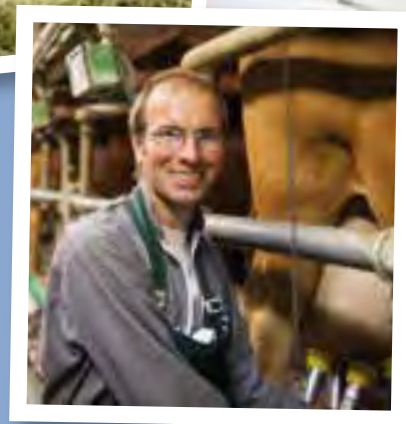


DOSSIER DE PRESSE



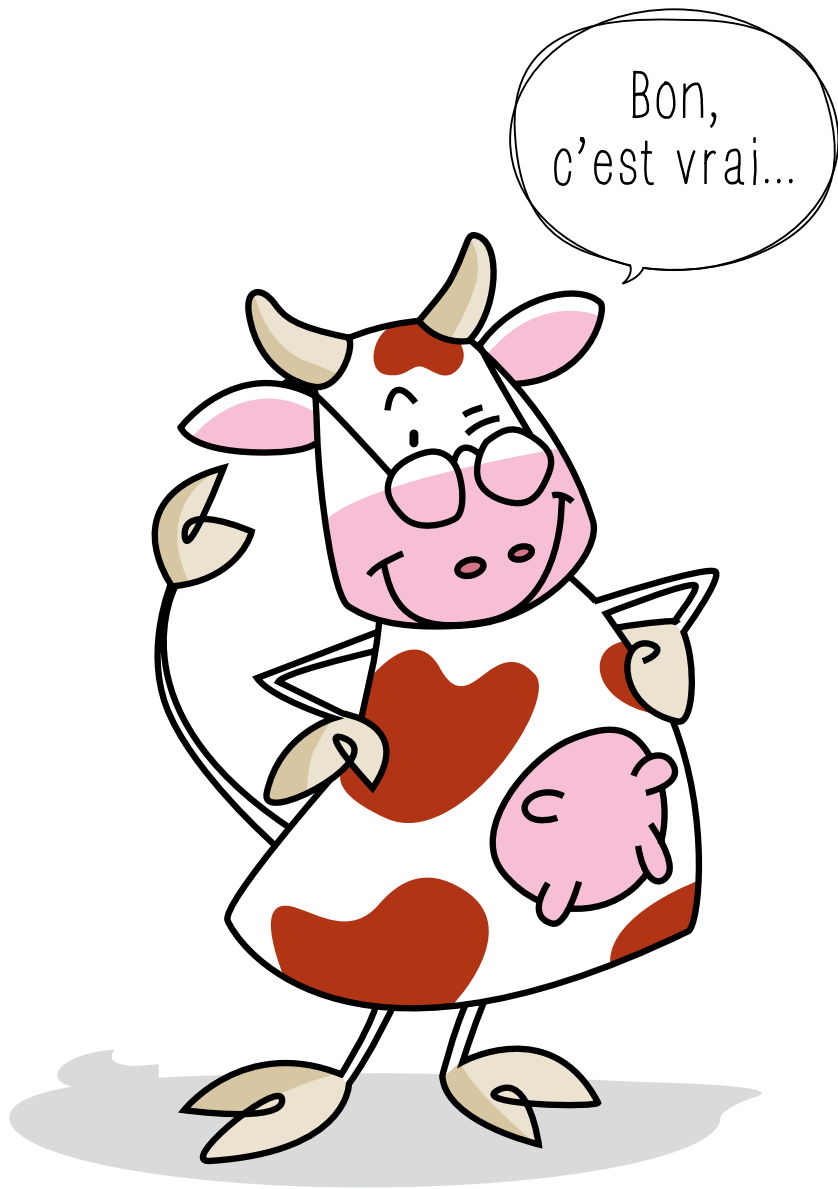
Des paysages, des saisons, des métiers,
une longue histoire, des traditions,
une passion partagée...





Sommaire

- Bon, c'est vrai... 3
- Rapide portrait du Gruyère de France 4
- Franche-Comté et Savoie, 5
le berceau du Gruyère de France
- Les chiffres de la filière 6
- Les races laitières du Gruyère de France 7
- L'IGP Gruyère de France, 8
origine et qualité certifiées
- Fabrication :
de la prairie à la cave d'affinage 10
- Il y a mille manières d'aimer le Gruyère ! 13
- Belles, simples et créatives,
les recettes du Gruyère de France 14
- La force du collectif 15
- Une histoire millénaire 16
- Nous contacter*** **19**



“

...les gens ont un peu de mal à nous situer.

On nous confond souvent avec nos cousins français et suisse. Les raisons remontent au siècle dernier. Après avoir été le père de tous les grands fromages de garde, le Gruyère, originaire de Suisse, a connu une « spécification », comme disent les historiens. Certaines régions françaises, certains massifs, ont développé leur propre Gruyère auquel on a donné un nom local (comme le Gruyère de Beaufort ou le Gruyère de Comté).

Mais il existe toujours un Gruyère de France, bien spécifique.

Il est produit en Franche-Comté et en Savoie. Cette filière mène (depuis une vingtaine d'années) un travail ambitieux et exigeant pour faire reconnaître la qualité et la singularité de ce grand fromage.

L'IGP a été attribuée au Gruyère en 2013. Depuis, les consommateurs redécouvrent le goût, à nul autre pareil, de ce Gruyère de France. Mais il faudra encore un peu de temps pour que s'efface la confusion autour de notre nom.

Si vous connaissiez la qualité du travail de notre filière, je suis sûre que vous en auriez l'eau à la bouche.

Le mieux, d'ailleurs, serait de vous faire goûter le fruit de ce travail. Ici, dans nos fromageries, nos caves et nos prairies...

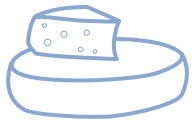
En attendant nous allons vous raconter... La longue histoire des grands fromages de garde, la naissance d'une filière forte et solidaire, les hommes, le savoir-faire artisanal, la richesse des terroirs, leur poésie, et plein d'autres choses...

”

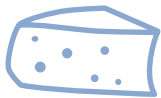
Rapide portrait du Gruyère de France



Fromage de type pâte pressée cuite, fabriqué au lait cru.



Meule d'environ 42 kg, talon légèrement bombé. De 53 à 63 cm de diamètre en moyenne et 13 à 16 cm de hauteur.



Croûte brun à orangé, selon l'affinage.

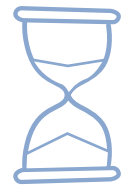
Pâte ivoire à jaune, plus ou moins dorée selon la saison de fabrication.

Des trous de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise.

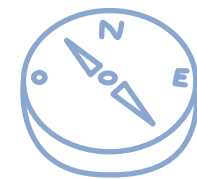


Goût doux, fruité et fleuri, texture fondante.

Matière grasse : 47 à 52 % de gras sur sec minimum, 32 % par rapport au poids total.



Durée d'affinage minimale : 4 mois.



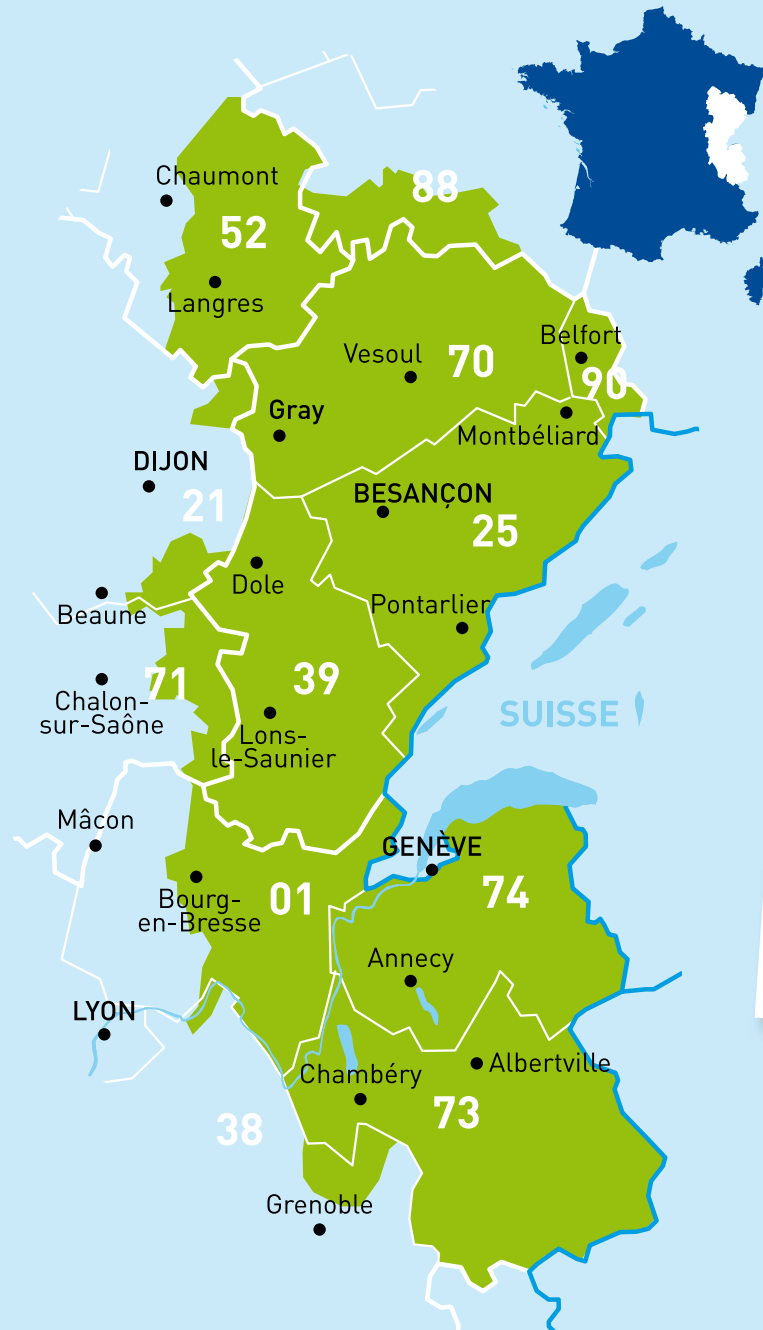
Production de lait et de fromage «en blanc» en Savoie, en Haute-Saône et dans le Doubs.

Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2013.

Franche-Comté et Savoie, le berceau du Gruyère de France

Il est de coutume de dire que le Gruyère de France est produit en Savoie et en Franche-Comté. Il est vrai que ces deux régions constituent la zone traditionnelle historique de production. Dans les faits, la production du lait et du Gruyère se concentre sur quatre départements : le Doubs, la Haute-Saône, la Savoie et la Haute-Savoie.

L'affinage pouvant être réalisé ailleurs dans la zone.



Cette aire géographique associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires. Le profil pédologique se caractérise par la présence de roches sédimentaires et de sols souvent peu épais.



200

exploitations laitières
(environ)



9

ateliers
de fabrication



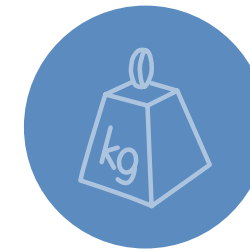
3

caves d'affinage



52 000

meules produites
par an (environ)



1 700

tonnes commercialisées
par an (environ)

Les races laitières du Gruyère de France



Seules cinq races de vaches sont autorisées à donner leur lait pour le Gruyère : la Montbéliarde (majoritaire), la Simmental, l'Abondance, la Tarentaise et la Vosgienne. La **production laitière est limitée à 5 000 kg par hectare**. C'est la garantie d'un lait de qualité, reflet du terroir sur lequel il a été produit.

Cette qualité tient également à d'autres facteurs. Le **bien-être de l'animal** est ainsi une préoccupation constante pour les producteurs.

À la belle saison, les vaches **broutent dans les pâturages**. L'hiver, elles sont nourries avec du foin. Les fourrages fermentés et les aliments contenant des OGM sont interdits. L'alimentation en fourrages est complétée avec des céréales et des oléagineux, cultivés principalement sur l'exploitation.



C'est ici et pas ailleurs



L'appellation IGP (Indication Géographique Protégée) accordée au Gruyère de France en 2013, est une reconnaissance internationale qui consacre le lien entre ce délicieux fromage au lait cru et son terroir d'origine.





Les points clés du cahier des charges de l'IGP Gruyère de France :

- Une aire géographique limitée (Savoie et Franche-Comté).
- Cinq races de vaches laitières locales : la Montbéliarde, la Simmental, l'Abondance, la Tarentaise et la Vosgienne.
- Alimentation des vaches laitières, à base d'herbe pâturée, de foin, de céréales, à l'exclusion de toutes formes d'aliments fermentés, et sans OGM.
- Une production laitière limitée afin de préserver la pratique extensive de l'élevage.
- Une collecte du lait quotidienne.
- Une transformation traditionnelle (cuves en cuivre, présure naturelle...).
- Un affinage de 120 jours minimum après la date d'emprésurage.
- Une présence obligatoire d'ouvertures (les trous) d'une grosseur pouvant varier de la taille d'un pois à celle d'une cerise.



Le cahier des charges du Gruyère de France garantit le lien entre le produit et son terroir d'origine, par l'affirmation de pratiques exigeantes à tous les stades de la production.

Il met en avant les pratiques traditionnelles et valorise le savoir-faire de nos producteurs de lait, de nos fromagers et de nos affineurs.



Fabrication : de la prairie à la cave d'affinage



Du bon lait pour un bon fromage

La traite a lieu deux fois par jour, matin et soir.
La collecte du lait est au minimum quotidienne et ne peut excéder deux traites consécutives pour une exploitation donnée.

Le lait travaillé à la fromagerie est un **lait cru**. Ce terme signifie que le lait n'a pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C (pasteurisation ou thermisation) avant la phase de transformation. Le Gruyère de France défend la vérité du lait cru, celle qui restitue le plus fidèlement possible au fromage la richesse de son terroir.



Dans l'atelier du fromager

La zone IGP Gruyère de France compte 9 ateliers de transformation. C'est là qu'arrive, chaque jour, le lait collecté dans les fermes alentour.

Il est versé dans de grandes cuves de cuivre ouvertes, d'une capacité correspondant au maximum à la fabrication de 14 meules.

Le délai entre deux fabrications ne doit pas excéder une semaine pour assurer une continuité de l'écologie microbienne du local de transformation.



Ensuite vient l'emprésurage

Cette opération consiste à ajouter un coagulant, la présure (un ingrédient naturel extrait de l'estomac de veau), pour obtenir le caillé. L'emprésurage a lieu :

- avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent,
- avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.



Apparition du caillé

Le caillé obtenu par coagulation est brassé et découpé en petits morceaux à l'aide d'un tranche caillé. Puis il est porté à une température minimum de 52°C.



Soutirage, moulage, pressage

Quand le fromager juge que le grain est suffisamment ferme, le caillé est versé dans des moules ronds. Chaque meule ainsi formée est ensuite pressée pendant au moins 6 heures pour extraire au maximum le petit lait.



La « plaque jaune »

Une plaque de caséine de teinte jaune est apposée sur le talon de la meule au moment de la fabrication. Elle assure la traçabilité de chaque fromage et permet à la filière du Gruyère de France de connaître et maîtriser les quantités produites. L'achat de ces plaques jaunes par les ateliers de fabrication permet également de financer le budget de l'interprofession.



Salage et pré-affinage

Après démoulage, la meule, blanche et encore souple, séjourne dans la petite cave de fromagerie à une température comprise entre 8° et 15°C. Elles sont retournées, frottées régulièrement avec du sel ou de l'eau salée et de la morge (saumure). La croûte commence alors à se former. Les meules partiront ensuite dans une véritable cave d'affinage.



La lente maturation en cave d'affinage

L'affinage d'une meule de Gruyère sera au minimum de 120 jours après la date d'emprésurage. À leur arrivée dans la cave d'affinage, les meules sont placées dans un local dont la température est supérieure à 15°C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 %, pendant une période minimale de trois semaines. C'est la phase de pré-affinage. Une fois atteint « l'objectif d'ouverture » (c'est-à-dire la formation de petits trous de la taille d'un petit pois ou de celle d'une cerise), les fromages seront placés à une température permettant une maîtrise des fermentations.



Les soins attentifs du maître affineur

Pendant toute la phase d'affinage, les meules reposent sur des planches en épicea qui sont régulièrement lavées et séchées. Tout au long de cette maturation, le fromage ne cesse de faire l'objet de soins attentifs qui vont favoriser le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil du temps. Une évaluation de conformité est effectuée sur les meules avant leur départ de la cave d'affinage. Cette évaluation est réalisée dans le but de vérifier notamment la présence d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.

...et à la fin ! Hum...



C'est un fromage qui plaît à tous. Les enfants adorent le mordre à pleines dents. Les gastronomes savent l'accommoder : en brochettes créatives, en salade mêlée, en soufflé, en feuilleté ou juste fondu, saupoudré d'une pincée de curry sur un pain brioché. Ou tout simplement, sur un plateau, à l'heure du fromage.

Il y a mille manières d'aimer le Gruyère de France - Il y a mille manières d'aimer le Gruyère de France - Il y a mille manières d'aimer le Gruyère de France - Il y a mille manières d'aimer le Gruyère de France - Il y a mille manières d'aimer le Gruyère de France



Belles, simples et créatives, les recettes du Gruyère de France



Salade de roquette, jambon,
noix et Gruyère de France



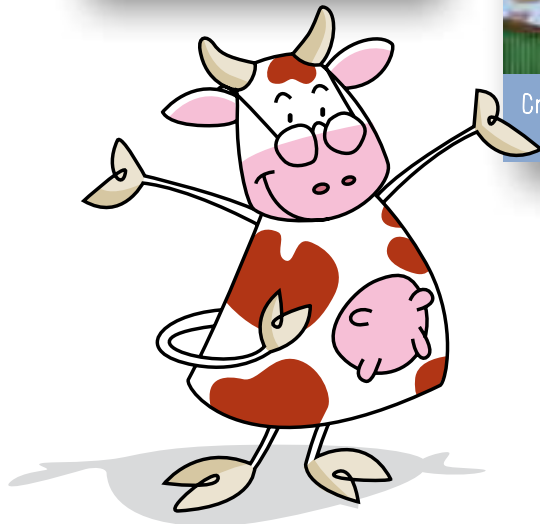
Crème d'asperges et chantilly
au Gruyère de France

Imaginées et photographiées
par Valérie Szewczyk,
la créatrice du blog culinaire
B Comme Bon.

Toutes ces recettes sont
développées sur le site
du Gruyère de France.



Cromesqui de polenta au Gruyère
de France et tomates confites





La force du collectif

Le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère de France est une structure collective qui regroupe des représentants de tous les acteurs de la filière.

Le SIG s'est donné pour mission de :

- Garantir et défendre l'origine et la qualité de l'IGP Gruyère de France
- Développer le produit et sa notoriété
- Mettre en œuvre les décisions de la filière
- Contribuer à la bonne application du cahier des charges
- Participer à la mise en œuvre des contrôles



Depuis mai 2019, le président du Syndicat Interprofessionnel du Gruyère de France est Julien Couval, producteur de lait à Aisey-et-Richecourt (70).

**Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France**

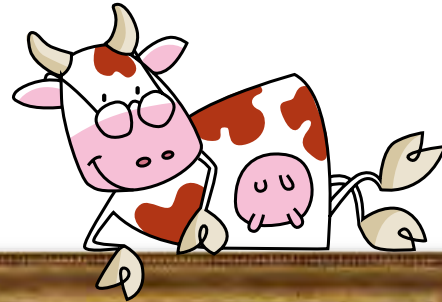
Chambre d'Agriculture
17 quai Yves Barbier
BP 20189
70004 Vesoul

03 84 77 14 47

contact@gruyere-france.fr

gruyere-france.fr





Il était une fois...

Le berceau d'origine du GRUYERE est helvético-français.

On parle d'un savoir-faire millénaire mais les preuves archéologiques font défaut.

Selon les historiens, le berceau de ces fromages de grande taille est une région montagneuse de la Suisse centrale, au débouché des cols alpestres ouverts vers l'Italie. Partant de là, la technique de fabrication de ce « fromage de garde » (qui permet de consommer l'abondant lait d'été au cours des mois d'hiver), s'est répandue vers l'actuel pays de Fribourg où se trouve la commune de Gruyères, avant d'atteindre le Jura, puis les Alpes du Nord.

Cette diffusion géographique s'accélère au XVII^e siècle. Face aux difficultés économiques du Fribourgeois, les fromagers suisses émigrent vers la Franche-Comté voisine qui, elle-même, se relève douloureusement de la guerre de Dix Ans (1635-1643) où périrent la moitié des Francs-Comtois.

Dans le même temps, en Savoie, les riches propriétaires vont eux aussi chercher des fromagers suisses pour développer leurs montagnes. C'est ainsi qu'un « grevire » apparaît vers 1650 dans le Beaufortin.



Un fromage qui soude les communautés villageoises

La fabrication de fromages de grande taille exige d'importantes quantités de lait (il faut 400 litres de lait pour produire une meule de 40 kilos). La fabrication du gruyère repose donc sur une mise en commun de ce lait par plusieurs producteurs. Le principe de coopératives est adopté très tôt. Les membres sont mis à contribution pour tous les travaux qui concernent leur fromagerie. Petit à petit cette dernière devient le cœur de la vie rurale. Son activité alimente les débats politiques villageois. C'est souvent là que se joue le pouvoir municipal.

Cette communauté de destin a forgé une forte solidarité. Chacun accepte de rendre compte de la qualité de son apport. Le Gruyère, délicat à produire, nécessite une grande discipline de la part des producteurs (le lait doit être exempt de germes qui pourraient occasionner une fermentation). C'est ainsi que la rémunération du lait aux producteurs est fonction, aujourd'hui encore, de la qualité du fromage.

Cette interdépendance a favorisé les bonnes pratiques, inscrites dans le cahier des charges de la filière, de façon à préserver ce que l'expérience et la tradition ont enseigné aux hommes.

En quelques siècles, le Gruyère aura ainsi profondément marqué la vie économique et sociale des régions où s'étend sa production, des deux côtés de la frontière.

Apparition d'un acteur important : l'affineur

Le Gruyère se fabrique quotidiennement, mais il a besoin de plusieurs mois de maturation pour exprimer la plénitude de ses arômes. C'est ainsi qu'est apparu un nouvel acteur : l'affineur, ce professionnel chargé d'élever les fromages pour le compte des fromageries.

On lui confie les meules « en blanc ». Elles sont encore jeunes, pâles, et leur goût n'est pas développé. L'affineur va les stocker dans des conditions favorables, les retourner, les soigner régulièrement, et les sonder pour évaluer leur qualité et la durée nécessaire de leur séjour en cave.

Parce qu'il centralise la production d'un vaste territoire, l'affineur est naturellement devenu l'opérateur commercial. C'est lui qui prospecte les marchés et qui fait connaître le fromage au-delà de sa région de production.

C'est lui, surtout, qui renseigne les fromagers sur les goûts des consommateurs. C'est lui qui dit qu'il faut envoyer de préférence les gruyères « à goût fin, pas trop salés et surtout avec une ouverture bien développée et pas très régulière » à Paris, et les gruyères à grande ouverture dans le midi. Parce qu'à cette époque (au XIX^e siècle jusqu'au début du XX^e), chaque fromager fabrique le Gruyère à sa façon. Ce qui changera rapidement au cours des décennies suivantes.

La « spéciation »

Le temps passe... La zone où l'on fabrique de grands fromages « à pâte pressée cuite » continue de s'étendre au début du XX^e siècle. On fabrique du Gruyère en Côte-d'Or, dans le Châtillonnais, dans la Bresse, en Haute-Marne... On fabrique aussi, depuis quelques décennies, de l'Emmental, un fromage originaire de Suisse, lui aussi, et qui se distingue du Gruyère par le volume de sa meule et la taille de ses trous.

Le premier conflit mondial enrayera brutalement la consommation. Au sortir de la guerre, le marché est envahi par des gruyères dont la qualité est très inégale.

Dans certaines régions, les producteurs réagissent par des stratégies de différenciation. On appellera cette phase : la spéciation. La Franche-Comté se distinguera avec le gruyère de Comté (le mot Gruyère n'a disparu du nom du syndicat qu'au 1^{er} janvier 2015 !). La Savoie fera de même avec le gruyère de Beaufort.

La situation générale est confuse aux yeux de l'administration publique. La France est riche de centaines de fromages, mais le consommateur n'a aucun moyen de connaître la composition ou l'origine des produits qu'il achète. Le législateur veut assainir le marché. L'INAO est créée en 1935. Dans le même temps, la France et la Suisse s'affrontent au sein des instances internationales pour la propriété des noms gruyère et emmental.

C'est en 1951 à Stresa, en Italie, que sera finalement signée la convention qui met fin aux débats franco-suisse : le mot Gruyère est déclaré propriété...franco-suisse !

Mais ce mot Gruyère a souffert. Délaissé par le Comté et le Beaufort, on ne sait plus trop ce qu'il désigne (de ce côté-ci de la frontière). Fort d'un cahier des charges exigeant, le Comté obtient son AOC en 1952. Le Beaufort l'obtiendra en 1968. Pendant quelques décennies, le terme gruyère sera utilisé comme terme générique désignant un vague ensemble de fromages à pâte pressée cuite, parfois produits hors de leurs terroirs originels, sans exigences particulières.

Les accords de Stresa

Mais la filière se réveillera. Les années 90 seront les années du renouveau. Le secteur agroalimentaire bouge. Sous l'effet de la concurrence européenne, les régions, les terroirs, redécouvrent les vertus de la qualité et de l'authenticité. L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) et l'IGP (Indication Géographique Protégée) sont créées en 1992. Au cours de la décennie suivante, le Beaufort et le Comté redessinent et réduisent leurs zones de production. En Savoie et en Haute-Saône, les producteurs de lait mis de côté par cette restriction territoriale s'allient et se mobilisent. Des réunions ministérielles en commissions d'experts, un projet prend forme : redéfinir la zone de production du Gruyère en France, reformuler le cahier des charges, et obtenir une appellation. C'est au cours de cette éla-

boration d'un nouveau cahier des charges que la décision est prise, finalement, d'adopter un mode d'affinage en cave tempérée, favorisant l'apparition d'« ouvertures » (ses petits trous, de la taille d'une petite cerise ou d'une noisette). L'AOC est attribuée au Gruyère de France en 2007.

À cette période, les produits AOC (labellisation nationale) opèrent en grand nombre leur passage à l'AOP (équivalent européen). C'est dans cette logique que la filière du Gruyère de France et la filière du Gruyère suisse (AOC depuis 2002) envisagent la création d'une AOP transfrontalière qui aurait réuni les deux fromages, chacun conservant ses caractères distinctifs. Le dialogue s'engage avec les instances concernées, mais la solution est finalement écartée pour des raisons institutionnelles, la Suisse n'étant pas membre de l'EU. Le Gruyère suisse restera donc une AOC.

Le Gruyère de France, lui, obtiendra la labellisation IGP en 2013.

La filière Gruyère de France est aujourd'hui riche de 200 producteurs* de lait, 9 ateliers de transformation. Les 52 000 meules* de Gruyère (environ) produites chaque année sont affinées et mises en marché par Monts & Terroirs, les Fromageries Arnaud et la Fromagerie Chabert.

*Ces chiffres varient légèrement d'une année à l'autre





**Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère de France**

Chambre d'Agriculture
17 quai Yves Barbier
BP 20189
70004 Vesoul

03 84 77 14 47

contact@gruyere-france.fr

gruyere-france.fr

