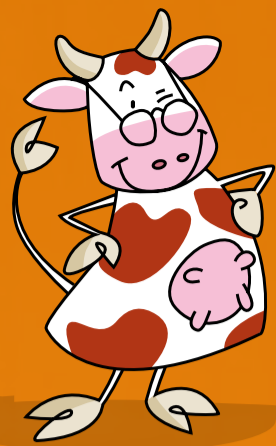


La lettre semestrielle d'information
du Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France

2^e semestre **2018**

Les Carnets du **GRUYÈRE** DE FRANCE



L'avenir avec confiance

En 2014, les 28 pays membres de l'Union européenne ont renoncé à réguler la production laitière. Depuis, le prix du lait payé aux producteurs français a baissé d'environ 20% en moyenne annuelle, alors même que les coûts de production connaissent souvent une évolution inverse. Dans ce contexte douloureux, les éleveurs dont la production de lait est destinée à la fabrication de fromages d'appellation tirent un peu mieux leur épingle du jeu. Notre IGP, obtenue en 2013, a eu un effet bénéfique pour l'ensemble de la filière. La rigueur du cahier des charges du Gruyère de France garantit au consommateur un fromage de qualité qui favorise les ventes et une relative stabilité des prix. Nous avons ainsi le plaisir de connaître une augmentation régulière et maîtrisée de notre production. C'est très motivant. Mais l'IGP a aussi une autre vertu, dont les bénéfices ne s'expriment pas forcément en euros. Les exigences de notre appellation sont porteuses de valeurs partagées. L'authenticité, le respect des pratiques et du territoire, la solidarité, la gouvernance collective, sont autant de facteurs de cohérence. Travailler autour d'un projet ambitieux, en termes de qualité et de progrès, génère une dynamique positive, et celle-ci nous permet d'affronter avec une certaine confiance les différentes politiques agricoles qui se succèdent. En quelques années, notre filière a su se donner une identité forte, reconnue, qui est aujourd'hui sa principale force.

David JOBIN

Producteur de lait à Tréviillers, Vice-président du SIG



QUALITÉ DU GRUYÈRE :
S'adapter au fil des saisons...

LE PASS' LAIT CRU EN SAVOIE

LES PAYSAGES DU GRUYÈRE DE FRANCE

MATHILDE ROMAND :
Au service de la qualité

Gruyère
France



Retrouvez toutes les carnets du Gruyère de France sur www.gruyere-france.fr



A la rencontre du public



Tout au long de l'année, les acteurs de la filière se mobilisent pour promouvoir le Gruyère, le faire déguster et raconter son histoire.

Après sa participation à la Foire Comtoise à Besançon les 6 et 7 mai derniers, le Syndicat du Gruyère était présent au Doubs Day, le 30 juin à Besançon. Et le 4 août, le GAEC des Sapins (en Haute-Saône) ouvrait ses portes aux visiteurs à l'occasion de l'opération Dimanche à la Ferme.



Très régulièrement, le Gruyère IGP fait aussi l'objet de promotion par d'autres acteurs locaux, à travers divers événements, tels que : les comices agricoles, les manifestations organisées par les offices de tourisme, les salons auxquels participe le Comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux de Bourgogne Franche-Comté...



Durant l'été 2018, les offices de tourisme de Haute-Saône ont ainsi organisé 45 rendez-vous du terroir visant à faire découvrir le patrimoine et les produits locaux. De même, plusieurs offices du tourisme ont pour habitude de proposer des balades gourmandes, qui s'achèvent par des dégustations de produits locaux, parmi lesquels le Gruyère IGP.

Bien sûr, la promotion continue cet automne. Retrouvez les acteurs de la filière Gruyère IGP :
♦ Du **21 au 23 septembre** à Dole au Week-end Gourmand du Chat Perché,
♦ Le **8 octobre** à la Foire de Rumilly,
♦ Du **16 au 18 novembre** au salon Talents et Saveurs à Besançon,
♦ Le **25 novembre** à la Foire de la Sainte Catherine à Vesoul,
♦ Du **7 au 9 décembre** à Dole, au salon Régali'Expo.

Qualité du Gruyère de France S'adapter au fil des saisons...

En fromagerie comme en cave d'affinage, des spécialistes adaptent en finesse leur manière de travailler en fonction des évolutions saisonnières de la composition du lait, afin d'amener les Gruyère IGP à exprimer tout leur potentiel.



« Le principal paramètre sur lequel nous allons jouer, c'est l'écrémage », explique Timothée Paulin, fromager à Lavigny : « en écrémant une part plus ou moins importante du lait, de l'ordre de 10 %, on régule le taux de matière grasse. La collecte pour notre atelier ne concerne que cinq élevages, tous en bio et dans le même secteur géographique, avec des conduites de troupeau assez similaires, ce qui fait que les variations de composition du lait peuvent être brutales, comme lors de l'herbe ou à la rentrée à l'étable ! » Les résultats des analyses hebdomadaires du lait de citerne, du lait avant emprésurage, et les échantillons de fromages en blanc, permettent aux fromagers d'ajuster leur processus aux variations saisonnières. Profil des acides gras du lait, flore microbienne, teneur en bêta-carotène... fluctuent aussi en fonction de l'alimentation et des conditions de logement. « On aura des temps de maturation du lait plus ou moins longs pour atteindre notre pH objectif. » Au cours de la fabrication, d'autres paramètres seront encore appréciés, tels que la texture du caillé. « Il ne faut jamais oublier que l'on travaille sur un produit vivant : même si l'on parvient à "normaliser" la teneur en matière grasse, à orienter la flore en ensemençant le lait et à travailler de manière reproductible au niveau des durées et des températures, il reste une part d'imprévu. Notre rôle est d'aiguiller le mieux possible le fromage vers la cible visée... »

Un produit vivant

Même son de cloche du côté de Lionel Mourot, chef de cave chez Monts-et-Terroirs à Poligny. « Nous sommes en contact régulier avec les fromagers, qui ont besoin de notre "retour" pour savoir où ils en sont avant la fin de l'affinage, pour éventuellement se corriger... Chaque atelier a ses spécificités, et la "patte" du fromager joue aussi un rôle important dont on essaie de tirer le meilleur parti pendant l'affinage ». Après le pré-affinage, les meules passent par une phase de stabilisation destinée à permettre à la pâte d'atteindre une texture propice à l'ouverture. « Elles sont conservées à 10-12°C, et reçoivent des soins réguliers, tous les deux à trois jours. » Suit alors la délicate étape de la "cave chaude", pendant laquelle se forment les indispensables ouvertures, signature visuelle du produit final. « L'ouverture, c'est à la fois la caractéristique du Gruyère de France et une source de fragilité, avec le risque de becs et de lainures. Nous

faisons monter très progressivement la cave à 16-17°C, au rythme d'un degré par jour. »

Une expérience irremplaçable

La surveillance est quotidienne, car selon les lots et la période de production, l'ouverture prend plus ou moins de temps. Armé d'une sonde, le chef de cave évalue le bon déroulement du processus en procédant à des sondages dans chacun des lots. Le son renvoyé par l'autre extrémité de la sonde renseigne sur le degré d'ouverture atteint par la meule. La sonde, quant à elle, permet un examen visuel, tactile et olfactif. Puis la cave est à nouveau refroidie autour de 5°C pour stopper les fermentations. Tout au long de l'affinage, assistés par des automates et des capteurs, les responsables de cave pilotent précisément la température, le degré d'hygrométrie et la ventilation. « Mais l'œil humain reste primordial dans notre métier », souligne Lionel Mourot. « L'odorat par exemple nous renseigne immédiatement sur les conditions d'ambiance et à l'œil on peut aussi repérer des déformations, le toucher de la surface de la croûte est aussi très instructif. »



Le Pass' Lait Cru pour la prévention du risque sanitaire

Depuis début 2015, l'Interprofession Laitière Savoyarde (ILS) cherche à redynamiser les actions portant sur la qualité du lait, afin de préserver ses filières au lait cru. Elle a ainsi créé la démarche « pass' lait cru » pour intervenir de façon préventive dans les exploitations, et pouvoir faire face à des problématiques sanitaires de plus en plus difficiles à appréhender. Cette prévention passe par l'information et la formation des producteurs, et par un état des lieux régulier.

Ainsi, tous les 18 mois, un diagnostic sera réalisé chez chaque producteur de lait des deux Savoie. L'audit porte sur 12 « pré-requis », dont six sont obligatoires : le contrôle annuel de la machine à traire ; la propreté des trayons et leur désinfection au décrochage ; une analyse annuelle, un traitement et un diagnostic de captage, en cas d'utilisation d'eau de source pour la vaisselle laitière ; la qualité des aliments et les conditions de distribution ; la propreté de la laiterie et du tank à lait. Six autres éléments sont audités : la propreté des animaux, les conditions de stockage et de distribution des aliments, le contrôle et l'entretien du tank à lait, la présence d'un support de filtres à lait, et l'aire de pompage.

Si tous les points « obligatoires » sont conformes, l'exploitation sera qualifiée et le lait destiné à la fabrication de fromages au lait cru. Si l'un des objectifs « obligatoires » n'est pas atteint, un accompagnement individuel sera réalisé par un technicien pour permettre le retour en conformité. L'objectif de cette démarche étant bien entendu de faire progresser l'ensemble des producteurs, et non d'exclure ou de pénaliser.

Chiffres clé

- Environ 40 % des exploitations auditées au 15 juin 2018, dont 39 % validées
- Principales non conformités : réalisation des réparations suite au contrôle Optitrait, traitement de l'eau, diagnostic de captage
- Objectif : 100 % des producteurs audités au 31 décembre 2018
- Impact financier pour les producteurs en non conformité persistante. A partir de 7 mois : lait écarté de la fabrication de fromages au lait cru



Questions à Olivier GRILLET

Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

Notre EARL est située sur la commune de Saint Sylvestre dans l'Albain haut-savoyard. Je suis associé avec mon épouse, et nous avons un salarié. Nous avons 45 vaches, une trentaine de génisses, et exploitons 65 hectares destinés à l'alimentation du cheptel (53 de prairies, 12 de cultures). L'exploitation est engagée en IGP Gruyère, dont le cahier des charges est en parfaite harmonie avec notre système. Depuis 2015, nous sommes certifiés BIO, et nous avons réalisé l'audit Pass' lait cru à l'automne 2017.

Comment percevez-vous la démarche Pass' lait cru ?

Le lait cru est l'un des piliers de la filière laitière des Savoie. Pour le consommateur, il représente un produit traditionnel, naturel et artisanal, opposé aux produits industriels pasteurisés. Le lait cru doit être maintenu pour l'image de nos fromages, pour se distinguer de la masse et pour valoriser le lait collecté. La démarche Pass' lait cru est donc une garantie pour les acheteurs de nos produits. Elle permet aussi de responsabiliser le producteur. L'audit lui permet de faire le point sur ses pratiques et sur ses installations, afin d'améliorer encore la qualité du lait. Pour ma part, l'audit s'est déroulé avec un vétérinaire qui était présent durant la traite. L'échange a été très constructif.

Mathilde Romand, au service de la qualité

Mathilde a toujours travaillé dans le secteur laitier. Après son BTS industrie laitière à l'Enl de Poligny puis sa licence FROMTIQ en alternance dans le secteur de l'ultra frais, elle a travaillé six années en recherche et développement dans une entreprise laitière.

Depuis juillet 2015, elle occupe le poste de « responsable applicatif fromages sous signe de qualité » chez Monts & Terroirs. Son poste consiste à suivre les fabrications et l'affinage des fromages, elle est le relai technique entre les différents services.

Pour la partie Gruyère, Mathilde accompagne les fabrications des fromageries d'Aboncourt et de Verchamp et suit l'affinage au quotidien avec les chefs de cave. Elle participe également aux CEO du syndicat et aux études techniques.

Dans le fromage, ce qu'elle aime, c'est travailler avec une matière vivante et la perpétuelle évolution du lait selon la saison. Elle apprécie particulièrement le Gruyère, ce fromage à trous, pour sa complexité lors de l'affinage notamment. Elle confie que sa connaissance sur le Gruyère, elle la doit en partie à Sylvain Esselin, chef de cave retraité de Monts & Terroirs, qui a toujours œuvré dans la filière et aux côtés de qui elle a beaucoup appris.

Cependant le plus dur dans la filière, c'est le poids des meules ! Lorsque Mathilde part en caves, elle n'oublie donc jamais son petit sabre en bois, outil qu'elle juge indispensable !



Le Gruyère affirme sa présence



La fierté est le premier indicateur de bonne santé d'une filière. La demande de « panneaux de ferme » est venue du terrain. Cela ne s'était encore jamais fait dans notre relativement jeune filière du Gruyère de France. Le modèle a été conçu par un groupe de travail, puis il a été proposé à tous les producteurs de lait. Le succès a été massif. Les panneaux ont été installés avec un soin attentif, dans un esprit très accueillant. Pour mémoire, la zone Gruyère IGP compte aujourd'hui 215 producteurs de lait, fiers de leur fromage.

La Simmental



La Simmental est l'une des races retenue par le cahier des charges du Gruyère de France. Même si elle est minoritaire dans la filière (on la trouve dans quelques troupeaux constitués majoritairement de Montbéliardes et de Tarines), elle est cependant pourvue de belles qualités.

Originaire de la vallée de la Simme, au cœur des Préalpes Bernoises, son registre génétique fut créé en 1930 à Dijon, sous l'appellation « Tachetée Rouge de l'Est ». La Simmental connut une forte progression, jusqu'aux années soixante, lorsque les races mixtes connurent un déclin au profit des races laitières ou bouchères spécialisées. En 1990, elle fut rebaptisée Simmental française, pour marquer son appartenance à la grande famille simmental mondiale. Aujourd'hui, ses effectifs sont en pleine expansion. Très présente dans la Massif central et dans l'Est, elle se développe également dans les régions de l'ouest de la France. La Simmental française est très appréciée pour sa résistance naturelle aux maladies, sa bonne fécondité, ses performances laitières remarquables et son adaptation à tous les systèmes d'élevage. La qualité de sa viande fait de la Simmental française la race mixte par excellence !

Les paysages du Gruyère de France



On parle souvent de notre aire de production en termes géologiques, hydrologiques ou climatiques. Il faut également souligner la dimension sensorielle de ces paysages. Qu'il s'agisse des territoires de montagnes de Savoie et de Haute-Savoie, ou des reliefs plus tranquilles de la Haute-Saône et du Doubs, le pays du Gruyère de France offre un cadre naturel d'une exceptionnelle beauté. La cohésion d'une filière telle que la nôtre, son engagement, sa solidarité, ne sont pas sans rapport avec la fierté de partager un territoire généreux, attachant, qui nous nourrit aussi de son spectacle, en toutes saisons.



Béatrice Trimaille, ambassadrice du Gruyère

Productrice de lait pendant 20 ans avec son mari et son beau-frère à Fontenois les Montbozon, engagée en filière Gruyère IGP depuis 2008, Béatrice Trimaille faisait régulièrement le même constat : « Les gens autour de nous ne connaissent pas le Gruyère IGP, la plupart ne savent pas qu'il était fabriqué à Verchamp ! ». C'est ainsi qu'elle a entrepris une nouvelle vie professionnelle et c'est en Mars 2017 qu'est né « L'Atelier des Papilles », dans les anciens locaux de la biscuiterie de Montbozon. Le magasin propose différents produits issus d'une trentaine de producteurs locaux dont 80% d'entre eux sont situés dans un rayon de 40km. « Ce magasin, c'est d'abord le magasin du Gruyère, ce n'est pas par hasard s'il est au centre des présents ! », sourit Béatrice. Servi à la coupe, il est le chouchou des clients puisqu'il concerne presque la moitié des tickets de caisse. Béatrice précise : « La notoriété du Gruyère IGP a crû en l'espace d'un an. Ceux qui le découvrent apprécient son goût, et le fait qu'il soit produit localement est également important pour les consommateurs ». Et connaître la façon dont est produit le lait à Gruyère est un atout pour en faire la promotion. Béatrice propose également de la petite restauration sur place, au menu de laquelle on peut retrouver le Gruyère IGP. Pour sa première année d'activité, ce ne sont pas moins de 2 700 Kg de Gruyère IGP qui ont satisfait les clients de L'Atelier des Papilles, et ce sont aujourd'hui environ 70 Kg vendus chaque semaine.

