

Société coopérative « LAITERIE DE GRUYERES »

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

Rapport d'activité 2015



Présenté à l'assemblée générale du 10 mai 2016

Message du Président

La Maison du Gruyère face à son avenir



Depuis sa dernière rénovation en 2000, La Maison du Gruyère a vu défiler une multitude de touristes. Ce fut heureusement encore le cas en 2015, malgré un contexte difficile. Mais rester attractif dans ce milieu, c'est continuellement s'adapter.

A ce titre, même si La Maison du Gruyère n'est pas restée immobile ces 15 dernières années, il faut penser à l'avenir. C'est dans cet esprit que se profile la nouvelle Maison du Gruyère 2020. Celle-ci devra rester l'ambassadrice du Gruyère AOP et être un outil performant pour la transformation du lait pour la région, berceau de ce noble fromage. Ainsi les défis ne manquent pas pour mener de concert la poursuite de l'activité quotidienne et la mise en place d'un nouveau projet. En effet, il est primordial que cette vitrine poursuive sa tâche même si une nouvelle entité se dessine.

La Maison du Gruyère est bien armée pour aller de l'avant. Sous la houlette de sa directrice, Fabienne Porchet, qui, tel un chef d'orchestre, organise son équipe de l'accueil et du magasin tout en donnant une place de choix à la famille du restaurant de M. et Mme Chassot, qui s'impliquent pour mettre en valeur le Gruyère AOP. Bien entendu, le site de fabrication mené par les fromagers Ecoffey, ainsi que l'apport biquotidien du lait par les producteurs sont indispensables à la bonne marche de l'ensemble. Sans eux La Maison du Gruyère ne serait qu'une coquille vide.

Voilà un joli défi, pour qu'à l'avenir, La Maison du Gruyère conserve sa place dans les meilleurs musées de Suisse, mais surtout continue à faire rayonner le Gruyère AOP à travers le monde. Espérons que la conjoncture économique soutiendra cet élan, tout en sachant que c'est dans la difficulté qu'on réalise les meilleurs projets.

Philippe Bardet Président de la Société coopérative Laiterie de Gruyères

Organigramme de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



2015

Assemblée générale

53 porteurs de parts sociales

Vice-Président

Cédric Pharisa

Producteur, Epagny

Président de l'APLG

Membre

Elle a eu lieu le 6 mai 2015.

Conseil d'administration

5 séances ont eu lieu en 2015.

Les points forts : développement futur livraisons de lait administration générale de la Société

Producteur, Eni

Charly Rime Nicolas Savary Christophe Tanner FSFL* ney

Membre

Daniel Koller

PSL, Producteurs

suisses de lait

Membre

Fiduconsult Bulle SA

Président

Philippe Bardet

Directeur de

l'Interprofession

du Gruyère

Direction

Fiduciaire

direction générale, marketing, 100%

Fabienne Porchet

Le personnel de la société coopérative est composé de 31 collaboratrices et 2 collaborateurs correspondant à un env. 12 équivalent plein-temps.

Secrétariat, Accueil, réception, facturation, planning, 215% 40% **Emmanuelle Barras** Isabelle Bussard **Caroline Conus Nadine Dafflon** Célina Delacombaz **Corine Gremaud** Mandat, comptabilité, 12.5% FSFL*, Véronique Chassot Etudiantes, 70% Agnès, Constance, Manon, Mylène,

Animation, décoration, 20% **Emmanuelle Barras** Nadine Dafflon Conciergerie 25% Famille **Rufino Andrade Pauline**

Marché gruérien, 570% Responsable: **Olga Campos** Vendeuses: Alcina Correia Josiane Bussard Maria Fereira Elisabete Da Costa Ilza Doutaz Carole Mauroux **Claudine Monney Esther Stulz**

Membre

Peter Maeder

Direction des

Institutions et de

l'Agriculture,

Etat de Fribourg

Membre

Prolait

Etudiantes, 140%

Catherine. Florentine, Joana, Laura, Manon, Valentine

Membre

Nicolas Pythoud

Producteur,

Les Sciernes d'Albeuve

Membre

René Vonlanthen

FSFL*

Locaux de coulage

Catherine Fracheboud

et Sophie Saverys,

Lessoc

Francisca Grangier,

Enney

*FSFL Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie

Association des producteurs de lait de la société coopérative « Laiterie de Gruyères » (APLG)

Rapport de Cédric Pharisa, Président

La production laitière suisse a baissé de 0.07 % en 2015. En effet, elle a atteint 3.486 mio de tonnes. Malgré la diminution du nombre d'exploitations laitières, les quantités ont peu diminué (-0.025 mio de tonnes). Cette production élevée a engendré une augmentation de l'offre, résultant d'une forte pression sur les prix du lait industriel.

Concernant les **producteurs de lait livrant pour la fabrication de Gruyère AOP**, une restriction de 3.5 % a été décidée pour 2015, suite à l'évolution des stocks. Pour 2016, une restriction de 3 % sur les 3 premiers mois a été décidée en juillet 2015.

Le **prix du lait livré à Pringy** pour le Gruyère AOP est resté très stable en 2015. Il était de Fr. 84.385 ct/kg en début d'année pour augmenter à Fr. 84.685 ct/kg en novembre. 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 1.015 ct/kg.

Le **prix du lait industriel** pour l'année 2015 est de 55.42ct/kg de lait. Les prévisions 2016 ont une tendance à la baisse pour la raison suivante : le marché est fortement influencé par le niveau des livraisons de lait. La suppression des quotas dans l'Union européenne a entraîné une forte pression sur les prix, puisque le marché est libéralisé. Devant cette situation catastrophique, de nombreux producteurs suisses ont cessé la production laitière en 2015.

L'APLG gère les quantités. Cela permet d'anticiper les éventuels dépassements ou manques de lait. Le comité a pour mission d'informer les producteurs tout au long de l'année.

APLG	Président	Vice-Président	Caissier	Secrétaire	Membre	
	Cédric Pharisa	Charly Rime	Jean Both	Eric Pythoud	Philippe Gremaud	
Association des producteurs de lait de la Société coopérative	Producteur, Epagny et vice-président du conseil d'administration	Producteur Enney et membre du conseil d'administration	Producteur, Lessoc	Producteur, Albeuve	Producteur, Villars-sous-Mont	
		Membre	Membre			
L'assemblée		Dominique Pharisa	Nicolas Pythoud			
des producteurs a eu lieu le 25 février 2016		Producteur, Estavannens	Producteur, Les Sciernes d'Albeuve, membre du conseil d'administration			

Les livraisons de l'année 2015 des producteurs de lait attitrés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'055'523 kg, soit une diminution de 1.7 % par rapport à 2014. 5'851'858 kg ont été transformés en Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP. Le solde, soit 203'665 kg, a été évacué vers l'industrie.

Les livraisons des producteurs ont été supérieures durant les mois de mai, octobre et novembre. Durant les autres mois, une baisse a été remarquée, spécialement en mars. Cette baisse est due à l'introduction des quantités limitées de janvier à mars.



Photo des producteurs attitrés de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères » prise à l'occasion de l'assemblée de l'APLG

Livraiso	ns de l	ait à la fr	omager	ie de dé	monstra	tion								
Année civi	ile 2015													
Mois	Enney	Estavannen	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Sciernes	Villars-Mont	Autres		Total	Comparaison 2014	Comparaison 2013	Livra Pringy	Autres
janvier	50'007	192'614	194'842	104'134	47'221	10'477	10'583			609'878	-0.4%	6.2%		
février	42'517	173'066	174'788	100'525	40'646	9'220	10'139			550'901	-2.9%	1.1%		160'379
mars	49'621	141'614	188'647	96'794	44'363	9'160	13'568			543'767	-13.9%	-9.5%		43'286
avril	49'469	157'997	198'904	123'519	45'530	8'772	13'108			597'299	-2.7%	-0.3%		
mai	52'735	109'677	192'627	128'419	49'951	8'071	11'188	4'808		557'476	4.5%	0.5%		
juin	42'619	92'112	167'751	80'791	48'406	1'747	9'932	11'779		455'137	-0.5%	3.1%		
juillet	38'995	59'095	151'387	61'665	46'665		8'791	2'997		369'595	-5.2%	-4.8%		
août	37'854	64'761	132'481	58'007	45'753		10'810			349'666	-5.6%	0.0%		
septembre	37'922	95'791	133'599	65'706	45'729	2'415	11'650	1'949		394'761	-1.8%	3.9%		
octobre	47'652	145'211	201'932	77'315	49'483	5'731	12'830			540'154	5.0%	4.8%		
novembre	46'683	155'964	168'079	89'320	45'567	7'767	11'984			525'364	4.9%	2.0%		
décembre	49'748	161'487	192'671	89'093	48'547	9'039	10'940			561'525	-1.1%	-4.7%		
Total	545'822	1'549'389	2'097'708	1'075'288	557'861	72'399	135'523	21'533	0	6'055'523	-1.7%	0.0%	0	203'665

Cédric Pharisa, Président APLG

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





La moyenne des taxations de la période de janvier 2015 à novembre 2015 est à 18.65 points. Les taxations pour les mois de janvier, octobre et novembre 2015 se sont élevées à 19 points. Des félicitations sont adressées aux fromagers pour leurs excellents résultats.

Leur active participation à l'accueil régulier de la presse écrite et télévisée est à relever. Qu'ils soient chaleureusement remerciés pour le temps accordé à présenter leur travail.



RAI UNO



Bille en Tête



Hervé cuisine



26 Minutes

La commission de fromagerie a siégé 2 fois en 2015. 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 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.

Le marché du Gruyère AOP a connu une année 2015 marquée par l'abandon du taux plancher qui a eu une influence négative sur les ventes globales. Si l'exportation hors de la zone UE a augmenté celles sur le marché français et dans l'union européenne dans son ensemble ont subi des pertes importantes. Les ventes en Suisse sont stables.

L'Interprofession poursuit la défense de la marque. Elle investit également des sommes importantes pour la promotion tant en Suisse que dans le monde. Cette promotion s'appuie sur une gestion stricte des quantités et de la qualité. Seule une qualité optimale est le garant d'une mise en marché sereine.



La Maison du Gruyère est une des vitrines interactives entre le public gourmand de mieux connaître Le Gruyère AOP et tous les membres de la filière du Gruyère, producteurs de lait, fromagers, affineurs, qui, chaque jour nous offrent un produit exceptionnel grâce à leur savoirfaire. Elle est aussi un outil de marketing pour la marque et lui offre une visibilité en accueillant ses invités ainsi que de nombreux journalistes du monde entier.

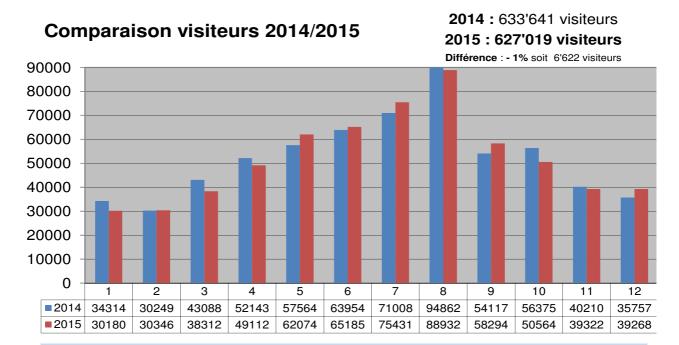
La commission de marketing a tenu 3 séances en 2015. Elle suit l'utilisation du budget dont dispose la directrice pour la publicité et les animations. La part du marketing est importante afin de faire connaître la Maison du Gruyère ou de rappeler son existence. Dans toutes les démarches Le Gruyère AOP 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.

La commission a principalement échangé sur le développement futur de La Maison du Gruyère en élaborant une liste des points importants en lien avec l'accueil, la partie muséale et ses liens avec la fromagerie, le Restaurant et le Marché gruérien. Elle a également discuté réseaux sociaux et développement de marchés pour les groupes.

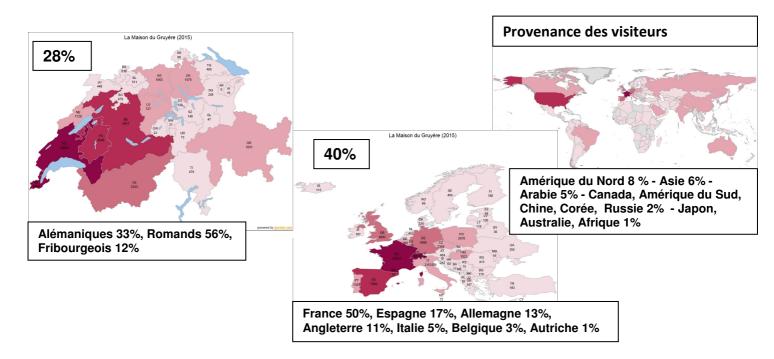


Accueil des visiteurs et publicité

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli 627'019 visiteurs dont 151'988 ont visité l'exposition. Cela représente une diminution de 4.5 % des entrées payantes par rapport à l'exercice 2014 mais à 6.35% d'augmentation par rapport à 2012. Les deux dernières années étaient un peu hors normes. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 731'242.- soit un prix moyen stable de Fr. 4.93 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 51'839.-.



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.



Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 92'878.-** . 56% concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. 25% concerne des actions de marketing coordonnées en partenariat avec les organismes touristiques cantonaux et régionaux comme aussi avec les prestataires de la région par exemple pour une présence à l'aéroport de Zürich et en gare de Bulle ainsi qu'un affichage en gare de Berne mais également avec Le Gruyère AOP, le groupe marketing de Gruyères cité, l'Association des Musées en Gruyère. 4% concerne des frais de graphisme et site internet. 15% concerne les animations.

2º Nuit des Musées Association des Musées en Gruyère « Les Musées annoncent la couleur »

Cycle de Films

Bénichon

8e Quinzaine artisanale en automne

Ateliers pour les enfants à Pâques et à Noël

Fabrications au feu de bois

de Terroirs d'ici et d'ailleurs Exp

Exposition des « Imagiers de La Gruyère »

Journée du lait









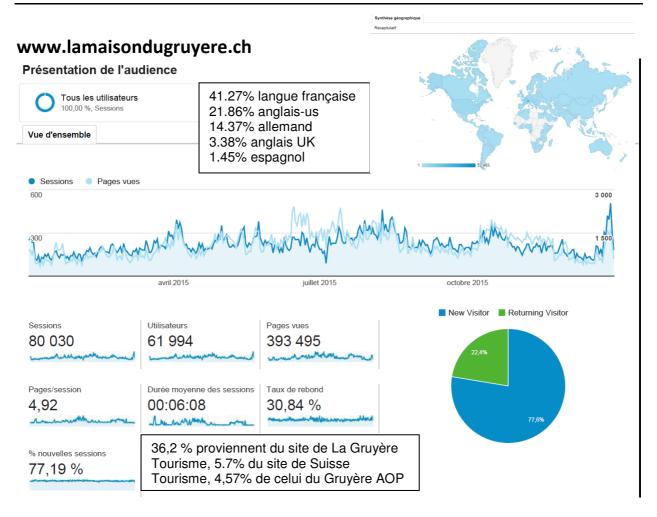
L'Interprofession du Gruyère a soutenu la promotion au travers de Switzerland Cheese Marketing par une contribution de plus de Fr. 400'000.- payée à 50/50, à titre de participation aux dépenses de la publicité en faveur du Gruyère. Chaque visiteur reçoit par exemple une barquette de dégustation. Ce poste a coûté Fr. 214'604.- pour 2015. En contrepartie de ce soutien, une bande rouge de ralliement aux fromages de suisse et la marque Le Gruyère AOP sont bien présents sur nos divers supports publicitaires et à la fromagerie.



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch



Nous sommes des partenaires prestataires



avec Fribourg Région carte d'hôtes fribourgeoise nuitée(s) et entrée Forfaits avec Moléson Tourisme des hôtels de la région des locations de vacances...



avec La Gruyère Tourisme

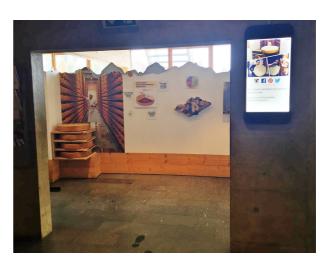


avec les TPF

3^e place des TOP 10

cartes journalières transport et entrée

Les entretiens et réparations de la partie accueil des visiteurs se sont élevés à Fr. 45'834.-. Un nouveau téléviseur grand écran a été installé pour mieux visualiser la transformation du lait en dehors des heures de fabrication en direct. Une paroi entière de l'exposition a été remise au goût du jour avec une zone « selfie » qui contribuera à véhiculer l'image du Gruyère AOP sur les réseaux sociaux. Les panneaux du « Sentier des Fromageries » ont été adaptés aux AOP avec la participation des Interprofessions.



Restaurant et Marché gruérien

Les vitrines du Gruyère AOP et des produits du terroir répondent aux critères qui avaient été déterminés dans les cahiers des charges. Le Restaurant de La Maison du Gruyère, avec Christian et Eva Chassot qui assument avec cœur et professionnalisme leurs rôles d'ambassadeur du Gruyère, et le Marché gruérien, où l'achalandage varié et de qualité répond aux attentes des visiteurs.

Au restaurant, 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 et une régularité dans la qualité toujours appréciées. Le nombre de personnes choisissant un forfait incluant la visite ainsi qu'un apéritif ou un repas continuent à progresser. La clientèle locale est stable et fidèle. Le souper de la cagnotte comme aussi les soirées spontanées à thème ou les quinzaines de spécialités sont appréciés. Les offres pour séminaires, assemblées, banquets, soirées d'entreprises se développent.







AUTOUR DU CAQUELON, BONNE HUMEUR ASSURÉE POUR VOTRE FORMATION!

Offres pour séminaires gourmands au pays du Gruyère AOP!

LA MAISON DU GRUYÈRE - CH-1663 Pringy-Gruyères



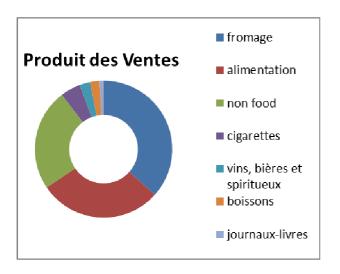
La collaboration est fructueuse et porteuse d'idées. Ils méritent des félicitations et des remerciements pour leur présence chaleureuse, leur disponibilité, l'accueil des invités et des journalistes, leur participation aux animations et à l'atelier de cuisine lors de la Nuit des Musées.

Lors de la **réception des « Chefs des Chefs »** par l'Interprofession du Gruyère, Christian et Eva Chassot avec leur équipe ont sublimé Le Gruyère AOP et les produits du terroir.





La gestion du Marché gruérien par la Société coopérative est très satisfaisante. L'achalandage varié permet de réaliser une marge brute intéressante. A noter que plus de CHF 9'000.- de Gruyère AOP sont offerts en dégustation. La part des produits estampillés Gruyère AOP offre aussi une visibilité intéressante au produit.



CRUTERE ALPIGATION CRIVERE STATES OF THE STA

Le personnel du marché gruérien a poursuivi sa formation à l'école du fromage. Les vendeuses sont à l'écoute des informations leur permettant de servir au mieux nos hôtes. Elles portent une attention constante sur la présentation et la qualité des produits comme sur l'aménagement et l'entretien du Marché gruérien. Il est important de maintenir un caractère convivial en veillant à une bonne visibilité des différentes offres.

Finances de la société

Le conseil d'administration propose d'attribuer le **bénéfice 2015** dans son entier à un fond de réserve pour rénovations futures. Il s'élève à **Fr. 110'728.**- après amortissements et provision pour investissements futurs.

Des **amortissements et provision** à hauteur de Fr. **905'249.**- ont pu être réalisés en 2015. Il y aura lieu de procéder à des amortissements d'au minimum de Fr. 375'000.- par année ces 9 prochaines années.

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 16 ans nécessitent des réparations. Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 300'573.**- contre Fr. 303'327.- en 2015. Fr. 178'365.- correspondent aux frais d'entretien de la fromagerie et des locaux de coulage. La conciergerie et l'entretien du bâtiment s'élèvent à Fr. 46'187.-. Fr. 22'991.-.- sont pour l'entretien du magasin et Fr. 18'368.- sont pour l'entretien du restaurant. **Une attention particulière est toujours portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.**

Des **investissements de Fr. 36'849.**- ont été réalisés en 2015 pour une nouvelle balance au magasin, les stores de la salle de conférence, l'agrandissement de la terrasse, le nouveau téléviseur et le solde des lampes du restaurant.

Fr. 26'500.- ont été investis dans les **études de faisabilité et la préparation du concours** pour le futur de La Maison du Gruyère. Le bureau « Page Architectes SA» à Fribourg, représenté par M. Frédéric Page, officie comme bureau d'aide du maître de l'ouvrage.

A fin 2015, **l'hypothèque** s'élève encore à **Fr. 1'760'000.**- et les prêts à Fr. **867'560.**-. Les montants suivants ont été remboursés:

	soit au total	Fr.	310'721.00
•	Union fribourgeoise des artisans fromagers	Fr.	5'000.00
•	Loi d'investissement en région de montagne (LIM)	Fr.	74'456.00
•	Crédit d'investissement et Fond rural	Fr.	31'265.00
•	Hypothèque	Fr.	200'000.00

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

Considérations finales

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.

De multiples synergies existent entre la fromagerie, les acteurs touristiques et l'Interprofession du Gruyère. Des remerciements sont adressés 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 et de la fromagerie. Des remerciements tout particuliers vont à l'Interprofession du Gruyère pour le soutien actif et la collaboration fructueuse tout au long de l'année.

Ce rapport serait incomplet et ne pourrait pas exister sans toutes les personnes qui s'engagent pour La Maison du Gruyère. C'est grâce à vous producteurs de lait, fromagers, collaboratrices et collaborateurs de la Société coopérative, personnes travaillant sur le site, membres du conseil d'administration et des commissions, porteurs de parts sociales, ainsi que partenaires et fournisseurs que La Maison du Gruyère peut vivre au quotidien et accueillir les hôtes du Gruyère AOP. Soyez assurés de nos remerciements et de notre reconnaissance.

Fabienne Porchet Directrice de la Société coopérative Laiterie de Gruyères

