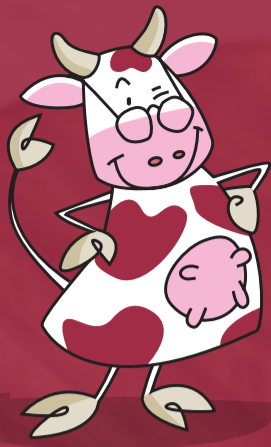


La lettre semestrielle d'information  
du Syndicat Interprofessionnel  
du Gruyère de France



2<sup>e</sup> semestre 2023

# Les Carnets du GRUYÈRE DE FRANCE

Les 10 ans de l'IGP



En célébrant les 10 ans de l'IGP de notre cher Gruyère de France, ce n'est pas seulement un label ou un succès commercial que nous ne fêtons, mais une véritable épopée collective, qui a façonné notre identité et renforcé notre solidarité. L'IGP a été obtenue en 2013 grâce à l'engagement, dès la fin des années 90, d'acteurs convaincus qui nous ont ouvert la voie. Cette décennie a été le fruit de notre persévérance et de notre capacité à surmonter ensemble les défis, qu'ils soient climatiques ou sanitaires.

Notre mission est loin d'être achevée. Alors que nous honorons le travail de nos prédécesseurs et que nous célébrons les succès actuels, notre regard se porte résolument vers l'avenir.

Tout au long de l'année, l'écho dans la presse du nom Gruyère de France a été un levier pour porter notre message au-delà de nos vallées et de nos montagnes. Le repas anniversaire avec les membres de notre filière, les ventes en croissance continue, et le lancement de notre nouveau spot publicitaire sont autant de chapitres qui composent notre histoire récente. Une histoire dans laquelle chaque membre, de l'agriculteur au fromager, de l'auditeur au commercial, joue un rôle clé.

La confiance que vous placez dans notre Gruyère IGP est la base de notre avenir commun. Continuons à œuvrer avec la même passion et la même unité pour que les prochaines décennies soient aussi fructueuses que celle que nous venons de vivre.

Julien Couval  
Vice-président du SIG



**Les 10 jours du  
GRUYÈRE DE FRANCE EN FÊTE !**

**Un écho médiatique retentissant  
POUR SES 10 ANS D'IGP**

**À travers les yeux du  
GRUYÈRE DE FRANCE...**



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

# Les 10 jours du Gruyère de France en Fête : Un Voyage Gourmand en Images

**10**  
ANS IGP

Les 10 jours du Gruyère de France en Fête ont répandu joie et saveurs dans nos cœurs et sur nos palais. Ces festivités ont été un hommage vibrant à une décennie d'IGP, et les images capturées sont aussi riches que notre fromage !



France Bleu Besançon partenaire de la tournée du Gruyère de France : durant toute la semaine du Food Truck un jeu à l'antenne pour gagner chaque jour du Gruyère, et des interviews d'acteurs de la filière.



Voyage gourmand à bord du food truck du GPPR notre Gruyère de France a sillonné les routes. L'aventure a pris vie dans six villes clés : Besançon, Montbéliard, Belfort, Annecy-le-Vieux, Saint-Germain la Chambotte et Dijon.



L'équipe d'animation du Food Truck est partie à la rencontre du public, dans une ambiance conviviale : des dégustations, des jeux et animations ont permis de leur faire (re) découvrir le Gruyère de France.



Animations en magasin

L'animation en magasin n'a pas été en reste avec un jeu concours instant gagnant. Plus de 500 clients sont repartis avec des lots exclusifs estampillés des 10 ans de l'IGP Gruyère de France, enrichissant l'expérience d'achat de nos fidèles consommateurs. Une vingtaine de magasins a proposé pendant les 10 jours des animations et des dégustations qui ont éveillé les papilles et les curiosités, rendant ce temps encore plus festif.

Tournée du Gruyère



Présence spéciale du chef dans le Food Truck à Dijon le 8 octobre, pour de nouvelles recettes à base de Gruyère de France.



La dernière journée de la tournée du Gruyère de France, à la Cité Internationale de la Gastronomie de Dijon, a connu un réel succès avec un atelier sensoriel animé par Marie Debourge et une démonstration de fabrication à l'ancienne.



Des journées spécialement organisées pour les écoles ont permis aux plus jeunes de découvrir la vie à la ferme, dans un esprit ludique et éducatif, favorisant un éveil joyeux à la tradition fromagère.



Lancement des festivités des 10 jours du Gruyère de France en fête lors du week-end gourmand du Chat Perché à Dole les 29 et 30 septembre et le 1er octobre, et à Rumilly le 30 septembre.

Les journées portes ouvertes dans les fromageries et chez les producteurs de lait, ont connu un véritable triomphe ; la demande du public pour ce type de découverte est forte. Ces événements ont brillamment mis en lumière le savoir-faire du Gruyère de France, offrant un aperçu captivant sur la production laitière, la fabrication et l'affinage de nos meules tant appréciées. Ces moments de rencontres et de partages ont renforcé les liens avec les consommateurs. Une immersion festive autour de l'univers fromager, ponctuée de fabrications à l'ancienne, animations et dégustations, qui a ravi petits et grands.



<< Nous avons fêté un très bel événement avec plus de 500 personnes accueillies. Les consommateurs étaient très contents de découvrir le site de fabrication et de pouvoir déguster le Gruyère de France sous différentes façons. Une véritable réussite pour le Gruyère ! >> Léa Jourdain (Fromagerie Chabert)

Portes ouvertes



Plus de 500 visiteurs se sont déplacés pour les portes ouvertes de la Fruitière de la Chambotte à Saint-Germain la Chambotte. Au programme : visite de la fromagerie et des caves d'affinage, nombreuses dégustations et animations festives !



250 amateurs de fromage ont vécu une expérience authentique chez Terroir de Haute-Saône à Aboncourt, entre visite guidée, dégustation et découverte du GAEC de la Leut.



<< L'intérêt du public pour les visites de fromageries est au-delà de nos espérances >>. Plus de 1000 visiteurs ont franchi les portes de celles de Bôzieux à Port sur Saône.

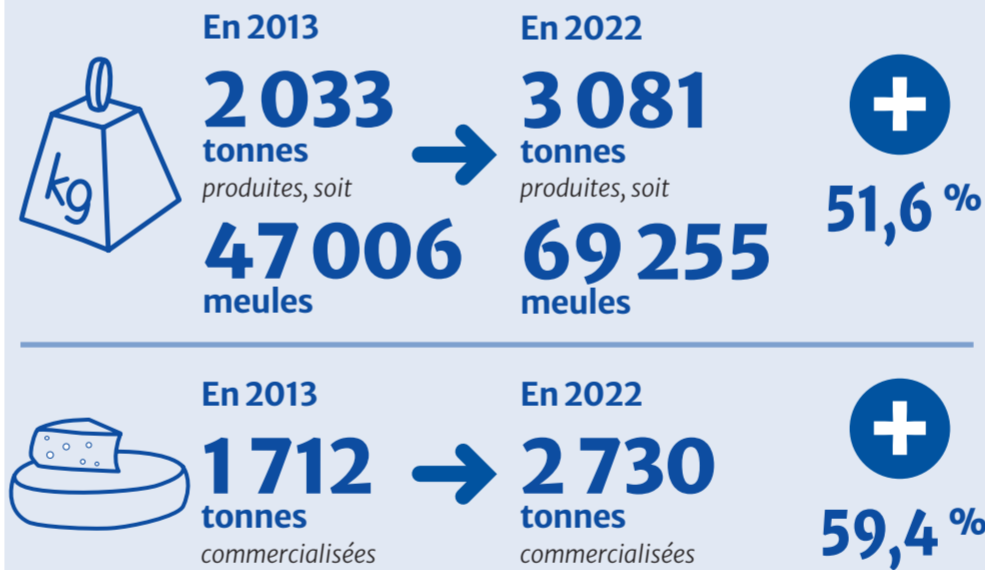
Temps fort lors des portes ouvertes des fromageries, les visites des caves d'affinage et de pré-affinage ont attiré un grand nombre de visiteurs.



Quand la tradition part à la rencontre du public... au total, quatre démonstrations de fabrication à l'ancienne ont ponctué les 10 jours de festivités : à Dole, Saint-Germain la Chambotte, Port-sur-Saône et Dijon !

Les acteurs de la filière n'ont pas hésité à se rendre sur les différents événements, comme ici lors du << Week-end Gourmand du Chat Perché >> pour venir échanger avec le public.

## Évolution des chiffres clés de la filière en 10 ans



## REMERCIEMENTS

Nous adressons un immense MERCI chaleureux et sincère à tous ceux qui ont fait briller ces dix jours de festivités. Aux vendeurs animés par leur passion, aux acteurs de la filière emplis de fierté, aux clients débordants d'enthousiasme, et à tous ceux qui ont œuvré discrètement : organisateurs, préparateurs des événements, et fromagers partageant généreusement leur métier. Votre dynamisme et votre bonheur sont le cœur battant de notre réussite collective.

## Repas Anniversaire : un Délice de Décennie



Le repas filière pour fêter les 10 ans de l'IGP Gruyère de France, le 28 octobre dernier à la salle des fêtes de Noidans-lès-Vesoul, a réuni plus d'une centaine d'acteurs de la filière et partenaires accompagnés de leurs familles, témoignant de l'étroite collaboration et de l'esprit familial qui nous caractérisent. Autour de délicieuses dégustations préparées par le chef Cyril Peres, nous avons partagé plus qu'un repas. Cette journée fut un véritable moment de convivialité, ponctué de quelques discours retraçant notre beau parcours, et enrichi d'un atelier sensoriel animé par Marie Debourge et d'une borne photo qui a ajouté sa touche festive !

Nous remercions une nouvelle fois nos partenaires pour leur présence : Jean-Claude Gay, Vice-président du Conseil départemental de la Haute-Saône, Thierry Chalmin, Président de la Chambre d'Agriculture, et Christine Grillet, Présidente de la Caisse du Crédit Agricole de Franche-Comté.

Merci à tous pour ce souvenir mémorable !



## MERCI POUR LEUR SOUTIEN



### 17<sup>e</sup> siècle

Fuyant l'instabilité de leur pays, les fromagers Helvètes trouvent refuge en Savoie et Franche-Comté, contribuant à l'essor économique de ces régions montagneuses.



### 1952

Accord de STRESA. Le mot Gruyère est défini comme une propriété Franco-Suisse, les deux pays possédant son droit d'utilisation.

### 1997

Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Français (S.I.G.F.), regroupant la grande famille des pâtes pressées cuites, envisage une demande d'attestation de tradition ou d'IGP pour le Gruyère. De leur côté, les Suisses envisagent de protéger la dénomination Gruyère.



### 2000

Début des démarches pour une demande d'AOP Gruyère français

### 2001

Création du CIG (Comité Interprofessionnel du Gruyère). Le Gruyère Suisse obtient son AOC.



### 2004

Les syndicats du Gruyère Suisse et Français s'engagent à protéger le Gruyère en tant qu'AOP par une déclaration d'intention commune.

### 2007

Le C.I.G. (Comité Interprofessionnel du Gruyère) change de nom et devient S.I.G. (Syndicat Interprofessionnel du Gruyère).



### 2008

Homologation de l'AOC Gruyère Français par l'INAO.

### 2010

Homologation de l'IGP Gruyère par l'INAO sur la base du cahier des charges de l'AOC

### 2011

L'UE et la Suisse signent un accord : l'UE accepte certaines appellations suisses et en échange, la Suisse reconnaît les AOP et IGP européennes, y compris le Gruyère IGP en attente d'approbation

### 6 Février 2013

Reconnaissance de l'IGP Gruyère par l'UE.





# Le Gruyère de France : Un Écho Médiatique Retentissant pour ses 10 ans d'IGP

2023 marque un tournant pour le Gruyère de France avec la célébration des 10 ans de son Indication Géographique Protégée. Pour amplifier la portée de cet anniversaire, un partenariat avec l'agence de relations presse Qui Plus Est a été noué, visant à faire résonner le nom du Gruyère français dans le panorama médiatique national.

Ces 12 mois furent rythmés par l'envoi de communiqués et de newsletters thématiques, démontrant la richesse du Gruyère à un auditoire journalistique soigneusement sélectionné. Des opérations clés ont ponctué l'année, comme le voyage de presse en avril dernier, ainsi que plusieurs portages presse à quelques journalistes qui ont reçu des coffrets dégustation pour une découverte sensorielle du produit. Les résultats ne se sont pas fait attendre, avec une présence accrue notamment dans la presse locale. Les 10 jours du Gruyère de France en Fête ont représenté le point culminant de cette visibilité : une vingtaine d'articles dans la presse écrite, huit publications en ligne, cinq interventions radio et quatre passages télévisés sur France 3 région.



Enfin, pour clôturer cette année anniversaire, un déjeuner de presse a été organisé à Paris début octobre, réunissant une dizaine de journalistes de divers horizons. L'accueil a été très positif : les journalistes ont été agréablement surpris par la découverte des richesses du Gruyère IGP, dévoilées à travers une dégustation qui a magnifié sa texture et ses arômes. Les plats, de l'apéritif au dessert, orchestrés par la cheffe Tatiana Levha, ont célébré le Gruyère de France avec brio.

Ce déjeuner presse, loin d'être un point final, a ouvert des portes vers de nouvelles narrations autour du Gruyère de France. La collaboration avec Qui Plus Est a non seulement renforcé l'image de notre fromage, mais aussi créé un dialogue enrichissant avec les médias. Alors que nous refermons le chapitre des 10 ans de l'IGP, les retombées presse témoignent d'une histoire qui commence (seulement) à s'écrire.

## Embarquez pour une aventure visuelle

“ À travers les yeux du Gruyère de France ”  
avec notre dernier spot publicitaire !



**Ces yeux, bien plus que de simples trous, sont le symbole de l'authenticité de notre fromage. Et ce spot est une première étape vers une meilleure compréhension de ce qui fait l'identité de notre Gruyère de France.**

**C**apturée à l'aide d'une caméra GoPro, la vidéo vous transporte au cœur d'une meule, du soin méticuleux des caves d'affinage à la joie d'un repas en plein air. Elle marque une évolution dans notre communication. Après avoir mis en lumière nos racines et notre terroir lors de nos précédentes campagnes publicitaires (spot TV, affichage ou presse), nous nous tournons désormais vers le parcours d'achat et le voyage de nos meules jusqu'à l'assiette du consommateur.

Nous remercions chaleureusement Béatrice Trimaille de l'Atelier des Papilles à Montbozon pour avoir accueilli l'équipe de tournage, Pierre producteur de lait pour avoir joué le rôle de notre consommateur averti, sans oublier notre maître affineur David. Et enfin, un grand merci à Justine et ses deux enfants pour avoir incarné la joie de partager le Gruyère de France en famille, lors d'un pique-nique bucolique.



Visionnez la vidéo en ligne  
sur **YouTube** Gruyère France IGP

