



Société coopérative « LAITERIE DE GRUYERES »

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

Rapport d'activité 2011



Présenté à l'assemblée générale du 19 avril 2012

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, du marché du Gruyère AOC et sur notre société coopérative.

1. Le Marché laitier, les producteurs de lait et les fromagers

Rapport du délégué à la fromagerie, Cédric Pharisa



La production laitière suisse en 2011 s'est maintenue à un niveau élevé. Elle a augmenté de 1%, pour atteindre le niveau record de 3'471'973 tonnes. La production totale très élevée ne résout pas la crise du marché laitier. En effet, les prix pratiqués pour le lait industriel sont pour la plupart inférieurs à 60 ct/kg. Cette situation catastrophique semble malheureusement se maintenir. 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. Le marché du Gruyère AOC se porte bien, grâce à sa gestion stricte des quantités et à une promotion efficace, ce qui permet d'obtenir un prix du lait satisfaisant et stable.

Le prix du lait pour le Gruyère AOC a très peu varié en 2011. Il était de 82.44ct/kg de janvier à avril, auquel il a fallu apporter une déduction de 1 ct suite à la mise en place d'un fonds d'allégement du marché décidé par IPLait. Le nouveau prix était de 81.70 ct/kg de mai à août. Dès le mois de septembre, le fonds d'intervention de 0.5ct a été supprimé, ce qui a augmenté le prix à 82.20 ct/kg pour septembre et octobre. Dès novembre, la contribution pour la mise en valeur de la matière grasse a été supprimée, mais le prix de base est descendu de 0.6 ct, ce qui fait un prix de 82.40 ct/kg.

Le prix du lait payé à l'industrie en 2011, est d'environ 55 ct/kg. Avec les fluctuations saisonnières, il a atteint 48 ct/kg pour les mois du printemps et jusqu'à 65 ct/kg pour l'automne. Ce prix varie également en fonction des acheteurs.

Les livraisons de l'année 2011 des 34 producteurs de lait, communautés d'exploitation et associations attitrés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 5'858'964 kg. (annexe 2) soit une diminution de 0.5% par rapport à 2010. Ils ont été transformés en Gruyère AOC et Vacherin fribourgeois AOC sur le site de Pringy.

A l'exception des mois d'avril, novembre et décembre, les livraisons des producteurs de Pringy ont été tous les mois inférieures à celles des mois correspondants de l'année précédente. Malgré les quantités maximales semestrielles, le déséquilibre dans les livraisons mensuelles subsiste ce qui est inquiétant au niveau de la capacité des installations. Les conditions d'exploitations (alpage) ne permettent pas de corriger rapidement cette situation.

Il n'y a pas eu d'évacuations de lait vers l'industrie. La quantité journalière de lait livrée à Pringy n'a pas dépassé la capacité des cuves.

A la fromagerie, les relations avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés apportent satisfactions et la collaboration est active. La moyenne des taxations de la période de octobre 2010 à septembre 2011 est à 18.92 points. Les taxations pour les mois de octobre 2010 à juillet 2011 se sont élevées à 19 points. Le supplément volume est fixé à +0.5 ct/kg lait pour la fromagerie de Pringy. Nous pouvons féliciter nos fromagers pour leurs excellents résultats et les encourager à continuer dans cette voie.

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.

2. Le Marché du Gruyère AOC

Rapport du Président, Philippe Bardet, Dir. de l'Interprofession du Gruyère



L'année 2011 a représenté une année contrastée pour Le Gruyère AOC. En effet, malgré un taux de change défavorable, ce noble fromage a poursuivi son expansion sur les marchés étrangers avec un record dans l'Union Européenne. Ce brillant résultat est contredit malheureusement par les ventes au niveau national où les fromages importés et les autres fabrications sont une concurrence accrue sur le marché du rôpé.

La situation satisfaisante 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 définitive et temporaire des volumes. Ainsi la fromagerie de démonstration bénéficie d'un supplément définitif de 1% pour l'année en cours auquel s'ajoute 1% temporaire pour cette année 2012.

L'Interprofession s'efforce avec les différents acteurs du marché de mettre tout en œuvre pour accroître les ventes. La qualité représente bien l'un des atouts majeur dans ce combat mené quotidiennement pour permettre de fêter dignement, le 2 juillet 2012, les 20 ans de la charte du Gruyère soit du document fondateur de toute la démarche AOC qui est maintenant reconnue au niveau européen.

3. Administration de la société

Rapport de la gérante, Fabienne Porchet

3.1 Assemblée générale des porteurs de parts sociales

Cette assemblée a eu lieu le **30 mars 2011**.



3.2 Conseil d'administration

Le conseil d'administration (annexe 4) a tenu **5 séances** en 2011 pour discuter de la marche de la société tant au niveau fonctionnel qu'au niveau financier, des relations avec les locataires et les producteurs. Le dossier des relations avec le restaurateur a été particulièrement conséquent.

3.3 Commission de marketing

La commission de marketing a tenu **3 séances** en 2011. La gérante dispose d'un budget pour la publicité et les animations. La commission de marketing suit l'utilisation de ce budget. Elle a poursuivi son travail sur l'image de La Maison du Gruyère. Elle s'est penchée sur des améliorations concernant le graphisme des annonces et le prospectus. Elle a soutenu la mise sur pied des soirées de film-conférence et la poursuite des ateliers pour les enfants. Elle est composée de Laure Rousseau (marketing-promotion à l'Interprofession du Gruyères), Catherine Merian-Bussard et Christine Raboud-Genoud (anciennes responsables marketing de La Maison du Gruyère), Jacques ou Nicolas Ecoffey, Paola Perret et Fabienne Porchet.

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.

3.4 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, l'entreprise de maintenance technique, entre autres.

Début mai, **une assemblée a réuni les producteurs de lait** de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères » afin de les informer au mieux des questions liées à l'approvisionnement du lait.

La construction de **l'agrandissement s'est terminée** par un apéritif avec les maîtres d'état au **début mai**. **5** séances de chantier ont eu lieu en 2011. L'Interprofession, les fromagers et la coopérative disposent ainsi de surfaces administratives répondant à l'évolution de leurs besoins.



3.5 Commission fromagerie

Cette commission a siégé **5 fois** en 2011. Elle examine surtout les problèmes concernant la vente du lait, son transport, la qualité du lait et les procédures de contrôle, 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 nouveaux robots de soin aux fromages et les mesures suite à l'audit de sécurité. Elle est composée de trois producteurs membres du conseil d'administration soit Cédric Pharisa, Nicolas Pythoud et Charly Rime, des fromagers Jacques et Nicolas Ecoffey, de Philippe Bardet et de Fabienne Porchet.

3.6 Personnel

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

- 3 peseuses de lait (Lessoc) – 1 employée (Enney)
- 1 gérante à 100% avec l'appui administratif d'une hôtesse à 20%
- 5 hôtesse à temps partiel et 3 hôtesse temporaires
- 1 concierge à temps partiel



La FSFL, par Mme Véronique Chassot, apporte un support à la comptabilité.

4. Publicité et accueil des visiteurs

Les **entretiens et réparations dans la partie accueil** des visiteurs se sont élevés à **Fr. 74'156.85**. Les deux téléviseurs de la partie fabrication ont été changés. Un mur de l'exposition a été valorisé pour accueillir des informations temporaires. Une présentation de la Route du Gruyère et un rail de spots ont été mis en place. Le tableau noir a été transformé pour présenter de manière plus attractive la zone de production, les pays de consommation et les qualités nutritives du Gruyère AOC. Les audioguides nécessitent des réparations régulières et 25 ont été entièrement renouvelés. Pour inciter à la visite, des photos ont été collées du côté de la laiterie, bien visibles en descendant du Moléson.



Rapport d'activité 2011 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »

Les dépenses consacrées à la **promotion**, à l'**animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 103'273.-** dont la moitié concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. Des offres spéciales ont été mises en place dont une intitulée « Le Goût de l'essentiel » pour Smart box. En collaboration avec La Gruyère Tourisme, 3'000 bons ont été émis pour l'action « portemonnaie » dans les rues de Zürich à l'occasion de son 20^e anniversaire et 2'000 bons ont été édités pour les participants à la fête des Sonneurs de cloches. Les fromagers ont tenu un stand représentant La Maison du Gruyère à la Fête du fromage à Gruyères. Les nouveaux panneaux touristiques sur la H189 ont été financés en partie par la fromagerie.

L'Interprofession du Gruyère a soutenu la promotion au travers de Switzerland Cheese Marketing par une contribution de plus de Fr. 400'000.- payée à 50/50, à titre de participation aux dépenses de la publicité en faveur du Gruyère. Chaque visiteur reçoit par exemple une barquette de dégustation. Ce poste coûte près de **Fr. 190'000.-** annuellement.

Les hôtes offrent un accueil professionnel et de qualité sept jours sur sept. Elles informent les visiteurs en 3 voire 4 langues, tant sur Le Gruyère AOC que sur toutes les questions liées au tourisme. 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 11 langues** soit l'arabe, le chinois, le hongrois, le néerlandais, le polonais, le portugais, le russe, le tchèque et, **nouveaux, le coréen, le finlandais et le polonais.**

652'426 visiteurs dont **141'3222** ont visité l'exposition (annexe 1). Cela représente une augmentation de 0.85% des entrées payantes et de près de 7% des hôtes par rapport à l'exercice 2010. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 682'770.50 soit un prix moyen de Fr. 4.83 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 48'681.75.

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 site internet www.lamaisondugruyere.ch est un outil de communication toujours plus fréquenté par les internautes du monde entier. Plus de 90 pays sont recensés entre 2 internautes pour Madagascar, le Kirgiztan, le Belize, et 21'142 pour la Suisse. Au total, 146'101 visites ont été enregistrées en 2011 contre 77'683 en 2009. L'an passé 1'501 flyers du sentier des fromageries ont été téléchargés directement contre 1'327 en 2010. Les horaires de fabrication détaillés mis en ligne en cours d'année ont été téléchargés 1'531 fois en français, 902 fois en anglais et 501 fois en allemand.

Le programme d'animations a rempli son rôle de rassembleur et d'ambassadeur de la fromagerie de démonstration.

Les fabrications au feu de bois ont eu lieu 18 dimanches entre Noël et Pâques dans le nouveau chalet de la confrérie. Des remerciements sont adressés aux 9 fromagers retraités qui les animent.

La quinzaine artisanale s'est déroulée du 15 octobre au 1^{er} novembre 2011. Tous les jours un artisan différent était présent et la journée des artisans a réuni 11 artisanats différents à la salle de conférence.

Claudine Gelitzer a exposé ses pastels du 18 novembre au 11 décembre 2011 dans la grande salle de La Maison du Gruyère sur le thème « Au fil des saisons en Gruyère ».

Un atelier de lanternes, lapin ou poule, a eu lieu à Pâques et un de bougies juste avant Noël.

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.





5. Restaurant et marché gruérien

La marche des affaires est très satisfaisante. Notre locataire, M. Jean-François Perret a achevé son 9^e exercice au 1^{er} juillet 2011. Le conseil d'administration a procédé à une évaluation de la situation actuelle afin 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** n'a pas été renouvelé à son échéance soit au 30 juin 2012 et **prendra fin le 30 novembre 2012**.

6. Finances de la société

Le **bénéfice brut**, avant amortissements et après constitution de diverses provisions pour impôts, s'élève à **Fr. 775'784.-**. Il a été procédé aux amortissements suivants dont un amortissement extraordinaire de Fr. 250'012.50, calculé sur les amortissements non effectués ces 8 dernières années par manque de disponibilités :

• Installations de fromagerie	Fr. 168'260.00
• Immeuble	Fr. 570'012.15
• Agrandissement 2010	Fr. 37'511.35

L'état des actifs permet d'envisager les défis futurs avec confiance, tant au niveau de l'entretien des installations et du bâtiment qu'au niveau d'investissements pour assurer la pérennité du site, tout en adoptant une prudence de rigueur liée au contexte économique global.

Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 283'867.71** contre Fr. 285'050.82 en 2010. Elles comprennent entre autres les rénovations des parquets, boiseries, fenêtres et peintures des bureaux de l'Interprofession. La réfection de la peinture murale qui se trouve côté route de Moléson et les dépenses énumérées pour la partie accueil. Pour la fromagerie, elles comprennent entre autres la réparation du perron des bains de sel, des travaux de carrelage, des réparations et grands entretiens de la centrifugeuse, des réparations sur les serpentins de deux cuves, des réparations sur la plateforme hydraulique, différentes pompes. Une attention particulière est portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.

Des **investissements de Fr. 241'511.35** ont été réalisés en 2011 pour l'agrandissement du bâtiment et l'achat du robot de traitement.

L'**hypothèque** avec l'augmentation liée à l'agrandissement s'élève encore à **Fr. 2'510'000.-** à fin 2011.

Les montants suivants ont été remboursés:

• Hypothèque	Fr. 150'000.00
• Crédit d'investissement et Fonds rural	Fr. 141'600.00
• 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 **Fr. 381'056.00**

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

7. Considérations finales



Les quantités de lait livrées à la fromagerie doivent encore être mieux réparties en veillant à ne pas dépasser les capacités de l'outil de production. Il est important aussi de livrer une quantité de lait régulière tout au long de l'année pour garantir quatre fabrications, trois en été, pour les visiteurs. 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 les bonnes taxations obtenues par les fromagers de Pringy.

Le résultat financier global est très encourageant pour les défis qui attendent la société 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 augmenté encore légèrement cette année. L'attractivité cumulée des sites d'intérêts touristiques de la Gruyère se confirme. Elle sera encore renforcée en 2012 par le nouveau Musée gruérien et le nouveau téléphérique de Moléson. 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, Suisse Tourisme et Swiss Cheese marketing portent également leurs fruits. Le rayonnement de La Maison du Gruyère par son produit d'exception dont elle est l'ambassadrice, 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. Il sera aussi important d'offrir dans un proche avenir des offres de qualité susceptibles d'augmenter les parts de marché en basse saison.

Au terme de ce rapport, il y a lieu de remercier les producteurs de lait, les fromagers, le personnel de la Société coopérative et les personnes travaillant sur le site, les membres du conseil d'administration et des commissions, 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 23 mars 2012