



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### L'Interprofession du Gruyère au Château de Gruyères

36 ans après la création de la Confrérie du Gruyère, 25 ans après la signature de la charte du Gruyère, l'Interprofession du Gruyère fête, en cette assemblée des délégués, ses 20 ans d'existence.

Le 2 juin 1997, l'IPG était portée sur ses fonds baptismaux en ce même Château de Gruyères, par l'assemblée des délégués composés de 45 personnes (20 producteurs, 20 fromagers et 5 affineurs). Les statuts adoptés à l'époque sont toujours en vigueur, même si le nombre d'affineurs a passé à 10. Dans toutes décisions, il faut l'accord de chacun des groupes pour aller de l'avant. Ce mode de faire a sûrement représenté le moyen le plus efficace qui a jalonné ces 20 années d'existence.

Au chapitre des faits marquants, il y a lieu de relever l'obtention de l'AOC (aujourd'hui AOP) au niveau national le 6 juillet 2001, la reconnaissance mutuelle avec l'Union européenne en 2011, l'enregistrement de la marque dans plusieurs pays, avec également la protection telle que c'est le cas en Russie par exemple.

Dans la gestion interne, il est à noter l'accroissement graduel des quantités, répondant à une vente plus importante, tant en Suisse qu'à l'étranger ainsi que le resserrement des critères de qualité qui fait du Gruyère AOP l'un des meilleurs fromages du monde. La traçabilité de ce noble produit est donnée par un système qui assure que quotidiennement la provenance de la meule est identifiée jusqu'au producteur de lait.

Le Gruyère AOP a sauté en parachute, il a accompagné la Confrérie à travers le monde, dont l'année dernière à New-York, il a aussi pris place au côté de bien des exploits sportifs, en étant également présent dans une multitude d'événements de portée régionale et internationale. Vieux de plus de 900 ans, Le Gruyère AOP est un fromage qui garde aujourd'hui toute sa fraîcheur.

Même, si la vie de ces 20 ans n'a pas été un long fleuve tranquille, force est de constater que la filière a connu un succès global. Ce qui n'empêche pas d'avoir des moments plus difficiles, à l'instar de 2002 ou de l'année dernière, où celle-ci a dû se résoudre à resserrer les quantités (- 10 %) pour garantir une pérennité sur le marché.

Avoir 20 ans n'est pas un aboutissement, mais un encouragement à poursuivre son travail afin de garantir un avenir à toute la filière. Les défis ne manquent pas. A ce titre, la conservation du caractère artisanal du Gruyère AOP est une gageure à relever quotidiennement.

Dans l'évolution des structures que connaît la branche, comment garder ce caractère primordial afin que l'être humain reste au centre de l'élaboration de ce noble produit. Cette caractéristique doit continuer à en faire un fromage unique, propre à se distinguer sur le marché.

Merci à ces pionniers de la première heure qui ont cru aux vertus du Gruyère AOP et qui ont su donner les structures aptes à assumer les responsabilités au moment où la Confédération se désengageait de ses tâches de gestion.

Que cette évocation convainc chacun que jamais rien n'est acquis mais que le goût du Gruyère AOP est capable de rallier chacun autour d'une même cause pour le plaisir renouvelé du consommateur.

Pour tous renseignements complémentaires : Philippe Bardet, Directeur, 079/317.82.61

Pringy, le 14 juin 2017