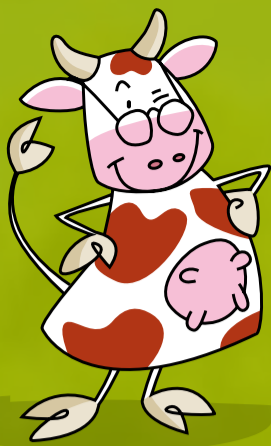


La lettre semestrielle d'information  
du Syndicat Interprofessionnel  
du Gruyère de France

2<sup>e</sup> semestre **2019**



# Les Carnets du **GRUYÈRE** DE FRANCE

## Le développement durable au cœur de nos réflexions

L'activité de notre filière fromagère présente de nombreux aspects vertueux. L'élevage laitier contribue à dynamiser les zones rurales. Il entretient les paysages et préserve l'équilibre écologique de nos territoires. L'imbrication de cultures variées et nos prairies souvent bordées de haies, de talus et de fossés constituent un habitat favorable à la biodiversité. Et l'on peut s'enorgueillir, bien entendu, de produire un fromage sain et savoureux dont les qualités nutritionnelles répondent aux attentes des consommateurs. Tout cela est très bien, mais notre activité - comme toute activité humaine - a un impact environnemental, et il nous appartient d'en réduire autant que possible les effets négatifs. Nous y travaillons. La réflexion traverse nos trois métiers : la production laitière, la transformation et l'affinage. La maîtrise de la consommation d'énergie est un aspect important. Elle présente de très nombreuses facettes (dont certaines sont abordées dans ce numéro). D'autres initiatives concernent la réduction de la consommation d'eau, la diminution des rejets, le renforcement de l'autonomie alimentaire des exploitations... Cette question environnementale est particulièrement vaste et complexe. Chacun, dans son métier, par ses initiatives, est source d'enseignement pour toute la filière. Le partage de ces expériences est donc un précieux facteur de mobilisation et de progrès.

Raphaël Péquignot  
Producteur de lait à Glère (25)



**ENVIRONNEMENT**  
économie d'énergie dans la salle de traite

**JULIEN COUVAL**  
nouveau président du SIG

**TOURISME ET GASTRONOMIE**  
un doublé gagnant !

**FRUITIÈRE DE LA CHAMBOTTE**  
un circuit énergétique optimisé



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



## Du changement au SIG

Au cours de l'assemblée générale du 10 avril 2019, Jean-François Rollet, tout juste retraité, a quitté le conseil d'administration dont il était membre depuis la création du SIG. Le Syndicat du Gruyère s'est enrichi de deux nouveaux administrateurs : Ghislain Henry (70) dans le collège des producteurs de lait et Raphaël Péquignot (25) dans le collège des transformateurs. Un administrateur stagiaire, Aurélien Drouhard (70), est également venu renforcer l'équipe.

Le nouveau bureau a ensuite été élu lors de la réunion du conseil d'administration du 2 mai 2019, avec à sa tête Julien Couval en tant que Président.

Un grand merci à Romain Sandoz qui a œuvré à la présidence du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère pendant deux années.

Retrouvez tous les membres du conseil d'administration sur <https://www.gruyere-france.fr>



## Esprit Paysan

Depuis décembre 2018, un magasin de producteurs a ouvert ses portes à Vesoul (70) : Esprit Paysan.

Aux côtés des produits fermiers (viande, œufs, miel, farine, fruits et légumes...) on trouve également, au rayon frais, des fromages locaux dont le Gruyère IGP. Le magasin est un point de vente convivial, animé par des agriculteurs passionnés par leur métier.

Dernièrement, une boulangerie s'est installée à proximité. Elle propose notamment de la petite restauration à base de produits locaux. La boucle est bouclée !



## Défendre l'appellation Gruyère à travers le monde

Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère (SIG), épaulé par les services juridiques de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), veille à la défense du nom Gruyère en France et à l'étranger.

Au niveau international, les actions de défense sont menées en coordination avec l'Interprofession du Gruyère suisse (IPG). Les services des deux états et les interprofessions suisse et française font le point régulièrement sur l'ensemble de ces dossiers : de l'Europe au Mercosur, des Etats-Unis au Japon, les démarches sont nombreuses.

De manière plus informelle et conviviale, les assemblées générales des deux interprofessions sont aussi des moments de partage et d'échanges sur l'organisation et l'activité au sein des filières Gruyère de France et Gruyère suisse.



La salle de traite concentre la plus grande partie des consommations électriques d'une exploitation laitière.

## La recherche d'économies d'énergie dans la salle de traite

En élevage laitier, la salle de traite concentre une bonne partie des consommations d'énergie. Un diagnostic énergétique permet de faire le point et de cibler les investissements les plus pertinents : pré-refroidisseur en amont du tank, récupérateur de calories, isolation des locaux, éclairage...

Le prix de l'électricité ne cesse d'augmenter... la dernière hausse en date, le 1<sup>er</sup> août dernier, porte l'augmentation décennale à la barre symbolique des 50% ! Elle s'explique entre autre par les investissements dans les formes d'énergies renouvelables (éolien, méthanisation...) mais aussi l'évolution des coûts commerciaux d'EDF et des coûts des certificats d'économie d'énergie. Selon la commission d'enquête du Sénat sur le coût réel de l'électricité, ce chiffre pourrait atteindre 100 % d'ici à 2023. « *Autant essayer d'anticiper un peu sur cette évolution en essayant de trouver les bons leviers pour limiter la consommation électrique sur son exploitation* », analyse Isabelle Forgue, conseillère énergie à la Chambre d'agriculture du Doubs-Territoire de Belfort.

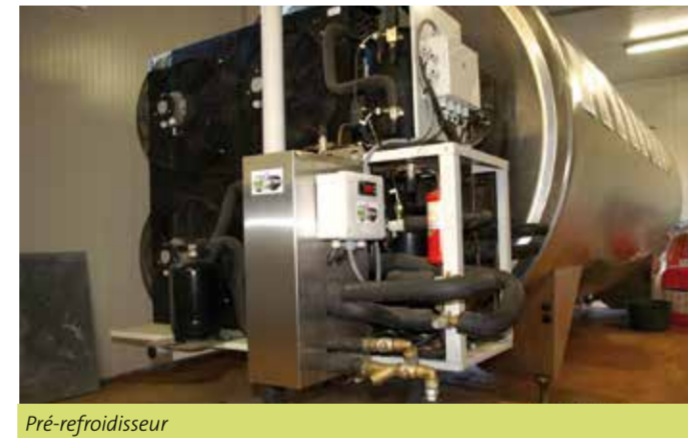
### Acquérir des repères

Avant de se lancer bille en tête dans des investissements, la conseillère recommande de commencer par un état des lieux. « *Un diagnostic énergétique permet de faire le point sur son exploitation, de la situer, et d'identifier les postes les plus gourmands. Les principales consommations d'énergie sur une ferme laitière dans les départements du Doubs et du territoire de Belfort sont situées en salle de traite : le tank, le chauffe-eau, la machine à traire sont les principaux consommateurs d'électricité, auxquels il faut ensuite ajouter la griffe à fourrage, les ventilateurs, les mixers à lisier ou racleurs à fumier etc...* » En s'appuyant sur les données des 430 diagnostics réalisés, Isabelle Forgue a établi quelques moyennes, qui peuvent servir de repères : « *en moyenne sur une exploitation du Doubs on consomme environ 30 000 kwh/an, ou 580 KWh/VL, ou encore 90 kwh pour produire 1 000 litres de lait.* »

### Des investissements aidés

Le PCAE (plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles) permet de bénéficier d'aides à la fois sur les bâtiments, mais également sur les couvertures de fosses et fumières et sur les appareils économes en énergie. « *Différents équipements peuvent générer des économies d'énergies conséquentes* », poursuit Isabelle Forgue. Ainsi le PRT ou prérefroidisseur -compter de 3500 à 4000 € - permet un échange de chaleur entre le lait en sortie de la machine

à traire (avant le tank) et l'eau du réseau. Le lait arrive déjà refroidi dans le tank, et les vaches disposent en sortie de traite d'eau douce pour l'abreuvement. L'économie d'électricité pour refroidir le lait à 4°C est de l'ordre de 50%. Pour ceux qui sont à 12 °C, il n'est plus nécessaire de faire fonctionner le groupe froid du tank, économie maximum. En aval du tank, le récupérateur de calories, envoie les calories récupérées sur le condenseur du tank vers un ballon d'eau chaude sanitaire. « *Toujours pour un refroidissement à 4°C ; cette installation permet d'économiser 40 % de la consommation du chauffe-eau, avec un coût équivalent à celui du PRT.* »



Pré-refroidisseur

### Variateurs de fréquence

Les variateurs de fréquence permettent de faire varier la vitesse et le moment d'un moteur électrique alimenté en courant alternatif en faisant varier la fréquence et la tension. « *On les utilise sur la pompe à vide de la machine à traire : le choix de traire vite ou de traire plus longtemps peut avoir une incidence sur les consommations d'électricité. Selon le choix d'équipements de traite, le volume de réserve du vide et donc la puissance de la pompe à vide peuvent varier pour un même effectif de vaches. Le gain d'énergie est de l'ordre de 20 %* » Le variateur trouve aussi son utilité sur les ventilateurs de séchage solaire, où couplé à une sonde hygrométrique située dans le caisson, il permet d'adapter la vitesse de brassage à l'hygrométrie de l'air « *avec de l'air sec, ventilation maximale. Si l'air est un peu humide : ventilation minimum, juste pour éviter la remontée en température du fourrage. Les économies d'électricité peuvent monter jusqu'à 25 % de la consommation.* » D'autres investissements plus structurels sont également éligibles aux subventions, tels les travaux d'isolation, la gain de récupération d'air chaud, les panneaux isolants, les ventilateurs, les cellules et les caillebotis des installations de séchage solaire en grange des fourrages.

## Fruitière de la Chambotte, un circuit énergétique optimisé

A Saint-Germain-la-Chambotte, en Savoie, le redimensionnement de l'unité de refroidissement du sérum issu de la fabrication du gruyère a été l'occasion de rationaliser la gestion de l'énergie de tout le process. « *Avec l'augmentation du tonnage, l'unité de refroidissement, qui permet d'abaisser de 54 à 4°C la température du sérum, était devenue trop petite, et commençait à être vétuste...* », souligne Joris Favre, qui a coordonné les travaux de modernisation. « *Conseillés par un expert de la question des énergies de la fédération des coopératives de Savoie et notre frigoriste, nous avons complètement revu le système : tout le circuit a été repensé pour économiser au maximum les calories pendant le cycle de fabrication du fromage.* » Pendant les heures creuses, un groupe froid alimente le bac de stockage de glace qui sera utilisée pour refroidir le sérum. « *Au cours du refroidissement, l'eau chaude produite est envoyée vers le ballon d'eau chaude de 50 000 litres, qui nous sert à porter le lait à la température d'emprésurage (32°C)* », complète Joris. « *Il s'agit d'un ballon vertical, et nous profitons de la stratification des températures dans le ballon - l'eau chaude reste en haut - pour économiser encore de l'énergie. L'eau froide du bas du ballon est réinjectée la nuit*



Échangeur permettant de transférer les calories au lait avant ensemencement

vers le groupe froid. » L'investissement, réalisé en 2015, se monte à 190 K€, subventionné à hauteur de 15 K€. « *Le retour sur investissement permis par les économies d'énergie est de six ans. Cette installation a aussi permis de lisser les consommations d'énergie au cours de l'année.* »



Ballon de récupération d'eau chaude, groupe froid et bac de stockage de glace

## Julien Couval, nouveau président du SIG

Les vaches ont les pieds solides au GAEC du Parge, chez Julien Couval le nouveau président du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère de France. Avec ses associés Laurent et Matthieu Parisot, la conversion en lait de gruyère, au cours de l'année 2016, a en effet donné lieu à des modifications importantes dans le fonctionnement de l'élevage laitier. En premier lieu, c'est évidemment le pâturage qui a été revu de fond en comble. Les 60 ha en fourrage ont été réorganisés, avec notamment la reconversion de 24 ha de cultures en herbe, autour de la ferme. Pour optimiser le pâturage, 37 micro-parcelles d'un hectare ont été clôturées, et des chemins stabilisés permettent désormais de les desservir efficacement. Ainsi, les 140 laitières sont réparties alternativement dans ces enclos, un peu plus loin le jour, plus près la nuit, de sorte qu'elles parcourent à peu près la même distance quotidiennement. Ce système cumule l'efficacité du pâturage au fil et la simplicité des clôtures fixes.



Les trois associés sont satisfaits de ce fonctionnement. Les contraintes liées à la bonne valorisation du pâturage sont largement compensées par la simplification du travail au bâtiment : une ration plus facile à distribuer, et finalement « plus de plaisir à effectuer le travail » dans un environnement « plus facile à maintenir propre » (plus de pneus et de baches). Avec la méthanisation, qui fonctionne depuis trois ans maintenant sur l'exploitation, les associés ont aussi pu investir dans un séchoir. Un système qui permet de « mieux valoriser les prairies naturelles » en fauchant de bonne heure tout en valorisant les effluents de façon plus efficace avec le digestat. Plus de souplesse, moins de contraintes, la conversion en lait de gruyère se place dans une logique d'amélioration continue, que Julien et ses associés développent aussi avec le semis direct et bientôt l'agroforesterie.



## Une joyeuse rencontre



Dans sa communication, le Gruyère accorde une place importante à la famille et notamment aux enfants. Avec sa pâte tendre et fondante, ce fromage est en effet le compagnon idéal des petits déjeuners, des pique-niques et des goûters. Mais qu'en pensent-ils ces enfants ? Que savent-ils de ce fromage, de sa fabrication ? Nous leur avons posé ces questions lors d'une discussion à bâtons rompus qui s'est tenue cet été au GAEC du Lozain, à Montjustin-et-Velotte (70). Nous avons filmé leurs réponses, parfois drôles ou surprenantes, et souvent pleines de bons sens. Ces petites séquences seront diffusées dans les prochains mois sur Instagram et Facebook. D'autres petits reportages, filmés auprès des acteurs de la filière, viendront enrichir ce projet de « découverte par la rencontre ».



## Jouez avec le Gruyère !

Le Gruyère assure une présence active sur les réseaux sociaux. Tous les mois un jeu concours est proposé aux internautes, sur Facebook ou sur Instagram. Le principe est simple. D'un clic, les participants « votent » pour leur photo préférée, ou choisissent des suggestions de dégustation du fromage... Ils sont de plus en plus nombreux à interagir. Le gagnant, par tirage au sort, reçoit un kilo de Gruyère, toujours très apprécié. Gagnants ou pas, les participants invitent leurs amis à jouer, ce qui favorise un excellent bouche à oreille numérique.





# Des rencontres gourmandes



Les consommateurs apprécient le contact direct avec les producteurs. Ils peuvent ainsi associer un visage, une voix, au fromage qu'il aiment partager à la table familiale. Communiquer sur le Gruyère de France, outre la diffusion de messages publicitaires, c'est aussi aller à la rencontre des gens.

Chaque année, le Gruyère est présent sur des dizaines de manifestations telles la foire de la Sainte Catherine à Vesoul (70), la foire de Rumilly (74), le Weekend Gourmand du Chat Perché à Dole (39), le salon Talents et Saveurs à Besançon (25)... Et bien entendu, le Gruyère est présent lors de chaque édition de l'incontournable Salon de l'Agriculture de Paris. La présence du Gruyère est aussi très appréciée sur le parcours ou à l'arrivée d'épreuves sportives (trail, critérium cyclistes,...) et sur le Tour de France lorsqu'il traverse notre territoire. Ces rencontres, toujours assorties de dégustation, sont des moments irremplaçables.



## Tourisme et gastronomie, un doublé gagnant !

Le Syndicat du Gruyère est régulièrement sollicité par des organismes de promotion touristique, qui proposent des dégustations de produits locaux à l'occasion d'événements variés. « Faire déguster des produits locaux et notamment du Gruyère IGP représente un réel intérêt pour nous. Les gens du secteur sont souvent étonnés de découvrir qu'un fromage aussi emblématique que le Gruyère est produit près de chez eux », explique Lucie Lamboley, de l'Office de tourisme au Pays des 7 Rivières. « Notre organisme, qui couvre les communautés de communes du Pays Riolois et du Pays de Montbozon et du Chanois, a pour mission de faire la promotion des atouts du territoire, dont les produits locaux. Ces dégustations permettent de valoriser à la fois le territoire, le produit et les acteurs locaux. Sur notre territoire, nous avons la chance d'avoir un atelier de fabrication de Gruyère et un magasin de produits locaux, l'Atelier des Papilles. C'est un véritable atout de pouvoir s'appuyer sur ces acteurs locaux pour

nos événements, comme en 2017 quand nous avons organisé un événement sur le site de la fromagerie. » Pour Lucie Lamboley, cette manifestation était une réussite avec une forte implication de tous les acteurs de la filière.

Toute l'année, l'office du tourisme organise des repas champêtres, des marchés de producteurs, des visites commentées... « Cet été les balades insolites et gourmandes ont permis de découvrir quelques pépites du secteur, en terminant par un apéritif à base de produits locaux. »

« Pour nous, il est important de voir que nous ne sommes pas seuls dans ce mouvement, poussé également l'organisme départemental, Destination 70, à l'image des Rendez-vous du Terroir qui se déroulent à travers la Haute-Saône chaque été depuis quelques années. »

