

**EMBARGO : JEUDI 24 OCTOBRE, 18h00**

## **La filière célèbre Sa Majesté Le Gruyère AOP**

**Parmi tous les méritants, un alpagiste fribourgeois et un fromager vaudois  
au sommet de leur art**

Pringy, le 24 octobre 2024. **Quelque 400 personnes sont réunies à Yens (VD) ce jeudi 24 octobre 2024 afin d'honorer les meilleurs Gruyère AOP et Gruyère d'Alpage AOP de la période 2019 – 2023. Un moment très attendu pour les fabricants, et pour cause : selon les critères de l'Interprofession du Gruyère (IPG), une moyenne de 19 points et plus sur 20 est requise pendant 5 ans pour l'obtention d'une médaille ou d'un diplôme. Didier Bovet, fromager à Corcelles-le-Jorat (VD), a obtenu la meilleure moyenne pondérée pour le Gruyère AOP, tandis que Jacques Ruffieux, alpagiste à Tissiniva, Val-de-Charney (FR), s'est distingué pour la haute qualité constante de son Gruyère d'Alpage AOP.**

Les fabricants de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP ont aussi leur Saint Graal : il s'agit des distinctions remises tous les 5 ans par l'Interprofession du Gruyère (IPG). Selon le cahier des charges de l'association, une soixantaine de notes aboutissent à une moyenne pondérée selon la quantité produite de Gruyère AOP. Quant au Gruyère d'Alpage AOP, élaboré dans le chaudron et à la force des bras en été uniquement, il est évalué deux fois par saison, pendant 5 ans. Ouverture – entendez éventuelles fissures de la pâte – texture, arômes et présentation sont les 4 critères d'évaluation des « taxateurs » de l'IPG, toujours accompagnés d'un expert fromager lors des tests réalisés dans les caves d'affinage. En outre, des échantillons sont systématiquement analysés pour la vérification du respect des normes d'eau, de sel et de matière grasse.

### **160 fromagers et 60 alpagistes engagés pour l'excellence**

Au sein de la filière, l'engagement pour la qualité est l'affaire de tous. Des fromagers bien évidemment, mais aussi des producteurs de lait, qui doivent assurer la qualité de la matière première et des affineurs, garants de la maturation des fromages. « Produire une seule meule de qualité, c'est une noble ambition. Mais tenir sur 5 ans, c'est une sacrée performance », souligne Philippe Bardet, directeur de l'IPG. Didier Bovet et Jacques Ruffieux ont obtenu les meilleures notes de leur catégorie respective. « Aucun concours ne reconnaît d'aussi belle manière les efforts consentis, jour après jour, pour l'excellence de notre produit », relève le fromager vaudois. En tout, 15% des fromagers de la filière sont récompensés d'une médaille ou d'un diplôme.

### **Un produit à la réputation internationale**

Si les consommateurs helvétiques plébiscitent le Gruyère AOP et le Gruyère d'Alpage AOP, ces spécialités, élevées au rang de symbole national, ont également gagné leurs lettres de noblesse sur la scène mondiale. 40% de la production partent désormais à l'étranger, principalement aux Etats-Unis, en Allemagne et en France. En 2024, les fromagers de la filière élaboreront quelque 31'500 tonnes de Gruyère AOP et de Gruyère d'Alpage AOP. Depuis des années, la production est en constante progression : en 1997, le dossier de presse de la création de l'IPG faisait mention d'une production de 24'000 tonnes. À noter encore qu'un récent ranking de la confiance des Suisses dans les marques a placé le Gruyère AOP au premier rang, devant les grands noms de la Tech notamment.

La cérémonie de remise des médailles et diplômes a lieu à la salle polyvalente de Prailon à Yens (VD), le 24 octobre 2024 à 15 h, **en présence de Mme Valérie Dittli, Conseillère d'État et cheffe du Département des finances et de l'agriculture du Canton de Vaud.**

Informations : Monsieur Philippe Bardet, Directeur, philippe.bardet@gruyere.com, 079 317 82 61

Vous pourrez télécharger des photos de l'événement le 24 octobre 2024, dès 19h30, sous ce lien : <https://www.dropbox.com/scl/fo/f9rkwuodbiw8arskb7tqo/ABLXa0j6lLfjeJI-X5KqBg?rlkey=jxasni6sk0tymy6ndqsnmjns&st=pfsfe8ix&dl=0>