



RAPPORT D'ACTIVITE 2010

présenté à l'assemblée générale ordinaire du 30 mars 2011

Mesdames et Messieurs les porteurs de parts sociales,
Mesdames et Messieurs les invités,

Le rapport ci-après donne quelques informations sur la situation du marché laitier puis sur notre société coopérative.

1. Situation du marché laitier

Suite à la fin du contingentement laitier en 2009, la production laitière 2010 a augmenté de 0.7%, pour atteindre 3.4 mio de tonnes. Cette situation a entraîné une crise aiguë du marché laitier. La majorité des acheteurs de lait ont introduit la segmentation du prix avec un prix A, B et C. Le prix A (Lait contractuel) correspond au prix de base (environ 60 ct/kg), le prix B (lait de bourse) entre 10 et 15 cts de moins et le prix C (lait de dégagement) au prix mondial (environ 30ct/kg).

Cette situation catastrophique semble malheureusement se poursuivre. De multiples exploitations ont déjà cessé ou cesseront la production laitière prochainement. Concernant les producteurs de lait livrant pour la fabrication de Gruyère AOC, la situation est heureusement différente. En effet, le marché du Gruyère AOC se porte bien ce qui permet d'obtenir un prix du lait satisfaisant.

2. Prix du lait

Du 1er janvier au 30 avril 2010, le prix recommandé pour le Gruyère AOC était de 83.04 ct./kg. Dès le 1er mai, la contribution pour la mise en valeur de la graisse est passée de 0.8 ct./kg à 2 ct/kg. Une baisse de 0.1 ct/kg sur le prix de base est également entrée en vigueur à cette date, ce qui a ramené le prix à 81.74 ct/kg. Dès le 1er août, la contribution pour la mise en valeur de la graisse est redescendue à 0.8 ct/kg, ce qui a ramené le prix du lait à 82.94 ct/kg.

Le prix du lait payé à l'industrie en 2010, est d'environ 60 ct/kg. Avec les fluctuations saisonnières, ce prix a atteint 52 ct/kg pour les mois du printemps et jusqu'à 70 ct/kg pour l'automne. Ce prix varie également en fonction des acheteurs.

3. Marché du Gruyère AOC

L'année 2010 a représenté une année faste pour Le Gruyère AOC. En effet, malgré un taux de change défavorable, tant vis-à-vis de l'euro que face au dollar, ce noble fromage n'a jamais été autant exporté. Ainsi, ce sont presque 12'000 tonnes qui ont pris place sur les étalages étrangers, performance qu'il y a lieu de saluer. Ce brillant résultat comporte toutefois un certain bémol puisque les ventes au niveau national se sont quelques peu érodées tout en restant à un excellent niveau.



La bonne situation des stocks de fin d'année associée à une gestion très stricte des quantités a permis à l'Interprofession du Gruyère d'octroyer une augmentation temporaire des volumes liée à des critères de qualité. Ainsi la fromagerie de démonstration bénéficie d'un supplément bienvenu de 1% pour l'année 2011.

L'interprofession s'efforce avec les différents acteurs du marché de mettre tout en œuvre pour connaître un accroissement des ventes. La qualité représente bien l'un des atouts majeur dans ce combat mené quotidiennement pour permettre de fêter dignement les 10 ans de l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée le 6 juillet 2011.

4. Administration de la société

4.1 Assemblée générale des porteurs de parts sociales

Cette assemblée a eu lieu le 5 mai 2010. Elle a désigné, au sein du Conseil d'administration, M. Nicolas Savary en remplacement de M. Clément Moret, chaleureusement remercié pour son important engagement envers la Société coopérative. Cette assemblée a été marquée par les festivités du 10^e anniversaire de La Maison du Gruyère. 9 jubilaires ont été fêtés.

Le conseil s'est réorganisé, le Président s'occupant des affaires générales et de la représentation, le Vice Président prend la charge de délégué à la fromagerie en s'occupant de tout ce qui à trait au lait et aux relations avec les producteurs et les fromagers, la gérante traitant les affaires courantes, la promotion ainsi que la gestion générale.

4.2 Conseil d'administration

Le conseil d'administration a tenu 6 séances en 2010 pour discuter de la marche de la société et des relations avec les locataires et les producteurs (annexe 4).

4.3 Commission de marketing

La commission de marketing a tenu 5 séances en 2010. La gérante dispose d'un budget pour la publicité et les animations. La commission de marketing suit l'utilisation de ce budget. Elle a travaillé sur le programme d'animations à mettre en place après les festivités et sur l'image de La Maison du Gruyère. Elle est composée de Philippe Bardet, Jacques ou Nicolas Ecoffey, Paola Perret et Fabienne Porchet. Mmes Catherine Merian-Bussard et Christine Raboud-Genoud, anciennes responsables marketing, l'ont rejoint en 2^e partie d'année.

La part du marketing est importante afin de faire connaître la Maison du Gruyère ou de rappeler son existence. Les relations tissées avec les acteurs du tourisme régional, cantonal et suisse sont aussi déterminantes. Dans toutes les démarches Le Gruyère AOC joue un rôle central.

4.4 Gestion de la société

Le président, le délégué à la fromagerie et la gérante ont tenu plusieurs séances sur le site avec les fromagers, le locataire du restaurant, la corporation de triage, entre autres.

Ils ont formé la commission de construction pour la gestion de l'agrandissement de la fromagerie de démonstration. 24 séances de chantier ont eu lieu en 2010.



Les nouvelles surfaces mises à disposition de l'Interprofession du Gruyère pour maintenir son siège à Pringy, assoient la position de La Maison du Gruyère comme ambassadrice de la filière. Elles permettent aussi une gestion centralisée de la Société coopérative.

Deux assemblées ont eu lieu avec les producteurs de lait de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères » afin de régler au mieux les questions d'approvisionnement du lait.

4.5 Commission fromagerie

Cette commission a siégé cinq fois en 2010. Elle examine surtout les problèmes concernant la vente du lait, son transport, la qualité du lait, la transformation du lait et les relations entre producteurs et fromagers. Elle suit attentivement les problèmes techniques qui se posent à la fromagerie. Elle a étudié plus spécifiquement les nouvelles gestions de climat des caves, les nouveaux robots de soin aux fromages et les rendements de la chaudière à bois. Elle est composée de trois producteurs membres du conseil d'administration, des deux fromagers, du président et de la gérante.

4.6 Personnel

Le personnel actuellement au service de la Société coopérative est composé de :

- 3 peseuses de lait (Lessoc) - 1 employée (Enney)
- La gérante à 100%
- 5 hôtesse à temps partiel et trois hôtesse temporaires durant l'été
- Un concierge à temps partiel

Le mandat de secrétariat et d'administration, de comptabilité ainsi que de gestion a été effectué jusqu'à fin mars par la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie puis par la nouvelle gérante. La transition comptable a été soutenue par Mme Véronique Chassot (comptable auprès de la FSFL).

5. Publicité et accueil des visiteurs

Les entretiens et réparations dans la partie accueil des visiteurs se sont élevés à Fr. 36'404.60. Toute une partie de l'exposition, exposée au soleil, a été rénovée. Une main courante a été ajoutée dans l'escalier pour la sécurité des visiteurs.

Les dépenses consacrées à la promotion et à la publicité se sont élevées à Fr. 84'437.40 dont la moitié concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. Un nouveau papier d'emballage pour le fromage vendu à La Maison du Gruyère a été créé. Une campagne commune avec l'IPG et La Gruyère Tourisme a été réalisée sur les « bateaux fondue » du lac des 4 cantons. Un nouveau flyer des « Visites gourmandes » a été édité et l'exposition commune a eu lieu à la fromagerie cet été.

L'Interprofession du Gruyère soutient la promotion au travers de Switzerland Cheese Marketing par une contribution de Fr. 290'000.-, payée à 50/50, à titre de participation aux dépenses de la publicité en faveur du Gruyère.

Les hôtesse offrent un accueil professionnel et de qualité sept jours sur sept. Elles informent les visiteurs en 3 voire 4 langues. Les hôtes de La Maison du Gruyère, en plus de l'audio-guide en 6 langues (F-D-E-I-Es-Japonais) peuvent obtenir les textes traduits en 8 langues soit l'arabe, le chinois, le hongrois, le néerlandais, le polonais, le portugais, le russe, le tchèque.



610'596 visiteurs dont 140'122 ont visité l'exposition (annexe 1). Cela représente une augmentation de 15% des entrées payantes par rapport à l'exercice 2009. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 682'492.50 soit un prix moyen maintenu à Fr. 4.87 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 48'493.85. Le record mensuel 2010 a été atteint en août avec 25'488 entrées payantes et le record journalier 2010 au mois d'août également avec 1'344 entrées payantes.

De nombreux journalistes de la presse écrite, radiophonique ou télévisuelle sont accueillis à La Maison du Gruyère. Jacques et Nicolas Ecoffey ainsi que leurs employés y contribuent activement en leur parlant de leur métier et en leur faisant partager leur savoir-faire et leur passion. Des remerciements leur sont adressés pour leur disponibilité.

Le programme de festivités organisé pour le 10^e anniversaire a rempli son rôle de rassembleur et d'ambassadeur de la fromagerie de démonstration. Fr. 34'434.- ont été investis pour ces manifestations et la campagne d'affichage du 10^e anniversaire à Lausanne, Vevey, Montreux, Yverdon, Charmey ainsi qu'à Berne, Lucerne et Bâle durant les deux premières semaines d'octobre.

30 janvier : Journée des Chœurs mixtes de Gruyères, de l'Intyamon avec la participation du Kiosque à Musique diffusé en direct sur la Radio Suisse Romande

27 février : Carnaval à la fromagerie avec la participation de deux « Guggenmusik » et Journée du jeu animée par la ludothèque de la Gruyère.

27 mars : Pâques à la fromagerie avec la présentation d'un orgue monumental et un atelier d'œufs de Pâques

24 avril : Journée des Producteurs de la fromagerie avec la présentation de 18 vaches

8 mai : Journée du 10^e anniversaire : portes ouvertes, fabrication de Gruyère AOC dans le nouveau chalet de la confrérie et Chapitre de la confrérie du Gruyère à La Maison du Gruyère

La quinzaine artisanale s'est déroulée du 18 octobre au 1^{er} novembre 2010. Tous les jours un artisan différent était présent et la journée des artisans a permis de présenter 14 artisans différents à la salle de conférence.

Marcel Dorthe a exposé ses tableaux et sculptures du 12 novembre au 8 décembre dans la grande salle de La Maison du Gruyère.

Un atelier de bougie a eu lieu juste avant Noël et les fabrications au feu de bois ont repris tous les dimanches entre Noël et Pâques dans le nouveau chalet de la confrérie. 9 fromagers retraités se répartissent les 18 dimanches. Des remerciements leurs sont adressés.

Rendre la Maison du Gruyère attractive et vivante, attirer les visiteurs, leur offrir un accueil digne du Gruyère AOC sont les buts que la Société coopérative entend poursuivre à long terme.

6. Livraisons de lait

Les livraisons de l'année 2010 des 36 producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 5'885'545 kg (annexe 2) soit une diminution de 3.1 % par rapport à 2009. 5'860'675 kg ont été transformés en Gruyère AOC et Vacherin fribourgeois AOC sur le site de Pringy. 21'870 kg ont été vendus à bas prix à l'industrie en raison d'une quantité journalière livrée trop importante pour la capacité des cuves. 4'000 kg n'ont pu être transformés suite à un problème technique.

Les livraisons des producteurs sont inférieures à celles des mois correspondants de l'année précédente à l'exception de la période janvier-février. Le déséquilibre dans les livraisons mensuelles subsiste malgré les fluctuations saisonnières. En effet, les conditions d'exploitations (alpage) ne permettent pas de corriger rapidement ce déséquilibre.



La moins-value pour le lait vendu à l'industrie a été absorbée par la coopérative. Le conseil d'administration a décidé d'octroyer ce cadeau aux producteurs. Ces derniers avaient payé l'évacuation du lait à l'industrie en 2009 de manière solidaire, bien que nombre d'entre eux n'avaient pas produit leur droit de livraison annuel.

7. Fromagerie et taxations 2010

La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés apporte satisfaction. Le fait d'assurer 3 à 4 fabrications journalières dont une l'après-midi est un engagement supplémentaire particulier lié à la fromagerie de démonstration.

Les moyennes de taxations de la période de octobre 2009 à septembre 2010 à 18.75 points. Les taxations pour les mois de juin à septembre se sont élevées à 19 points. Ces excellents représentent un encouragement à continuer dans la voie de la qualité.

Le prix du lait en fonction du supplément volume est fixé à +0.5 ct/kg lait pour la fromagerie de Pringy.

8. Restaurant et marché gruérien

La marche des affaires est très satisfaisante. Notre locataire, M. Jean-François Perret a achevé son 8^e exercice au 1^{er} juillet 2010. Le conseil d'administration a décidé de procéder à une évaluation de la situation actuelle et de pouvoir envisager d'autres formes de gestion, dont une exploitation par la Société coopérative, pour les surfaces commerciales du site. Le contrat de bail à loyer a été résilié à son échéance soit au 30 juin 2012.

9. Finances de la société

Le bénéfice brut, avant amortissements et après constitution de diverses provisions pour impôts, s'élève à Fr. 520'656.19. Nous avons procédé aux amortissements suivants :

• Installations de fromagerie	Fr. 296'485.55
• Installations de la partie accueil	Fr. 9952.55
• Immeuble	Fr. 195'150.39
• Installations des locaux de coulage	Fr. 6'399.-
• Agrandissement 2010	Fr. 12'688.10

Le montant total des dépenses d'entretien s'élève à Fr. 285'050.82 contre Fr. 254'433.53 en 2009. Ils comprennent le remplacement du tank à lait pour le local de coulage d'Enney Fr. 37'400.-, le changement d'un compresseur pour Fr. 25'264.-, le colmatage des trous du sol des caves, divers travaux sur les installations de la fromagerie. Une attention particulière est portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.

Des investissements pour un montant de Fr. 24'985.55 ont été réalisés pour la ventilation du silo à bois, des installations de la fromagerie.

Des investissements de Fr. 300'668.10 ont été réalisés en 2010 pour l'agrandissement de la fromagerie. Ils sont couverts par des crédits, encore ouverts, liés à cette construction. Une partie a d'ores et déjà été amortie. La construction sera terminée en 2011.

L'hypothèque s'élève encore à Fr. 2'410'000.- à fin 2010.



Nous avons remboursé les montants suivants :

• Hypothèque	Fr.	150'000.-
• Crédit d'investissement et Fonds rural	Fr.	145'300.00
• Loi d'investissement en région de montagne (LIM)	Fr.	74'456.00
• Union fribourgeoise des artisans fromagers	Fr.	5'000.00
• Commune de Gruyères	Fr.	10'000.00
soit au total		<u>Fr. 384'756.-</u>

Le capital social est demeuré identique à celui de 2008 soit Fr. 1'972'000.-.

10. Considérations finales

Les quantités de lait livrées à la fromagerie doivent être mieux réparties pour bénéficier financièrement des fluctuations saisonnières tout en ne dépassant pas les capacités de l'outil de production. Chaque personne de la filière, producteurs, fromagers, affineurs permettent par la qualité de leur travail d'obtenir des produits de valeur comme Le Gruyère AOC et le Vacherin Fribourgeois AOC fabriqués sur le site. Il est réjouissant de constater que les investissements consentis pour les moules permettent aux fromagers de valoriser encore mieux tout l'engagement qu'ils mettent dans l'exploitation de la fromagerie en obtenant de bonnes taxations régulières.

Le résultat financier global est réjouissant et la situation est saine. L'évolution des frais d'entretien doit faire l'objet d'une constante attention étant donné que le complexe immobilier a plus de 10 ans. Les frais d'exploitation sont également examinés. Il importera de pouvoir amortir les immeubles et installations chaque année à hauteur de Fr. 410'000.- au minimum.

Le nombre des visiteurs a fait un nouveau bond cette année. L'attractivité cumulée des sites d'intérêts touristiques de la Gruyère avec l'ouverture de la nouvelle Maison Cailler est certainement pour une grande part dans cette évolution positive. Les efforts de promotion de chaque partenaire, individuellement ou en collaboration entre autres avec Le Gruyère AOC, La Gruyère Tourisme, FribourgRégion, les Musées en Gruyère portent également leurs fruits. Le rayonnement de La Maison du Gruyère par son produit d'exception dont elle est l'ambassadrice, par les festivités mises sur pied lors des deux dernières années d'anniversaire, par la qualité de son exposition interactive en fait un des lieux les plus visités de Suisse romande. Pour le demeurer, il est important de rester toujours vigilant, d'observer le marché comme la concurrence, de privilégier les liens existants comme d'en créer de nouveaux.

Au terme de ce rapport, il y a lieu de remercier les producteurs de lait, les porteurs de parts sociales ainsi que les différents partenaires de la Maison du Gruyère.

Au nom du conseil d'administration

La gérante : *Fabienne Porchet*, avec les contributions de *Philippe Bardet*, Président et *Cédric Pharisa*, Vice Président délégué à la fromagerie

Pringy, le 11 mars 2011