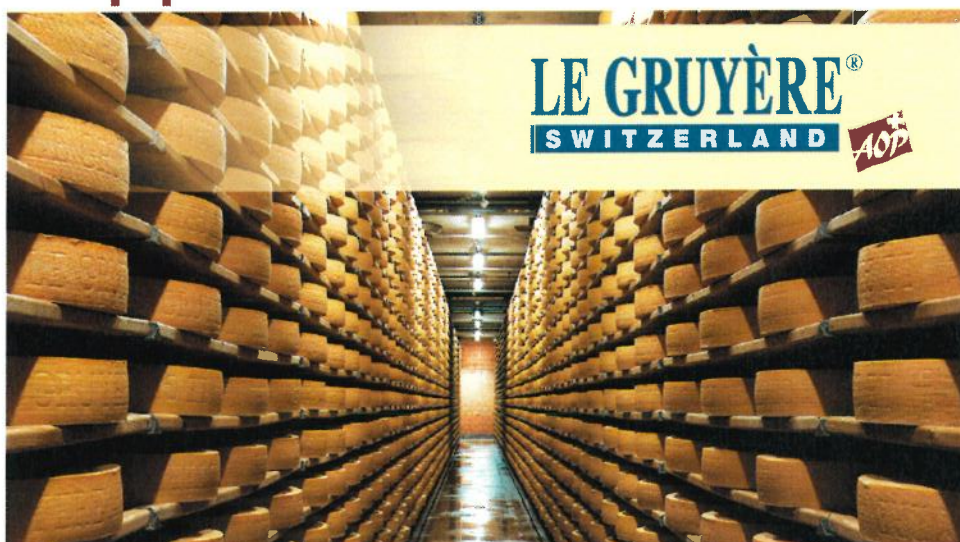




Société coopérative  
«LAITERIE DE GRUYERES»

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

# Rapport d'activité 2018



Présenté à l'assemblée générale du 3 mai 2019



## Message du Président



L'année 2018 a représenté un excellent cru pour le Gruyère AOP et le Gruyère d'Alpage AOP.

Il est clair que le travail de fond mené par les différents acteurs de la filière, que cela soit à la production, à la transformation ainsi qu'à l'affinage, et bien entendu sur le front de vente, apporte aujourd'hui ce résultat encourageant. La conjoncture économique actuelle a également été très favorable.

Cette bonne santé du Gruyère AOP rejaillit inmanquablement sur La Maison du Gruyère et représente une perspective encourageante pour mener à bien les grands travaux qu'il y aura lieu de mener ces prochaines années.

Et c'est bien en se serrant les coudes entre les producteurs livrant sur le site, les fromagers, la restauration et tout l'équipe qui fait vivre cette Maison que cette importante entreprise sera couronnée de succès.

Comme on le voit, même si les signaux sont au vert, il est évident que l'on doit garder une ligne stricte afin que le Gruyère AOP reste un produit artisanal où la main de l'homme a toute son importance, de l'étable à la cave en passant par la cuve. C'est cette image qui sera garante de succès à l'avenir et qui est excellemment transportée auprès du consommateur par l'une des meilleures ambassadrices du Gruyère AOP, soit la Maison du Gruyère.

**Philippe Bardet**  
Président de la  
Société coopérative  
Laiterie de Gruyères

# Organigramme 2018

## de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



### Assemblée générale

Elle a eu lieu le 24 avril 2018  
53 porteurs de parts sociales – 20 présents

### Conseil d'administration

7 séances ont eu lieu en 2018

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

<p>Président <b>Philippe Bardet</b> Directeur de l'Interprofession du Gruyère</p>	<p>Vice-Président <b>Cédric Pharisa</b> Producteur, Epagny Président de l'APLG</p>	<p>Membre <b>Daniel Koller</b> PSL, Producteurs suisses de lait</p>	<p>Membre <b>Peter Maeder</b> Direction des Institutions de l'Agriculture et des Forêts, Etat de Fribourg</p>	
<p>Membre <b>Nicolas Pythoud</b> Producteur, Les Sciernes d'Albeuve</p>	<p>Membre <b>Charly Rime</b> Producteur, Enney</p>	<p>Membre <b>Nicolas Savary</b> FSFL*</p>	<p>Membre <b>Pascal Surchat</b> FSFL*</p>	<p>Membre <b>Christophe Tanner</b> Prolait</p>

### Fiduciaire

Fiduconsult Bulle SA

### Direction

**Fabienne Porchet**  
direction générale, RH, marketing, 100%



### Collaboratrices et collaborateurs

Le personnel de la société coopérative est composé de 20 collaboratrices fixes, 3 collaborateurs fixes, 10 étudiantes correspondant à env. 13 équivalents plein-temps.

<p><b>Chef de projet</b> dès septembre, 100% <b>Philippe Voillat</b></p> <p>Secrétariat, facturation, planning, 40% <b>Isabelle Bussard</b></p> <p>Comptabilité, finances, admin RH 40% <b>Violaine de Poret</b></p>	<p>Accueil, réception, 205% <b>Emmanuelle Barras</b> <b>Nadine Dafflon</b> <b>Corine Gremaud</b> <b>Francine Quartenoud</b> <b>Inès Reinhart</b></p> <p>Etudiantes, 80% <b>Agnès, Constance, Emma, Katia, Manon, Mylène,</b></p>	<p>Animation, décoration, 25% <b>Emmanuelle Barras</b> <b>Nadine Dafflon</b></p> <p>Conciergerie 25% <b>Famille Rufino Andrade</b></p>	<p>Marché gruérien, 550% Responsable : <b>Olga Campos</b> Vendeuses : <b>Alcina Correia</b> <b>Maria Ferreira</b> <b>Elisabete Da Costa</b> <b>Sylvia da Silva</b> <b>Ilza Doutaz</b> <b>Carole Mauroux</b> <b>Claudine Monney</b> <b>Samantha Orr</b> <b>Esther Stulz</b></p> <p>Etudiantes, 115% <b>Claudia, Fiona, Katia, Laura, Manon, Zoé</b></p>	<p>Locaux de coulage <b>Catherine Fracheboud et Sophie Saverys /</b> dès juin <b>Daniela Delacombaz</b>, Lessoc <b>Francisca Grangier</b>, Enney</p>
--	--	--	--	--



**Présentation**  
**Philippe Voillat,**  
**chef de projet**



Marié, père de 2 filles et grand-papa de 4 petits-enfants entre 4 et 9 ans, je suis né il y a un peu plus de 60 ans à Porrentruy et, après avoir passé mes 23 premières années à La Chaux-de-Fonds, j'ai rejoint la rive sud du lac de Neuchâtel en 1981 pour travailler dans l'industrie laitière à Estavayer-le-Lac.

Avec un diplôme de commerce et un brevet fédéral d'informaticien (un des premiers en Suisse), j'ai d'abord mis sur pied le service informatique en tant qu'analyste-programmeur avant de m'occuper de gestion de projets. En 2003, j'ai troqué les projets informatiques au profit de projets techniques pendant une dizaine d'années avant de gérer les achats techniques.

Trop jeune, ou pas assez vieux c'est selon, pour prendre la retraite anticipée qui m'était imposée, j'ai décidé de chercher un nouveau défi. Une annonce parue dans La Liberté recherchant un chef de projet pour la nouvelle Maison du Gruyère a tout de suite attiré mon attention et mon intérêt.

C'est comme ça que je me suis retrouvé parmi vous dès septembre dernier.

Convaincu par ce magnifique projet, je me suis mis à la tâche avec énormément de plaisir et j'ai été très vite dans le bain grâce à l'accueil de Fabienne et de son équipe, ainsi que des membres du Conseil d'Administration. Si les premières tâches sont plutôt administrative (coordination avec la PAD communal, plan financier, estimation des futurs budgets d'exploitation, recherche de soutien financier, planification avec les architectes et les bureaux spécialisés, etc.) nul doute que les suivantes seront plus dans le terrain (mise à l'enquête, planification des étapes de chantier, infrastructures provisoires pour le parcage et les différents locaux, appels d'offres, etc.).

Les prochains mois seront cruciaux pour le démarrage du projet tant pour en assurer le financement que pour mettre en place un calendrier de réalisation en coordination avec les travaux voisins : déplacement de la gare, futur EMS, déplacement et assainissement des canalisations d'eau claire et eaux usées le tout en respectant 3 principes fondamentaux pour le projet : respecter le planning, respecter les budgets et le tout sans accident.

Je me réjouis de l'avancement de ce projet, de la collaboration actuelle et future avec vous, les sociétaires de la coopérative Laiterie de Gruyères, et de l'avenir qui nous permettra de mettre un magnifique écrin au centre de Pringy pour le Gruyère AOP.

**Philippe Voillat, chef de projet**

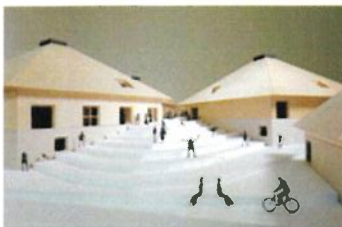
## Nouvelle Maison du Gruyère Phases : avant-projet et projet Rapport frundgallina



Le développement du projet de la nouvelle Maison du Gruyère s'est poursuivi intensivement en 2018 en affirmant les principes mis en place lors du concours d'architecture. Tout d'abord, pour **conclure la phase d'avant-projet**, il a été question de confirmer le contenu du cahier des charges, d'organiser et préciser l'emplacement des groupes de locaux en considérant les différents types de flux et les liaisons internes nécessaires au bon fonctionnement de chaque entité. Le dimensionnement des maisons a fait l'objet d'une réflexion poussée, en plan mais également en coupe, afin de les ancrer précisément dans le lieu. De lui donner un caractère intrinsèque qui va lui assurer une durabilité fonctionnelle, matérielle et culturelle. Les principes constructifs généraux, étroitement liés à l'image dégagée et l'émotion qui sera ressentie, ont été abordés dans la continuité du concept architectural. Ce fut une collaboration fructueuse entre l'architecte et les utilisateurs. Un travail main dans la main qui a permis d'entreprendre la phase suivante sur des bases solides.

**La phase de projet** a permis de développer de manière ciblée et détaillée les aspects architecturaux et techniques propre à chaque fonction en questionnant leurs rôles et objectifs. Les mandats de spécialistes, nécessaires pour étudier et conceptualiser les installations techniques ont été attribués.

**Le projet de la nouvelle Maison du Gruyère** propose au visiteur une promenade architecturale qui débute sur le parvis, à l'extérieur, où le paysage remarquable de la région est perceptible entre les nouvelles maisons de bois. Ensemble, elles rythment des séquences spatiales harmonieuses. Contigües à la cave existante et préservée, toutes reposent sur un socle minéral qui disparaît dans la colline. Toutes se dévoilent sous une généreuse toiture à pans, mais chacune s'identifie en tant que telle par leur position singulière, par leur dimension, autant que par leur degré d'ouverture. La porte d'entrée, large et haute, nous invite à entrer dans un monde unique : l'univers du Gruyère AOP. Riche en espaces divers, parfois haut, parfois long, baignés de lumière ou sombres et intimes, invitant à déambuler, ou à s'arrêter, propices à la curiosité ou à goûter, à toucher, à sentir, à éveiller les sens. En même temps, les fromagers s'activent dans des locaux professionnels de qualité, véritable centre névralgique, de même que l'ensemble du personnel de la nouvelle Maison du Gruyère bénéficie d'espaces de travail adéquats.



Le concept structurel de chaque maison a été élaboré. Les charpentes, planchers et parois pré-dimensionnées. L'enveloppe de chaque édifice a été définie, de même que les concepts des installations techniques. Le tout coordonné dans un souci de cohérence globale matérielle et d'efficacité.



**La phase de projet, aujourd'hui, arrive à son terme.** Nous pouvons dès à présent entamer les démarches de demande d'autorisation de construire. Dépendante de la planification du développement de la zone « Pringy Centre », en coordination avec le plan d'aménagement détaillé en cours d'élaboration, celle-ci se réalisera en deux phases. En premier lieu, la demande d'enquête préalable, qui permettra de faire circuler le dossier dans les services étatiques et communaux, sera déposée dans le courant du premier semestre 2019. Nous espérons obtenir un retour positif en fin d'année 2019, pour ainsi déposer la demande d'enquête définitive dans la foulée.

**L'année 2019 sera également celle de l'attribution du mandat de muséographe** à une équipe de spécialistes.

frundgallina, architectes fas sia



**Association des producteurs de lait  
de la société coopérative  
« Laiterie de Gruyères » (APLG)  
Rapport de Cédric Pharisa, Président**



La production laitière suisse est restée stable en 2018. En effet, elle a atteint 3.454 mio de tonnes. Malgré la diminution du nombre d'exploitations laitières, les quantités ont peu diminué.

Dans la filière du Gruyère, 30'100'255 kg de Gruyère AOP ont été produites en 2018, un record.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP est resté très stable en 2018. Il était de 85.15 ct/kg brut tout au long de l'année. Ce prix est le prix payé au producteur, sans tenir compte du supplément volume de 0.5 ct/kg ainsi que les divers bonus ou déductions.

Les livraisons de l'année 2018 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 5'973'610 kg soit une augmentation de 1 % par rapport à 2017.



Société coopérative "Laiterie de Gruyères"

**Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration**

**Année civile 2018**

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Sciemes	Villars-Mont	Autres	Total	Comparaison		Livraisons		
										2017	2016	Pringy	Autres	
janvier	54'012	176'464	170'886	100'980	54'207	12'142	13'902		582'593	16.5%	4.0%	582'593		
février	48'623	136'639	157'336	74'360	47'334	9'157	13'480		486'909	6.4%	-1.0%	486'909		
mars	53'641	133'756	171'116	92'738	47'373	9'023	17'897		525'544	-5.1%	-2.4%	525'544		
avril	58'402	150'621	168'953	115'493	55'060	5'446	20'929		574'904	2.2%	5.4%	566'744	8'160	
mai	56'786	119'996	165'831	121'528		55'224	22'827	17'67	543'961	-2.3%	-1.2%	539'931	4'030	
juin	44'011	92'427	156'598	93'260	50'906		3'176		440'380	-1.1%	13.3%	440'380		
juillet	44'845	74'706	151'658	73'149	51'565				395'923	0.8%	17.7%	395'923		
août	42'844	72'978	135'947	50'046	49'703		13'243		364'761	1.6%	16.5%	364'761		
septembre	51'000	100'932	159'753	56'665	48'032	3'011	17'054	9'441	445'888	3.4%	37.4%	445'888		
octobre	52'091	141'253	181'737	88'618	51'426	7'282	15'492	1'555	539'454	-2.6%	23.2%	539'454		
novembre	47'312	158'658	154'654	86'700	56'166	8'586	14'803		527'081	-0.7%	22.6%	527'081		
décembre	49'909	179'914	161'843	93'159	59'968	11'920	1'689		558'402	-3.5%	10.4%	558'402		
									0					
									0					
<b>Total</b>	<b>603'478</b>	<b>1'538'544</b>	<b>1'936'312</b>	<b>1'046'696</b>	<b>571'743</b>	<b>121'770</b>	<b>154'495</b>	<b>12'763</b>	<b>0</b>	<b>5'985'600</b>	<b>1.2%</b>	<b>10.4%</b>	<b>5'973'610</b>	<b>12'190</b>



Les livraisons de nos producteurs ont été stables par rapport à 2017. Une forte hausse des quantités a été enregistrée en janvier et février en raison d'une qualité de fourrage excellente. Le système de quantité 3/9 a obligé les producteurs à diminué les livraisons durant le mois de mars. Les quantités sont gérées par l'APLG (Association des producteurs « Laiterie de Gruyères »). Cela permet une meilleure gestion afin d'anticiper les éventuels dépassements ou manque de lait. Le comité de l'APLG a pour mission d'informer les producteurs tout au long de l'année.

<b>APLG</b>	<b>Président</b> <b>Cédric Pharisa</b>	<b>Vice-Président</b> <b>Charly Rime</b>	<b>Caissier</b> <b>Jean Both</b>	<b>Secrétaire</b> <b>Eric Pythoud</b>
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
<b>L'assemblée des producteurs a eu lieu le 31 janvier 2019</b>		<b>Membre</b> <b>Philippe Gremaud</b>	<b>Membre</b> <b>Dominique Pharisa</b>	<b>Membre</b> <b>Nicolas Pythoud</b>
		Producteur, Villars-sous-Mont	Producteur, Estavannens	Producteur, Les Sciernes d'Albeuve et membre du conseil d'administration



**Cédric Pharisa, Président APLG**

La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés apporte entière satisfaction. Leur active participation à l'accueil régulier de la presse écrite et télévisée est très appréciée. Qu'ils soient chaleureusement remerciés pour le temps accordé à présenter leur travail.

La moyenne des taxations de la période d'août 2017 à juillet 2018 est à 18.77 points, avec 7 mois à 19 points et 5 mois à 18.5 points. Nous pouvons féliciter nos fromagers pour leurs excellents résultats et les encourager à continuer dans cette voie. La confiance accordée et le travail de leur affineur, Fromage Gruyère SA, sont aussi à relever.



**Affinage en cave**  
**Reifung im Keller**  
**Maturing and ripening in cellars**

**F** Ces conditions de maturation permettent au Gruyère AOP d'exprimer ses saveurs et son caractère qui s'affinent ensuite au fil des mois.

**D** Diese Reifungsbedingungen erlauben dem Gruyère AOP, seinen Geschmack und seinen Charakter auszubilden, die sich im Laufe der Monate noch verfeinern.

**E** These conditions for the ripening process allow Gruyère AOP to develop an increasingly refined flavour and character as the months pass.

**Reifung im Keller**  
Texture des Fromages  
Spezialherstellung

Soils et surveillance des résultats sur toute la durée de leur affinage  
Pflege und Überwachung der Läufe während der gesamten Reifung  
The wheels are cared for and monitored throughout the length of their maturation

Temperatura 12 a 15°C  
Inchubatorbereich für A  
Temperatur 12 bis 15°C  
Für ein optimales Reife  
Temperatura 12 to 15°C  
Humidity about 92%

Exposition : cahier des charges de l'AOP pour chaque étape du lait au



La commission de fromagerie a siégé 5 fois en 2018. 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. Deux séances ont concerné 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. Trois séances ont réunis les producteurs de lait du conseil d'administration, les fromagers, le chef de projet et les architectes, en lien à la nouvelle Maison du Gruyère, au fonctionnement et aux installations de la future fromagerie.

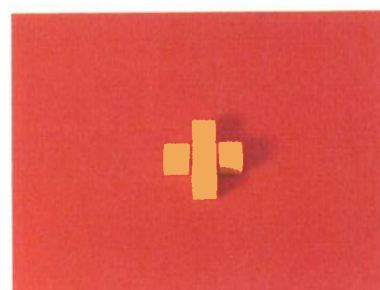
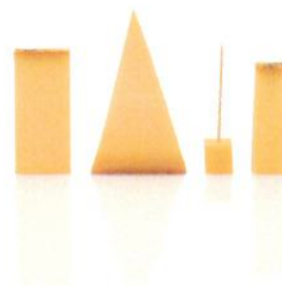
### Le marché du Gruyère AOP

Un record d'exportation et une consommation en Suisse soutenue ont permis d'atteindre plus de 30'000 tonnes de vente globale.

En fin d'année, les stocks de Gruyère AOP se trouvaient en situation idéale tant en ce qui concerne la répartition en classe d'âge, qu'au niveau du volume global. Ainsi la gestion stricte de la qualité et des quantités menée dans la période de crise de 2016, tout en maintenant le niveau des prix, s'est révélée une politique payante sur le long terme.

Ces bons résultats ne signifient pas qu'il faut tomber dans un optimisme béat mais qu'il y a lieu de rester vigilant à l'évolution future. Sur le plan national, il faut poursuivre les efforts de positionnement du Gruyère AOP afin de rester bien présent malgré la pression constante des importations. Au niveau international, l'investissement dans les différents pays où le Gruyère AOP est présent est de mise. Il est clair que l'incertitude du Brexit pèse sur l'exportation en Grande-Bretagne, mais a également des effets collatéraux dans toute l'Europe.

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 savoir faire. 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.



FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION



## Accueil des visiteurs et Marketing

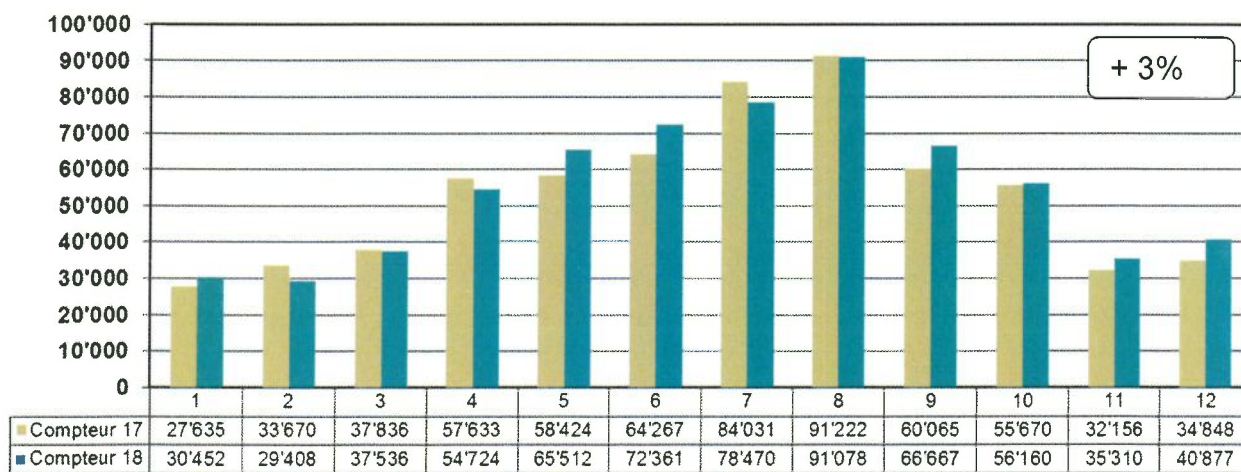
Le site de La Maison du Gruyère a accueilli 658'554 hôtes dont 171'631 ont visité l'exposition. Cela représente une augmentation de plus de 3 % par rapport à l'exercice 2017. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 821'095.- soit un prix moyen de Fr. 4.79 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 57'307.-.



Souper du personnel – novembre 2018

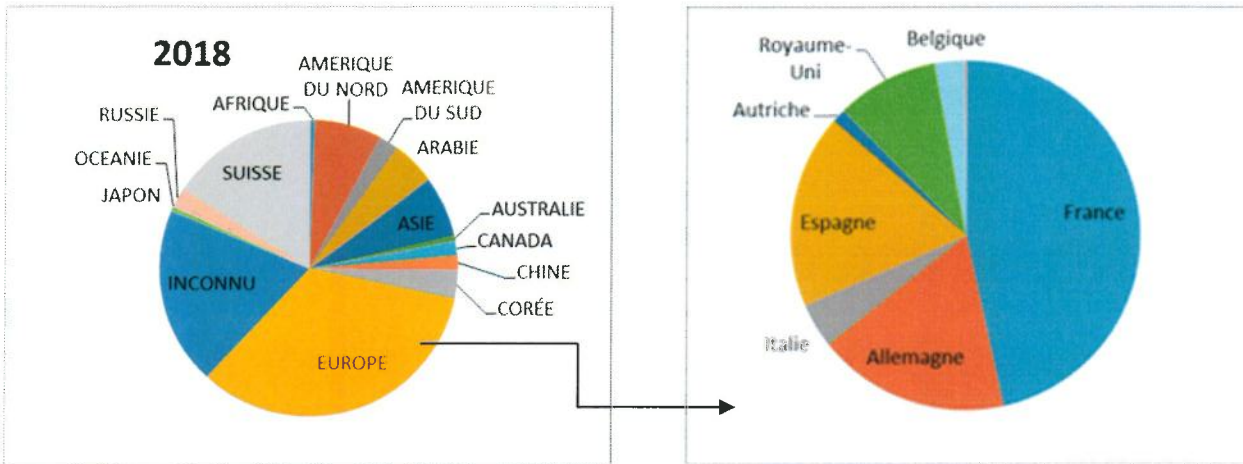
**Les collaboratrices de la société coopérative** offrent un accueil professionnel et de qualité sept jours sur sept. Elles sont à l'écoute des informations de la filière et de la région et informent les visiteurs en 3, voire 4 langues, tant sur Le Gruyère AOP que sur toutes les questions liées au tourisme.

## Comparaison hôtes 2017/2018

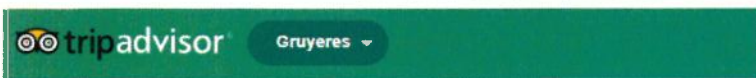
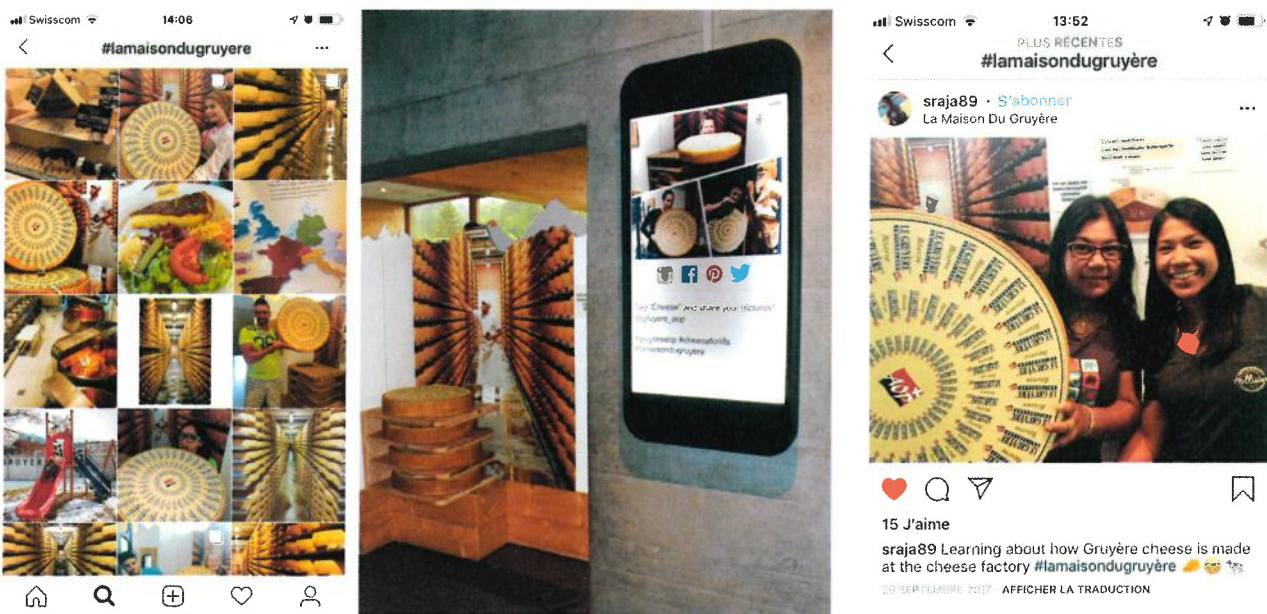


**Rapport d'activité 2018 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »**

Nos visiteurs viennent du monde entier pour découvrir Le Gruyère AOP. La visite est disponible en 21 langues. Audio en 13 langues : français, allemand, anglais, italien, espagnol, japonais ainsi que arabe, chinois, hongrois, polonais, portugais, russe et tchèque. Traductions écrites en albanais, coréen, finnois, hébreu, néerlandais, persan, roumain et turc.



La Maison du Gruyère et Le Gruyère AOP sont bien présents sur les réseaux sociaux. Vecteur de communication important, nos visiteurs postent de nombreuses photos et commentaires.



Des milliers de photos partagées

Travel feed: Gruyeres Hotels Things to do Restaurants Flights Vacation Rentals

Europe > Switzerland > Canton of Fribourg > Le Gruyère > Gruyères > Things to Do in Gruyères > La Maison du Gruyère

**La Maison du Gruyere**

850 Reviews #4 of 11 things to do in Gruyeres Tours, Factory Tours  
 place de la Gare 3, Gruyeres 1663, Switzerland Open today: 9:00 AM - 6:00 PM



La Maison du Gruyère  
 Place de la Gare 3, Prilly-Gruyères

4.2 ★★★★★ 2900 Rezensionen





La commission de marketing a tenu 2 séances en 2018. 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 Marie L'Homme (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 pour la fromagerie et Fabienne Porchet. La commission a principalement échangé sur le développement futur de La Maison du Gruyère. Elle s'est transformée pour une séance en **commission de muséographie** rejoint par Peter Maeder et Daniel Koller, membres du conseil d'administration et les architectes.

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 105'066.90**. 35% concerne des **annonces** destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. 44% 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 mais également avec Le Gruyère AOP, le groupe marketing de Gruyères cité, l'Association des Musées en Gruyère. 3% concerne des frais de graphisme et site internet, 3% des frais d'impression. **15% concerne les animations.**

**En collaboration avec Switzerland Cheese Marketing et les fromageries de démonstrations d'Appenzell et d'Emmental,** nous avons bénéficié de plateformes de communication très importantes comme principales partenaires de **Suisse Tourisme**, au même titre que La Maison Cailler, lors des Switzerland Travel Mart à Davos en 2017, du Snow Travel Mart Switzerland à Gstaad en 2018 et de l'Asia Pacific Workshop à Lausanne en 2019. Des occasions uniques de rencontrer des tours opérateurs du monde entier lors de rendez-vous programmés de 15 min.. Nous sommes aussi partenaires de Suisse Tourisme pour les offres Swiss Coupon Pass STC et les Snacks-Box sur le Grand Tour.



**Switzerland Cheese Marketing soutient avec l'Interprofession du Gruyère, la promotion de la marque au travers de La Maison du Gruyère.** Une contribution de plus de Fr. 400'000.- payée à 50/50, est versée à titre de participation aux dépenses de la publicité. Chaque visiteur reçoit par exemple une **barquette de dégustation**. Ce poste a coûté **Fr. 246'063.-** pour 2018. 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](http://www.fromagesuisse.ch)





## 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'assortiment varié et de qualité répond aux attentes des visiteurs.

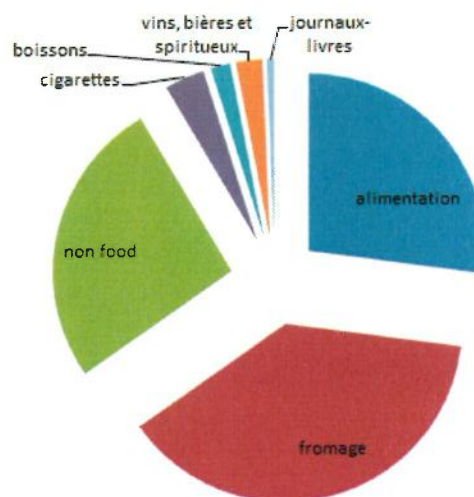
**Au restaurant**, la carte comme les menus du jour très variés font la part belle au Gruyère AOP et à la cuisine du terroir avec une touche de créativité et une régularité dans la qualité toujours appréciées. Le nombre de personnes choisissant un forfait incluant la visite ainsi qu'un apéritif ou un repas continuent à progresser. La clientèle locale est stable et fidèle. Les offres pour séminaires, assemblées, banquets, soirées d'entreprises se développent.



**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.

La gestion du Marché gruérien par la Société coopérative est très satisfaisante.

A noter que **plus de CHF 15'000.- de Gruyère AOP sont offerts en dégustation.** La part des produits estampillés Gruyère AOP offre aussi une visibilité intéressante au produit avec plus de Fr. 38'000.- de chiffre d'affaire.



## Finances de la société

Le conseil d'administration propose d'attribuer le **bénéfice 2018** dans son entier à un fond de réserve pour rénovations futures. Il s'élève à **Fr. 52'738.43**.

Des amortissements et provision pour investissements futurs ont pu être effectués à hauteur de **Fr. 546'999.-**.

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 18 ans nécessitent des réparations. Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 215'670.-**.

Fromagerie et locaux de coulage	Fr. 122'629.-	Bâtiment conciergerie	Fr. 38'620.-	Accueil	Fr. 17'900.-
		Marché gruérien	Fr. 8'024.-	Restaurant	Fr. 28'497.-

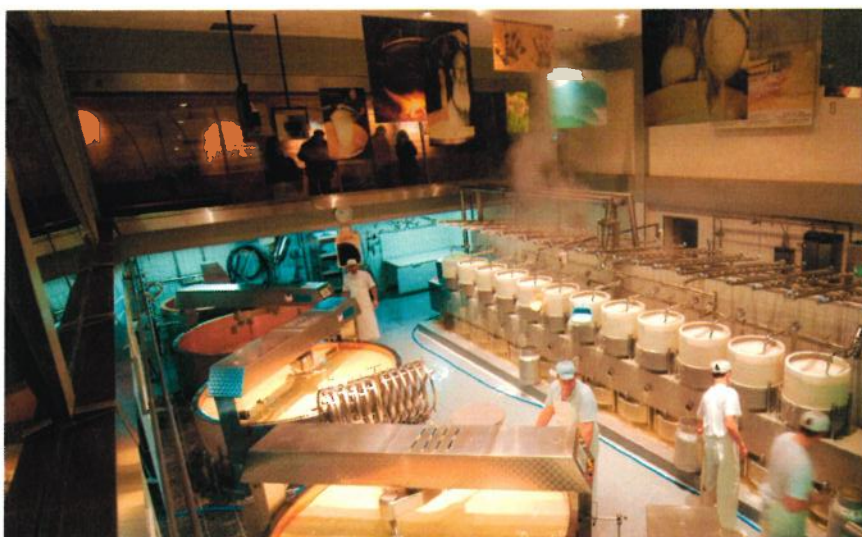
**Une attention particulière est toujours portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.**

**Fr. 653'254.-** ont été investis pour le futur de La Maison du Gruyère. Mandats d'architectes, d'ingénieurs et de spécialistes forment la majorité de ces dépenses.

A fin 2018, l'**hypothèque** s'élève encore à **Fr. 848'000.-** et les prêts à **Fr. 550'392.-**. Les montants suivants ont été remboursés soit au total **Fr. 316'056.-**:

Hypothèque	Fr. 212'000.00	Loi d'investissement en région de montagne (LIM)	Fr. 74'456.00
Crédit d'investissement et Fond rural	Fr. 29'600.00		

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

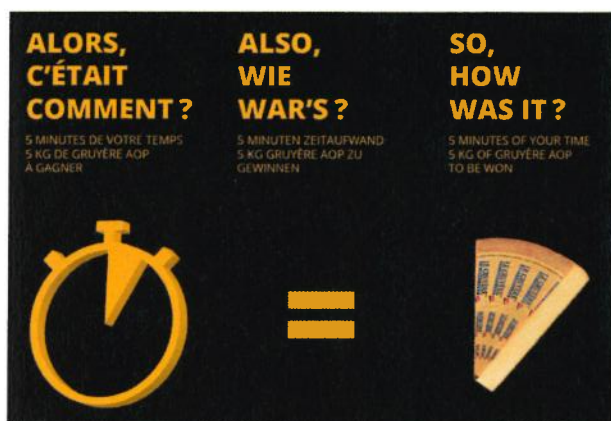


## Considérations finales

**La Maison du Gruyère, fréquentation toujours en hausse et intérêt marqué du public pour la découverte de la transformation en direct.**



Les activités déployées au cours de cette année 2018 ont été très nombreuses pour assurer et augmenter la visibilité et le rayonnement de La Maison du Gruyère. Elle demeure un des lieux les plus visités de Suisse romande grâce au Gruyère AOP dont elle est l'ambassadrice et aux multiples synergies qui existent entre la fromagerie, les acteurs touristiques et l'Interprofession du Gruyère.



Pour préparer le cahier des charges muséographique de la future Maison du Gruyère, un sondage a été fait entre août et novembre. L'objectif était d'identifier les axes importants du point de vue des visiteurs actuels. Des affiches et flyers incitaient à remplir un questionnaire ludique en ligne. La fromagerie avec l'élaboration du Gruyère AOP en direct est sortie largement en tête suivie de la barquette de dégustation, la vue sur les caves, l'histoire racontée par Cerise, les alpages et les odeurs, les informations sur le cahier des charges et la qualité, le marché et le restaurant, les objets à toucher, la place de jeux, les informations sur le lait et la nutrition. Les visiteurs sont satisfaits même s'ils aimeraient vivre des expériences plus immersives et participatives à l'avenir.

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, affineur, 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