



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Direction des institutions, de l'agriculture  
et des forêts DIAF  
Direktion der Institutionen und der Land-  
und Forstwirtschaft ILFD

Ruelle de Notre-Dame 2, Case postale, 1701 Fribourg

T +41 26 305 22 05, F +41 26 305 22 11

[www.fr.ch/diaf](http://www.fr.ch/diaf)

*Seules les paroles prononcées font foi !*

## **20 ans de l'AOP du Gruyère**

AG de l'Interprofession du Gruyère AOP, Bulle, le 6 juillet 2021

*Allocution de M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, directeur IAF*

L'histoire du Gruyère AOP est l'histoire d'une réussite, l'histoire de la force, de la recherche de qualité, de la solidarité par-delà les rivalités et l'esprit de clocher. Elle démontre à quel point on est plus fort lorsque l'on travaille ensemble pour un même produit, un même objectif. C'est l'histoire de toute une filière, – du producteur de lait à l'affineur– qui a su faire face au défi de la mondialisation en préservant, – en protégeant– son merveilleux fromage qu'est le Gruyère 9x centenaire –, contre les fraudes, les copies et les tromperies afin de maintenir non seulement ses qualités, son terroir, sa typicité, mais aussi toute l'économie, le paysage et la culture qui le nourrit et qu'il nourrit.

Monsieur le Président,  
Monsieur le Conseiller d'Etat  
Monsieur le directeur suppléant de l'OFAG  
Mesdames et Messieurs les responsables des organisations laitières, fromagères, agricoles et agroalimentaires,  
Monsieur le Directeur de l'Interprofession,  
Messieurs les chefs de service de l'agriculture,  
Mesdames et Messieurs les invité-e-s,  
Chers amis du Gruyère,

Il y a tout juste 30 ans, en 1991, alors que la politique agricole fédérale amorçait un virage radical, visionnaire, les cantons romands ont eu raison, – c'est une évidence aujourd'hui– d'inciter les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs à se réunir autour de leur fleuron, le Gruyère, afin de le protéger dans un futur marché libéralisé. En 1992, la Charte du Gruyère a vu le jour, approuvée de haute lutte par la puissante Union centrale des producteurs de lait, l'UCPL, et reconnue ensuite par l'Office fédéral de l'agriculture.

Cinq ans plus tard, en 1997, la filière du Gruyère a créé l'Interprofession du Gruyère, la première véritable interprofession du pays, sous la houlette de l'ancien conseiller d'Etat neuchâtelois Pierre Dubois. Ne l'oublions pas, le Gruyère AOP est intimement lié à 5 cantons : Fribourg bien sûr, Vaud, Neuchâtel, Jura et Berne, une aire de production qui s'est élargie au gré des migrations des fromagers fribourgeois des 18e et 19e siècles. Un pas de plus a été franchi il y a 20 ans, jour pour jour avec l'obtention de l'AOC, l'appellation d'origine contrôlée, qui a ouvert la voie de la reconnaissance européenne, l'AOP de 2011.

Que de travail, de persévérance et d'acharnement ! Le chemin n'a pas été facile. Il a fallu se fédérer, apprendre à parler le même langage et voir l'intérêt qu'il y avait à travailler ensemble, à s'unir derrière un cahier des charges rigoureux, à parler d'une seule voix pour renforcer la position de ce merveilleux fromage. Des compromis difficiles ont été trouvés avec les grandes fromageries. Ils ont renforcé la cohésion et la force de la filière.

20 ans après, les fruits de ce travail sont là. Fruit du labeur de nos campagnes et de nos alpages, le Gruyère AOP est un fromage de grande qualité, qui a préservé sa typicité et ses couleurs et renforcé son image en Suisse et dans le monde.

L'AOP est loin d'être un oreiller de paresse, – Monsieur le Président, je l'assure, n'est pas un fainéant–. Il faut chaque jour veiller à la qualité, rester vigilant et viser l'excellence. Votre Interprofession a su mettre en place tous les instruments nécessaires pour atteindre cette excellence. Les résultats des taxations sont là pour le démontrer. Toute la filière, du producteur de lait à l'affineur, ressort gagnante de ce travail de longue haleine, de cette persévérance.

Votre directeur l'a relevé, les exportations ont augmenté et font aujourd'hui du Gruyère AOP le fromage suisse le plus vendu à l'étranger. En 2020, année de pandémie et de doute, le Gruyère AOP a fait figure de valeur refuge auprès des Suisses. Votre Interprofession peut envisager sereinement la hausse des volumes de production et a pu augmenter au début de l'année le prix payé aux producteurs de lait qui bénéficient aux familles paysannes qui chaque jour, chaque soir s'investissent pour garantir la qualité de la matière première, l'or blanc. Cette augmentation, cette reconnaissance met du baume au cœur des agricultrices et agriculteurs qui souffrent souvent de prises de position sévères et idéologiques, loin de la réalité du terrain.

L'Interprofession du Gruyère AOP est un exemple remarquable de la plus-value qu'offre à moyen terme l'organisation en filière autour d'un produit, de la production de la matière première à sa transformation et son affinage. Elle a su instaurer un dialogue permanent entre les trois pôles de la filière pour créer un climat de confiance, fédérer les compétences et les savoir-faire et légitimer l'AOP autour des hommes perpétuent depuis des siècles avec cœur et fierté les gestes qui garantissent le succès et la qualité du Gruyère.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP verleiht einem Produkt nicht nur Visibilität, sie stabilisiert und strukturiert eine ganze Branche. Die AOP schützt vor Nachahmungen. Dank den Pflichtenheften ermöglicht sie die Erhaltung eines kulinarischen und kulturellen Erbes. Sie bringt die Arbeit von Frauen und Männern zu Geltung. Die geschützte Ursprungsbezeichnung schafft einen starken Zusammenhalt zwischen einem Land, den Menschen, die es gestalten und jenen, die davon leben. Sie schweisst unsere Gesellschaft rund um ihr Erbe und ihre Werte zusammen.

En tant que Gruérien et habitant de Pringy, un projet me tient à cœur, celui de la nouvelle Maison du Gruyère. Cette magnifique vitrine du Gruyère AOP qui attirent près de 670'000 personnes en année normale est sur les rails : son financement a été validé par les différents partenaires dont votre Interprofession. Je suis convaincu qu'à l'image de la Maison Cailler à Broc qui est l'une des attractions touristiques les plus courues de Suisse, la Nouvelle Maison du Gruyère deviendra toujours plus le lieu incontournable des amateurs de Gruyère AOP et des produits du terroir.

La Maison du Gruyère, comme le font à leur échelle les autres fromageries de la zone de production, participe pleinement à l'image du Gruyère AOP, ancré dans la tradition et tourné vers l'avenir grâce aux nouvelles technologies, grâce à vous.

Pour terminer je tiens à remercier tout particulièrement Jacques Chavaz et Michel Pellaux qui ont été les soutiens de la première heure de la protection du Gruyère à l'Office fédéral de l'agriculture,

ainsi que Frédéric Brand, directeur de l'agriculture vaudoise. Enfin je tiens à saluer l'engagement de Philippe Bardet qui œuvre depuis plus de 30 ans à la défense du Gruyère AOP. Après avoir été secrétaire de la Commission de la Charte du Gruyère (1992), Philippe Bardet a pris la tête de l'Interprofession. Son engagement exceptionnel et sa passion pour le roi des fromages ont été essentiels à la réussite du Gruyère AOP. Qu'ils en soient tous les deux chaleureusement remerciés.

Enfin, je remercie aussi vivement toutes les personnes qui œuvrent quotidiennement avec cœur et fierté pour valoriser et défendre ce délicieux fromage si cher à nos cœurs et nos papilles qu'est le Gruyère AOP qu'ils soient agriculteurs, fromagers ou affineurs mais aussi l'interprofession et son président qui font un travail remarquable.

Merci et plein succès au Gruyère AOP !