

# Historique



## Quelques dates clés

- 1115** Première trace du Gruyère
- 1981 Création de la Confrérie
- 02/07/92 Signature de la Charte du Gruyère
- 02/06/97 Création de l'Interprofession du Gruyère
- 22/01/98 Dépôt du dossier AOC
- 01/05/99 Nouveau marché laitier
- 06/10/99 Parution du dossier AOC
- 06/07/**2001** Reconnaissance du Gruyère AOC
- 06/2007 Dépôt du dossier auprès de l'UE
- 01/12/**2011** Entrée en vigueur de la reconnaissance mutuelle, qui assure la dénomination Gruyère AOP
- 09/2013 Enregistrement de la marque figurative aux USA (trademark)
- 2019 Protection en Georgie





# Structure de l'Interprofession du Gruyère (IPG)



## Membres

**1811** Producteurs de lait

**155** Fromagers

**59** Producteurs d'alpage

**11** Affineurs

**6'000** postes de travail dans la filière pour une mise en valeur de  
**382'000'000** litres de lait, représentant  
**33'000** tonnes de Gruyère AOP.





# Organes de l'IPG



## Comité

4 producteurs, 4 fromagers, 4 affineurs, le Président. Le mode de décision est basé sur le consensus.

## Assemblée des Délégués

21 producteurs, 21 fromagers, 11 affineurs. Les producteurs et les fromagers doivent exercer leur activité dans l'aire de production AOP, les affineurs remplissent majoritairement cette condition. Le mode de décision demande l'assentiment de chaque groupe. Aucun groupe ne peut être forcé d'accepter une décision prise par les autres groupes

## Gérance

1 Directeur, 1 Vice-directeur, 1 personne en soutien technico-économique (70%), 2 personnes pour la gestion de la qualité, 5 personnes pour le marketing et la promotion (400%), 2 secrétaires-comptables (50% et 60%) ,2 secrétaires (60% et 80%), 1 personne pour le matériel(30%).

7 juin 2022 / 3





# L'Appellation d'Origine Protégée



- Une AOP n'est pas directement un label.
- L'AOP existe grâce à son histoire.
- Avec une reconnaissance AOP, un produit a un nom protégé.
- Contrairement aux autres labels (Bio, PI, etc.), l'AOP protège le nom du produit en Suisse et en Europe.
- L'AOP est une notion collective.

7 juin 2022 / 4



Switzerland. Naturally.



WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Cheeses from Switzerland.

[www.cheesesfromswitzerland.com](http://www.cheesesfromswitzerland.com)



# Cahier des charges – quelques extraits



Zone de production



Zone:  
FR, VD, NE, JU, JuBE et quelques communes limitrophes du canton de Berne (11 fromageries satellites)

7 juin 2022 / 5





# Cahier des charges – quelques extraits



## Affouragement

- 70% de la ration provient de l'exploitation
- Pas d'ensilage
- Pas de conservateur
- Pas d'activateurs de croissance, pas d'hormones





# Cahier des charges – quelques extraits



## Fabrication

- Lait cru
- Livraison du lait 2 fois par jour
- Rayon de ravitaillement de 20 km
- Travail en chaudière max. 18 h. après la traite
- Pas de pasteurisation
- Pas d'additifs

7 juin 2022 / 7



Switzerland. Naturally.



WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Cheeses from Switzerland. 

[www.cheesesfromswitzerland.com](http://www.cheesesfromswitzerland.com)

# Cahier des charges – quelques extraits



## Qualité du lait

- Contrôle régulier du butyrique, propionique
- Qualité de la matière grasse
- Santé des vaches
- Intensité de la production
- Qualité des installations
- Pas de robot de traite
- Contrôle des litières



# Cahier des charges – quelques extraits



## Traçabilité et contrôle de la qualité

- Marque de caséine (numéro de la meule et de la fromagerie), en plus du marquage spécifique au talon
- Date de fabrication
- A 3,5 mois les meules sont triées
- A 4,5 mois les meules sont taxées, attribution du nom Gruyère liée aux critères de qualité



7 juin 2022 / 9



# Cahier des charges – quelques extraits



## Affinage

## Caves

- Tablards en épicea
- Contrôle du climat (humidité et température)
- Soins réguliers

## Taxation



7 juin 2022 / 10





# Gestion des quantités



## Principes

- Gestion par site (quantité attribuée par fromagerie)
- Producteurs attirés au site (cahier des charges)
- Fourchette de production

## Relation Gruyère-lait

- Gestion unique des quantités de Gruyère AOP
- Les organisations laitières doivent fournir aux producteurs attirés les quantités de lait nécessaires





# Comparaison des ventes en tonnes

