâturent le plus longtemps possible, ou du côté des exploitations laitières, avec des systèmes moins gourmands en énergie. Ces valeurs environnementales, au cœur de l'IGP Gruyère et définies officiellement dans son cahier des charges en 2013, prennent tout leur sens aujourd'hui !

Globalement, nos pratiques de production nous permettent d'être beaucoup plus indépendants. L'autosuffisance alimentaire et les apports en concentrés limités sont plus que jamais de vraies forces dans un contexte mondial tendu.

Et ces engagements ne s'arrêtent pas aux seuls producteurs de lait ; tous les maillons de la filière sont impliqués dans un processus d'amélioration. Par exemple pour le transport, avec des tournées de collecte de lait optimisées, des véhicules équipés de pompe électrique et fonctionnant au carburant à faible impact carbone...

Le cahier des charges de l'IGP est en adéquation totale avec nos méthodes de travail et nos valeurs ; c'est un atout indéniable ! Et tous les acteurs de la filière sont engagés et mettent en place des initiatives personnelles pour des pratiques encore plus vertueuses que vous retrouverez dans cette newsletter.

Julien Goury,
Vice-président du SIG



BILAN CARBONE
Gruyère et effet de serre

DIDIER GRANTE
Des arbres sur la prairie

GAEC D'ARGIREY
Identifier des axes d'amélioration

CUISINER
le Gruyère IGP

Gruyère
France

The logo for Gruyère France, featuring the text 'Gruyère France' in a stylized font. To the right is the SIG logo, which includes a map of France and the text 'Syndicat Interprofessionnel du Gruyère de France'. Below that is the European Union IGP logo, a circular emblem with a star and the text 'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA' and 'EUROPEAN UNION'.

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



L'assemblée générale du SIG se tiendra le **Mardi 12 avril 2022** à Port-sur-Saône, en Haute-Saône.

Salon de l'Agriculture :

Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère était au Salon de l'Agriculture, qui s'est déroulé du samedi 26 février au dimanche 6 mars.



Pour le Gruyère, plusieurs temps forts ont marqué cet événement : le dimanche 27 février sur le stand de la région Bourgogne Franche-Comté (Hall 3), et le lundi 28 février sur le stand de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois, et sur le stand des produits laitiers (Hall 1). Des échanges avec le public parisien toujours très appréciés par les acteurs de la filière !



Félicitations !

Le concours général agricole des fromages s'est déroulé le lundi 28 février, au cours du Salon de l'Agriculture.

Dans la catégorie Gruyère IGP, deux médailles d'argent ont été décernées : l'une pour un Gruyère produit par la coopérative de **Trévilleurs** (25), et la seconde pour un Gruyère produit par l'atelier **Bôzieux** à Port-sur-Saône (70). Ces deux Gruyère IGP ont été affinés par Monts & Terroirs à Poligny (39). Bravo à tous !



Renouer avec les traditions...

Le Syndicat du Gruyère était présent pour deux temps forts de la tradition franc-comtoise : le 25 novembre à la Foire de la Sainte Catherine de Vesoul et le 15 décembre au Marché de Noël de Montbéliard. Deux manifestations au cours desquelles le Gruyère a connu un franc succès ! Pour la Foire de la Sainte Catherine, le Syndicat du Gruyère avait même installé le « Food truck des Produits Gourmands » pour de délicieuses démonstrations culinaires : un régal !

Bilan carbone Gruyère et effet de serre

Le cahier des charges du Gruyère français, axé sur une production de lait à l'herbe et économe en concentrés est plutôt vertueux en termes d'émissions de gaz à effet de serre. Cela n'exclut pas de s'inscrire dans une démarche de progrès, ne serait-ce que pour faire valoir ces atouts environnementaux !



Le pâturage est une pratique favorable à l'environnement, car moins énergivore que les autres sources d'alimentation.

L'élevage est régulièrement mis en cause pour son impact environnemental, notamment via les émissions de gaz à effet de serre : le méthane produit par la fermentation gastrique, mais aussi la production et le transport des aliments (les sojas d'Amérique du Sud utilisés comme source de protéines végétales...). Les critiques pointent aussi en arrière-plan l'accaparement des ressources foncières, la destruction de la biodiversité, la détérioration de la qualité de l'eau. « Notre filière Gruyère IGP promeut des pratiques plutôt favorables à l'environnement, explique Julien Goury, producteur savoyard à La Biolle : notre cahier des charges est axé sur le pâturage, l'autonomie alimentaire du troupeau, et, pour le volet transformation, la proximité. Autant de facteurs qui limitent les transports, les consommations d'énergie et vont dans le bon sens pour le bilan carbone. »

Le retour des truites

Edouard Cressier, producteur laitier à Indevillers, dans le Doubs, a pu objectiver les éléments favorables. « Avec deux autres exploitations de ma fruitière, nous avons participé à une enquête organisée par l'URFAC (Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois) sur nos pratiques et leur impact sur la biodiversité et l'environnement. La restitution a permis de regarder l'évolution de l'occupation des sols au fil des décennies, où l'on observe par exemple l'enfrichement de certaines zones, grâce aux images satellites, mais aussi la place des haies, des surfaces en herbe sur notre territoire... En tant qu'agriculteur et pêcheur je suis sensible à ces thématiques, en particulier à la préservation de la qualité de l'eau. Le retour des truites, un poisson très sensible à la pollution, est le signe que les choses évoluent dans le bon sens. »

Clarisse Batton, technicienne produits laitiers chez Monts & Terroirs, accompagne tous les producteurs de lait à Gruyère dans la réalisation d'un bilan carbone. « C'est un moyen de les sensibiliser et de les ancrer dans l'actualité de ce thème, explique-t-elle. Il s'agit d'un projet à l'étude depuis plusieurs années au sein de Monts & Terroirs. » Une fois le diagnostic effectué, les axes d'améliorations possibles sont identifiés

individuellement, pour réduire l'empreinte carbone. « Enfin, nous réalisons des simulations sur les leviers d'améliorations choisis et un plan d'action est rédigé afin de guider l'éleveur dans les évolutions de son système. »

Quels axes d'amélioration ?

Mais comment améliorer encore des pratiques déjà vertueuses sur le plan environnemental ? « Des améliorations techniques peuvent avoir à la fois des impacts positifs sur l'empreinte carbone mais aussi sur les performances de l'exploitation : je pense par exemple à la diminution de l'âge au premier vêlage, à l'allongement des rotations avec des prairies temporaires, à une meilleure valorisation de la ration, entre autres. Toujours en veillant à s'adapter au contexte de l'exploitation (localisation, contraintes parcellaires, troupeau, etc. » poursuit la technicienne. Les autres maillons de la filière ne sont pas négligés. « Nous veillons à limiter les distances parcourues en optimisant la tournée de collecte du lait et utilisons du gazoil à faible impact carbone (à base d'huile de friture recyclée). Les camions sont équipés de pompe électrique ce qui évite au moteur de tourner lors de la collecte et diminue donc la consommation. Pour les caves d'affinage, nous avons mis en place la production centralisée de froid avec fluide NH3. »



L'avancement de l'âge au premier vêlage améliore l'efficacité du système d'élevage, car il augmente le ratio de la vie productive des vaches, ramené à leur durée de vie.



Didier Grante, éleveur à Jasney (Haute-Saône) Des arbres sur la prairie



En 2019, Didier Grante, éleveur laitier à Jasney en Haute-Saône, a implanté 1,45 km d'arbres alignés, 530 m de haie, et encore 1 km d'arbres alignés dans une prairie inondable, en merisier, alisier torminal, chêne pédonculé, érable sycomore, charme... ou peuplier noir et aulne dans la zone humide. « Malgré les protections mises autour des troncs, il y a eu pas mal de jeunes pieds détruits par les chevreuils, de l'ordre de 30%, notamment dans une parcelle isolée. »

Tempérer la prairie

Sensibilisé à l'intérêt de l'agroforesterie, Didier Grante espère avant tout de ces plantations qu'elles remédient aux problèmes de sèche-

resse des sols. « Les années où la bise souffle beaucoup, rien n'arrête le vent et les terrains superficiels se dessèchent très vite ». En limitant aussi l'érosion, améliorant la réserve en eau via la production d'humus et le rôle structurant des racines profondes. La société de chasse locale a soutenu le projet, ainsi que la Région, ce qui couvre 70% des coûts d'implantation (hors main-d'œuvre et travaux de préparation du sol tels que les opérations de décompactage, labour et hersage). Toute une petite faune et une population d'auxiliaires profitera de ce havre. L'éleveur vise aussi, à terme, l'amélioration du confort animal (effet coupe-vent et ombrage), ainsi que la production de bois-plaquette, destiné au chauffage ou au paillage.

Gaec d'Argirey, à Villers-Pater Identifier des axes d'amélioration



Le bilan carbone est un outil de diagnostic mis au point par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) pour comprendre et analyser les activités humaines en termes d'émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre. Il comptabilise six gaz responsables de l'effet de serre selon une méthode officiellement reconnue au niveau international. Les exploitations agricoles sont incitées à participer activement à la lutte contre le dérèglement climatique, en adaptant leurs pratiques et leurs modèles économiques (en réduisant par exemple leurs émissions d'équivalents carbone liées à la production de méthane des bovins ou à la fertilisation minérale des cultures). Les agriculteurs peuvent même stocker du CO₂ "racinaire" en augmentant les sur-

faces de prairie ou la couverture des sols, ou en implantant des arbres. Le GAEC d'Argirey, en bio depuis 2009, a fait réaliser un « bilan carbone » de l'exploitation en 2019. « Un technicien a audité la ferme en s'appuyant sur nos achats, nos consommations d'énergie, nos pratiques », explique Nicolas Mougin, l'un des associés. Les pratiques déjà très vertueuses du GAEC (75% de prairies permanentes, conduite extensive du troupeau, rotation longue...) sont apparues comme une limite à l'intérêt de cet exercice. « Nous n'avons finalement pas réussi à identifier d'axe de progrès vraiment convaincant et réaliste », regrette Nicolas Mougin. Aussi les associés se sont tournés vers la production d'électricité, via des panneaux solaires en toiture, pour améliorer le bilan environnemental de l'exploitation.

Chiffres clés de la filière pour l'année 2021



178
exploitations
laitières

au 31 décembre, réparties dans le Doubs, la Haute-Saône, la Savoie et la Haute-Savoie



8
ateliers
de fabrication

situés dans le Doubs, la Haute-Saône et en Savoie



3
caves d'affinage

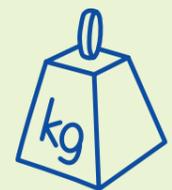
situées dans le Jura et en Savoie



2 936
tonnes

produites, soit

67 377
meules



2 611
tonnes

commercialisées



Le Gruyère IGP au cœur du Challenge des lycées agricoles

Cette année, la filière Gruyère IGP fait l'objet d'une analyse stratégique par des étudiants du lycée agricole Reinach, à La Motte-Servolex. Pour réaliser leurs travaux, les élèves ont visité le GAEC de la Ruche et Les Fruitières de Savoie (site de La Chambotte). Ils ont aussi échangé avec des représentants du SIG, de la FDCL des Savoie et du CRIEL Alpes Massif Central.

Le GAEC de la Ruche exerce dans un territoire contraint marqué par une dynamique économique et urbaine forte. Cet élevage constitue pour la classe le support du challenge des lycées agricoles organisé dans le cadre de la démarche « France Terre de Lait ». Une présentation est prévue le 28 avril à Paris, dans les locaux du CNIEL. Il s'agira de montrer que cette exploitation de la filière Gruyère IGP est engagée dans une démarche de progrès visant la performance économique, sociale et environnementale.



Cuisiner le Gruyère IGP



Au restaurant « La Guillaume », à Colombe-lès-Vesoul (70), le Gruyère de France figure sur la carte. Le chef Cyril Peres a fait le choix de ne travailler qu'avec des produits frais et locaux 100% haut-saônois !



Proposé au menu en version cuisinée, le Gruyère trône également en bonne place sur le chariot à fromages du restaurant, parmi une quarantaine de variétés uniquement produites en Haute-Saône. « On avait envie de faire découvrir les fromages de la région et de changer des grands classiques ! ». Un choix de consommation entièrement locale qui fait le bonheur des clients, ravis de goûter à de nouvelles saveurs.

Du côté des cuisines, le chef aime accommoder le Gruyère en risotto ou même en tuile croustillante afin d'agrémenter joliment une assiette. C'est une astuce très facile à reproduire à la maison et qui produit toujours son petit effet : il suffit de le râper finement, de le passer quelques minutes au four et le tour est joué !

Mais la version préférée de Cyril Peres reste de travailler le produit froid, en fines tranches, afin de profiter de toutes ses saveurs. C'est ainsi qu'il revisite le cannelloni en version entrée fraîche : des tranches de Gruyère roulées et garnies de filet mignon fumé et de tartare de concombre.



Cyril Peres derrière les fourneaux du food truck, sur le stand Gruyère IGP de la Foire de la Sainte-Catherine à Vesoul. Au menu, 3 bouchées de dégustation 100% locales pour le public présent :

- Risotto de brisure de petit épeautre au Gruyère
- Pain toasté, Gruyère et noix verte confite
- Roulé de Gruyère à la truffe sauvage de Haute-Saône



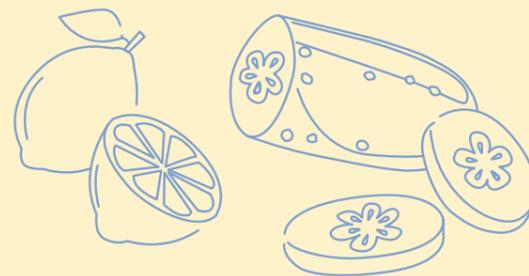
Recette « Cannelloni » de Gruyère de France

INGRÉDIENTS :

- Concombre
- Fromage frais
- Ciboulette, échalote
- Jus de citron
- Tranche de filet mignon fumé
- Gruyère de France IGP

Couper le concombre en petits dés, y ajouter le fromage frais, de la ciboulette et de l'échalote hachées, ainsi que du jus de citron.

Couper une tranche fine de Gruyère IGP, y déposer une tranche de filet mignon fumé sur un côté puis le mélange de concombre puis rouler le tout.



Une passion naissante pour le Gruyère IGP...



Apprendre à bien connaître son produit pour mieux le vendre et conseiller ses clients, telle est la mission de Laura Barret, jeune étudiante en commerce, qui a débuté son apprentissage à la fromagerie de Trevillers depuis septembre 2021.

Après un bac pro vente, en apprentissage au sein d'une compagnie d'assurance, Laura n'était pas prédisposée à travailler dans l'univers fromager ! Totalement novice, elle décide pourtant de réaliser son BAC+2 Gestionnaire des Unités Commerciales, en alternance, au sein du magasin de la Fromagerie de Trévillers à Valentigney. C'est l'humain qui a guidé son choix. « J'avais au début quelques a priori sur le métier et sur l'univers de la fromagerie, mais je ne regrette absolument pas ma décision... j'ai trouvé une ambiance de travail exceptionnelle auprès de Françoise Monnier ma tutrice et une équipe qui prend le temps de bien me former. »

La découverte et la connaissance de tous les fromages, notamment le Gruyère IGP, se fait au fur et à mesure « Je m'enthousiasme jour après jour pour cet univers grâce aux personnes passionnées qui m'entourent au quotidien ».

A raison de trois jours par semaine en entreprise, Laura en apprend davantage sur les caractéristiques des produits, la découverte des clients, les objections à soulever..., mais aussi à manier la découpe ! Elle nous confie d'ailleurs avoir eu beaucoup d'appréhensions au début à couper le Gruyère de France et à faire des bonnes portions « à l'œil » ! Mais heureusement, sa participation sur le marché de Noël de Montbéliard en décembre dernier l'a beaucoup aidée « C'était une journée très intéressante, j'ai apprécié rencontrer des producteurs et passer la journée avec eux pour faire connaître le Gruyère aux visiteurs... ». Une opération de promotion qui s'avère concluante et qui semble avoir séduit de nombreuses personnes, puisque Laura retrouve certaines d'entre elles à la fromagerie, venant spécialement acheter du bon Gruyère.

