



Société coopérative « LAITERIE DE GRUYERES »

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

---

# Rapport d'activité 2013



Présenté à l'assemblée générale du 6 mai 2014

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 AOP et sur notre société coopérative. Cette année 2013 a été très intense. Elle a permis dans un premier temps de finaliser et d'observer le fonctionnement des changements effectués dès fin 2012 puis d'adapter la dotation en personnel, les procédures, l'achalandage et les installations nécessaires pour permettre un travail efficient dans un environnement et un climat valorisant pour le personnel, tout en ayant comme but d'offrir à nos hôtes un service qualitatif dans un espace convivial.

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

**La production laitière suisse** a baissé de 1.2 % en 2013 pour atteindre 3'428'611 tonnes. La cessation d'exploitations laitières, ainsi que la météo ont joué un rôle important dans cette baisse qui a engendré une diminution de l'offre alors que la demande croît. Par ce fait, le prix du lait industriel a augmenté de 5.2 ct en moyenne en 2013 pour s'établir à 63.08 ct/kg. Les prévisions 2014 ont une tendance à la hausse avec un prix qui devrait avoisiner les 68ct/kg.



Le marché du Gruyère AOP se porte bien ce qui permet d'obtenir un prix du lait satisfaisant et stable dans la durée.

**Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP** a toutefois varié en 2013. Du fait des modifications de prix de la crème, il était de 83.64 ct/kg de janvier à avril, puis une légère baisse du prix de base de 0.2 ct est entrée en vigueur au 1er mai, puis une nouvelle hausse de 0.34 ct au 1er juin pour amener le prix à 83.78 ct/kg. Ce prix brut payé au producteur tient compte du supplément volume de 0.5 ct/kg avec les diverses déductions professionnelles de 2.015 ct/kg.

**Les livraisons de l'année 2013** des producteurs de lait attitrés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'053'950 kg (annexe 2) soit une augmentation de 2.3% par rapport à 2012. 6'084'884 kg ont été transformés en Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP sur le site de Pringy. En raison de transformations, 30'394 kg de lait supplémentaires sont venus de Grandvillard.

Les livraisons de nos producteurs ont été sensiblement inférieures à celles de l'année précédente durant les 6 premiers mois, 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'exploitation (alpage) ne permettent pas de corriger rapidement ce déséquilibre. 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 mais il ne serait pas possible d'aller au-delà de ce volume.

**La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés** donne entière 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.

**La moyenne des taxations** de la période de novembre 2012 à octobre 2013 est à 18.65 points. Les taxations pour les mois de mars à mai 2013 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 AOP

L'année 2013 est un excellent millésime pour Le Gruyère AOP. En effet, malgré un taux de change défavorable, ce noble fromage a poursuivi sa bonne présence sur les marchés étrangers avec un record d'exportation. 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.



Grâce à ces perspectives favorables, il a été possible d'accorder à chaque site 2% d'augmentation temporaire de volume à produire. L'Interprofession a en outre obtenu l'enregistrement de marque l'une en Afrique du Sud, l'autre aux Etats-Unis. Ce qui est important pour le soutien aux vendeurs dans ces régions. L'Interprofession a également poursuivi une gestion stricte de la qualité. Seule une base juridique forte et une qualité optimale sont le garant d'une mise en marché sereine.

## 3. Administration de la société

### 3.1 Assemblée générale des porteurs de parts sociales

Cette assemblée a eu lieu le **25 avril 2013**.



### 3.2 Conseil d'administration

Le conseil d'administration (annexe 4) a tenu **5 séances** en 2013 pour aborder la marche de la société tant au niveau fonctionnel qu'au niveau financier, les relations avec les locataires et les producteurs. Le suivi de la reprise des surfaces commerciales, les discussions pour la création de l'Association des producteurs de lait de la société coopérative « Laiterie de Gruyères » (APLG) finalisées au début 2014, ainsi que les mises à niveau demandées suite à l'inspection du chimiste cantonal sont les éléments à relever particulièrement.

### 3.3 Commission de marketing

La commission de marketing a tenu **4 séances** en 2013. Elle suit l'utilisation du budget dont dispose la gérante pour la publicité et les animations. 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 AOP joue un rôle central.

Elle est composée de Laure Rousseau (marketing-promotion à l'Interprofession du Gruyère), Catherine Merian-Bussard et Christine Raboud-Genoud (anciennes responsables marketing de La Maison du Gruyère), Christian et Eva Chassot pour Le Restaurant, Jacques ou Nicolas Ecoffey et Fabienne Porchet.

Elle a principalement travaillé sur les nouvelles enseignes lumineuses, un élément de l'exposition pour expliquer le rôle de la présure et les stades de maturation. Elle a réfléchi à des ateliers et à la diversification des supports de communication comme des animations.



### 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, des entreprises en lien avec la gestion du bâtiment, entre autres.

En avril, **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.

Des discussions et des séances liées au parking comme au PAL de la commune de Gruyères ont également été suivies.

### 3.5 Commission fromagerie

Cette commission a siégé **5 fois** en 2013. 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 a examiné la mise en place d'un concept permettant des analyses du lait régulières dans le but d'une amélioration de la qualité. Elle a participé activement à l'étude des statuts de l'Association des producteurs de lait de la société coopérative « Laiterie de Gruyères » (APLG) pour l'élaboration desquels un mandat a été donné à M. Claude Yerly. Elle se préoccupe aussi des quantités de lait et des fluctuations de livraisons sur l'année. Elle suit attentivement les problèmes techniques qui se posent à la fromagerie.

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 25 collaboratrices et 1 collaborateur correspondant à env. 12 équivalents plein-temps soit :

- 2 peseuses de lait (Lessoc) – 1 employée (Enney)
- 1 gérante à 100%
- 1 secrétaire : administration, facturation et planning du personnel à 40%
- 4 hôtesses à temps partiel dont 2 hôtesses avec un % lié à l'animation et aux tâches de bureau  
3 hôtesses temporaires
- 6 vendeuses-caissières entre 100 et 60%,  
2 vendeuses auxiliaires et 5 vendeuses temporaires
- 1 concierge à temps partiel



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

La Société coopérative est nouvellement affiliée pour la prévoyance professionnelle à la Fédération patronale à Bulle, respectivement à la FER CIGA et à la CIEPP.



## 4. Publicité et accueil des visiteurs

Les **entretiens et réparations de la partie accueil** des visiteurs se sont élevés à **Fr. 49'397.10**. Les panneaux photographiques suspendus à l'intérieur de la fromagerie ont été entièrement renouvelés. Les frais de réparation des audio-guides sont en légère augmentation.

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 94'079.12** dont la moitié concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre.

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 et l'exposition de sculptures de Yvan Freymond 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 a coûté **Fr. 208'669.50.-** pour 2013. En contrepartie de ce soutien, nous affichons sur nos divers supports publicitaires comme aussi aux portes d'entrées de la fromagerie une bande rouge de ralliement aux fromages de suisse. La ligne graphique de promotion du Gruyère AOP est suivie de près pour renforcer le message avec la présence du logo et du produit.

**DÉCOUVRIR LE GRUYÈRE AOP ET TOUS SES SECRETS !**



**LA MAISON DU GRUYÈRE**  
FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION

Exposition interactive :  
"Le Gruyère AOP, voyage au coeur des sens"

Fabrication du fromage :  
entre 9h00 et 11h00 et entre 12h30 et 14h30

**Ouvert tous les jours**  
de 9h00 à 19h00 (18h00 d'octobre à mai)  
Le Restaurant - Le Marché Gruérien

**LA MAISON DU GRUYÈRE**  
CH-1663 Pringy-Gruyères  
[www.lamaisondugruyere.ch](http://www.lamaisondugruyere.ch)





**Les hôtesses** offrent un accueil professionnel et de qualité sept jours sur sept. Elles sont à l'écoute des informations de la filière et de la région et informent les visiteurs en 3 voire 4 langues, tant sur Le Gruyère AOP que sur toutes les questions liées au tourisme. Elles gèrent le planning des visites de groupes et le suivi des réservations des offres forfaitaires. Elles veillent à la formation des hôtesses temporaires et à la mise à jour des bases de données internes. Elles assurent la mise en place des prospectus du Gruyère AOP, de la Gruyère et plus largement de Fribourg région offrant ainsi une visibilité de l'offre gastronomique et touristique régionale à nos nombreux visiteurs.

**612'422** visiteurs dont **152'584** ont visité l'exposition (annexe 1). Cela représente une augmentation de 6.9% des entrées payantes par rapport à l'exercice 2012. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 744'992.50 soit un prix moyen stable de Fr. 4.88 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 53'265.25.

**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.

Des remerciements aussi à La Gruyère Tourisme, à l'Union Fribourgeoise du Tourisme, à Suisse Tourisme et à Switzerland Cheese Marketing pour les voyages de presse proposant la découverte de La Maison du Gruyère et pour leur importante collaboration à la visibilité de notre région. **De multiples synergies promotionnelles** existent entre la fromagerie, les acteurs touristiques et l'Interprofession du Gruyère.

### 5. Restaurant et Marché gruérien

Durant cette première année complète de fonctionnement, **M. Christian Chassot et Mme Eva Saerens**, nouveaux tenanciers du Restaurant de La Maison du Gruyère ont eu l'occasion de prendre leurs marques et de mettre leurs atouts en valeur pour offrir à nos hôtes un accueil et des plats de qualité.

La carte comme les menus du jour très variés font la part belle au Gruyère AOP et à la cuisine du terroir avec une touche de créativité toujours appréciée. La clientèle locale est stable et fidèle.

La collaboration est fructueuse et porteuse d'idées. Les ventes de forfaits incluant l'entrée à la fromagerie et des prestations de bouche ont connu une forte hausse. La bûche de Gruyère a été relancée et a connu un franc succès.



Les résultats de cette première année de **gestion du Marché gruérien par la Société coopérative** sont très satisfaisants. L'achalandage varié permet de réaliser une marge brute intéressante. Le chiffre d'affaire le plus important est réalisé par la vente de fromage. La part des produits estampillés Gruyère AOP offre aussi une visibilité intéressante au produit. De jolis défis ont pu être relevés pour des commandes de cadeaux de fin d'année à base de Gruyère AOP dont 650 boîtes envoyées dans toute la Suisse.



Le personnel a suivi des cours de l'école du fromage. Des tâches avec des responsabilités ont pu être reprises par une partie des caissières vendeuses.

Une attention constante est portée sur la présentation des produits comme sur l'aménagement du Marché gruérien. Il est important de maintenir un caractère convivial en veillant à une bonne visibilité des différentes offres.

## 6. Finances de la société

Pour la première année un bénéfice de Fr. 109'834.91 a été réalisé. La proposition du conseil d'administration est de pouvoir l'attribuer dans son entier à un fond de réserve pour rénovations futures.

Dans une perspective sur 11 ans, il y aura lieu de procéder à des amortissements d'au minimum de Fr. 365'500.18 par année mais idéalement de procéder au maximum des amortissements pour permettre d'assurer le futur de La Maison du Gruyère. A savoir que nous avons atteint le seuil où tous les rattrapages d'amortissements ont été faits.

Le **bénéfice brut**, avant amortissements et après constitution de diverses provisions pour impôts, s'élève à **Fr. 1'144'363.57**. Il a été procédé aux amortissements suivants :

|                                     |     |            |
|-------------------------------------|-----|------------|
| • Installations de fromagerie       | Fr. | 91'823.75  |
| • Immeuble                          | Fr. | 901'736.82 |
| • Agrandissement 2010               | Fr. | 31'500.-   |
| • Reprise des surfaces commerciales | Fr. | 85'000.-   |
| • Aménagement Marché gruérien       | Fr. | 9'000.-    |
| • Installations Marché gruérien     | Fr. | 7'667.40   |
| • Installations restaurant          | Fr. | 7'796.30   |
| • Petit matériel du restaurant      | Fr. | 9'839.30   |

L'état des actifs permet d'assurer l'entretien des installations et du bâtiment tout en gardant une prudence de rigueur liée au contexte économique global comme au fait que nos structures de plus de 14 ans nécessitent de plus en plus de réparations. Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 279'600.07** contre Fr. 276'429.12 en 2012. Fr. 157'330.54 correspondent aux frais d'entretien de la fromagerie. Une partie concerne des réfections demandées par le rapport d'inspection : carrelage au sol et derrière les presses, luminaires, petite maçonnerie, sanitaires, local de préparation de fondue, isolation des conduites. La conciergerie et l'entretien du bâtiment s'élèvent à Fr. 63'521.23. Fr. 21'135.50 sont pour l'entretien du restaurant et Fr. 11'576.26 pour l'entretien du magasin. Une attention particulière est toujours portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.

Des **investissements de Fr. 99'253.50** ont été réalisés en 2013 pour la nouvelle chambre froide de la fromagerie et le local de rangement, pour des compresseurs, pour le rachat du petit matériel, un four et une table réfrigérée au restaurant. L'installation de caisses enregistreuses informatisées à l'accueil et au marché gruérien permet une gestion plus efficiente et un gain de temps dans la comptabilisation.

L'**hypothèque** s'élève encore à **Fr. 2'160'000.-** à fin 2013. Un amortissement extraordinaire de Fr. 300'000.- a pu être réalisé.

Les montants suivants ont été remboursés:

|                                                    |     |                       |
|----------------------------------------------------|-----|-----------------------|
| • Hypothèque                                       | Fr. | 150'000.00            |
| • Crédit d'investissement et Fond 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             |
| <b>soit au total</b>                               |     | <b>Fr. 381'056.00</b> |

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 permet par la qualité de son travail d'obtenir des produits de valeur comme Le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP fabriqués sur le site. Il est réjouissant de constater les bonnes taxations obtenues par les fromagers de Pringy.



L'attractivité cumulée des sites d'intérêts touristiques de la Gruyère se confirme 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. La gérante siège au sein du comité directeur de la Société de développement de Gruyères-Moléson comme au sein du comité de l'Association des Musées en Gruyère.

Le rapport d'activité de l'an passé laissait augurer que nous pourrions répondre aux souhaits d'offrir des offres de qualité et d'augmenter les parts de marché en basse saison. L'exercice peut être considéré comme réussi. Nous espérons que cette situation puisse bien sûr perdurer et nous y serons très attentifs. Il est impératif de garder un outil de transformation du lait et des infrastructures adaptés tant aux attentes de la filière du Gruyère AOP que des visiteurs en provenance du monde entier.

Aujourd'hui il est d'ailleurs déjà temps de penser au futur pour éviter un creux de fréquentation après-demain. Le premier enjeu sera de construire une nouvelle fromagerie avec des installations de fabrication répondant aux réalités actuelles tant économiques que techniques. Le deuxième sera de concevoir une nouvelle mise en scène pour relancer l'attractivité de la visite. Le troisième sera d'offrir au Gruyère AOP et à notre région, La Maison qui saura être le reflet actuel de nos traditions, de notre gastronomie, de notre patrimoine et de notre art de vivre. Elle devra s'inscrire entre 2020 et 2025 dans les projets d'aménagement revisité du centre de village de Pringy.

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 16 avril 2014