Rapport d'activité 2012

Présenté à l'assemblée générale du 25 avril 2013

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. Cette année 2012 a été une année de transition avec la reprise des surfaces commerciales par la Société coopérative, l'engagement de nouveaux restaurateurs pour le Restaurant de La Maison du Gruyère et la gestion du Marché gruérien par notre société.

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

Rapport du délégué à la fromagerie, Cédric Pharisa

La production laitière suisse en 2012 s'est stabilisée pour atteindre 3'471'831 tonnes mais demeure à un niveau élevé qui ne résout pas les difficultés du marché laitier.
Le prix pratiqué pour le lait industriel est toujours aussi catastrophique. Il est séparé en plusieurs segments. Le segment A s'est maintenu à un prix moyen de 66ct/kg, le segment B a varié de 51 à 58 ct, et le segment C de 22 à 49 ct. Les prix des segments B et C sont fixés chaque mois par l'administration de l'IP Lait.
Cette mauvaise situation 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 ce qui permet d'obtenir un prix du lait satisfaisant et stable.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOC a très peu varié en 2012. Il était de 81.885 ct/kg de janvier à août, puis une légère baisse du prix de base de 0.26 ct, liée à la valorisation de la matière grasse, est entrée en vigueur au 1er septembre pour amener le prix à 81.625 ct/kg. Ce prix est le prix net payé au producteur. Il comprend le supplément volume de 0.5 ct/kg ainsi que les diverses déductions de 2.015 ct/kg.

Les livraisons de l'année 2012 des producteurs de lait attitrés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 5'920'377 kg (annexe 2) soit une diminution de 1 % par rapport à 2011. 6'121'456 kg ont été transformés en Gruyère AOC et Vacherin fribourgeois AOC sur le site de Pringy. En effet, 201'079 kg de lait supplémentaires sont venus du Pâquier et de Montbovon en raison de transformations dans ces fromageries.
Durant les 6 premiers mois, les livraisons de nos producteurs ont été sensiblement inférieures à celles de l'année précédente, à l'exception des mois de janvier et mai. Le déséquilibre dans les livraisons mensuelles subsiste malgré les quantités semestrielles. En effet, 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.

La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés s'effectue à la satisfaction de tous. 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.
La moyenne des taxations de la période de novembre 2011 à octobre 2012 est à 18.79 points. Les taxations pour les mois de décembre 2011 à mars 2012, de mai, août et septembre 2012 se sont élevées à 19 points. Nous pouvons féliciter nos fromagers pour leurs excellents résultats et les encourager à continuer dans cette voie.

2. Le Marché du Gruyère AOC

L'année 2012 est un bon millésime pour Le Gruyère AOC. En effet, malgré un taux de change défavorable, ce noble fromage a poursuivi sa bonne présence sur les marchés étrangers avec un record en Allemagne. Ce brillant résultat est complété par des ventes qui ont repris un certain volume au niveau national malgré la concurrence toujours plus forte de fromages importés et des autres fabrications.

L'Interprofession a décidé en fin d'année un schéma important visant à une augmentation coordonnée des quantités pour les 10 prochaines années. Un modèle en trois phases, donnant autant la place à de nouveaux acteurs qu'aux membres de la filière, a été décidé. Par cette importante option l'Interprofession est tournée vers l'avenir en se montrant ouverte à condition que les démarches se passent dans le respect d'un certain ordre.

Dans le même temps, l'assemblée des délégués de l'Interprofession a dû prendre, en lien avec la qualité, une mesure de diminution des quantités à produire. En effet, les fromageries ayant une forte production de 1B pendant 2 ans se voient diminuer leurs quantités de 5 à 10%.

Une qualité stricte est la seule voie possible pour garantir un avenir serein au Gruyère AOC.

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 19 avril 2012**.

3.2 Conseil d'administration

Le conseil d'administration (annexe 4) a tenu **5 séances** en 2012 pour aborder la marche de la société tant au niveau fonctionnel qu'au niveau financier, les relations avec les locataires et les producteurs. Le dossier de la reprise des surfaces commerciales a été particulièrement conséquent.

3.3 Commission de marketing

La commission de marketing a tenu **5 séances** en 2012. Elle suit l'utilisation du budget dont dispose la gérante pour la publicité et les animations. La nouvelle signalétique extérieure, les éléments en bois côté parking et terrasse, le nouvel aménagement du Marché gruérien sont issus des réflexions sur l'image de La Maison du Gruyère. En cette année de transition, ils se veulent aussi comme signes visibles des changements. L'élaboration du nouveau document de promotion des offres pour les groupes comme les diverses actions de communication en lien aux nouveautés tant au Marché gruérien qu'au Restaurant ont occupé une grande place.
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 et Fabienne Porchet. Christian et Eva Chassot l'ont rejoint dès la fin août pour représenter le Restaurant de La Maison du Gruyère.

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 de nombreuses séances sur le site avec les fromagers et producteurs, les locataires du restaurant anciens et nouveaux, des entreprises en lien avec la gestion du bâtiment, entre autres.

Début mars, **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.

Un **groupe de travail « Marché gruérien »** composé des membres de la commission de marketing, de Cédric Pharisa et de Olga Campos s'est réuni à 5 reprises pour définir les lignes et l'achalandage de la vitrine commerciale pour la promotion du Gruyère AOC, des produits fabriqués par les fromagers de Pringy et des produits du terroir de notre région. Un nouvel habit de travail d'apparence commune avec le Restaurant a été choisi pour signifier une cohésion sur le site : polo crème avec logo du Gruyère AOC et tissus Edelweiss pour les tabliers.
La gestion du Marché gruérien est depuis décembre 2012 sous la responsabilité de la Société coopérative par sa gérante.

3.5 Commission fromagerie

Cette commission a siégé **5 fois** en 2012. 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 discuté aussi des quantités de lait et des fluctuations de livraisons sur l'année. 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 26 collaboratrices et 1 collaborateur correspondant à env. 11 équivalents plein-temps soit :

- 3 peseuses de lait (Lessoc) – 1 employée (Enney)
- 1 gérante à 100%
- 5 hôtesses à temps partiel et 3 hôtesses temporaires dont 1 hôtesse avec un 20% d'administration et une hôtesse avec un 20% d'animation
- 5 vendeuses-caissières entre 100 et 60%, 3 vendeuses auxiliaires et 5 vendeuses 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 de la partie accueil** des visiteurs se sont élevés à **Fr. 51'735.20**. Des panneaux d'accueil ont été posés dans le parking. La signalétique a été remise au goût du jour en adoptant les couleurs du Gruyère AOC. Une sonorisation pour la salle de conférence, une ancienne balance à lait du 19e siècle, un aménagement pour la potence et le chaudron avec un décor photographique de chalet d'alpage ont été nouvellement installés dans la partie accueil. Les dzaquillons des hôtesses sont aussi renouvelés régulièrement. Le coût d'entretien des audioguides est stable.

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 107'019.82** dont **l**a moitié concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. La Maison du Gruyère se présente aux hôtes de Moléson par un affichage situé vers le funiculaire. Une grande affiche se trouvait à la patinoire du marché de noël de Montreux. Une publicité passait dans les cinémas open air de Bern et Vevey comme dans l'Imax à Lucerne.
Pour informer des changements au restaurant et au marché gruérien, un mailing avec le nouveau prospectus des forfaits a été adressé à plus de 700 caristes, tour operator et agences en Suisse et à l'étranger. Une communication par tout-ménage, annonces, conférence et communiqués de presse a été faite pour annoncer les nouveautés et la journée Portes ouvertes du 6 janvier 2013.
Les animations telles que les ateliers pour les enfants à Pâques et à Noël, le cycle de films de Terroirs d'ici et d'ailleurs, les fabrications au feu de bois, la quinzaine artisanale en automne ont rencontré un franc succès.

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. 195'000.-** annuellement.

Les hôtesses 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 13 langues** soit l'arabe, le chinois, le coréen, le finlandais, le hongrois, le néerlandais, le polonais, le portugais, le roumain, le russe, le tchèque et, **nouveaux, en albanais et en hébreux.**

612'422 visiteurs dont **142'757** ont visité l'exposition (annexe 1). Cela représente une augmentation de 1% des entrées payantes par rapport à l'exercice 2011. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 694'207.5 soit un prix moyen stable de Fr. 4.86 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 49'598.60**.**

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.

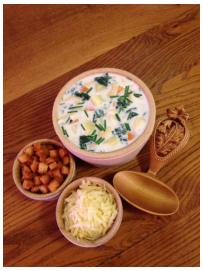
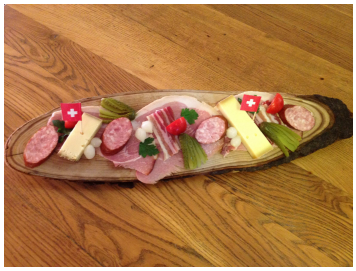
5. Restaurant et marché gruérien

Le contrat de bail à loyer de 10 ans avec notre locataire, M. Jean-François Perret, n'a pas été renouvelé et s'est terminé au 30 novembre 2012. La reprise des surfaces commerciales par la Société coopérative, les inventaires comme la fin de bail se sont déroulés dans les formes d'usage.

Tant pour le Restaurant que pour le Marché gruérien, des cahiers des charges très précis ont été définis pour que l'image du Gruyère AOC, des produits du terroir et de notre région corresponde aux critères de la qualité du produit d'exception dont nous sommes la vitrine.

Depuis le 1er décembre 2012, **M. Christian Chassot et Mme Eva Saerens** sont les nouveaux tenanciers du Restaurant de La Maison du Gruyère. Le « carnotzet » du Restaurant est devenu le « Coin gourmand ». La carte du restaurant définit clairement les provenances locales d'une grande partie des mets et boissons proposés. Avec le menu du jour ou sa déclinaison végétarienne, qui font la part belle à des cuissons lentes et à des plats du terroir, est proposé un petit plateau de Gruyère AOC avant le dessert. La clientèle locale est plus présente à midi en semaine comme le week-end.

Pour le Marché gruérien, des transformations se sont déroulées tout début décembre et l'achalandage a été revisité. De nombreux produits traditionnels de notre région côtoient des articles de souvenirs dans une présentation plus aérée. Le Gruyère AOC a une place de choix avec une image des caves en arrière-plan, les backlites publicitaires axés sur le produit ainsi qu'un joli choix d'articles estampillés avec le logo Gruyère AOC…… sans oublier bien sûr le Gruyère AOC et les mélanges fondue mis bien en évidence dans la fromagère et grâce au travail de nos fromagers dans une qualité très appréciée.

6. Finances de la société

Le bénéfice brut, avant amortissements et après constitution de diverses provisions pour impôts, s'élève à **Fr. 724'644.-.** Il a été procédé aux amortissements suivants :

• Installations de fromagerie	Fr.	114'000.-
• Immeuble	Fr.	445'226.-
• Agrandissement 2010	Fr.	41'000.-
• Reprise des surfaces commerciales	Fr.	85'417.-
• Aménagement Marché gruérien	Fr.	39'000.-

Dans une perspective sur 12 ans, il y aura lieu de procéder à des amortissements d'au minimum de Fr. 422'709.65 par année voir d'accélérer les amortissements pour permettre d'envisager le futur de La Maison du Gruyère.

L'état des actifs permet d'assurer l'entretien des installations et du bâtiment tout en adoptant une prudence de rigueur liée au contexte économique global comme au fait que nos structures de plus de 13 ans doivent faire l'objet d'une attention constante. Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 276'429.12** contre Fr. 301'928.56.- en 2011. Une attention particulière est portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.

Des **investissements de Fr. 503'785.15** ont été réalisés en 2012 pour le rachat des surfaces commerciales, les rénovations du Marché gruérien, un nouveau local à containers, un sas d'entrée et une paroi décorative en bois.

L'hypothèque avec l'augmentation liée au rachat des surfaces commerciales s'élève encore à **Fr. 2'610'000.-** à fin 2012.

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 être réparties plus régulièrement tout au long de l'année en veillant à ne pas dépasser les capacités de l'outil de production. Il est important de 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.

Les difficultés économiques en Europe ne sont pas à négliger et les efforts de promotion, individuellement ou en collaboration entre autres avec Le Gruyère AOC, La Gruyère Tourisme, FribourgRégion, les Musées en Gruyère, Suisse Tourisme et Switzerland Cheese marketing doivent être soutenus. L'attractivité cumulée des sites d'intérêts touristiques de la Gruyère se confirme cependant avec une légère augmentation de nos visiteurs. 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, de privilégier les liens existants comme d'en créer de nouveaux.

Le rapport d'activité de l'an passé ciblait le fait d'offrir dans un proche avenir des offres de qualité susceptibles d'augmenter les parts de marché en basse saison. Les premiers mois de la nouvelle forme d'exploitation laisse augurer que nous pourrons répondre à ce souhait. Nous espérons que cette situation puisse bien sûr perdurer et nous y serons très attentifs.

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 8 avril 2013