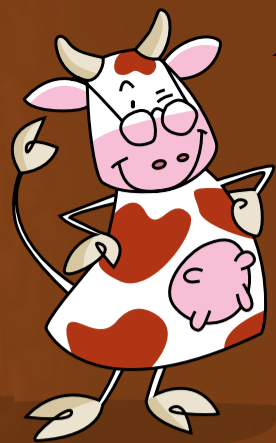


La lettre semestrielle d'information
du Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France

2^e semestre **2017**

Les Carnets du **GRUYÈRE** DE FRANCE



Tous les membres
de la filière
Gruyère de France
vous souhaitent
un bel automne !

Une filière en bonne santé

La filière Gruyère de France connaît un développement très encourageant. Avec une production de 2 200 tonnes, l'année 2016 aura été marquée par un accroissement des ventes de 16 %.

Cette progression récompense les efforts de tous les acteurs de la filière. L'exigence de nos producteurs pour assurer la qualité de leur lait, la rigueur des fromagers au sein de nos coopératives, le savoir-faire de nos affineurs, sont autant de leviers d'actions sur lesquels nous agissons avec constance. Cette détermination collective trouve sa traduction en termes de qualité gustative.

Au fil des ans, nous constatons que le consommateur - dont la satisfaction est au cœur de nos préoccupations - redécouvre avec plaisir les saveurs du Gruyère de France. Cette qualité est également synonyme d'une juste valeur ajoutée pour l'ensemble des acteurs de la filière.

Nous savons qu'il n'existe pas de réussite définitive, et nous savons que notre avenir collectif dépend de notre résolution à poursuivre ces efforts ambitieux. C'est cette résolution, ce sont ces valeurs, qui font la force de notre collectif.

Depuis la dernière édition des Carnets du Gruyère de France, de nouveaux producteurs ont rejoint notre filière. Nous leur souhaitons la bienvenue.

Bonne lecture à tous.

Romain SANDOZ, président du SIG



**DOSSIER : de la fabrication à l'affinage,
la formation des trous du Gruyère**

**CONSEIL D'ADMINISTRATION :
des représentants engagés**

**PORTRAITS CROISÉS :
à la fromagerie de Larians-Munans**

JULIEN GOURY : la passion de l'élevage

Gruyère
France



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

Printemps bio en Haute-Saône



Dimanche 25 juin, plusieurs portes ouvertes se déroulaient en Haute-Saône, à l'initiative du GAB70, dans le cadre du Printemps bio. L'occasion pour deux opérateurs de la filière Gruyère IGP de faire découvrir leur métier : le GAEC du Petit Pont, producteur de lait, et l'atelier de transformation Biodéal, tous deux situés à Lavigny. Avec 400 à 450 visiteurs sur l'ensemble des sites ouverts au public, dont plus de 150 à la coopérative laitière, cette manifestation fut un succès.

Une médaille d'argent pour le Gruyère IGP

Le Salon de l'agriculture, auquel a participé le Gruyère de France (aux côtés des AOP et IGP fromagères franc-comtoises) organise chaque année le Concours Général Agricole. Pour son édition 2016, celui-ci a récompensé le Gruyère IGP produit par la coopérative de Charmauvillers (25) et affiné par les Fromageries Arnaud de Poligny. Un grand bravo à ces deux opérateurs, arrivés dernièrement dans la filière Gruyère IGP, pour cette prometteuse médaille d'argent.



Le Gruyère IGP chez Mc Donald's

Après une première opération dans les restaurants Mc Donald's en juillet 2016, le sandwich 280 au Gruyère de France IGP était de retour entre le 28 février et le 3 avril 2017. Il s'agit d'une opération ponctuelle, pendant laquelle le sandwich 280 classique de la chaîne de restauration est décliné en alternance dans deux autres versions. Cette année, le Gruyère de France IGP partageait l'affiche avec le fromage de chèvre. Lors de ces opérations, nous avons constaté que le « 280 au Gruyère de France » était très apprécié partout en France, et plus particulièrement dans sa zone de production (Savoie et Franche-Comté).



D'où viennent les ouvertures spécifiques du Gruyère France IGP ?

Les trous du Gruyère de France sont l'une des composantes de son identité. Comment se forment-ils ? Comment assure-t-on leur régularité ? Cette maîtrise de l'ouverture est un véritable challenge qui fait intervenir de précieux savoir-faire à chaque étape de la production.

Comme les goûts caractéristiques du Gruyère IGP, ses ouvertures sont la conséquence de plusieurs facteurs, humains, techniques, environnementaux... Au fil de la transformation du lait en Gruyère affiné, les caséines du lait sont fractionnées en éléments simples (peptides, acides aminés...) qui, selon leur répartition dans le fromage, vont déterminer son goût et sa texture. Le Gruyère étant produit à partir de lait cru, le savoir-faire du producteur de lait joue un rôle primordial sur sa qualité finale. Ses pratiques culturelles et de traite, le mode d'alimentation du troupeau ou encore l'écologie globale de l'exploitation ont une influence sur la microflore présente dans le lait collecté.



Dans la famille des fromages à pâte pressée cuite, le Gruyère France a la particularité de présenter des petites ouvertures de la taille d'un pois à celle d'une cerise. En effet, parmi ses cousins, le Gruyère suisse, le Comté ou le Beaufort sont généralement « aveugles » (sans trous), alors que l'emmental présente de grands yeux (de la taille d'une noix).

Ensuite, la main du fromager intervient, et là encore l'écologie de l'atelier de transformation est importante, du camion de collecte jusqu'à la cave de pré-affinage. Pour Jean-Luc Faverot, fromager à la SCAF Mont et Vallée, « il est important de produire un fromage ni trop gras et ni trop humide ». Avec son savoir-faire, les levains qu'il utilise pourensemencer le lait et les premiers soins qu'il va apporter en cave, le fromager oriente la qualité du Gruyère. « Pour l'ensemencement, j'utilise surtout des levains thermophiles et des propioniques, afin de favoriser l'ouverture », précise Jean-Luc Faverot. Dès

les premiers jours de vie du fromage, l'équilibre entre microflores natives et ensemencées va évoluer, ainsi que l'équilibre entre les différents types de microorganismes (lactiques, propioniques...). Comme le souligne Sébastien Halbout, chef de caves aux Fromageries Arnaud, « l'affinage est une étape clé pour la formation des trous du Gruyère, avec une phase cruciale en cave chaude. » Outre le développement des saveurs du Gruyère, l'affinage permet de parfaire la texture et la formation des ouvertures, sous l'action conjuguée des enzymes et microorganismes présents dans le jeune fromage. Ainsi, le savoir-faire de l'affineur, les conditions d'affinage et l'écologie de la cave influent sur l'évolution des différents équilibres dans la pâte. Pour Sébastien Halbout, « il est primordial d'avoir un taux d'occupation élevé de la cave, afin d'assurer une bonne ambiance d'affinage ».

Le pré-affinage débute généralement dans l'atelier de transformation. Cette étape vise à bien préparer le fromage. Les soins apportés alors permettent le développement de la croûte et de la texture adéquate. La pâte du Gruyère doit être souple, apte à résister aux contraintes liées à la formation des ouvertures. Les meules sont ensuite transférées en cave chaude. L'activité des microorganismes est maximale et se traduit par des fermentations importantes. C'est ainsi que sont produits les gaz permettant la formation des trous, et que se révèle le potentiel aromatique du Gruyère. « Le chef de cave doit alors réaliser un suivi quasi quotidien des meules de Gruyère afin de détecter la formation d'ouvertures et de décider du passage en cave froide. » Sébastien Halbout précise que le travail grâce à la sonde est réalisé de manière minutieuse. « Dans nos caves, nous affinons des Gruyère issus de trois coopératives, et nous nous apercevons que chaque fromage évolue de manière différente. L'affineur est très dépendant de tout ce qui se passe en amont de la cave, qui oriente le potentiel de chaque fromage. Et ce potentiel s'exprimera différemment selon la température de la cave chaude. » Ces arômes continuent de se développer pendant la dernière phase d'affinage. Les soins et la surveillance quotidiens de l'affineur ont pour objectif d'atteindre le degré de maturation idéal, afin d'assurer une qualité maximale du Gruyère IGP.

L'affinage du Gruyère IGP dure au minimum quatre mois, et se déroule en trois étapes clés :
Pré affinage : deux à quatre semaines, entre **10 et 12 °C**
Cave chaude : trois à six semaines, entre **15 et 18 °C**
Maturation : 11 à 16 semaines, à **6 °C**

Julien Goury, la passion de l'élevage et de la filière

Julien est éleveur à La Biolle, en Savoie. Il est associé en GAEC depuis 2001, et produit 360 000 litres de lait par an avec 70 vaches de races Montbéliarde, Tarine et Abondance. Son lait est commercialisé à la coopérative « les Fruitières de Savoie », qui travaille en partenariat avec la Fromagerie Chabert. Engagé depuis toujours dans les filières IGP Tomme, Emmental et Raclette de Savoie, il demande tout naturellement son habilitation pour la démarche Gruyère lorsque la coopérative locale se lance dans cette filière. Passionné par l'engagement dans la filière et le collectif, il est entré début 2017 au bureau de sa coopérative. « La coopérative c'est nous, c'est la poursuite de notre exploitation ». Le Gruyère IGP s'appuie sur un cahier des charges strict et bien adapté aux races locales. Il permet de bien valoriser les fourrages grossiers et l'herbe, au coeur du cahier des charges de la démarche. Julien apprécie les qualités de son produit et trouve très intéressant le challenge de faire connaître le Gruyère France. « C'est toujours un plaisir de faire découvrir aux consommateurs notre produit lors des fêtes ou



animations locales », affirme-t-il, « nous ne sommes pas seulement des producteurs, nous devons aussi nous investir dans notre filière pour permettre la promotion et la valorisation d'un produit dont nous sommes fiers ».

Tous les goûts du Gruyère IGP



Durant l'hiver 2016 / 2017, le Syndicat a proposé à ses opérateurs des journées d'initiation à la dégustation, en partie consacrées à analyser le goût de différents Gruyère IGP. Quelques mois plus tard, lors de l'assemblée générale du 22 juin, les participants ont été invités à aiguiser leurs sens à travers la dégustation de trois

Gruyère France produits en février 2017 dans trois fromageries de la zone (Haute-Saône, Doubs et Savoie).

Ces « ateliers de dégustation » sont l'illustration concrète de la grande diversité des goûts du Gruyère. En effet, on peut distinguer dans le Gruyère IGP, à des degrés plus ou moins marqués, la présence des cinq saveurs (salé, sucré, acide, amer et umami*). On perçoit également toute l'étendue de sa palette aromatique, allant du lactique (beurre fondu, crème...), au cuit torréfié (caramel, chocolat...), en passant par le fruit frais (agrumes, pêche...) ou le végétal sec (foin, paille, noix...). La variété de ces expériences sensorielles est l'une des principales vertus de la fabrication au lait cru.

* Umami (on prononce oumami) est l'une des cinq saveurs fondamentales. Mis à jour au début du XX^e siècle par un chercheur japonais, ce goût se retrouve dans de nombreux aliments de par le monde.

Transmission de savoir-faire à Larians-Munans

Monts & Terroirs produit 30 000 tonnes de fromages par an, principalement sous signe de qualité, dont le Gruyère IGP fabriqué à Larians-Munans. C'est dans ce petit village de Haute-Saône que Jean-Claude Stègre fabrique tous les jours 56 meules de Gruyère. Après 39 ans passés à la fromagerie, il s'apprête à passer le flambeau à Nicolas Henry. Tous deux sont tombés dans ce milieu dès leur plus jeune âge ! Jean-Claude, fils de producteur livrant à la coopérative de Mollans, s'est toujours intéressé au milieu de la fromagerie. Les ramasseurs de lait venant remplir leurs bouilles à la ferme l'intriguaient ; il a décidé de voir où ce lait terminait son chemin... Dès l'âge de 16 ans, il commence à travailler à Mollans, poursuit un apprentissage de deux ans à l'ENIL de Poligny et termine par une année de brevet professionnel. Après un an d'armée, Jean-Claude débute en décembre 1978 à la fromagerie de Larians-Munans, qu'il n'a plus quittée depuis. Il gravit les échelons au fil des ans, pour devenir maître fromager il y a 15 ans. Nicolas, fils de producteur livrant à Larians-Munans, souhaitait lui aussi travailler dans le milieu laitier. En juillet 2010, il débute à Selles en production de Munster, après deux ans de BTS Lait à Mamirolle. De 2011 à 2015, il poursuit son parcours au sein du CTFC (Centre Technique des Fromages Comtois) en tant que technicien ; sa meilleure école selon lui. L'envie de revenir en fabrication et de se rapprocher de la Haute-Saône le ramène ensuite à ses origines



Changement de présidence à la tête du SIG

Lors de l'assemblée générale du 22 juin, Olivier Grillet a annoncé qu'il souhaitait passer le flambeau de la présidence du SIG. Olivier est producteur de lait en filière agriculture biologique à Saint-Sylvestre (74). Son lait est transformé par la coopérative Les Fruitières de Savoie à Saint-Germain-la-Chabotte. Il avait pris la présidence du SIG en 2011, alors que le Gruyère n'avait pas encore obtenu sa reconnaissance en tant qu'IGP (Indication Géographique Protégée). Beaucoup de chemin parcouru depuis son arrivée... C'est un autre producteur de lait, Romain Sandoz, qui lui succède dans cette fonction. Son exploitation est située à Montussaint (25), et son lait transformé à Larians-Munans (70).

Des marchés dynamiques en 2016

Avec une augmentation des volumes commercialisés de l'ordre de 16 % en 2016, la filière Gruyère IGP a confirmé la tendance observée en 2015, pour atteindre 2 190 tonnes commercialisées sur l'année. Le Gruyère France a trouvé sa place sur le plateau de fromages, et ce dynamisme des ventes est encourageant pour l'ensemble des opérateurs. Ainsi, malgré la crise laitière et une baisse généralisée des volumes de lait collectés, on observe en filière Gruyère IGP une augmentation des volumes de lait transformés, avec 2 427 tonnes de Gruyère produites en 2016 (+7,7 % par rapport à 2015), soit près de 55 650 meules.

Suivez-nous sur Facebook



Depuis quelques mois, le Gruyère de France a créé sa page Facebook. Pour suivre toute l'actualité de la filière, retrouver des recettes, des informations diverses, des clips d'œil de notre mascotte Lorette... rejoignez-nous sur : <https://www.facebook.com/Gruyere-France-IGP>



La Conseil d'Administration du Gruyère de France : des représentants **engagés**

Au cours de l'assemblée générale du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère, le 22 juin dernier, trois nouveaux administrateurs sont venus renforcer l'équipe en place. Il s'agit de Bertrand Henriot, Eric Cassard et Eric Clémence, représentant les trois derniers opérateurs arrivés dans la filière Gruyère IGP.

Le conseil d'administration du SIG est composé de dix-huit personnes : six producteurs de lait, six représentants des transformateurs et quatre représentants des ateliers d'affinage. Le collège des producteurs de lait accueille également deux jeunes stagiaires, Ghislain Henry et Julien Goury ; ils assistent aux débats, et se tiennent prêts à s'engager pleinement dès que possible.

Certains sont présents depuis de nombreuses années, et connaissent bien l'histoire du Gruyère IGP : David Jobin, Jean-François Rollet, Guy Mercier, Eric Chevalier et Anne-Laure Bompas. Avec le conseil d'administration de l'époque, ils ont porté le dossier de demande de protection du Gruyère, jusqu'à l'obtention de l'IGP en 2013. Les autres administrateurs se sont engagés au fil des départs : Olivier Grillet en 2010, Romain Sandoz en 2011, puis Pascal Lambert, Julien Couval, Vincent Cuenot, Nicolas Mougin, Armand Guillout et Philippe Henriot en 2016. Les jeunes, toujours bien accueillis, apportent leur énergie et leurs idées nouvelles.

Au sein du conseil d'administration, se croisent des personnalités d'origines différentes, ayant des expériences variées à partager. Producteur de lait ou salarié, issu de coopérative ou d'entreprise, de Haute-Saône, du Doubs, du Jura ou des Savoie, tous sont motivés, passionnés par leur métier, et s'investissent dans la vie du syndicat pour une réussite collective.

Les producteurs de lait sont souvent déjà impliqués au sein de leurs coopératives, et les représentants des affineurs ont également des responsabilités dans d'autres organismes ou syndicats de produits. Qu'ils soient producteurs, transformateurs ou affineurs, tous sont convaincus que les filières de qualité sont une priorité afin de valoriser au mieux leurs produits. Ainsi, chacun se sent concerné par le respect de la tradition, la recherche de la qualité, la promotion du Gruyère IGP...

Le conseil d'administration du SIG se réunit tous les deux mois environ, afin de discuter des différents dossiers relatifs à la filière et à la vie du syndicat : travaux de recherche, plan de contrôle, communication, défense à l'international... Par ailleurs, les membres du conseil d'administration participent à des commissions ou groupes de travail sur des thèmes précis. Huit d'entre eux constituent le bureau.

De gauche à droite : Ghislain Henry (producteur, 70), David Jobin (producteur, 25), Jean-François Rollet (producteur, 70), Vincent Cuenot (SCAF Mont et Vallée), Bertrand Henriot (Fromageries Arnaud), Armand Guillout (SCAF Indevillers), Eric Cassard (SCAF Guyans Vennes), Nicolas Mougin (Les Fruitières Réunies), Guy Mercier (Pâturages Comtois), Romain Sandoz (producteur de lait, 25), Anne-Laure Bompas (Fromagerie Chabert), Eric Chevalier (Monts et Terroirs), Pascal Lambert (producteur, 74), Olivier Grillet (producteur, 74), Julien Couval (producteur, 70), Philippe Henriot (Monts et Terroirs)
Manquant sur cette photo : Eric Clémence (SCAF de Charmauvillers) et Julien Goury (producteur, 73)

Catherine Fabbri, ambassadrice du Gruyère

C'est depuis 2006, dans le charmant village de Roche sur Linotte (Haute-Saône) que Catherine Fabbri régale les papilles de ses hôtes. Dans son château du XIX^e, elle propose hébergement et cuisine gastronomique. « *Nous recevons des mariages et des cérémonies, mais aussi beaucoup de séminaires internationaux. Notre clientèle est étrangère à 80 %* ». Pour satisfaire les exigences de ses clients, Catherine se fait un devoir de privilégier les produits locaux et de saison. Elle connaît le Gruyère depuis des années et l'utilise autant en portion qu'en ingrédient. Dans des petits crumbles salés, des tartes, ou encore fondu sur un grissini en amuse-bouche, la restauratrice ne manque pas d'idées pour accommoder le Gruyère. Avec 5 kg par semaine, il représente 2/3 du fromage consommé ; c'est la seule pâte pressée cuite servie. « *Le Gruyère est bien équilibré, il a juste le gras nécessaire pour « transporter » le goût. Il séduit particulièrement notre clientèle américaine et asiatique, qui aime sa douceur. Son goût fruité convainc également nos clients qui ont une « culture fromagère », à l'image des Italiens* ». Hyperactive, Catherine participe régulièrement à une émission culinaire sur France Bleu ; elle réfléchit déjà à une émission entière consacrée à son fromage favori...



Plus d'infos sur chateau-de-roche.com