

Le Gruyère AOP poursuit sa route de l'excellence

Ce 2 octobre 2019, l'Interprofession du Gruyère (IPG) a honoré à Grangeneuve, dans ce lieu de formation par excellence, ses meilleurs fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP de ces 5 dernières années.

En effet, c'est la quatrième fois depuis sa création, que l'IPG organise cette manifestation. Fort des contrôles de la qualité (taxations) qui s'effectuent mensuellement sur chaque fabrication des 160 fromageries de la filière, une moyenne pondérée est établie sur la période concernée. Pour le Gruyère d'Alpage AOP, la procédure est similaire à la différence qu'elle porte sur 2 contrôles annuels pour cette spécialité qui s'élabore seulement de fin mai à début octobre. Sur la base de ces résultats, calculés sur un maximum de 20 points par taxation, un classement est établi, qui apporte une médaille d'Or à 5 % des fromagers, une médaille d'Argent pour le même pourcentage et également une médaille de bronze. Un diplôme de reconnaissance est attribué à toutes moyennes de 19 points et plus. Dans la catégorie, « Gruyère AOP » la médaille de bronze est obtenue avec une moyenne de 19,20 et plus. Pour l'Argent, il fallait 19,29 et l'Or, 19,39. Au total, c'est quelque 49 fromageries qui ont obtenu une distinction, soit près du tiers de la production. Ces chiffres sont en constante progression. Dans la catégorie « Gruyère d'Alpage AOP », 19 fromagers ont été honorés. Il fallait 19,24 pour obtenir le Bronze, 19,30 pour l'Argent et 19,49 pour l'Or.

Par ce concours de longue haleine, la filière entend récompenser et encourager la constante amélioration de la qualité. Ceci a un écho très fort auprès du consommateur, puisque l'attractivité sur le marché ne se dément pas depuis bien des années. Plusieurs enquêtes récentes concernant l'attrait du produit, la dégustation de fromages ou encore la notoriété de la marque Gruyère AOP mettent en avant, à chaque fois, le goût et la qualité sans faille d'un fromage artisanal.

Les deux lauréats du titre suprême de ces 5 dernières années sont :

- M. Didier Bovet de la fromagerie de Corcelles-le-Jorat, situé dans le canton de Vaud à quelques encablures de Lausanne, qui a obtenu une moyenne de 19,87.
- M. Martial Rod, sur l'Alpage de la Moesettaz dans la Vallée de Joux, qui a obtenu pour son Gruyère d'Alpage AOP, une moyenne globale de 19,63.



Pour obtenir un tel résultat, il est indispensable que de nombreuses taxations aient fait l'objet d'une appréciation à 20 points. A titre d'exemple, M. Bovet a obtenu ce chiffre 44 fois sur 60 appréciations.

Par ces brillants résultats, c'est toute une filière, du Producteur de lait à l'Affineur, en passant, bien entendu, par le Fromager, qui se voit conforter dans sa démarche qualitative, basée sur des entités artisanales décentralisées.

Le Gruyère AOP et le Gruyère d'Alpage AOP se positionnent ainsi comme fromages d'excellence pour le bonheur du consommateur et bien entendu de leurs positionnements sur les différents marchés d'ici et d'ailleurs.