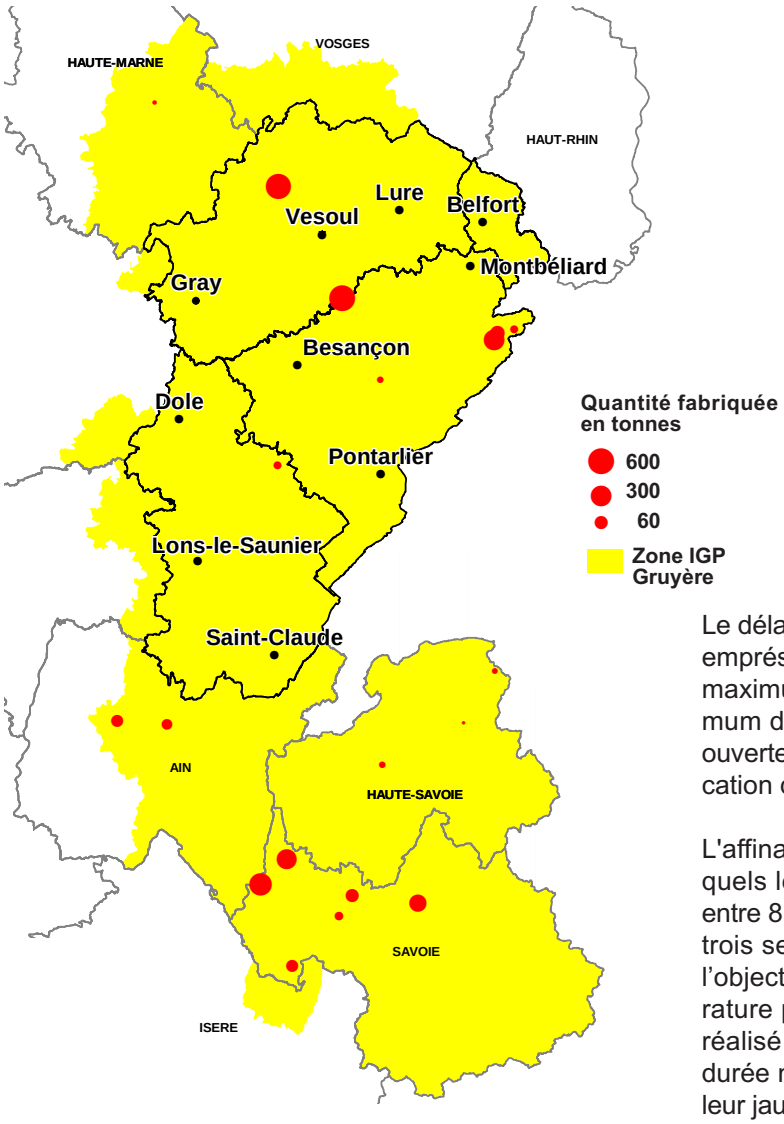
Le Gruyère

Le Gruyère est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite, qui se présente sous la forme d'une meule circulaire plate présentant un léger bombement, avec un talon convexe. Son diamètre varie de 53 à 63 centimètres et sa hauteur de 13 à 16 centimètres. Sa croûte est frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. Sa pâte est ferme, de couleur ivoire à jaune pâle, présentant obligatoirement des ouvertures d'une grosseur allant de celle d'un pois à celle d'une cerise.

La production de Gruyère en 2013



Cahier des charges

Le Gruyère est fabriqué de manière traditionnelle, à partir de lait cru de vaches de race Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne ou Simmental française. Les vaches sont nourries à partir d'herbe et de foin. L'apport de concentrés dans la ration est plafonné. Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier. Les fourrages grossiers consommés par le troupeau laitier proviennent au minimum à 80% de l'aire géographique. Les vaches laitières pâturent pendant au moins 150 jours dans l'année.

Le système d'exploitation est extensif. Le chargement des animaux de l'exploitation ne peut excéder 1,4 UGB par hectare de surface fourragère et la production laitière ne doit pas dépasser 5 000 litres de lait par hectare de surface fourragère.

Le délai de mise en fabrication est limité à 24 heures. Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température de 40°C maximum. Le caillé est ensuite porté à une température minimum de 52°C. La fabrication se fait dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité maximale utile correspondant à la fabrication de 14 meules. Le pressage dure au moins 6 heures.

L'affinage débute par 15 jours de «pré-affinage» pendant lesquels les meules sont stockées à une température comprise entre 8°C et 15°C. Elles sont ensuite placées pendant au moins trois semaines dans un local à plus de 15°C. Une fois atteint l'objectif d'ouverture, les fromages sont stockés à une température permettant une maîtrise des fermentations. L'affinage, réalisé sur des planches en épicéa, est effectué pendant une durée minimale de 120 jours. Une plaque de caséine, de couleur jaune, assurant l'identification du fromage, est apposée lors de la fabrication sur le talon de chaque meule.

Textes réglementaires

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée « Gruyère » et pour la demande de protection nationale transitoire de la dénomination « Gruyère ». (version consolidée du 10/07/2010)

Arrêté du 7 octobre 2010 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Gruyère » (version consolidée du 10/10/2010)

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires IGP «Gruyère».

Règlement d'exécution (UE) n°110/2013 de la Commission du 6 février 2013 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gruyère (IGP)]

Présentation de la filière

La zone de production du Gruyère, qui compte plus de 3 000 communes, couvre la totalité de la région franc-comtoise et des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, partiellement les départements des Vosges, de la Haute-Marne et de l'Ain, auxquels s'ajoutent quelques communes de la Côte d'Or, de la Saône et Loire et de l'Isère.

En Franche-Comté, 150 producteurs de lait sont habilités pour la production de Gruyère. Ces éleveurs exploitent une surface de 13 100 hectares, dont 83% sont des surfaces en herbe. Leur niveau de production est de 37,5 millions de litres de lait. Les établissements fabriquant du Gruyère collectent en tout 24,8 millions de litres de lait chez les producteurs francs-comtois.

En 2013, la production française de Gruyère est de 2 900 tonnes, dont 1 750 en Franche-Comté. Le tonnage produit en Haute-Saône représente plus de 80% du total franc-comtois et plus de la moitié de la production nationale. Depuis 2008, la production tant régionale que nationale a baissé de moitié. Le Gruyère est fabriqué dans une vingtaine d'établissements, dont la moitié sont des coopératives. Trois quarts des ateliers de fabrication de Gruyère sont situés en zone de montagne.

En Franche-Comté, l'affinage est presque entièrement réalisé par des affineurs spécialisés. Seules 15 tonnes de Gruyère sont affinées sur place. Les trois principaux affineurs traitent plus de 99% du Gruyère produit.

Le total des ventes de l'année 2013 s'élève à 1 712 tonnes, en hausse de 5% par rapport à 2012. Le volume des ventes rejoint celui de 2009, après trois années à un niveau plus faible.

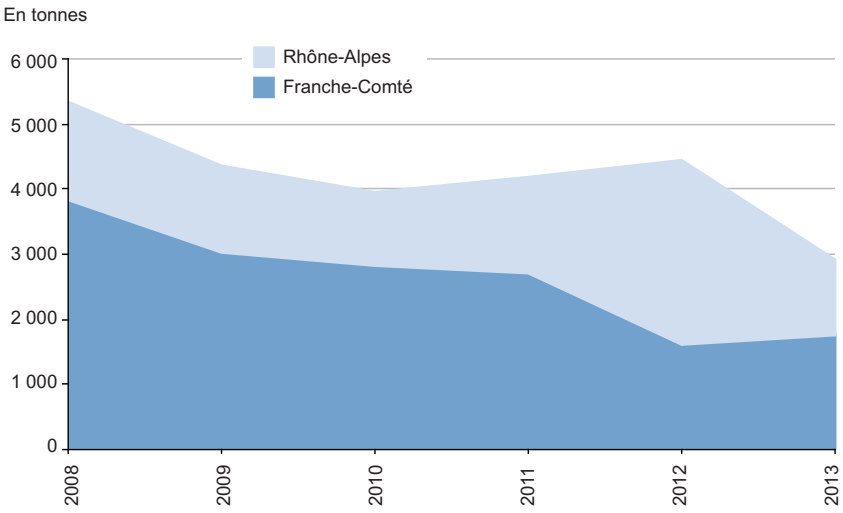
En 2013, le prix moyen du lait standard (destiné aux fabrications fromagères franc-comtoises hors AOP) s'est élevé à 37,2 €/hl, en hausse de 4% par rapport à 2012.

La fabrication du Gruyère en 2013

Collecte en milliers de litres Fabrication en tonnes		Doubs et Jura	Haute-Saône	Rhône-Alpes	Zone Gruyère
Ensemble	**Nombre d'établissements**	**4**	**3**	**11**	**18**
	Emplois salariés (31/12/2012)	**17**	**7**	**111**	**135**
	Collecte de lait	**24 843**	**0**	**35 348**	**60 191**
	dont collecte Ain			*8 950*	8 950
	dont collecte Doubs	*19 620*			19 620
	dont collecte Savoie			*19 404*	19 404
	Quantité fabriquée	**272**	**1 478**	**1 151**	**2 902**
dont coopérative	Nombre d'établissements	5	0	5	10
	Emplois salariés (31/12/2012)	17		65	82
	Collecte de lait	24 843		26 654	51 497
	Quantité fabriquée	272		618	891
dont zone de montagne	Nombre d'établissements	5	0	9	14
	Emplois salariés (31/12/2012)	17		104	121
	Collecte de lait	24 843		27 907	52 750
	Quantité fabriquée	272		1 020	1 293

Sources : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013
Insee - CLAP 2012

Evolution de la production



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Les 5 principaux établissements producteurs en 2013

- Terroir de Haute-Saône à Aboncourt-Gésincourt (70)
- Monts et Terroirs à Loulans-Verchamp (70)
- Coopérative laitière Porte de Savoie à Yenne (73)
- Le fromager-Fruitière massif Chambotte à Saint-Germain la Chambotte (73)
- SCAF Fruitières réunis à Trévillers (25)

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

Syndicat interprofessionnel du Gruyère
Maison des agriculteurs
17 quai Yves Barbier
BP 20189
70004 VESOUL CEDEX

Tel : 03.84.77.14.00
Fax : 03.84.76.52.65
Contact : nathalie.coronel@haute-saone.chambagri.fr
Site internet : www.gruyere-france.fr