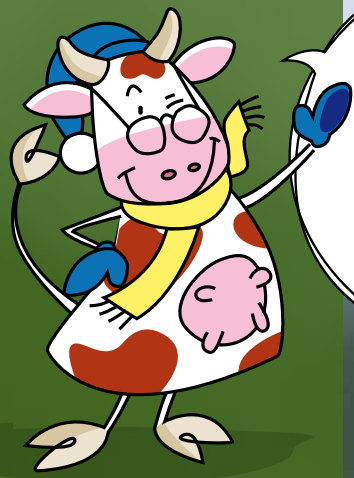


La lettre trimestrielle d'information  
du Syndicat Interprofessionnel  
du Gruyère de France

Hiver **2017**

# Les Carnets du GRUYÈRE DE FRANCE



Tous les membres  
de la filière  
Gruyère de France  
vous souhaitent une  
très heureuse année !



**DOSSIER : le séchage en grange,  
une technique en devenir**

**LE PLAN DE COMMUNICATION  
du Gruyère de France**

**LES CHIFFRES CLÉS de la filière**

**JOURNÉES DÉGUSTATION :  
le réveil de tous nos sens**

## La richesse d'une filière...

Nos terroirs de production s'étendent de la Haute-Saône au Doubs et aux deux Savoie. Plus de 550 km séparent les points les plus éloignés. Cette grande zone géographique est probablement une force : la distance a nécessité une solidarité exceptionnelle, sans laquelle les hommes et les femmes qui ont créé la filière, il y a une vingtaine d'années, n'auraient pas réussi.

Cette solidarité est toujours bien réelle. Et la filière plus dynamique que jamais.

Ce premier numéro des Carnets du Gruyère de France se donne une double mission : rapprocher un peu plus encore les acteurs de notre jeune filière, et surtout valoriser la richesse de ce collectif aux yeux de nos partenaires.

La reconnaissance IGP, obtenue en 2013, nous a donné un nouvel élan. Les commissions qui composent notre Syndicat Interprofessionnel sont aujourd'hui mobilisées sur des chantiers d'importance pour l'avenir de la filière (suivi du plan de contrôle, dispositifs qualité, travaux de recherche). Nous vous en parlerons dans ces pages, au fil des saisons. Et nous vous donnerons des échos de tous ceux qui œuvrent pour la renommée de ce Gruyère de France qui fait notre fierté.

Bonne lecture.

Olivier GRILLET, président du SIG



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



## Monts et Terroirs fête ses 70 ans

Monts et Terroirs, fabricant et affineur de fromages de Franche-Comté et de Savoie, fête ses 70 ans en 2016. Et pour l'occasion, cet opérateur de la filière Gruyère a ouvert les portes de son atelier de Larians-et-Munans (en Haute-Saône), le 14 octobre dernier. Cet atelier produit 56 meules de Gruyère IGP chaque jour, ce qui représente près de 700 tonnes par an.



Aujourd'hui, Monts et Terroirs fait partie du patrimoine de la coopérative laitière Sodiaal et des coopératives fromagères de Franche-Comté et de Savoie. Monts et Terroirs valorise le lait de 2 900 producteurs, et produit 30 000 tonnes de fromages, principalement sous signe de qualité (AOP, IGP, Label Rouge et AB).



**L'assemblée générale** du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère se déroulera le jeudi 27 avril 2017. Notez la date !



## Un atelier en Haute-Saône pour du Gruyère Bio

Depuis 2013, l'atelier de Lavigny (Haute-Saône) est géré par Biodéal, entreprise spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits laitiers bio. Le Gruyère IGP est la principale production de cet atelier, avec environ 130 meules par mois. En complément, l'atelier produit de l'emmental bio, de l'emmental grand cru, des fromages à pâte pressée non cuite, du beurre et de la crème.



Le lait destiné à la production du Gruyère provient de cinq exploitations engagées en agriculture biologique. L'affinage des meules de Gruyère est assuré par Monts et Terroirs, à Poligny. A l'automne 2016, l'atelier a réalisé des travaux afin, d'une part d'améliorer la qualité des fromages (moulage, soutirage), et d'autre part de faciliter le travail du fromager (pressage). Ainsi équipé, Biodéal souhaite pouvoir faire face à la demande croissante à travers toute la France.

# Séchage en grange, souplesse d'exploitation et autonomie



Lors des années très pluvieuses, comme 2016, le séchage en grange permet des coupes sur des fenêtres climatiques très courtes.

## Destinée à améliorer la qualité du foin, via une dessiccation accélérée, la technique du séchage en grange constitue aussi un levier à l'efficacité du système d'élevage, comme en témoignent Vincent Eyer et Luc Tranchant.

« Le séchoir est un investissement qui correspond bien à la production de lait à Gruyère », annonce d'emblée Vincent Eyer, éleveur associé avec son père dans le Gaec des Sapins, en Haute-Saône (65 vaches montbéliardes pour 118 ha de SAU, dont 46 en prairies naturelles). « C'est un projet ancien que nous avons concrétisé en 2001, quand nous sommes passés en bio. » L'air réchauffé par les calories récupérées sous le toit du bâtiment d'élevage (480 m<sup>2</sup>) est soufflé par un ventilateur dans une des deux cellules de séchage. « Le séchage assure la cohérence de tout notre système d'exploitation.



« Le séchage en grange est le pivot qui assure la cohérence de mon exploitation », assure Vincent Eyer, éleveur à Trevey, en Haute-Saône.

Sur le plan agronomique nous pouvons tabler sur des prairies artificielles de 4 à 5 ans, implantées avec un mélange suisse riche en légumineuses, qui constituent un bon précédent aux cultures destinées à l'autoconsommation (économie de fertilisation). Sur le plan zootechnique nous disposons d'un foin de super qualité, récolté au plus près de sa valeur alimentaire maximale, avec beaucoup d'appétence. Par rapport à la moyenne des éleveurs du groupe des producteurs de lait de foin suivi par Haute-Saône Conseil élevage, nous produisons l'an dernier 900 litres de plus avec 300 kg de concentré de moins. » La productivité laitière s'établissait à 7 100 kg/VL, avec seulement 1,2 tonne de concentré/VL.

### Un chantier allégé

Même son de cloche chez Luc Tranchant, de l'Earl la Clé des Champs, exploitant à Marcellaz-Albanais, en Haute-Savoie (50 vaches pour 76 ha de SAU). Il utilise pour sa part depuis 2001 l'air ambiant sans système de réchauffage pour ventiler son foin. « Je gagne une demi-journée sur le chantier de foin, ce qui me donne plus de souplesse et me permet faire ma première coupe début mai. Je vois surtout la différence sur l'appétence du fourrage, sans parler des valeurs nutritionnelles ! C'est aussi une optimisation technique pour les éleveurs en système traditionnel comme moi : je peux mieux valoriser le foin de mes prairies artificielles, riche en trèfle, et stocker un foin plus riche en UF et protéines, avec des économies de concentré à la clé. »

## Raisonnement global

Différents systèmes de séchage en grange coexistent, du plus simple - mais aussi le moins cher - (simple flux d'air ambiant), au plus complexe, avec récupération de chaleur en toiture couplé à une unité de méthanisation par exemple. Martin Grémont, conseiller énergie à la Chambre d'agriculture de Haute-Saône note un regain d'engouement pour cette technique, avec trois nouveaux projets dans le département. « C'est un investissement qui nécessite des ajustements du système d'exploitation, afin d'être cohérent : le choix varié des prairies artificielles s'orientera ainsi vers des diploïdes (plus faciles à sécher). La chaîne de récolte sera à revoir (autochargeuse vs presse)... ». Le conseiller insiste aussi sur l'importance de la conception, qui nécessite des compétences en thermodynamique, sous peine de donner des résultats décevants. Enfin, le surcoût du séchage est à intégrer. « On est grosso modo à 80 € la tonne de matière sèche pour un système avec réchauffage de l'air par combustion de fuel, en tenant compte de l'amortissement du matériel sur 10 ans, et plutôt sur 35 €/t pour un système avec récupération de calories sous la toiture (investissement plus lourd à la base, mais moins coûteux en fonctionnement). »

# Investissements d'avenir dans la filière

La filière Gruyère compte actuellement neuf ateliers de fabrication et trois ateliers d'affinage (dont deux transformateurs et un affineur qui ont rejoint la filière en 2015). Depuis quelques mois, plusieurs de ces ateliers ont évolué, à travers des investissements parfois conséquents.

Dans le Doubs, deux coopératives (Indevillers et Les-Plains-et-Grands-Essarts), se sont chacune lancées dans la construction d'un nouvel atelier. L'objectif initial étant de respecter les nouvelles normes sanitaires, cette modernisation est surtout l'occasion d'améliorer les conditions de travail des fromagers (organisation de l'atelier, matériel...). De son côté, la coopérative « Les Fruitières Réunies » (Tréviillers) a ouvert en novembre 2016 un troisième magasin à Danjoutin. La coopérative souhaite ainsi rester proche de ses clients, avec 15 % des fromages produits destinés aux circuits courts. En Haute-Saône, l'atelier de Lavigny a investi à l'automne 2016 dans un nouvel équipement de moulage et de soutirage, afin



d'améliorer la qualité des fromages (répartition du caillé lors du moulage, croutage). Dans le même temps, la palettisation du pressage a été améliorée pour faciliter et optimiser le travail du fromager. Ces travaux devraient permettre d'augmenter la capacité de production de l'atelier, et de répondre à la demande croissante en Gruyère bio.

## S'éveiller au goût...



Le conseil d'administration du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère a décidé de mettre en place des journées dédiées à l'éveil au goût. Elles ont pour objet de proposer une initiation à la dégustation, sous la conduite d'une intervenante diplômée en analyse sensorielle, afin que chacun puisse partager son ressenti autour

d'une sélection de différents Gruyère. Ces journées s'adressent à tous les opérateurs de la filière : producteurs de lait, fromagers, affineurs, vendeurs, commerciaux...

Une première session s'est déroulée le 21 novembre 2016 à Tréviillers, dans le Doubs. Deux autres sont programmées le 18 janvier à Saint-Germain-la-Chambotte en Savoie, et le 20 janvier à Vesoul en Haute-Saône.

Durant cette matinée du 21 novembre, la formatrice a repris les bases de l'analyse sensorielle. À travers divers exercices instructifs et amusants, les 13 participants ont pu (re)découvrir l'importance de chacun de nos sens lors d'une dégustation. Aussi étonnant que cela puisse paraître, le toucher, l'odorat, la vue - et même l'ouïe - tous nos sens sont en éveil dès que nous passons à table !

L'après-midi fut consacrée à un travail sensoriel plus particulier autour du Gruyère IGP. La dégustation s'est concentrée sur six Gruyère provenant de différents ateliers. Une journée riche d'expériences et d'échanges qui s'est déroulée dans une ambiance très détendue.

# Portrait : Lionel Fressoz, chef de cave à Saint-Germain-la-Chambotte

En Savoie, la fromagerie Chabert est un acteur incontournable de la production fromagère. L'entreprise familiale collecte près de 90 millions de litres de lait par an auprès de 310 agriculteurs locaux. Sa production annuelle dépasse les 10 000 tonnes de fromages de différentes appellations. L'affinage des meules de fromages à pâte pressée est centralisé sur le site de Saint-Germain-la-Chambotte. C'est là, dans les immenses travées, sous la conduite attentive de Lionel Fressoz et de son équipe, que mûrissent les meules de Gruyère produites par les Fruitières Chabert.

C'est dans l'enfance, lors de vacances d'été dans les alpages, que le chef de cave s'est découvert une passion pour les métiers de la transformation du lait, cette fabuleuse chaîne de solidarité qui unit producteurs, fromagers et affineurs. Après une formation en BTS fromager à Poligny puis en gestion de l'entreprise à l'ENILV de La Roche-sur-Foron, Lionel Fressoz a été fromager en alpage en zone Beaufort, puis responsable de site en fabrication de Reblochon, avant de prendre ses fonctions de responsable de l'affinage à Saint-Germain-la-Chambotte. Son rôle est des plus précieux. C'est lui qui détermine, quotidiennement, pour chaque meule, le moment où le fromage doit changer de cave (cave de pré-affinage, cave chaude, cave de finition). Muni de sa sonde, il observe, il ausculte, il goûte, cherchant le juste équilibre entre l'ouverture qui caractérise le Gruyère (quelques petits trous bien répartis dans la meule), la souplesse de la pâte, et une texture douce et

fondante. Une attention de chaque instant qui conditionne le développement des saveurs lactiques et arômes fruités propres au Gruyère dès ses 4 mois d'affinage. Car rien, dans l'affinage, n'est jamais prévisible. Chaque lot de meules est différent du précédent. Chaque meule possède sa propre alchimie interne, qui va dicter son parcours jusqu'à parfaite maturité. Si le décor dans lequel évolue Lionel Fressoz ne change pas, ce qui se joue, au quotidien, sur ces longues planches d'épica, procède d'un mystère sans cesse renouvelé.



## La filière Gruyère de France, faits et chiffres



Le Gruyère de France est produit en Savoie et en Franche-Comté.

### 200 exploitations laitières

La production du lait se concentre sur 4 départements : le Doubs, la Haute-Saône, la Savoie et la Haute-Savoie.

### 9 ateliers de fabrication

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

### 3 caves d'affinage

Situées dans le Jura et en Savoie

### 53 000 meules produites en 2015

### 1 900 tonnes commercialisées en 2015



L'appellation IGP a été accordée au Gruyère de France en 2013



## Les points clés du cahier des charges

- Cinq races de vaches laitières locales autorisées : la Montbéliarde, la Simmental, l'Abondance, la Tarentaise et la Vosgienne.
- Une alimentation des vaches laitières à base d'herbe pâturée, de foin, de céréales, à l'exclusion de toute forme d'aliment fermenté, 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 trous) d'une grosseur pouvant varier de la taille d'un pois à celle d'une cerise.



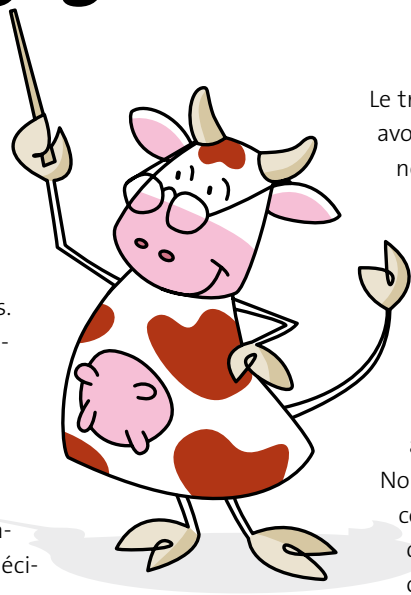
# La **communication** du Gruyère de France, patience, **pédagogie** et séduction



Dans les années qui ont suivi la constitution de la filière, le Gruyère de France a développé une communication modeste. Un dossier de presse et un premier site web, agrémenté de recettes, ont été créés en 2010, ainsi qu'une collection d'objets promotionnels qui nous accompagnaient lors des animations sur les salons. Les moyens étaient alors limités et les efforts budgétaires se portaient sur d'autres priorités (plan de contrôle, appui technique aux fromageries).

En 2014 nous avons lancé une consultation d'agences au terme de laquelle nous avons choisi un prestataire bisontin (une petite agence généraliste familière du secteur agroalimentaire). Trois décisions stratégiques ont alors été adoptées :

- Travailler patiemment, en concentrant nos efforts, pendant quelques années, sur le territoire du Gruyère de France (sa zone de production, élargie aux départements voisins).
- Moderniser et enrichir la panoplie des outils de communication : produire une iconographie de qualité, développer un style graphique empreint de fraîcheur, dans un esprit très familial, propre à séduire aussi les enfants.
- Développer un discours didactique pour expliquer le Gruyère, sa différence, sa singularité. Ce dernier point est important car l'image du Gruyère est très imprécise dans l'esprit du public. La confusion avec ses cousins est fréquente.



Le travail de ces deux années a été intense. Nous avons constitué une photothèque de qualité, qui nous a permis de créer un nouveau site web très contemporain (adapté à tous les écrans).

Nous avons « déniché » une blogueuse culinaire de talent, qui nous invente régulièrement des recettes originales et séduisantes, superbement photographiées. Lorette est née, la petite mascotte du Gruyère, une sympathique Montbéliarde à lunettes qui nous aide à raconter le Gruyère. Nous avons produit une petite brochure très complète qui présente le fromage et sa filière, des livrets recettes, du mobilier de stand, des objets promotionnels...

L'action publicitaire, quant à elle, s'est concentrée sur la Franche-Comté et la Savoie, à travers une campagne d'affichage abribus (sur Chambéry et Besançon), une importante distribution de notre livret Gruyère (170 000 exemplaires insérés dans le Dauphiné Libéré et l'Est Républicain), et une campagne d'encarts numériques dans la Le PQR et Journal des Femmes (premier magazine numérique de France).

Cette action publicitaire va se poursuivre, à travers d'autres combinaisons de médias, toujours sur le territoire d'origine.

Ce qui manque encore à notre communication, c'est une présence active sur les réseaux sociaux, ces accélérateurs d'audience, désormais incontournables. C'est l'un de nos objectifs pour l'année 2017.

Quant à cette toute première newsletter, elle a pour but d'habituer les acteurs de la filière à valoriser toutes les facettes de nos métiers. Elle existera quelques années sous forme papier parce que nous voulons qu'elle soit vue, prise en main, dans les fromageries, dans les fermes, dans nos mairies de villages, chez nos partenaires. Le Gruyère a un grand besoin d'affirmer sa présence dans son environnement.



## Les **recettes** de **Valérie Szewczyk** sur le site du Gruyère



Son blog culinaire, B Comme Bon, est l'un des plus beaux de la blogosphère. Il fait l'objet d'éloges répétés dans les médias depuis sa création il y a dix ans. Il faut dire que Valérie n'est pas seulement une cuisinière inventive. Graphiste de métier, elle est aussi une photographe inspirée, ce qui explique que ses créations sont aussi belles que savoureuses.

Valérie réalise des recettes pour le Gruyère de France depuis deux ans. Cette Montbéliardaise connaît bien notre terroir. Les paysages ondulés de Haute-Saône lui sont familiers depuis l'enfance, et sa passion pour le ski et la montagne l'attirent régulièrement du côté de la Savoie. Dans ses recettes, elle essaie le plus souvent possible (notamment en été), d'utiliser le Gruyère non cuisiné. « Je trouve agréable la consistance de sa pâte. Elle n'est jamais ni dure ni trop élastique. Cette douceur donne envie de le croquer à pleines dents. C'est un peu le fromage idéal pour un goûter d'enfant ». Parmi ses dernières créations pour le Gruyère, Valérie propose une recette de Gougères Forestières, et, dans un style très différent, une recette de Saint-Jacques au fenouil et aux tuiles de Gruyère.

À découvrir sur notre site : [www.gruyere-france.fr](http://www.gruyere-france.fr)