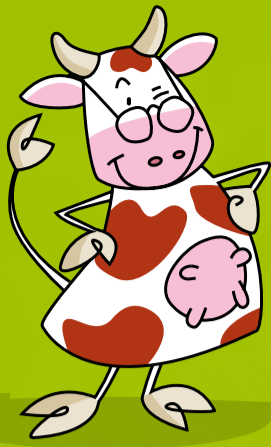


La lettre semestrielle d'information  
du Syndicat Interprofessionnel  
du Gruyère de France

1<sup>er</sup> semestre 2021

# Les Carnets du GRUYÈRE DE FRANCE



## Fidèle aux origines

Dans ce numéro de printemps, nous prenons le temps de nous retourner sur l'histoire du Gruyère de France. Si le Gruyère a des racines profondes, notre filière savoyarde et franc-comtoise est relativement jeune. Et pourtant nous avons accompli beaucoup de choses depuis l'obtention de l'IGP, comme vous le lirez plus loin. Au cours de ces dernières années (et notamment celle qui vient de s'écouler), nous avons également constaté un phénomène qui réchauffe le cœur de tous les acteurs de la filière Gruyère : les consommateurs accordent une importance grandissante à la qualité de leur alimentation. Adeptes de la gastronomie, les Français ont toujours été attentifs aux plaisirs de la table, mais aujourd'hui leurs préoccupations englobent plus souvent la santé, l'environnement, et aussi l'impact social des produits qu'ils consomment. Et il n'est désormais plus question de se nourrir sans être attentif à l'origine géographique et aux conditions de production. En bref, les Français mangent de mieux en mieux. C'est une bonne nouvelle pour nous, producteurs d'un grand fromage IGP. C'est une bonne nouvelle pour toutes les filières artisanales. Et c'est une bonne nouvelle pour le bien-être de nos enfants.

Bruno Rousset,  
Président de la Coopérative Les Fruitières Réunies



**LA BELLE  
Montbéliarde**

**L'HISTOIRE  
du Gruyère de France**

**Deux jeunes fromagers  
PASSIONNÉS**

**Gruyère  
France**



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



## Un nouveau magasin pour la fruitière de Sâles !



La coopérative SCA les fruitières de Savoie, propriétaire de la fruitière de Sâles, vient d'ouvrir un nouveau magasin de vente directe de fromages, pensé pour mettre au mieux en valeur les produits fromagers. En plus de représenter une vitrine de la coopérative, ce magasin est le témoin d'une agriculture forte sur son territoire. Il est situé au 230 route d'Hauteville à Sâles 74150, en Haute-Savoie. Plus d'informations sur : [fruitieres-chabert.com](http://fruitieres-chabert.com)



## Le Gruyère sur Pinterest

Après Facebook et Instagram, le Gruyère est désormais présent sur Pinterest. Depuis sa création en 2010, ce média est devenu une gigantesque et fabuleuse photothèque. Chacun peut publier ses propres images et montrer aux autres sa sélection de photos préférées qu'il aura repérées et épinglées sur sa page (pin = épingle). On expose de tout sur Pinterest, et notamment beaucoup de belles photos de recettes, chacune pouvant renvoyer sur leur auteur. Le Gruyère ayant créé beaucoup de recettes originales, joliment photographiées, Pinterest semble donc fait pour nous !

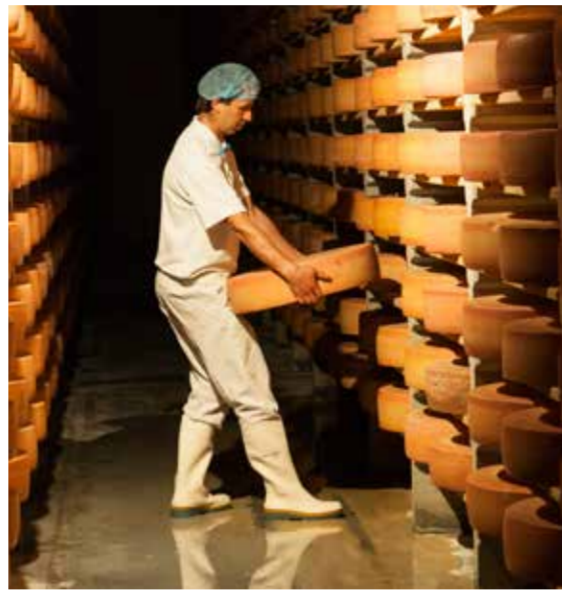


## Tournage en Savoie

Les prairies étaient encore enneigées en Savoie lorsque Cindy, notre community manager, est allée à la rencontre de producteurs de lait, fromagers et chefs de cave. Munie d'un micro et d'une petite caméra, elle leur a posé toutes sortes de questions qui intéressent les consommateurs, petits et grands. Ces mini-videos sur les secrets de fabrication du Gruyère seront bientôt visibles sur nos réseaux sociaux.

# Gruyère de France : Une filière fromagère en bonne santé

Le Gruyère est présent dans toute la France (grande distribution et commerces de détail). La demande des consommateurs progresse sensiblement, année après année. Et des règles de production strictes permettent à la filière d'épouser cette courbe ascendante, tout en maintenant ses exigences qualitatives.



**C**ette réussite est celle d'une filière relativement jeune. Tout a commencé dans les années 90. À cette époque, en France, tout le monde connaissait le Gruyère, mais il avait un peu perdu son identité. Ce fromage en grosse meule était arrivé dans notre pays trois siècles plus tôt lorsque des fromagers suisses, fuyant les troubles religieux, trouvèrent refuge en Savoie et en Franche-Comté. Au fil des générations, ce fromage de Gruyère se forgea une identité locale. Il devint Gruyère de Comté, Gruyère de Beaufort, puis tout simplement Comté et Beaufort au cours du siècle dernier. Ce que l'on appelait toujours gruyère, dans ces années 90, avait fini par désigner un vague ensemble de fromages à pâte pressée cuite, parfois produit hors de son terroir français originel, sans exigences particulières.

C'est au cours de cette décennie que l'idée de revenir à la qualité des origines a germé dans l'esprit de quelques producteurs de lait, en Savoie et en Franche-Comté (voir article ci-contre). Ils se réunirent pour former le Comité Interprofessionnel du Gruyère et se mirent à travailler à la rédaction des règles de production. Au début des années 2000, ils purent déposer au Ministère de l'Agriculture un projet de cahier des charges. Le niveau d'exigence de ce dernier devait permettre au Gruyère de solliciter la reconnaissance en Indication Géographique Protégée accordée par l'INAO. Ce cahier des charges fut validé en 2006, et la commission européenne reconnut l'IGP Gruyère de France en février 2013. Quelques années furent nécessaires à tous les acteurs de la filière pour s'ajuster aux nouvelles pratiques. Les producteurs qui fabriquaient déjà un Gruyère sans cahier des charges, furent les premiers à se conformer à ces nouvelles exigences. L'exercice fut peut-être plus facile en Savoie et dans le Doubs, parce que ces départements avaient déjà développé d'importantes filières fromagères sous signe de qualité. Cette

culture professionnelle n'était pas aussi répandue en Haute-Saône, et pourtant, c'est ici que le Gruyère IGP trouva le plus grand nombre d'adeptes. Pour ceux qui produisaient déjà du « lait à Gruyère », les efforts imposés par le cahier des charges portaient en eux-mêmes leur récompense : au final, la qualité du fromage signifiait une rémunération du lait nettement supérieure. Et la constance de cette qualité signifiait une stabilité de la rémunération, par opposition aux cours très fluctuants du « lait standard ». Les agriculteurs haut-saônois disposant de grandes surfaces en herbe, la conversion au Gruyère IGP connut un vrai succès. Pour la Haute-Saône, l'avènement de la filière Gruyère a été synonyme de renouveau. Et partout, en Franche-Comté comme en Savoie, les acteurs de la filière se sont pris d'affection pour leur produit. Ce fromage qui était en train de renaître possédait une personnalité et des qualités bien à lui, qui ont rapidement séduit les consommateurs. Avec sa douceur, son onctuosité et la délicatesse de ses arômes, le Gruyère a trouvé son public : un public familial. Avec lui, on pouvait offrir aux enfants un fromage artisanal, sous signe de qualité, à un prix abordable... et leur faire plaisir. Le Gruyère s'est forgé l'identité d'un fromage gourmand. Ses petits trous, qui participent aussi de cette identité, sont la fierté de toute la filière, et notamment des affineurs. Car il faut une vraie science de l'affinage pour obtenir, au sein de la meule, ces ouvertures ni trop grosses ni trop petites ni trop nombreuses.

Presque deux décennies après la renaissance du Gruyère, la filière envisage donc l'avenir avec confiance. La qualité porte ses fruits. La solidarité, la mise en commun des expériences, font progresser tous les acteurs, sur le plan technique comme sur les questions sociales ou environnementales.

À l'heure où le monde agricole connaît de profondes mutations, il est important de mettre en lumière les logiques qui produisent des résultats positifs et durables.



## Portrait de deux jeunes fromagers passionnés par leur métier.

**Guillaume, 27 ans, est le nouveau maître fromager de la fromagerie de Bôzieux à Port-sur-Saône. Il est épaulé par Mathis, 21 ans, second fromager.**

**A**près un bac professionnel et quelques années en tant qu'employé communal puis en maçonnerie, Guillaume rend visite à un petit cousin fromager. Et là... c'est le déclic. Il se découvre une passion pour ce métier ! A 23 ans il décide de reprendre un BTS en alternance en fruitière à Comté et poursuit en licence professionnelle terroir. Il rejoint alors Monts&Terroirs en alternance sur deux fromageries. Fraichement embauché, l'entreprise lui propose de prendre la responsabilité d'une petite fromagerie en Haute-Savoie en fabrication d'Abondance. En septembre 2020, il rejoint finalement l'équipe Gruyère en Haute-Saône : « J'ai tout de suite eu envie de découvrir cette jeune filière qui me semble

dynamique, et je trouvais très intéressante la technologie fromagère si particulière de ce fromage à trous. Travailler le lait cru et devoir s'adapter quotidiennement est passionnant », témoigne Guillaume. Mathis, lui, a découvert le milieu de la fromagerie un peu par hasard. Après un bac scientifique, il souhaitait se tourner vers un métier d'avenir, tout en restant proche de la nature. Il choisit alors de suivre un BTS lait à l'Enil de Poligny. Son envie de travailler en fromagerie et de fabriquer des fromages à pâte pressée cuite se confirme. Il réalise son stage dans le Beaufort et intègre, dès sa sortie de BTS, la fromagerie de Bôzieux : « Dans le métier de fromager j'aime particulièrement le côté manuel, j'aime fabriquer et être au contact du produit et le Gruyère est un fromage que j'apprécie ! ». Jeunes, dynamiques et à l'avenir prometteur... Ces fromagers ne seraient-ils pas le reflet de notre belle filière Gruyère ?

## Comment tout a commencé...

**L**a création de la filière Gruyère de France ne s'est pas faite en un jour. Du projet jusqu'à la reconnaissance européenne, le chemin fut jalonné d'épreuves. Marcel Rosset était alors producteur de lait et président de sa coopérative à Saint-Germain-la-Chambotte, en Savoie.

« Un jour de 2001, les fédérations de coopératives laitières apprirent que l'interprofession du Gruyère suisse, qui avait déjà une AOC - donc une appellation nationale suisse - avait déposé officiellement une demande de reconnaissance européenne, c'est à dire une AOP. Si cette demande était acceptée, cela signifiait tout simplement que nous n'aurions plus le droit de produire de Gruyère, ni en Savoie ni en Franche-Comté, où on le produisait pourtant depuis trois siècles (voir article page 2). Cette nouvelle a provoqué une réunion de crise avec nos homologues francs-comtois, la première d'une longue série de rencontres. Nous devions réagir. Il y avait une solution : demander une AOC française pour notre Gruyère. Et pour cela, il fallait que tous les opérateurs soient capables de répondre aux exigences qualitatives d'une AOC. Ça n'était pas le cas à l'époque. Cela signifiait que nous devions élaborer un cahier des charges, le faire accepter par l'INAO, et nous y conformer, tous : producteurs de lait, fromagers, affineurs. Nous avons soumis ce projet à l'INAO qui a entendu nos arguments et nous a encouragés dans la démarche. Mais la rédaction d'un tel cahier des charges est une chose formidablement complexe. Les réunions de travail se sont étalées sur 5 ans. Et nous avons dû surmonter pas mal d'obstacles. La filière qui se constituait ne pouvait ignorer les positions des autres acteurs et partenaires. L'une des conséquences de ces échanges fut d'accepter le fait que notre Gruyère français aurait obligatoirement des petits trous, pour le différencier du Gruyère suisse



et du Comté. Au final, la Suisse ne faisant pas partie de l'Union Européenne, le Gruyère suisse fit l'objet d'un accord de reconnaissance bilatéral européen pour son AOP. Et notre Gruyère de Savoie et de Franche-Comté devint Gruyère de France ; il reçut la reconnaissance européenne avec l'IGP qui lui a été accordée en 2013. Quant aux petits trous du Gruyère, ils participent de notre identité, et c'est une différence à laquelle on trouve finalement beaucoup de saveur ! ».



## Concours Général Agricole, rendez-vous sur le terrain !

L'annulation du Salon de l'Agriculture à Paris aura une conséquence intéressante. Son fameux Concours Général devrait se tenir au cœur de nos territoires. Ce Concours unique au monde par le nombre et la diversité des produits en compétition, retourne ainsi à ses sources originelles, au plus près des producteurs. 8 000 jurés seront mobilisés aux quatre coins de France. Pour les produits laitiers, le CGA est prévu à Chalon en Champagne les 15 et 16 mai. Le Gruyère y sera fièrement représenté.



## Les chiffres-clés de la filière pour l'année 2020



**185** exploitations laitières

au 31 décembre, réparties dans le Doubs, la Haute-Saône, la Savoie et la Haute-Savoie



**8** ateliers de fabrication

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



**3** caves d'affinage

situées dans le Jura et en Savoie



**2 673** tonnes produites

**2 381** tonnes commercialisées



## Marie Debourge, ambassadrice du Gruyère de France



**C**haque année, le Gruyère accueille le public lors d'événements où l'ambiance est toujours chaleureuse. Car les gens aiment déguster et discuter. Ce dialogue direct avec les consommateurs est précieux. Le public est accueilli par des membres de la filière, mais il arrive aussi que nous sollicitons des experts du goût. Marie Debourge est l'une de ces professionnels.

Cette Bisontine, amoureuse de la nature, partage sa vie entre deux passions. Plasticienne, Marie crée des bijoux contemporains. Elle travaille les métaux, la résine, ou toute matière qui incarnera au mieux l'idée à l'origine de l'objet. Chaque bague ou chaque bracelet recèle de secrets détaillés ; ce qui est important n'apparaît pas toujours au premier regard.

Parallèlement à son travail artistique, Marie poursuit une activité de dégustatrice, spécialiste de l'analyse sensorielle. Formée à l'École des Vins de Bourgogne, elle a progressivement élargi le champ de son expertise. Sa connaissance de notre filière lui permet de répondre à toutes les questions (parfois étonnantes) des visiteurs, mais son talent est irremplaçable lorsqu'il s'agit de goûter le Gruyère, mettre le visiteur à l'écoute de ses sens. « Les gens ont souvent une grande capacité à discerner les nuances », souligne Marie. « Encore faut-il mobiliser leur attention quelques instants. Mon rôle, c'est de les rendre attentifs à eux-mêmes. Ce qu'ils découvrent alors, dans une buchette de Gruyère, change réellement leur perception, même lorsqu'ils connaissaient déjà ce fromage. Car cette découverte vient d'eux. »

L'année 2020 nous a privé de nombreuses rencontres de ce type, mais nous comptons bien retrouver le public, et Marie, cet automne.

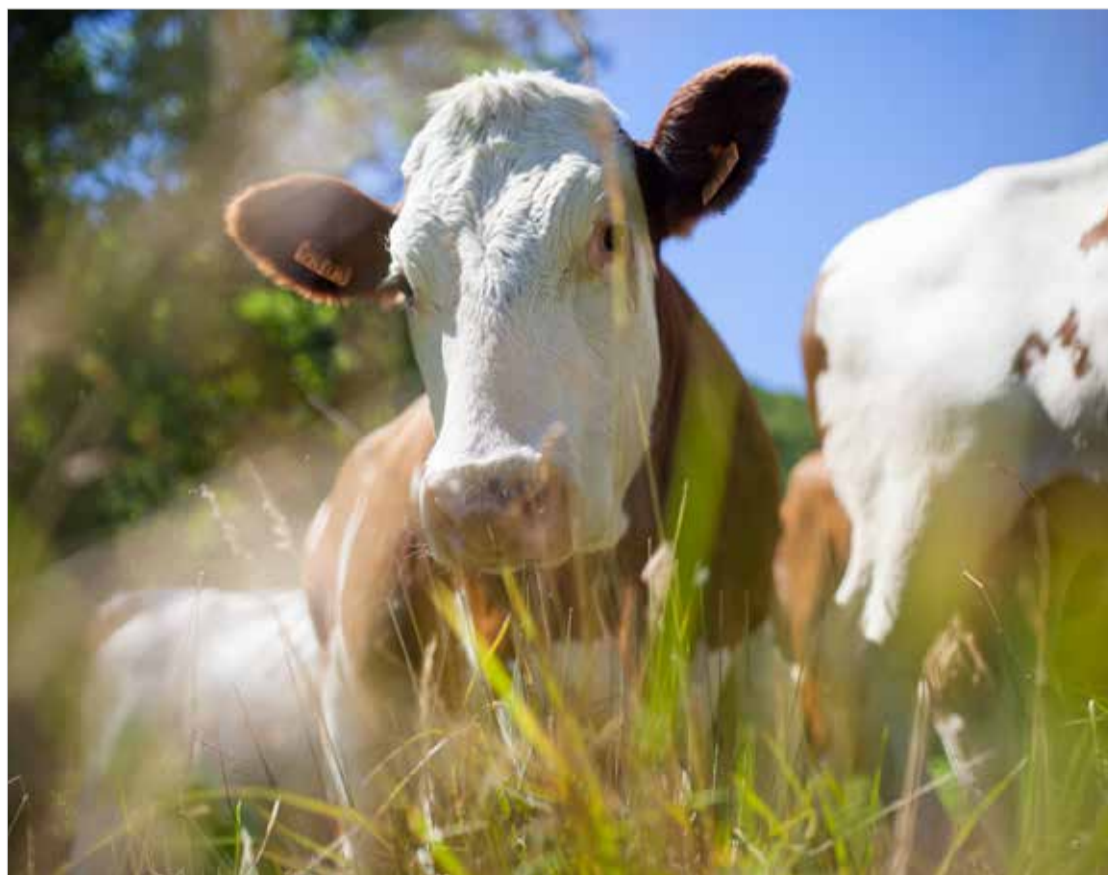


## Notre chère Montbéliarde...



**L**e cahier des charges du Gruyère autorise 5 races locales : la Simmental, la Tarentaise, l'Abondance, la Vosgienne et la Montbéliarde. Cette dernière constitue la plus grande part des effectifs laitiers, en Franche-Comté comme en Savoie. Son histoire remonte au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Vers 1710, une petite communauté anabaptiste établie dans les Alpes Bernoises, refuse de se soumettre à l'autorité de l'Église Réformée. Une cinquantaine de membres de ce mouvement chrétien radical est menacée d'être déportée aux Amériques. Finalement, les proscrits trouvent refuge dans la Principauté de Montbéliard, plus tolérante à leurs idées. Ils emportent avec eux un petit cheptel issu d'une sélection déjà ancienne de la race de Berne. L'intégration de ces paysans austères qui vivent en communauté fermée ne se fera pas sans difficultés. Mais on reconnaît très vite le sérieux de leur travail... et la qualité de leur bétail. Établis depuis des siècles sur des terres montagneuses et pauvres en céréales, les éleveurs anabaptistes ont produit des animaux résistants et tirant le meilleur profit de l'herbe.

Les premiers éleveurs montbéliardais qui feront saillir leurs vaches par ces taureaux bernois observent un accroissement significatif de la taille et du poids des bêtes. Ce patient travail de sélection va se poursuivre au fil des générations. La dénomination « race Montbéliarde » apparaît pour la première fois en 1872. C'est Joseph Graber, un éleveur descendant des



premiers anabaptistes, qui qualifie ainsi les bêtes qu'il présente au comice de Langres. Son lot est remarqué. C'est la naissance d'un modèle, d'un beau modèle, plutôt grand (1,40 m au garrot), à la robe rousse et blanche formant des taches nettement délimitées, au front plat, au mufler large, aux membres fins mais à l'ossature solide. Avec l'ouverture de son registre officiel, la race Montbéliarde sera officiellement reconnue en 1889, lors de l'Exposition universelle de Paris (année de l'inauguration de la Tour Eiffel).

La Montbéliarde est une race mixte ; excellente laitière, elle offre également une bonne conformation pour la boucherie. De telles qualités vont rapidement s'imposer. D'abord

dans l'Est de la France, dans les régions montagneuses et fromagères. Puis elle séduit les laitiers du Midi. Entre les deux guerres, son marché s'étend déjà à l'Algérie et au Maroc où la Montbéliarde révèle une étonnante adaptabilité climatique. Le développement de l'insémination à partir de 1945 va accélérer sa commercialisation. En France, la Montbéliarde est désormais la deuxième race laitière française derrière la Prim'Hostein. Elle est aujourd'hui exportée dans une cinquantaine de pays, sur les cinq continents.

Souvent utilisée en croisement, elle améliore la rusticité de races locales tout en maintenant la productivité. À titre anecdotique, le plus gros troupeau montbéliard au monde est en Russie, et il compte 2 000 têtes !