

10
ANS IGP
Gruyere
France



DOSSIER DE PRESSE

- Avril 2023 -

Produit en Franche-Comté et en Savoie, le Gruyère de France est un fromage au lait cru de vache, réputé pour sa saveur douce, fruitée et fleurie ainsi que pour sa texture fondante. On le reconnaît à sa jolie pâte blonde et à ses petits trous, nommés yeux, dont la grosseur varie entre la taille d'un petit pois et celle d'une cerise.

Depuis 2013, le Gruyère de France bénéficie d'un signe officiel de qualité, l'Indication Géographique Protégée (IGP) qui détermine principalement son origine. En 2023, le Gruyère de France célébrera donc ses 10 ans d'IGP.

Trop souvent confondu avec son cousin suisse en raison de leur histoire ancestrale, le Gruyère de France affiche des caractéristiques bien spécifiques qui lui confèrent de grandes qualités gustatives et nutritives.

Derrière l'IGP Gruyère de France se trouve une filière organisée, forte de 200 fermes laitières, 8 ateliers de transformation et 3 ateliers d'affinage, qui mène, depuis une vingtaine d'années, un travail ambitieux et exigeant pour faire reconnaître la qualité et la singularité de ce grand fromage.

Les quelques 69 000 meules de Gruyère produites chaque année sont affinées et mises en marché par 3 acteurs : Monts&Terroirs, Les Fromageries Arnaud et la Fromagerie Chabert. 2 700 tonnes de fromages sont ainsi commercialisées chaque année.

Découvrez sans plus tarder tous les secrets du Gruyère de France, de la longue histoire des grands fromages de garde à sa fabrication via la richesse de son territoire, sa filière forte et solidaire ou encore sa dégustation.



Sommaire

- **PAGE 4**
Carte d'identité du Gruyère de France
- **PAGE 5**
La filière du Gruyère de France en chiffres
- **PAGE 6**
Il était une fois...
- **PAGE 8**
Une aire géographique limitée
- **PAGE 9**
Les races laitières du Gruyère de France
- **PAGE 10**
Secrets de fabrication
- **PAGE 12**
L'affinage, tout un art
- **PAGE 14**
Portraits d'acteurs de la filière
- **PAGE 16**
À la dégustation
- **PAGE 18**
Le SIG, la force du collectif
- **PAGE 19**
En résumé le Gruyère de France IGP, c'est :



Carte d'identité du Gruyère de France

- Fromage à pâte pressée
- Fabriqué au lait cru



Zoom sur les yeux du gruyère de France

Le Gruyère de France se distingue des autres fromages à pâte pressée cuite par la présence de petits trous de la taille d'un pois à celle d'une cerise qui s'appellent des yeux.



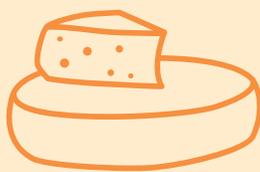
- Goût doux, fruité et fleuri.
- Texture fondante.
- Matière grasse : 47 à 52 % de gras sur sec minimum, 32 % par rapport au poids total



- 5 races de vaches : Montbéliarde, Simmental, Abondance, Tarentaise et Vosgienne



- 4 mois d'affinage au minimum



- Talon légèrement bombé.
- Croûte brune à orangée, selon l'affinage
- Pâte ivoire à jaune, plus ou moins dorée selon la saison de fabrication.

- 42 kg
- 53 à 63 cm de diamètre
- 13 à 16 cm de hauteur

- Fabriqué en Savoie, en Haute-Saône et dans le Doubs.
- Affiné en Savoie et dans le Jura.
- Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2013.

La filière du Gruyère de France en chiffres



173 exploitations laitières



8 ateliers de fabrication

3 caves d'affinage



69 000 meules produites par an



2700 tonnes commercialisées par an



Il était une fois...



L'histoire du Gruyère se conjugue à l'esprit coopératif et à la solidarité qui réunit les familles paysannes d'autrefois autour de la confection d'un fromage capable de nourrir la communauté tout au long de l'hiver. C'est ce que l'on appelle un fromage de garde dont la taille nécessite le lait de plusieurs fermes.



L'ancêtre le plus lointain du Gruyère, avant même de s'appeler ainsi, est né d'un savoir-faire qui s'est développé, il y a très longtemps, dans les Alpes suisses. Au XVII^e siècle, à la faveur de troubles politiques et religieux, des fromagers originaires de la Suisse centrale trouvent refuge dans les régions voisines, en Savoie et en Franche-Comté (qui ne sont pas encore françaises). Dans le même temps, en Savoie, les riches propriétaires vont eux aussi chercher des fromagers suisses pour développer l'économie de leurs montagnes.

UN FROMAGE QUI SOUDE LES COMMUNAUTÉS VILLAGEOISES

La fabrication de fromages de grande taille exige d'importantes quantités de lait (il faut 400 litres de lait pour produire une meule de 40 kilos). La fabrication du Gruyère repose donc sur une mise en commun de ce lait par plusieurs producteurs. Très tôt, le principe de coopératives est adopté.

Cette communauté de destin a forgé une forte solidarité. Chacun accepte de rendre compte de la qualité de son apport. Le Gruyère, délicat à produire, nécessite une grande discipline de la part des producteurs. C'est ainsi que la rémunération du lait aux producteurs est fonction, aujourd'hui encore, de la qualité du lait.

Cette interdépendance a favorisé les bonnes pratiques, inscrites dans le cahier des charges de la filière, de façon à préserver ce que l'expérience et la tradition ont enseigné aux hommes.

LA « SPÉCIATION »

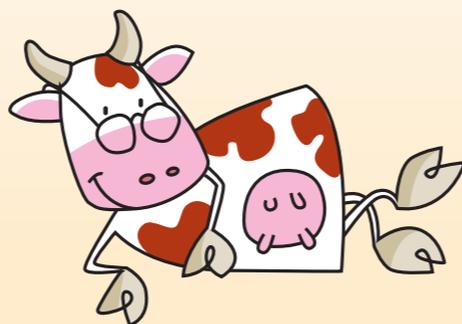
Au début du XX^e siècle, le Gruyère est fabriqué en Côte-d'Or, dans le Châtillonnais, dans la Bresse, en Haute-Marne... Depuis quelques décennies, on fabrique également de l'Emmental, qui se distingue du Gruyère par le volume de sa meule et la taille de ses trous.

Le premier conflit mondial enrayera brutalement la consommation. Au sortir de la guerre, le marché est envahi par des gruyères dont la qualité est très inégale.

Dans certaines régions, les producteurs réagissent par des stratégies de différenciation. On appellera cette phase : la spéciation. La Franche-Comté se distinguera avec le gruyère de Comté. La Savoie fera de même avec le gruyère de Beaufort.

La situation générale est confuse aux yeux de l'administration publique et des consommateurs, qui n'ont aucun moyen de connaître la composition ou l'origine des produits qu'ils achètent.

L'INAO (Institut National des Appellations et des Origines) est créée en 1935 pour assainir le marché des productions laitières.



D'AOC À IGP

Mais la filière Gruyère se réveillera et les années 90 seront celles du renouveau.

Un projet prend alors forme : redéfinir la zone de production du Gruyère en France, reformuler son cahier des charges et obtenir une appellation. Avec un mode d'affinage incluant un passage en cave tempérée, inscrit au cahier des charges, ces pratiques transmises de génération en génération favorisent l'apparition des «yeux» du Gruyère de France.

En 2007, l'AOC est attribuée au Gruyère de France. Toutefois, pour des raisons institutionnelles, le passage à l'AOP ne fut pas possible.

Le Gruyère de France obtiendra finalement la labellisation IGP en 2013.

LES ACCORDS DE STRESA

Pour mettre fin aux conflits entre français et suisses sur la propriété des noms Gruyère et Emmental, des accords sont signés à Stresa, en Italie en 1951.

Pendant quelques décennies, le terme gruyère sera utilisé comme terme générique désignant un vague ensemble de fromages à pâte pressée cuite, parfois produits hors de leurs terroirs originels, sans exigence particulière.



Une aire géographique limitée



Le Gruyère de France est produit en Savoie et en Franche-Comté, les deux régions historiques de production.

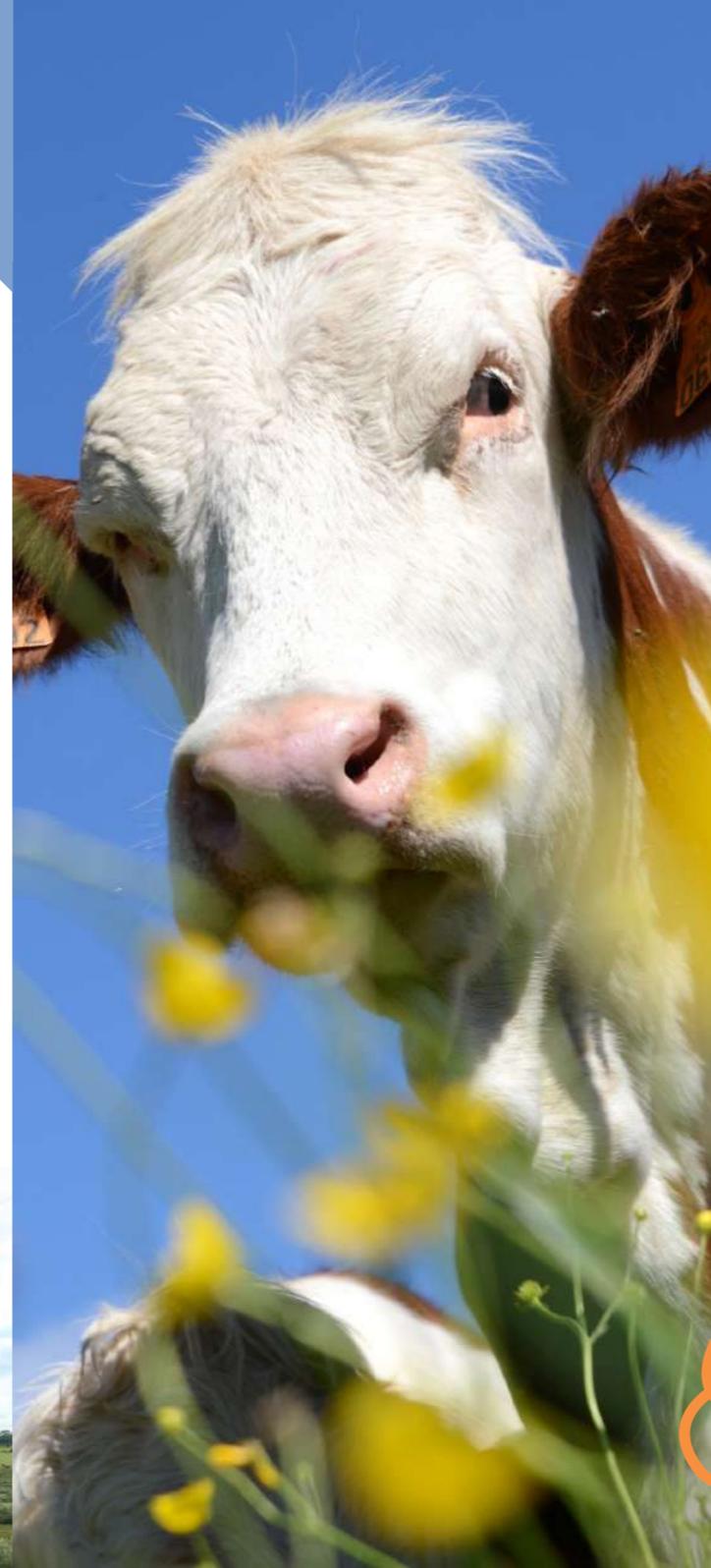
Dans les faits, la production du lait et la fabrication du Gruyère de France se concentrent sur quatre départements :

- le Doubs,
- la Haute-Saône,
- la Savoie,
- la Haute-Savoie.

L'affinage pouvant être réalisé ailleurs dans la zone IGP.

ZOOM SUR L'IGP

L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe officiel européen d'origine et de qualité. Il apporte une reconnaissance internationale qui garantit le lien entre le Gruyère de France et son territoire d'origine. Le cahier des charges du Gruyère de France met en avant les pratiques traditionnelles et valorise le savoir-faire des producteurs de lait, fromagers et affineurs.



LES RACES LAITIÈRES DU GRUYÈRE DE FRANCE

Seules cinq races de vaches sont autorisées à donner leur lait pour le Gruyère :

- > la Montbéliarde (majoritaire),
- > la Simmental,
- > l'Abondance,
- > la Tarentaise,
- > la Vosgienne.

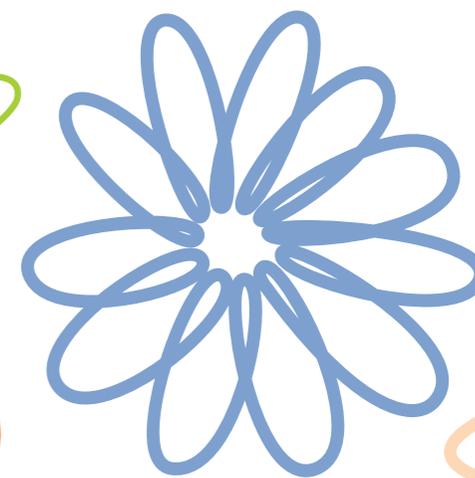
La production laitière est limitée à 5 000 kg par hectare.

C'est la garantie d'un lait de qualité, reflet du terroir sur lequel il a été produit.

Cette qualité tient également à d'autres facteurs. Le bien-être de l'animal est ainsi une préoccupation constante pour les producteurs.

À la belle saison, **les vaches broutent dans les pâturages.**

L'hiver, elles sont nourries avec du foin. Les fourrages fermentés et les aliments contenant des OGM sont interdits. L'alimentation en fourrages est complétée avec des céréales et des oléagineux, cultivés principalement sur l'exploitation.



Secrets de fabrication

Même si sa fabrication a été modernisée, l'élaboration du Gruyère de France reste inchangée depuis son apparition, il y a près de huit siècles. C'est à ce savoir-faire artisanal que ce fromage à pâte pressée cuite doit ses arômes subtils, sa finesse et sa qualité.

DU BON LAIT POUR UN BON FROMAGE

La traite a lieu deux fois par jour, matin et soir.

La collecte du lait est au minimum quotidienne et ne peut excéder deux traites consécutives pour une exploitation donnée.

Le lait travaillé à la fromagerie est un lait cru. Ce terme signifie que le lait n'a pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C (pasteurisation ou thermisation) avant la phase de transformation.

Le Gruyère de France défend la vérité du lait cru, celle qui restitue le plus fidèlement possible au fromage la richesse de son terroir.



Dans l'atelier du fromager

La filière Gruyère de France compte 1 producteur fermier et 7 ateliers de transformation. C'est là qu'arrive, chaque jour, le lait collecté dans les fermes alentour. Il est versé dans de grandes cuves en cuivre ouvertes, d'une capacité correspondant au maximum à la fabrication de 14 meules. Le délai entre deux fabrications ne doit pas excéder une semaine pour assurer une continuité de l'écologie microbienne du local de transformation.

Ensuite vient l'emprésurage

L'emprésurage consiste à ajouter un coagulant, la présure, pour obtenir le caillé.

Apparition du caillé

Le caillé obtenu par coagulation est brassé et découpé en petits morceaux à l'aide d'un tranche-caillé. Il est ensuite porté à une température minimum de 52°C.

Soutirage, moulage, pressage

Quand le fromager juge que le grain est suffisamment ferme, le caillé est versé dans des moules ronds. Chaque meule ainsi formée est ensuite pressée pendant au moins 6 heures pour extraire au maximum le petit lait.

La « plaque jaune »

Une plaque de caséine de teinte jaune est apposée sur le talon de la meule au moment de la fabrication. Elle assure la traçabilité de chaque fromage et permet à la filière du Gruyère de France de connaître et maîtriser les quantités produites.

L'achat de ces plaques jaunes par les ateliers de fabrication permet également de financer le budget de l'interprofession.

Salage et pré-affinage

Après démoulage, les meules, blanches et encore souples, séjournent dans la cave de pré-affinage de la fromagerie à une température comprise entre 8° et 15°C.

Elles sont retournées, frottées régulièrement avec du sel ou de l'eau salée et de la morge (saumure). La croûte commence alors à se former.

Les meules poursuivront ensuite leur affinage en cave chaude et en cave de maturation.



L'affinage, tout un art

D'une durée minimum de 120 jours après la date d'emprésurage, l'affinage d'une meule de Gruyère de France est une étape primordiale.

C'est grâce à ce savoir-faire spécifique que le Gruyère de France va révéler tous ses arômes.

L'affineur reçoit les meules de Gruyère de France « en blanc ». Elles sont encore jeunes, pâles et leur goût n'est pas développé.

LA LENTE MATURATION EN CAVE D'AFFINAGE

À leur arrivée dans la cave d'affinage, les meules sont placées dans un local dont la température est supérieure à 15°C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 %, pendant une période minimale de trois semaines. C'est la phase dite de «cave chaude».

Une fois atteint « l'objectif d'ouverture » (c'est-à-dire la formation de petits trous de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise), les fromages seront placés à une température permettant une maîtrise des fermentations.



LES SOINS ATTENTIFS DU MAÎTRE AFFINEUR

Pendant toute la phase d'affinage, les meules reposent sur des planches en épicea qui sont régulièrement lavées et séchées.

Tout au long de cette maturation, le fromage ne cesse de faire l'objet de soins attentifs qui vont favoriser le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil du temps.

Une évaluation de conformité est effectuée sur les meules avant leur départ de la cave d'affinage.

Cette évaluation est réalisée dans le but de vérifier notamment la présence d'yeux ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.

Portraits d'acteurs de la filière



« Fruitières Chabert », un Gruyère de France IGP au plus proche de son terroir savoyard

LIONEL FRESSOZ
Responsable du site de Saint-Germain-la-Chambotte « Fruitières Chabert »

Unique fabricant savoyard de Gruyère de France IGP, la fromagerie « Fruitières Chabert » de Saint-Germain-la-Chambotte perpétue un savoir-faire familial dans la fabrication traditionnelle des fromages. En 2008, Lionel Fressoz rejoint la fruitière et se lance dans la fabrication de Gruyère de France. En véritable passionné et très attaché à l'identité de son territoire, le responsable du site livre un secret de fabrication des Fruitières Chabert. « En Savoie, les troupeaux de nos producteurs de lait sont composés de vaches de races Abondance, Montbéliarde et Tarine. Cette dernière est emblématique de nos montagnes. Afin d'obtenir des ferments lactiques propres à l'identité de notre terroir, du lait de vaches Tarine a été récolté d'une façon la plus naturelle possible par un organisme spécialisé. Une fois les laits isolés, les bactéries lactiques sont retrouvées dans leur proportion d'origine. L'objectif principal est de conserver la flore lactique caractéristique du territoire savoyard. Depuis 6 ans, nous avons nos propres ferments lactiques Chabert. Grâce à eux, nos meules de Gruyère de France développent des atouts organoleptiques uniques, en influant sur le goût et la texture ».

Entre les mois de mai et octobre, le lait collecté bénéficie de la richesse floristique des pâturages savoyards. À cette période, le lait est plus simple à travailler lors des étapes de fabrication. « Produire ce fromage est un vrai challenge technique. Obtenir les bonnes ouvertures, assurer les différentes phases d'affinage mais aussi savoir être aux petits soins de nos meules, sont autant de défis que j'ai plaisir à relever au quotidien ! ».



S'installer en production laitière bio : le projet de toute une vie

MATHILDE ROBINET
Productrice de lait bio au GAEC de la Pierre Percée

À bientôt 30 ans, Mathilde est une jeune productrice de lait bio installée en Gruyère de France depuis janvier 2021, à Amance. Fille d'un éleveur de vaches limousines, elle effectue ses études en productions animales option lait, et réalise ses alternances sur des exploitations laitières. Après quelques années d'expériences professionnelles, elle reprend avec Johann, son conjoint, une exploitation déjà en appellation Gruyère IGP à Traves, ainsi qu'une partie de la ferme de son père à Amance. Leur projet de vie se concrétise alors et le GAEC de la Pierre Percée voit le jour. « Nous sommes heureux de faire partie de la filière Gruyère de France, dont les valeurs correspondent aux nôtres. En plus de bien valoriser et rémunérer notre lait, c'est une filière dynamique qui grandit et gagne à se faire connaître. »

Après avoir créé une nouvelle salle de traite et agrandi leur cheptel, Mathilde et Johann ont de beaux projets pour 2023 : « Nous avons envie de développer davantage l'exploitation. Cette année, nous allons notamment construire un bâtiment pour le stockage de notre matériel et de notre fourrage. Nous étudions d'ailleurs l'installation de panneaux photovoltaïques. »

Mathilde et Johann ont fait le choix de vivre sur place pour le plus grand bonheur d'Anaé, leur fille de 3 ans. La famille vit ainsi au rythme de l'exploitation et de ses 60 vaches montbéliardes.



Un producteur fermier rejoint la filière Gruyère de France

NICOLAS HENRY
Producteur Fermier au GAEC des Prés Destinés

Après 10 ans à faire ses armes en tant que fromager au sein de différentes entreprises, Nicolas se lance dans la production de Gruyère de France fermier. En 2021, le jeune trentenaire rejoint son frère à la ferme familiale, le GAEC des Prés Destinés. « Je prenais la suite de mon papa qui partait à la retraite. Mais j'avais envie de conserver mon savoir-faire de fromager et d'ouvrir la voie à un produit fermier. Partir de notre lait et proposer un Gruyère de France entièrement fabriqué à la ferme est une belle satisfaction ! Trois jours par semaine, je transforme notre lait en fromage, ce qui devrait représenter environ 500 meules à l'année. Dès le début du projet, mon ancien employeur, Monts & Terroirs, m'a conforté dans la création de ce nouveau produit fermier. Une fois par mois, ils viennent récupérer mes Gruyères de France pour les affiner dans leurs caves. Pour moi, c'est une garantie qu'ils seront bien valorisés. »

Après des travaux pour construire une fromagerie, les premières meules de Gruyère de France sont produites sur la ferme le 18 novembre 2022. « Il aura fallu quelques semaines pour que l'ambiance de la cave se fasse et soit propice à la réalisation d'un bon croûtage des fromages. Aujourd'hui, les dernières meules produites se stabilisent avec une jolie couleur. »

Côtés technique et pratique, tout a été imaginé pour favoriser une production durable d'énergie. Une chaudière à bois déchiqueté permet de chauffer la fromagerie et la cuve. La cave, où sont pré affinés les fromages, est enterrée et bénéficie d'une régulation autonome de la température de l'air, grâce à un puit canadien. « Dans cette démarche, tout est nouveau et à construire. Mes premiers fromages devraient être commercialisés à partir d'avril 2023 et on a hâte ! »



Le Gruyère de France, une IGP au cahier des charges ambitieux

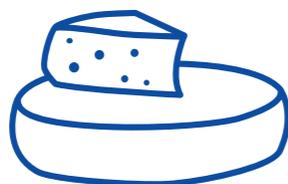
ÉRIC CHEVALIER
Direction des relations interprofessionnelles et extérieures de Monts & Terroirs

De directeur technique à celui des relations interprofessionnelles et extérieures, Eric Chevalier exerce depuis plus de 19 ans au sein du principal atelier d'affinage du Gruyère de France, Monts & Terroirs. Affineur mais également fabricant ; l'entreprise ne transforme que du lait cru et commercialise 30 000 tonnes de fromages franc-comtois et savoyards par an. « Monts & Terroirs est un maillon important de la filière car nous affinons 95% des volumes de Gruyère de France. Notre mission est de valoriser au mieux le lait des exploitations de nos producteurs et les fabrications de nos fruitières pour les pérenniser, car sans eux nous ne serions qu'une coquille vide. Dans notre organisation, ils ont une part importante dans la prise de décisions ». Au quotidien, Eric est le lien entre l'entreprise et le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère (SIG) dont il est d'ailleurs le trésorier. « C'est une belle filière de qualité. En le protégeant d'une IGP, le Gruyère de France est intimement lié au savoir-faire ancestral. Il faut savoir qu'il possède un cahier des charges digne d'une AOP ! Non seulement sa fabrication est garantie sur la zone mais également la production du lait et son affinage. De la collecte du lait à la meule commercialisable, toutes les étapes sont minutieusement réalisées au sein de notre aire de production. La filière a souhaité conserver et renforcer ces atouts afin de valoriser socialement et économiquement la zone concernée. C'est en cela que le cahier des charges est ambitieux. »

À la dégustation



Le Gruyère de France est un fromage plébiscité par tous. Les gourmands adorent le mordre à pleines dents. Les gastronomes apprécient de le déguster en brochettes, dans une salade, en soufflé, en feuilleté, juste fondu sur un pain brioché ou tout simplement sur un plateau, à l'heure du fromage.



QUELQUES CONSEILS...

Pour bien le conserver

Pour une parfaite conservation du Gruyère de France, il est important de le placer dans le bas du réfrigérateur ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Pour bien le savourer

Il est souhaitable de sortir le fromage du réfrigérateur au moins trente minutes avant de le déguster et de le laisser à température ambiante.

GRUYÈRE, VINS ET BIÈRES : LES ACCORDS PARFAITS

Stéphane Planche, sommelier et propriétaire des Jardins de Saint-Vincent (cave à vin située dans la jolie ville d'Arbois), livre ses accords parfaits avec le Gruyère de France :

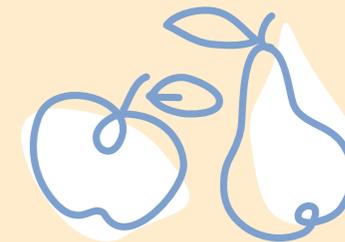
« Avec un Gruyère de France jeune et vif, la fraîcheur et l'acidité d'une bière blonde et même d'un cidre brut offrira un parfait équilibre.

Côté cave et pour rester dans les régions productrices de notre fringant Gruyère, un Chardonnay du Jura, un vin de pays de Charcenne ou encore un vin blanc de Savoie s'imposent.

Mais l'accord se réalise aussi sur des vins rouges. Troussseau du Jura, Mondeuse de Savoie, Pinot de Bourgogne et même plus exotiques, ces vins si gourmands du Nouveau Monde : Shiraz d'Australie ou Zinfandel de Californie. Sur le Gruyère de France IGP, osez tous les accords et régaliez-vous ! »



Côté recettes



Belles, simples et créatives, découvrez toutes les recettes du Gruyère de France sur son site internet !

www.gruyere-france.fr



Sandwich fermier au Gruyère de France



Velouté de pommes de terre au Gruyère de France



Samossas aux asperges vertes, petits pois et gruyère de France



Clafoutis aux tomates cerises et Gruyère de France



Gougères forestières au Gruyère de France



Brochettes de conchiglioni au Gruyère de France

Le SIG, la force du collectif

Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère (SIG) est une structure collective qui regroupe des représentants de tous les acteurs de la filière qu'ils soient producteurs de lait, producteurs fermiers, fromagers ou encore affineurs.

Le SIG s'est donné pour mission de :

- garantir et défendre l'origine et la qualité de l'IGP Gruyère de France,
- développer le produit et sa notoriété,
- mettre en œuvre les décisions de la filière,
- contribuer à la bonne application du cahier des charges,
- participer à la mise en œuvre des contrôles.

Depuis mai 2019, le président du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère de France est Julien Couval, producteur de lait à Aisey-et-Richecourt (70).

Le mot de...

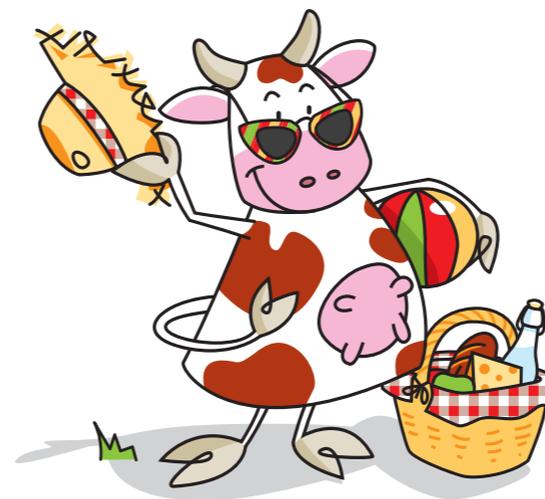
JULIEN COUVAL Président du SIG

Producteur de lait en Gruyère de France depuis 2016, Julien Couval est également Président du SIG. Il représente ainsi la filière et ses acteurs.
« La filière se porte bien. Depuis l'obtention de l'IGP, les volumes ont augmenté de 51,6% ce qui représente une grande fierté pour l'ensemble des acteurs. Nous sommes soudés et avons à cœur de travailler ensemble à faire perdurer et connaître notre Gruyère de France. »



En résumé, le Gruyère de France IGP c'est :

- Une aire géographique limitée (Savoie et Franche-Comté)
- Cinq races de vaches laitières locales : la Montbéliarde, la Simmental, l'Abondance, la Tarentaise et la Vosgienne
- L'alimentation des vaches laitières, à base d'herbe pâturée, de foin, de céréales à l'exclusion de toutes formes d'aliments fermentés et sans OGM
- Une production laitière limitée afin de préserver la pratique extensive de l'élevage
- Une collecte du lait quotidienne
- Une transformation traditionnelle (cuves en cuivre, présure naturelle...)
- Un affinage de 120 jours minimum après la date d'emprésurage
- Une présence obligatoire d'ouvertures (les yeux) d'une grosseur pouvant varier de la taille d'un pois à celle d'une cerise





Contacts

Syndicat Interprofessionnel du Gruyère de France

Chambre d'Agriculture

17 quai Yves Barbier
BP 20189
70004 Vesoul
Tél : 03 84 77 14 40
contact@gruyere-france.fr

Presse

Agence Qui Plus Est

Lucie Lefèvre
Tél : 04 73 74 62 35
Port : 07 50 56 35 48
lucie.lefevre@quiplusest.com

Tifenn David

Tél : 04 73 74 62 35
Port : 07 55 59 65 65
tifenn.david@quiplusest.com



www.gruyere-france.fr