



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Traite dans la filière du Gruyère AOP

Webinaire Prolait



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch

1



Historique de la démarche AOP

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

- 1115 Première trace de la relation du fromage avec la région gruérienne
- 1^{er} mai 1981 Création de la confrérie du Gruyère
- 2 juillet 1992 Signature de la Charte du Gruyère
 - Mise en place d'une AOC (AOP)
 - Structure de gestion de la filière du Gruyère
- 2 juin 1997 Création de l'Interprofession du Gruyère
- Année 1996 Entrée en vigueur des bases légales pour la reconnaissance des AOP-IGP
- 22 janvier 1998 Première publication du cahier des charges du Gruyère
- 1^{er} mai 1999 Fin de l'USF, libéralisation du marché du fromage
- 6 juillet 2001 Protection par la Confédération en Suisse du nom Gruyère
- 2011 Entrée en vigueur de l'accord de reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Union Européenne pour la protection des IG



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch

2



Interprofession du Gruyère



But

- Défendre les intérêts du Gruyère AOP
- Gérer l'appellation d'origine contrôlée Gruyère
- Promouvoir et gérer l'offre de Gruyère AOP
- Définir les règles de fonctionnement du marché du Gruyère et leur application
- Toute autre action liée aux intérêts du Gruyère

Fonctionnement

- Les trois groupes représentés sont les producteurs, les fromagers et les affineurs
- A l'assemblée des délégués chaque groupe doit accepter la proposition pour que la décision soit prise
- Au comité la décision requiert l'accord des $\frac{3}{4}$ des membre (un groupe peut bloquer une décision)

3

Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch



Interprofession du Gruyère



Lignes directrices

- Quantité
- Qualité
- Rentabilité
- Valeur pour le client
- Marque et marketing
- Avenir de l'IPG

4

Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch



Interprofession du Gruyère



Position de la marque Gruyère AOP -
à visage

Produit à portée internationale
humain

En Suisse

- le Gruyère AOP fait partie des top 20 des marques
- Très haute notoriété auprès du consommateur
- Indispensable dans tous les listing des distributeurs
- Bonne image dans la presse tant écrite, que télévisuelle ou électronique

A l'étranger

- Image de spécialité haut de gamme (premium)
- Demandée par beaucoup de distributeur mais également par les magasins spécialisés
- Les journalistes font régulièrement des articles positifs sur le produit et sa filière

5

Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. +

www.fromagesuisse.ch



Historique de la démarche du robot



- 28 juin 2001 Courrier à la filière demandant d'informer si une installation de robot était envisagée, avant construction contacter l'IPG
- 13 mars 2007 Présentation en AD des premières analyses (lipolyse problématique risque fort de rancissement)
 - Décision moratoire intermédiaire jusqu'au 31 décembre 2007
- 20 nov. 2007 Suite aux nouvelles analyses
 - Décision de prolonger le moratoire jusqu'au 1^{er} juillet 2008
- 25 juin 2008 Prolongation du moratoire de 2 ans jusqu'au 30.06.2010
- 16 juin 2010 Prolongation du moratoire de 2 ans jusqu'au 30.06.2012
- 2 juillet 2012 Décision finale
 - Interdiction de la traite automatique en continu
 - Délai transitoire de 10 ans pour les installations existantes délai 30 juin 2022

6

Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. +

www.fromagesuisse.ch

Le robot en regard de la ligne directrice



- Qualité
- Valeur pour le client
- Rentabilité
- Marque et marketing
- Quantité
- Avenir de l'IPG

*Problématique du goût rance (qualité de la matière grasse)
 Marque Le Gruyère AOP repose sur une image artisanale
 Sur la base des structures actuelles, en vingt ans l'IPG a pu augmenter les quantités et les prix
 Toute la promotion de la marque est faite sur la base d'images réelles
 Si le produit perd de l'attractivité vis-à-vis du consommateur, les quantités baisseront (Emmental)
 Prendre une décision irréversible peut entraîner la perte définitive du produit avec la fin d'une filière (Camembert)*



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 

www.fromagesuisse.ch

7

Système possible



- Respect du cahier des charges
- Système de traite adapté au troupeau de l'exploitation qui garantit une traite en un maximum de deux heures trente (un seul troupeau et lieu de traite par exploitation)
- Respect des conditions concernant la qualité du lait
- Livraison de l'entier de la traite soir et matin à la même fromagerie
- Présence de l'être humain pendant la traite

Toutes les études et analyses montrent que c'est une salle de traite moderne, quelque soit le type, qui est la mieux adaptée à la filière du Gruyère AOP



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 

www.fromagesuisse.ch

8