



Le Gruyère AOP poursuit sa route de l'excellence

Ce 12 novembre 2014, l'Interprofession est réunie à Marin pour fêter les partenaires de la filière et plus particulièrement ses fromagers.

En effet, en cette journée, les meilleures moyennes qualitatives de production sur une période de 5 ans sont honorées. Pour rappel, les critères précis sont la présence d'ouvertures dans la pâte, la qualité de la pâte, son aspect extérieur et son goût.

Toutes les productions ayant obtenu une moyenne de plus de 19 points sur cette durée étaient conviées afin recevoir soit un diplôme, soit une médaille de bronze, d'argent ou d'or. Sur les 170 fromageries de Gruyère AOP de village, 40 recevront une distinction. Pour ce qui est des 53 producteurs de Gruyère d'Alpage AOP, 14 recevront une distinction.

C'est la fromagerie de Le Crêt, conduite par M. Jean-Marie Dunand, qui a obtenu la meilleure moyenne avec 19,62 sur un maximum possible de 20 points. Pour les Gruyère d'Alpage AOP, c'est l'alpage des Brenleires, exploité par la famille Esseiva, qui est récompensé avec une moyenne de 19,82 sur 20.

Après les brillants résultats obtenus aux Swiss Cheese Awards ainsi qu'au concours des fromages de montagne de l'Olma, ces récompenses viennent souligner l'excellente qualité d'ensemble de la filière du Gruyère AOP. Il est surtout à relever le travail de chaque jour accompli par le producteur de lait, le fromager et l'affineur pour apporter sur le marché un Gruyère AOP d'excellente facture.

Cette démarche de filière passe par une attention de tous les instants de la qualité, ainsi qu'une base solide reposant sur la formation et la formation continue de même qu'une défense du nom Gruyère au niveau national et international. Il est en effet primordial que les efforts de chacun ne soient pas anéantis par des usurpateurs de tout ordre.

Relevons encore le prix obtenu par la filière Gruyère décerné à la fin du mois d'octobre par l'organisation Parmigiano Reggiano pour le combat mené par la filière dans le cadre de la défense de la marque Gruyère sur le marché américain.

Dès lors, la place du Gruyère AOP se mérite sur le marché mais rien n'est possible si la qualité n'est pas au rendez-vous. C'est cela que l'Interprofession du Gruyère honore ce 12 novembre à Marin.

Retrouvez [ici](#) la liste des distinctions

Interprofession du Gruyère

Pour information :
Philippe Bardet, Directeur
079/ 317.82.61