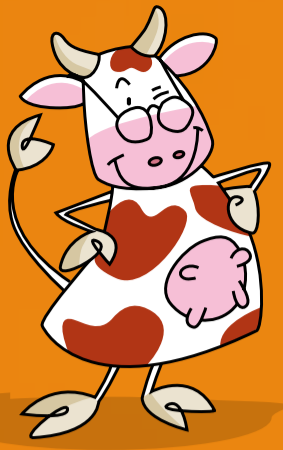


La lettre semestrielle d'information
du Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France

1^{er} semestre **2020**

Les Carnets du **GRUYÈRE** DE FRANCE



Nos valeurs sous contrôle

Le contexte de fragilité économique met en lumière l'importance, dans nos régions, de valoriser nos spécificités. C'est tout l'enjeu du maintien et du développement des filières sous signe officiel de qualité, comme le Gruyère IGP ; l'objectif étant d'assurer un niveau de revenu correct à l'ensemble des opérateurs. Cela passe par l'assurance du respect du cahier des charges ; un travail certes considérable, mais indispensable au maintien d'une production durable et de qualité. Pour y parvenir, un chantier de longue haleine est conduit par les acteurs du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère que je représente. La commission "plan de contrôle" et la commission d'examen organoleptique se donnent les moyens de garantir cette durabilité : formation des auditeurs internes et des jurés sensoriels, suivi des audits internes. Ce travail rigoureux est mené en lien avec l'organisme certificateur et l'INAO.

Notre rôle, au sein du SIG, est de faire vivre et progresser ces outils qualité afin de nous adapter à notre environnement en constante évolution ; nous en faisons encore le constat depuis quelques semaines.

Les mesures de confinement pour cause de pandémie ont perturbé notre filière, même si la production de Gruyère ne s'est jamais interrompue. Il y aura certainement des enseignements à tirer de cet événement, dont nous tenterons d'établir le bilan dans la prochaine édition des Carnets de Gruyère de France.

Julien Couval
Président du SIG



**La crédibilité des
SIGNES DE QUALITÉ**

**LYCÉE REINACH,
partenaire du Gruyère**

**Les CHIFFRES-CLÉS
de la filière**

**Progresser grâce à l'évaluation de la
QUALITÉ SENSORIELLE**



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



Le gruyère au Salon !

Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère était au Salon de l'Agriculture, qui s'est déroulé du samedi 22 au samedi 29 février.

Pour le Gruyère, plusieurs temps forts ont marqué cet événement : le lundi 24 février sur le stand des fromages sous appellation de Franche-Comté et sur le stand des produits laitiers (Hall 1), et le mardi 25 février sur le stand de la région Bourgogne Franche-Comté (Hall 3). Une rencontre toujours très appréciée entre les acteurs de la filière et le public parisien !



Deux médailles d'or

Le concours général agricole des fromages s'est déroulé le lundi 24 février, lors du Salon de l'Agriculture. Dans la catégorie Gruyère IGP, deux médailles d'or ont été décernées : l'une pour un Gruyère produit par la coopérative de Charmavillers (25) et affiné par les Fromageries Arnaut, et la seconde pour un Gruyère bio produit par l'atelier Biodéal à Lavigney (70) et affiné par Monts & Terroirs. Félicitations à tous !



Bravo jeunesse !

Cette année, le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère soutenait un groupe d'élèves de Vesoul Agro Campus qui participait au Trophée National des Lycées Agricoles. Le concours a pour objectif de valoriser le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves. L'équipe de six élèves s'est brillamment illustrée au cours des différentes épreuves et a obtenu la seconde place au classement. Bravo à Marie, Juliette, Marine, Benoît, Benjamin, Emilien et leurs professeurs !



La crédibilité des signes de qualité

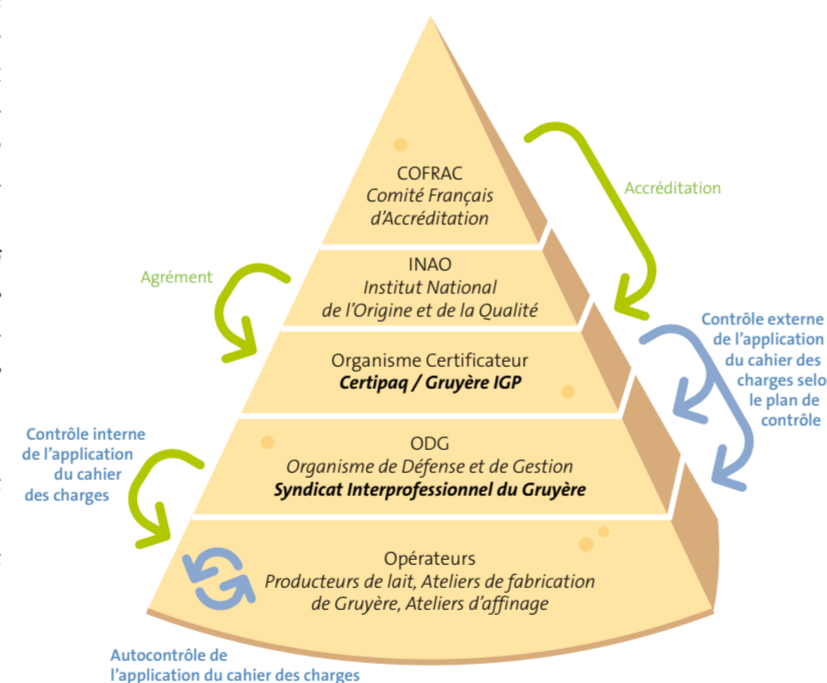
Sous la tutelle du ministère de l'agriculture, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) gère les signes de qualité. Il instruit les dossiers d'obtention, valide les plans de contrôle, supervise les éventuelles évolutions de cahiers des charges... Un rôle précieux et indispensable comme le rappelle Jean-François Rollet, membre de la commission permanente de l'INAO. « C'est le parlement des signes de qualité ! » résume Jean-François Rollet, actuellement membre de la commission permanente de l'INAO et bien placé pour connaître les rouages de cette institution, pour avoir accompagné la longue instruction du dossier de reconnaissance de l'IGP gruyère, en tant qu'administrateur de l'interprofession... « Il faut bien comprendre que l'INAO est un établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'agriculture. Il associe dans ses instances des fonctionnaires et des responsables professionnels, pour remplir les missions que nécessitent tous les produits qui bénéficient de signes d'identification : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge (LR) et agriculture biologique (AB). Sous l'égide du conseil permanent, cinq comités nationaux, chacun "spécialisé" dans un domaine (les vins et les boissons alcoolisées ou les AOP laitières, agroalimentaires et forestières, par exemple), travaillent spécifiquement sur les produits sous signe de qualité. »

De la naissance de l'appellation à son respect

Créé en 1947 pour garantir aux consommateurs le respect d'usages commerciaux loyaux, l'INAO préside à la naissance de tout nouveau signe de qualité et d'origine. « Chaque ligne du cahier des charges des appellations provient, à l'origine, des producteurs eux-mêmes, réunis en association dans un premier temps, puis en organisme de défense et de gestion (ou ODG) quand l'appellation est reconnue. Il y a tout un travail d'enquête, de dialogue, de navettes, qui permet de s'assurer des spécificités du produit, de conseiller les opérateurs dans le choix du signe de qualité le plus pertinent, du lien au terroir dans le cas qui nous concerne... Le bénéfice d'un signe de qualité est assorti d'obligations, c'est le fameux "plan de contrôle" qui garantit que les obligations du cahier des charges sont contrôlables, et qu'elles sont effectivement contrôlées ! » C'est donc, en arrière-plan, de la crédibilité des signes de qualité dont il est question. De plus l'aspect protecteur d'une appellation est sévèrement encadré... par le droit de la concurrence. « L'INAO accompagne notamment les syndicats de produits sur ces volets juridiques : les obligations que se donnent

les opérateurs dans leur cahier des charges ne doivent pas constituer des entraves à la libre concurrence, mais être justifiées, par exemple par des spécificités territoriales, ou des usages locaux historiquement documentés... », poursuit Jean-François Rollet.

L'organisation des contrôles dans les filières sous signe officiel de qualité



Un accompagnement à vie

Les appellations et les signes de qualité ne sont pas figées dans le temps : ils évoluent, en fonction du contexte, de l'économie, des demandes sociétales. « On a vu ces dernières années émerger de nouvelles attentes de la société, dans le domaine de l'élevage par exemple, avec des exigences en matière de bien-être animal, d'alimentation – le pâturage, le non-OGM – et tout cela est bien entendu pris en compte par les ODG, qui peuvent souhaiter faire évoluer leurs cahiers des charges. Et de nouveau il y a tout un travail de concertation, d'enquête, de préparation des dossiers de révision, conduites au niveau des antennes régionales, qui font ensuite remonter le dossier en commission permanente. L'INAO accompagne les produits sous signe de qualité tout au long de leur vie, y-compris quand c'est nécessaire à l'international, pour les défendre. »

Progresser grâce à l'évaluation de la qualité sensorielle

Responsable technique pour les fromageries Chabert, Thierry Juvet participe à la Commission d'Examen Organoleptique (CEO) du Gruyère IGP, chargée d'évaluer la qualité sensorielle des fromages.

« Depuis mon entrée en fonction aux fromageries Chabert il y a cinq ans, je participe à plusieurs CEO pour des fromages (Gruyère, et Tomme, Emmental et raclette de Savoie). Après une période de formation j'ai intégré le premier collège de la CEO Gruyère qui en compte trois : les porteurs de mémoire (producteurs de lait et fabricants), les techniciens et les usagers (consommateurs).

Chaque commission compte une douzaine de membres. Cette taille permet une bonne représentativité de la filière. Nous sommes tous formés à l'analyse sensorielle et régulièrement évalués sur nos performances gustatives. Les CEO se déroulent en trois temps. D'abord, nous évaluons tous un échantillon témoin identique, pour nous mettre en condition et nous ajuster sur la notation. Ensuite, chaque juré goûte 4 à 6 fromages rendus anonymes pour évaluer l'odeur, la texture (fermeté, fondant, aspect granuleux, élasticité...) et le goût (sel, amertume, acidité, richesse aromatique...) selon une grille de notation très précise. Puis chacun évalue l'apparence des tranches anonymes de Gruyère pour juger l'aspect de la croûte, la couleur de pâte, la présence et la qualité de l'ouverture. Intransigeants sur la



Séance de formation des membres du jury de la CEO Gruyère IGP

présence d'ouverture, les membres de la CEO sont aussi vigilants sur la qualité de texture et de goût. Par exemple, une texture jugée trop ferme ou un défaut de goût majeur comme une amertume prononcée peuvent entraîner une non-conformité. En fin de séance, les notes sont mises en commun et nous partageons nos avis sur la conformité ou non de chaque échantillon. En cas de non-conformité, les jurés motivent leur décision. A l'issue de la CEO, les résultats sont envoyés par courrier à chaque atelier : cela permet aux fromagers d'avoir un retour sur la perception de leur Gruyère par des professionnels de la filière formés à l'analyse sensorielle, et de pouvoir ainsi progresser ».

Les audits en élevage, un outil d'amélioration

Après une formation d'ingénieur agronome, Marion Deglaire intègre la Chambre Interdépartementale d'Agriculture 25-90 en novembre 2014, pour des missions en lien avec la qualité du lait, notamment des audits en élevage pour différentes démarches sous signe officiel de qualité (Comté, Morbier, Mont d'Or et Gruyère). « Dans le Doubs, nous menons simultanément la plupart des audits pour plusieurs démarches. De plus, à ces audits des filières sous signe de qualité se rattache généralement la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage, démarche nationale. »

Marion a été formée à ces différentes missions par ses collègues, sur le terrain. Plus spécifiquement, la formation aux audits Gruyère IGP s'est déroulée en deux temps. « J'ai d'abord suivi plusieurs audits menés par mes collègues pour me familiariser avec les outils d'audit. Puis j'ai été formée par le SIG sur la partie théorique, avant de me lancer dans le grand bain en mars 2015. »

Ces audits internes ont pour principal objectif de contrôler le respect du cahier des charges par les producteurs de lait. « Les audits permettent de faire des piqûres de rappel sur certains points un peu moins connus que d'autres. Mais au-delà du rôle de contrôle, ils permettent aussi parfois de cerner les besoins de certains éleveurs et de les orienter vers des organismes qui seront en mesure de répondre à leurs questions », précise Marion.

Lorsque des manquements sont relevés, ils sont notifiés sur le compte-rendu de l'audit, qui est remis au producteur et envoyé au SIG. « Tous les manquements sont étudiés et suivis en commission plan de contrôle. Les producteurs bénéficient en général d'un délai variable selon le degré de gravité de ceux-ci, pour apporter la preuve



du retour en conformité. Le SIG envoie des courriers de relance, dont je reçois systématiquement une copie pour les producteurs que j'ai audités. En cas d'absence de retour spontané de leur part, je suis amenée à les contacter par téléphone ou à réaliser un nouvel audit sur l'exploitation. »



Le concours des prairies fleuries

Le concours d'excellence agro écologique « Prairies et parcours » met à l'honneur des herbages non semés, riches en espèces, qui sont fauchés ou pâturés pour nourrir le bétail. La biodiversité observée dans ces milieux reflète la richesse de la flore et de la faune maintenue et gérée par les agriculteurs. Le concours concerne tous les éleveurs qui valorisent ces prairies naturelles, dites « prairies fleuries », afin d'en tirer le meilleur profit dans l'alimentation de leur troupeau.

En Haute-Saône, le concours 2020 devrait être ouvert sur deux territoires : moyenne vallée de l'Ognon et plateau calcaire central du département, hautes vallées de l'Ougeotte et de la Gourgeonne. Pour y participer ou pour tout renseignement contacter Michel Delhon à la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône.



Les chiffres-clés de la filière pour l'année 2019



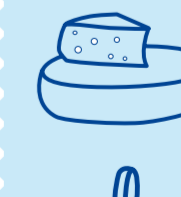
198 exploitations laitières

au 31 décembre, réparties dans 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



2 438 tonnes produites

2 319 tonnes commercialisées

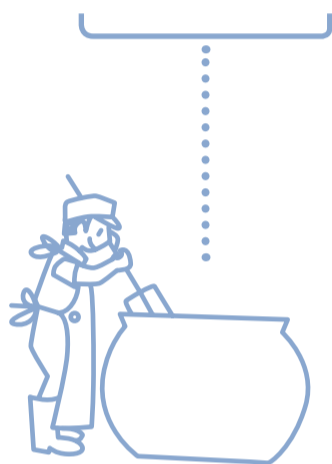


Les points clés du cahier des charges du Gruyère IGP

Cinq races de vaches laitières locales : la Montbéliarde, la Simmental, l'Abondance, la Tarentaise et la Vosgienne



L'alimentation des vaches laitières, à base d'herbe pâturée, de foin, de céréales, à l'exclusion de toutes formes d'aliments fermentés, et sans OGM



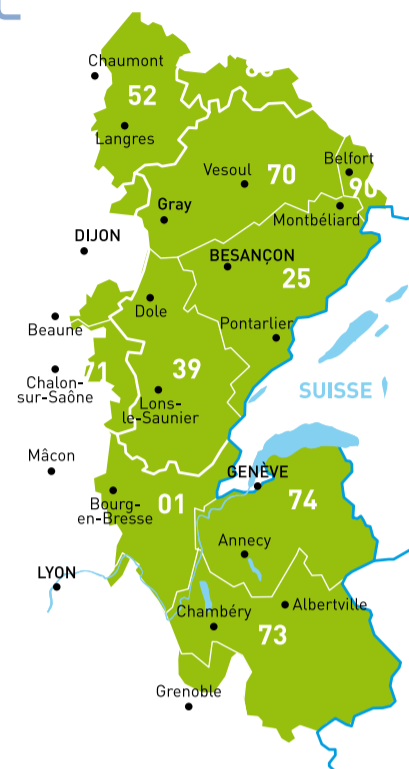
Une transformation traditionnelle (cuves en cuivre, présure naturelle...)

Une production laitière limitée afin de préserver la pratique extensive de l'élevage



Une collecte du lait quotidienne

Une aire géographique limitée (Savoie et Franche-Comté)



Une présence obligatoire d'ouvertures (les trous) dont la grosseur peut varier de la taille d'un pois à celle d'une cerise



Un affinage de 120 jours minimum après la date d'emprésurage

Un partenariat enthousiasmant avec le lycée Reinach

La constitution de notre filière étant relativement récente (le Gruyère a obtenu son IGP en 2013), sa notoriété est encore à construire. C'est un travail de fond, de pédagogie, qui ne passe pas uniquement par la publicité grand public. Il est important que le monde agricole lui-même comprenne les valeurs de notre filière, les exigences de notre cahier des charges et aussi, bien entendu, la qualité de notre fromage. C'est dans cet esprit que le Gruyère a développé un intéressant partenariat avec le lycée agricole de Reinach dont les élèves sont les futurs acteurs de notre univers professionnel. Situé sur la commune de La Motte-Servolex, près de Chambéry, cet établissement accueille des jeunes depuis la Seconde jusqu'au BTS Agricole « Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise », une formation orientée vers les métiers de responsables d'exploitation agricole. L'enseignement accorde une large place à l'étude des filières de qualité (AOP, IGP), notamment fromagères, nombreuses en pays de Savoie. Ainsi, les étudiants de BTS ont donc fait la connaissance de l'un des représentants du Gruyère en 2017, Julien Goury, producteur de lait à La Biolle (73), qui est intervenu au lycée pour présenter la filière. En 2017, le Syndicat du Gruyère a accordé une participation financière pour l'organisation d'un voyage d'étude de la classe de BTS au Québec, où nos cousins de la « belle province » ont



entrepris de développer leurs propres filières sous signes de qualité.

À l'automne de cette même année, quelques étudiants de la classe de BTS se sont investis pour animer le stand du Gruyère de France lors de la Foire Agricole de Rumilly, un grand rendez-vous annuel du monde rural en Savoie. Ils ont pris un véritable plaisir

à expliquer et valoriser le cahier des charges du Gruyère IGP. En 2019, le professeur de communication du lycée, en lien avec le SIG, a choisi de bâtir une étude de cas, menée sur un semestre en classe de BTS, autour de la communication publicitaire du Gruyère de France.

Fort de ces expériences enrichissantes, le partenariat se poursuit en 2020. Les étudiants ont rencontré Julien Goury au début du printemps, c'est l'expérience du Gruyère sur les réseaux sociaux qui constitue cette année l'étude de cas dans le cadre des cours de marketing et communication, et notre participation pour le voyage au Québec sera maintenue si celui-ci

peut être organisé à l'automne. Enfin, les étudiants reprendront leur rôle d'ambassadeur du Gruyère en octobre, face au public de la Foire de Rumilly. En attendant d'autres idées et d'autres projets pour développer les liens entre la filière et ces étudiants passionnés qui incarnent l'avenir.