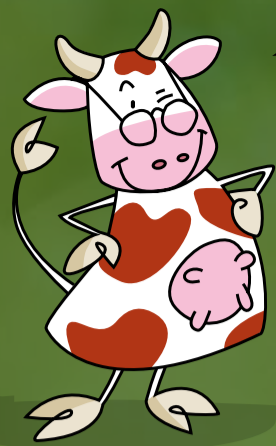


La lettre semestrielle d'information  
du Syndicat Interprofessionnel  
du Gruyère de France

1<sup>er</sup> semestre 2018

# Les Carnets du GRUYÈRE DE FRANCE



Tous les membres  
de la filière  
Gruyère de France  
vous souhaitent  
un beau printemps !

## Notre IGP fête ses 5 ans !

Aboutissement d'un long travail collectif, voilà déjà 5 ans que les acteurs de la filière Gruyère portent haut les valeurs d'excellence de l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Le 06 février 2013, nous obtenions la reconnaissance européenne de notre cahier des charges, celui qui accompagne au quotidien les producteurs de lait, les transformateurs et les affineurs.

Parfois, devant les contraintes que nous impose l'IGP, nous pourrions être découragés, fatigués... cela semble si simple de produire sans obligation. Et pourtant, nous entrons dans une période où les consommateurs ont besoin de vérité et d'authenticité. Et les résultats sont là, les chiffres le prouvent, les consommateurs nous sont fidèles et de nouveaux marchés nous ouvrent leurs portes.

Nous clôturons l'année 2017 avec des ventes en progression de 4,5% (2300 tonnes). Une belle récompense des efforts fournis par l'ensemble de la filière.

Nous savons que le travail ne s'arrête pas là : la force de notre collectif doit permettre d'être encore meilleurs demain. Notre produit doit poursuivre cette ascension vers la qualité, afin d'améliorer la valorisation du produit et de redistribuer de la valeur ajoutée.

Encore de belles perspectives à venir, nous pouvons être fiers du chemin parcouru.

Bonne lecture à tous.

Anne-Laure BOMPAS

Secrétaire du SIG & Présidente de la Commission Plan de Contrôle



**DOSSIER : autonomie alimentaire,  
la tradition a tout bon !**

**QUALITÉ : la commission d'examen  
organoleptique**

**ROMAIN SANDOZ : nouveau président du SIG**

**CONSOMMATION : l'appétit du public  
pour les circuits courts**

**Gruyère  
France**

The logo for Gruyère France, featuring the brand name in blue and red script. To the right is a circular seal with a red and white cross, and below it is the official IGP (Indication Géographique Protégée) seal of the European Union.

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

## Le Gruyère au Salon



Le Gruyère IGP était présent au salon international de l'agriculture du 24 février au 4 mars. Il était en vente à la fruitière franc-comtoise, située dans la Hall 1 à proximité des belles montbéliardes.

Deux temps forts ont marqué ce salon pour les acteurs de la filière. Ils sont allés à la rencontre des visiteurs le lundi 26 février sur le stand de la région Bourgogne Franche-Comté (Hall 3), et le mardi 27 février sur le stand des fromages sous appellation de Franche-Comté (Hall 1). Au programme : dégustations, démonstrations culinaires, découvertes des arômes du Gruyère IGP... et des échanges riches avec le public toujours très curieux !



Créé en 1870 pour sélectionner et primer les meilleurs produits du terroir français, le Concours Général Agricole est organisé chaque année dans le cadre du Salon de l'agriculture. Cette année une médaille de bronze a été décernée à un Gruyère IGP produit par la coopérative de Guyans Venne et affiné par les fromageries Arnaud. Nous partageons leur fierté.



## Nos savoureuses recettes animées !

Dans ce siècle numérique, l'image est de plus en plus souvent animée. Comme si notre regard avait besoin du mouvement pour capter son attention. Sur les sites culinaires, les recettes vidéo sont désormais courantes. Le Gruyère n'est pas en retard avec les nouvelles recettes en stop motion conçues et réalisées par nos talentueuses blogueuses culinaires : Valérie Szewczyk et Mathilde Raoult.



# Autonomie alimentaire : la tradition a tout bon !

**A l'Earl La Biche, au cœur de l'Albanais haut-savoyard, concilier le cahier des charges de l'IGP Gruyère de France et l'autonomie alimentaire du troupeau procède d'un engagement fort, résumé avec simplicité : « Produire du lait avec la ration de base, selon la méthode traditionnelle ».**



Depuis très longtemps l'exploitation est équipée d'un séchage en grange par cellules ventilées, et avec déshumidificateur pour le foin.

La filière IGP Gruyère de France est forte de 219 producteurs dont l'Earl La Biche, située à Marigny Saint-Marcel (Haute-Savoie). Pour Jean-François Thomé comme pour son neveu et salarié Léo Mauberger, l'objectif, ancré depuis toujours sur cette exploitation, est d'assurer la complète autonomie alimentaire du troupeau afin de « produire du lait avec la ration de base, selon la méthode traditionnelle ».

« Nous avons toujours cherché à être autonomes sur le poste de l'alimentation de nos vaches, à produire nos céréales, etc. Mes parents travaillaient déjà de cette manière », explique Jean-François Thomé. En théorie, tout semble simple. Or dans la pratique, les contraintes auxquelles ont dû s'adapter ces agriculteurs révèlent au contraire qu'il faut bien parler ici d'un défi, relevé avec exemplarité. En effet, l'exploitation, sise au hameau de Saint-Marcel Haut, est longée par une route nationale hyper fréquentée et elle se situe également près de Rumilly et de sa zone d'activités. Ceci a obligé les producteurs à une gestion du parcellaire spécifique, avec une marge de manœuvre limitée.

Le troupeau compte 55 vaches de race montbéliarde (et leur descendance) pour une production laitière de 370 000 litres/an. La Surface Agricole Utile est de 90 hectares, sur les communes de Marigny Saint-Marcel et Lornay, soit 15 hectares de prairies permanentes, 15 hectares de céréales, 3 hectares de maïs et 57 hectares de prairies temporaires. Les surfaces à Lornay (secteur du Val de Fier) sont utilisées pour les génisses et la culture de la moitié des céréales. A Marigny Saint-Marcel, le parcellaire comprend deux natures de sols : avec d'une part des sols séchant, de fond plat de vallée, propices à la culture de la luzerne et des céréales, et d'autre part des sols profonds, dans la partie haute du village, où tout type de culture est possible. Dès les années 1980, le troupeau n'a plus été emmené sur les parcelles de l'autre côté de la route nationale en raison de la trop grande dangerosité. Ce sont ainsi seulement les 7 hectares autour de la ferme qui peuvent être dédiés à la pâture des vaches laitières « au lieu de 20 hectares objectivement nécessaires ».

### Une adaptation réussie à un contexte contraint

En été, la pratique adoptée est celle d'un pâturage tournant rationné effectué sur ces 7 hectares autour de la ferme, avec affouragement en vert (mélange Ray Grass hybride et trèfle violet pour un bon équilibre en énergie et protéines) et la complémentation à base des céréales de la ferme (45 % de maïs, 35 % d'orge et 20 % de triticale). La moyenne de cette complémentation est de 5,3 kg/VL/jour pendant la lactation. L'hiver, la ration de base est aux deux tiers de regain, un tiers de foin et la complémentation en céréales. L'exploitation reste en autonomie alimentaire complète. La seule exception étant, depuis peu et uniquement l'hiver, un apport de tourteau (70 % soja et 30 % colza) à raison de 1 kg/VL/jour sur les

100 premiers jours de lactation.

La spécificité des sols dicte la production de foin et d'affouragement. « En secteur séchant de fond plat de vallée, le mélange de luzerne permet d'avoir une bonne productivité l'été lorsqu'il fait vraiment chaud, d'avoir du foin et un peu d'affouragement. Le second mélange (Ray Grass hybride et trèfle violet) permet d'avoir d'emblée une ration équilibrée tandis qu'un troisième mélange (fétuque avec trèfle blanc, trèfle violet et luzerne) sert beaucoup à la fauche », précise Léo Mauberger.

« Nous produisons vraiment un lait à partir d'herbe, insistent avec fierté ces producteurs de la filière IGP Gruyère de France. Il s'agit d'un engagement dans notre métier très fort et qui est en accord avec la demande sociétale. C'est cela que nous souhaitons voir encore mieux valorisé ».



La Fromagerie Chabert est le seul opérateur des Savoie engagé dans la filière IGP Gruyère de France. Elle œuvre en gestion indirecte avec « Les Fruitières de Savoie » à Saint-Germain-la-Chambotte, qui est le seul site des deux départements savoyards où est fabriqué et affiné le Gruyère de France. Le site transforme le lait de 29 producteurs répartis sur les deux départements savoyards. En tant que responsable des relations avec les producteurs, Anthony Granger, de la Fromagerie Chabert, insiste sur le cahier des charges très strict de l'IGP Gruyère de France. « Attestant particulièrement du principe d'élevage extensif, la limitation de la production à l'hectare de surfaces fourragères, céréales comprises, est un des points majeurs du cahier des charges. Il faut donc souligner l'exemplarité de la démarche de nos producteurs et encourager les jeunes qui rejoignent notre filière car leur travail est en cohérence avec les attentes sociétales d'une haute qualité, allant du mode de production au produit lui-même ».

Photo archive SIG

# Une nouvelle directrice chez Monts & Terroirs

Alain Cannard, président directeur général de Monts & Terroirs depuis 2004, a pris sa retraite le 1er Mars 2018, après 14 ans de fonction et de dévouement dans les filières fromagères locales de Franche-Comté et de Savoie. C'est Marianne Warnery qui lui succède.

« J'ai toujours cru en la filière Gruyère et à la possibilité de valoriser du lait grâce à ce produit », souligne Alain Cannard. Pour lui, il était important de fonder cette filière, afin de pérenniser des ateliers, notamment en Haute Saône à Verchamp et Aboncourt. La filière Gruyère IGP est également une chance pour des producteurs de lait haut-saônois, imbriqués entre des territoires à fortes appellations fromagères.

Alain Cannard est fier d'avoir participé à la construction de cette filière qui permet aujourd'hui de préserver des ateliers et des exploitations agricoles sur la Franche-Comté et les Savoie, et qui semble être promise à un bel avenir.

Après 4 années de travail au sein d'une coopérative fromagère franc-comtoise pour la mise en place de démarches qualité auprès de producteurs de lait, Marianne Warnery est arrivée en 2008



chez Monts & Terroirs, JuraGruyère à l'époque. Elle occupait alors le poste d'application technique fromagère.

En 2011, elle crée la société Monts & Terroirs avec Alain Cannard, et devient directrice développement. En mars 2018, elle a donc repris tout naturellement la succession d'Alain Cannard avec le même attachement à la filière Gruyère de France.

# Un outil de suivi de la qualité

Parallèlement au contrôle réalisé par les chefs de cave durant l'affinage, la filière Gruyère IGP s'est dotée d'une commission d'examen organoleptique (placée sous le contrôle d'un organisme certificateur) visant à suivre la qualité des Gruyère des différents ateliers. Ses membres sont formés et évalués régulièrement afin de s'assurer d'un jugement objectif. Ils se réunissent quatre fois par an, pour goûter et noter des Gruyère prêts à être commercialisés. Les Gruyère issus de chaque atelier sont testés une à trois fois par an, selon le tonnage produit par l'atelier et les résultats obtenus lors des précédentes commissions.

A chaque séance, le jury évalue quatre à six échantillons de manière anonyme. Ainsi, trois notes sont attribuées à chaque fromage : pour ses caractéristiques sensorielles (texture, odeur, goût), pour son aspect visuel (ouverture, coloration de la pâte et de la croûte) et une note globale. Par ailleurs, les échantillons font l'objet d'analyses physico-chimiques et d'une mesure de hauteur.

# Romain Sandoz, nouveau président du SIG

Administrateur du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère depuis 2011, Romain Sandoz a été élu président lors de la dernière assemblée générale, le 22 juin 2017.

Après un BTS ACSE au LEGTA de Dannemarie (25), Romain s'est installé en GAEC à Montussaint (Doubs), d'abord avec son père Alain, puis, récemment avec son voisin Yves, suite au départ en retraite d'Alain. Le GAEC du Cossand est aujourd'hui à la tête de 70 vaches montbéliardes dont le lait est transformé en Gruyère IGP à la fromagerie de Verchamp (Haute-Saône) située à dix minutes de la ferme.

En ration foin depuis toujours, l'exploitation s'inscrit historiquement dans la recherche de la valorisation du savoir-faire fromager local. « Le Gruyère IGP correspond à ma vision d'une filière qui apporte de la valeur ajoutée à ses acteurs. Son développement ces dernières années confirme la place légitime qu'il a sur le plateau des pâtes pressées cuites. Son goût est son meilleur atout, il doit nous permettre d'accroître sans cesse sa notoriété ; c'est fondamental pour préserver cette dynamique positive sur la valorisation du lait », confie le président. L'un des principaux chantiers de son premier mandat concerne les Règles de Régulation de l'Offre qui doivent



garantir la pérennité de la filière sans freiner son développement. A bientôt 30 ans, si le jeune papa est confiant pour l'avenir de son exploitation, c'est aussi par optimisme pour l'avenir du Gruyère IGP !

## Nouvelles Règles de Régulation de l'Offre



Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère a tenu son assemblée générale le vendredi 9 février à Mantry (Jura). Le temps fort de cette réunion consistait à présenter, puis valider le nouveau projet de règles de régulation de l'offre.

Le premier plan de régulation de l'offre avait été mis en place en 2015. A l'issue de trois campagnes, le bilan est plutôt positif, avec une augmentation des ventes de plus de 24 % entre les campagnes 2015/2016 et 2016/2017, pour atteindre 2 300 tonnes.

Quelques ajustements ont été jugés nécessaires pour cette nouvelle version, mais l'esprit reste le même. Ces nouvelles règles, validées par l'assemblée générale, doivent maintenant faire l'objet d'une instruction par le ministère de l'agriculture avant de pouvoir entrer en vigueur au 01 avril 2018.

Elles seront consultables sur le site internet : [www.gruyere-france.fr](http://www.gruyere-france.fr)



## La Tarentaise, une superbe laitière

La Tarentaise, ou Tarine, est l'une des races retenues par le cahier des charges du Gruyère de France. Avec sa robe d'un beau brun fauve, son museau et ses lunettes noires, et ses cornes en forme de lyre, cette petite vache (environ 140 cm au garrot) fait la fierté de ses propriétaires. Les origines de cette belle laitière sont anciennes et lointaines. Elle est issue de souches venues du continent Indo-Asiatique à travers l'Europe Centrale. Son berceau français est la vallée de la Tarentaise dans le département de la Savoie. En France on la trouve essentiellement en Rhône-Alpes, mais aussi en Auvergne et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. C'est une race très rustique, bien adaptée au pâturage en montagne et à la transhumance, une bonne marcheuse, résistante à la chaleur comme au froid. Excellente laitière, elle donne un lait riche en matières grasses. Une Tarine produit en moyenne 4 800 kg de lait sur 292 jours de lactation par an.

Elle est traditionnellement conduite en étable l'hiver, en pâture au printemps, puis en alpage aux beaux jours où elle reste en plein air intégral. Son lait donne alors de riches senteurs herbagères que l'on retrouve dans le lait.

# L'appétit des consommateurs pour **les circuits courts**



Le principal canal de commercialisation des fromages (y compris les fromages d'appellation) reste, de très loin, la grande distribution. Mais les lignes bougent légèrement depuis quelques temps. Un nouveau désir d'authenticité favorise les fromageries de détails, qui se découvrent ainsi une nouvelle jeunesse. Cet engouement pour les circuits courts procède d'un « *éveil des consciences* » et profite, d'une manière générale, à tous les petits commerces qui valorisent les productions locales. Nous le constatons au sein de la filière Gruyère de France. Sur nos deux régions de production, Savoie et Franche-Comté, une vingtaine de points de vente dépendent des ateliers ou des affineurs.



Les consommateurs ont du goût !



La fromagerie Grillot à Ornans (25)



Les Fruitières de Savoie à Saint-Germain-la-Chambotte (73)

À Saint-Germain-la-Chambotte, en Savoie, sur le site de production et d'affinage de la Fromagerie Chabert, la vente de fromage aux habitants s'est longtemps pratiquée de façon informelle. C'est en 2010, face à une demande grandissante, que l'entreprise a décidé de créer un véritable magasin de vente, une jolie crèmerie, attractive et bien achalandée. Sa fréquentation n'a fait que croître au fil des ans, attirant notamment une clientèle de campeurs et de curistes, nombreux dans cette région. « *D'une façon générale, notre clientèle s'est élargie* », souligne Béatrice Burnet, responsable du magasin. « *Elle reste essentiellement locale mais elle est plus diversifiée qu'auparavant. Je vois de plus en plus de jeunes couples, par exemple. Ils fréquentent probablement les supermarchés, mais de façon plus sélective. Ils viennent aussi chez nous, ils vont sur les marchés... Ils ont un réel intérêt pour le produit qu'ils achètent. Ils aiment en parler, ils posent des questions. C'est agréable pour nous aussi.* »

Le constat est identique au magasin de la coopérative de Lavigney, en Haute-Saône, que dirige Monique Rigolot : « *On sent se développer une exigence de qualité qui nous est favorable. Dans notre magasin, le mois de janvier était toujours le plus creux. Cette année, pour la première fois, on ressent à peine cette baisse d'après les fêtes. Je vois également de plus en plus de nouveaux visages. Notre clientèle était très locale ; elle l'est de moins en moins. Les gens veulent savoir ce qu'ils achètent, ils s'écartent des produits industriels, ils redécouvrent le goût. Ils ont bien raison.* »

Le succès du commerce de proximité témoigne, de la part des consommateurs, d'un réel désir de connaître l'origine et l'histoire des produits qu'ils accueillent sur la table familiale. C'est une occasion supplémentaire, pour notre filière, de parler de tout ce qui fait la richesse de ce collectif.



Crèmerie de la fromagerie de Trévillers à Danjoutin (90)

## Les points de vente de Gruyère rattachés aux opérateurs de la filière :

- **Monts et Terroirs - Fromagerie de la Vallée de L'Ain** à Poncin (01)
- **Monts et Terroirs - Fromagerie Grillot** à Ornans (25)
- **La Fruitière Mont et Vallée** aux Plains et Grands Es-sarts (25)
- **Les Fruitières Réunies - Fromagerie de Trévillers** à Trévillers (25), Valentigney (25) et Danjoutin (90)
- **Tant et si Bon** à Besançon (25) et Lyon (69)
- **La Coopérative Laitière du Val Fleuri** à Lavigney (70)
- **Monts et Terroirs** à Courlaoux (39) et Montmélan (73)
- **La Fruitière de la Vallée du Guiers** à Avressieux (73)
- **La Fruitière de la Chambotte** à Saint Germain la Chambotte (73)
- **La Fruitière du Semnoz** à Gruffy (74)
- **La Fruitière de Thorens-les-Glières** à Thorens-les-Glières (74)
- **La Fruitière du Val de Fier** à Vallières (74)
- **La Fruitière du Parmelan** à Villaz (74)

Liste non exhaustive

## Elodie Cartier-Lange, ambassadrice du Gruyère de France

Tout au long de l'année, le Gruyère est présent lors de foires régionales, des fêtes de village ou d'autres événements populaires. L'accueil du public est assuré par des membres de la filière mais nous aimons aussi faire appel à des spécialistes de la dégustation qui savent - parfois mieux que nous - parler de la richesse organoleptique de notre fromage. Elodie Cartier-Lange est l'une de ces experts. La jeune femme, aujourd'hui Professeur Certifié au lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, a toujours été passionnée par l'éducation sensorielle. Titulaire d'un Master, Élodie a choisi de commencer son parcours professionnel au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, pour l'Inra de Dijon. Elle a participé à la conduite d'une étude sociologique visant à mesurer, chez les enfants, l'effet d'une éducation sensorielle sur le comportement nutritif. Hier avec les enfants et leurs parents, comme aujourd'hui avec ses étudiants, la conviction d'Élodie est la même : « *En matière d'alimentation, rien n'est plus néfaste que l'indifférence. On finit par y perdre l'usage de ses sens, et par là même une grande source de plaisir et de convivialité. On y perd aussi sa vigilance. Or il est important d'être conscient de ce que l'on mange, connaître l'origine des aliments et comprendre ce qu'ils nous apportent. Il y a là des enjeux de santé publique, mais aussi des enjeux économiques et culturels. Pour*



*un fromage comme le Gruyère, par exemple, parler du goût c'est aussi parler des vertus du mode de production. Ce travail éducatif, la publicité seule ne peut pas le faire. Il faut donc aller à la rencontre des gens, écouter, discuter, et prendre son temps.* » Il faut aussi le talent et l'enthousiasme de professionnels tels qu'Élodie. Toute la filière en est convaincue.

