



Société coopérative
«LAITERIE DE GRUYERES»

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

Rapport d'activité 2016



Présenté à l'assemblée générale du 27 avril 2017

Message du Président

La Maison du Gruyère a un bel avenir devant elle



La Maison du Gruyère a encore connu un succès touristique réjouissant en 2016. Ce résultat encourage chacun à aller de l'avant pour maintenir toute son attractivité à ce lieu.

Ainsi lors de son Assemblée, la Société coopérative pourra dévoiler les contours de la nouvelle Maison du Gruyère. Même si le chemin sera encore long pour fêter l'inauguration des nouveaux locaux et de la nouvelle présentation du Gruyère AOP, une équipe motivée est prête à relever ce défi.

Celui-ci n'est pas des moindres, car il s'agit de maintenir le lieu en fonction tout en restant attrayant pour le public. Cette gageure est assurément possible grâce à l'excellence du personnel de la Maison du Gruyère que ce soit à l'accueil ou au magasin. Également par l'entregent de la famille Chassot et de son équipe qui sont capables de nous mijoter un repas propre à réjouir nos papilles gustatives. Et bien sûr grâce à l'efficacité des Maîtres-fromagers Ecoffey et leurs collaborateurs permettant de mener à bien l'élaboration du Gruyère AOP, véritable poumon de cette noble Maison. C'est sur cette base que la filière du Gruyère AOP, la Commune, la Région, le Canton et la Suisse seront fiers de pouvoir compter sur cette ambassadrice de charme pour le rayonnement loin à la ronde de ce noble fromage.

Philippe Bardet
Président de la
Société coopérative
Laiterie de Gruyères

Organigramme de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



2016

Assemblée générale

53 porteurs de parts sociales

Elle a eu lieu
le 10 mai 2016.

Conseil d'administration

5 séances
ont eu lieu en 2016.

Les points forts :

- *développement futur
- *livraisons de lait
- *administration générale de la Société

Président	Vice-Président	Membre	Membre	Membre
Philippe Bardet	Cédric Pharisa	Daniel Koller	Peter Maeder	Nicolas Pythoud
Directeur de l'Interprofession du Gruyère	Producteur, Epagny Président de l'APLG	PSL, Producteurs suisses de lait	Direction des Institutions et de l'Agriculture, Etat de Fribourg	Producteur, Les Sciernes d'Albeuve

Membre	Membre	Membre	Membre
Charly Rime	Nicolas Savary	Pascal Surchat	Christophe Tanner
Producteur, Enney	FSFL*	FSFL*	Prolait

Fiduciaire

Fiduconsult Bulle SA

Direction

Fabienne Porchet

direction générale,
marketing, 100%



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

Secrétariat, facturation, planning, 40%	Accueil, réception, 215%	Animation, décoration, 20%	Marché gruérien, 570%	Locaux de coulage
Isabelle Bussard	Emmanuelle Barras Caroline Conus Nadine Dafflon Céline Delacombaz Corine Gremaud	Emmanuelle Barras Nadine Dafflon	Responsable : Olga Campos Vendeuses : Alcina Correia Josiane Bussard Maria Ferreira Elisabete Da Costa Ilza Doutaz Carole Mauroux Claudine Monney Esther Stulz	Catherine Fracheboud et Sophie Saverys , Lessoc Francisca Grangier , Enney
Mandat, comptabilité, 12.5% FSFL*, Véronique Chassot	Etudiantes, 70% Agnès, Constance, Manon, Mylène, Pauline	Conciergerie 25% Famille Rufino Andrade	Etudiantes, 130% Catherine, Florentine, Joana, Laura, Manon, Valentine	

*FSFL Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie

Concours d'architecture

Transformation et agrandissement de La Maison du Gruyère à Pringy « Une maison pour vivre l'expérience du Gruyère AOP »



Le programme du concours a été élaboré avec l'appui du bureau, **PAGE ARCHITECTES** PAGE Aloys, Geneviève et Frédéric, ARCHITECTES SA à Fribourg, en collaboration avec le maître de l'ouvrage soit la Société coopérative « Laiterie de Gruyères ».

Il a été approuvé par le conseil d'administration en date du 22 mars 2016 et validé par le jury en date du 11 avril 2016. L'information a été donnée lors de l'assemblée générale du 10 mai 2016.

Le concours a été ouvert le 3 juin 2016. Deux visites du site ont été organisées. Les projets devaient être rendus jusqu'au 28 octobre 2016 et les maquettes jusqu'au 11 novembre 2016.



5. GENRE DE CONCOURS ET TYPE DE PROCEDURE

Il s'agit d'un concours de projets d'architecture à un degré, en procédure ouverte, selon le règlement SIA 142, édition 2009, dont le cercle des participants est restreint selon des critères géographiques (cf. article 6.2 du Règlement SIA 142). Le concours est ainsi ouvert aux architectes pratiquant dans la zone de production du Gruyère AOP, soit dans les cantons de Fribourg, Jura, Neuchâtel, Vaud ainsi que dans les Communes de l'arrondissement administratif du Jura bernois, selon l'illustration ci-dessous (cf. section 1 article 3 du cahier des charges du Gruyère AOP, dernière modification du 14.12.2015). Le français est la langue officielle.

Le jury du concours a délibéré durant 3 jours en 2016 et 2 jours en 2017. L'intérêt démontré et l'implication engagée de chacun sont à relever. Il est composé de, selon le point 12 du programme :

12. COMPOSITION DU JURY

Membres non-professionnels:

- M. Philippe Bardet, Président du jury, Président de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères » et Directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP
- M. Peter Maeder, vice-Président du jury, Secrétaire général de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts de l'Etat de Fribourg et représentant de l'Etat de Fribourg au conseil d'administration de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »
- M. Oswald Kessler, Président de l'Interprofession du Gruyère AOP

Membres professionnels:

- Mme Jacqueline Pittet, Architecte dipl. EPFL / SIA / FSA, Lausanne
- M. Andrea Deplazes, Architecte dipl. EPFZ / SIA / FSA, Coire / Zürich
- M. Antoine Robert-Grandpierre, Architecte dipl. EPFL / SIA / FSA, Lausanne
- M. Jean-Philippe Stähelin, Architecte dipl. EPFL / SIA, Delémont

Suppléant non-professionnel:

- M. Cédric Pharisa, agriculteur, vice-Président du conseil d'administration et président de l'Association des Producteurs de lait de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »

Suppléant professionnel:

- M. Frédéric Page, Architecte dipl. EPFL / SIA, Fribourg

Experts:

- M. Jacques Ecoffey, Fromager de La Maison du Gruyère
- Mme Fabienne Porchet, Directrice de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »

Le jury se réserve le droit de faire appel à un ou des experts complémentaires s'il le juge nécessaire. Monsieur F. Page, organisateur du concours, peut faire partie du jury pour autant qu'il n'ait pas été chargé des études préliminaires.

II. CAHIER DES CHARGES

21. OBJET DU CONCOURS

Le Maître de l'ouvrage attend des concurrents des propositions prenant en compte les matières de l'univers du Gruyère AOP. La Maison du Gruyère, ambassadrice du Gruyère AOP, devra ainsi être le reflet actuel des traditions, du patrimoine et de la culture régionale. Le nouveau projet devra ainsi permettre de véhiculer de manière attractive et efficace l'image du Gruyère AOP.

Afin que La Maison du Gruyère puisse continuer à remplir sa mission, le Maître de l'ouvrage a décidé de lancer l'étude relative à la transformation et à l'agrandissement de La Maison du Gruyère à Pringy.

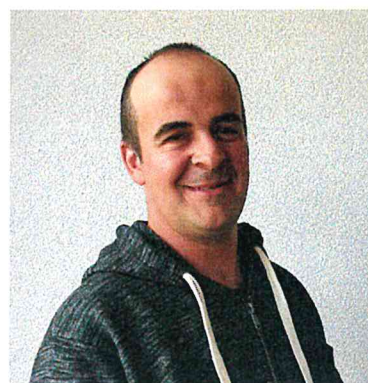
Le projet prévoit tout d'abord de moderniser sa fromagerie pour répondre à ses besoins futurs et de maintenir l'attrait de La Maison du Gruyère en renouvelant totalement sa muséographie.

L'organisation générale de La Maison et de ses différents services que sont l'accueil, le Restaurant et le Marché gruérien doit évoluer avec le projet. De nouveaux éléments de programme doivent y trouver leur place et différents travaux d'assainissement doivent être planifiés à moyen terme, comme par exemple la réfection des toitures des bâtiments.

Les concurrents devront proposer des solutions permettant d'intégrer, dans la mesure du possible, certains éléments existants afin de maintenir les coûts dans des limites raisonnables.

Frédéric Page accompagne le processus depuis 2015 en tant qu'architecte aide du maître de l'ouvrage. Ses conseils professionnels comme aussi son expérience ont été précieux. La qualité de son travail comme son grand engagement envers ce projet sont à relever.

**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 0.2 % en 2016. En effet, elle a atteint 3.406 Mio de tonnes. Malgré la diminution du nombre d'exploitations laitières et les caprices de la météo, les quantités ont peu diminué.

Concernant les producteurs de lait livrant pour la fabrication de Gruyère AOP, une restriction de 10 % a été décidée pour 2016 par l'Interprofession du Gruyère, suite à l'évolution des stocks. Pour 2017, une restriction de 7 % sur les 3 premiers mois a été mise en place. Pour le reste de l'année 2017, les producteurs pourront produire le 98% de leur droit de livraison.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP est resté très stable en 2016. Il était de Fr. 84.385 ct/kg en début d'année pour passer à Fr. 83.945 ct/kg d'avril à décembre. Ce prix est le prix net payé au producteur. Il comprend le supplément volume de 0.5 ct/kg ainsi que les diverses déductions.

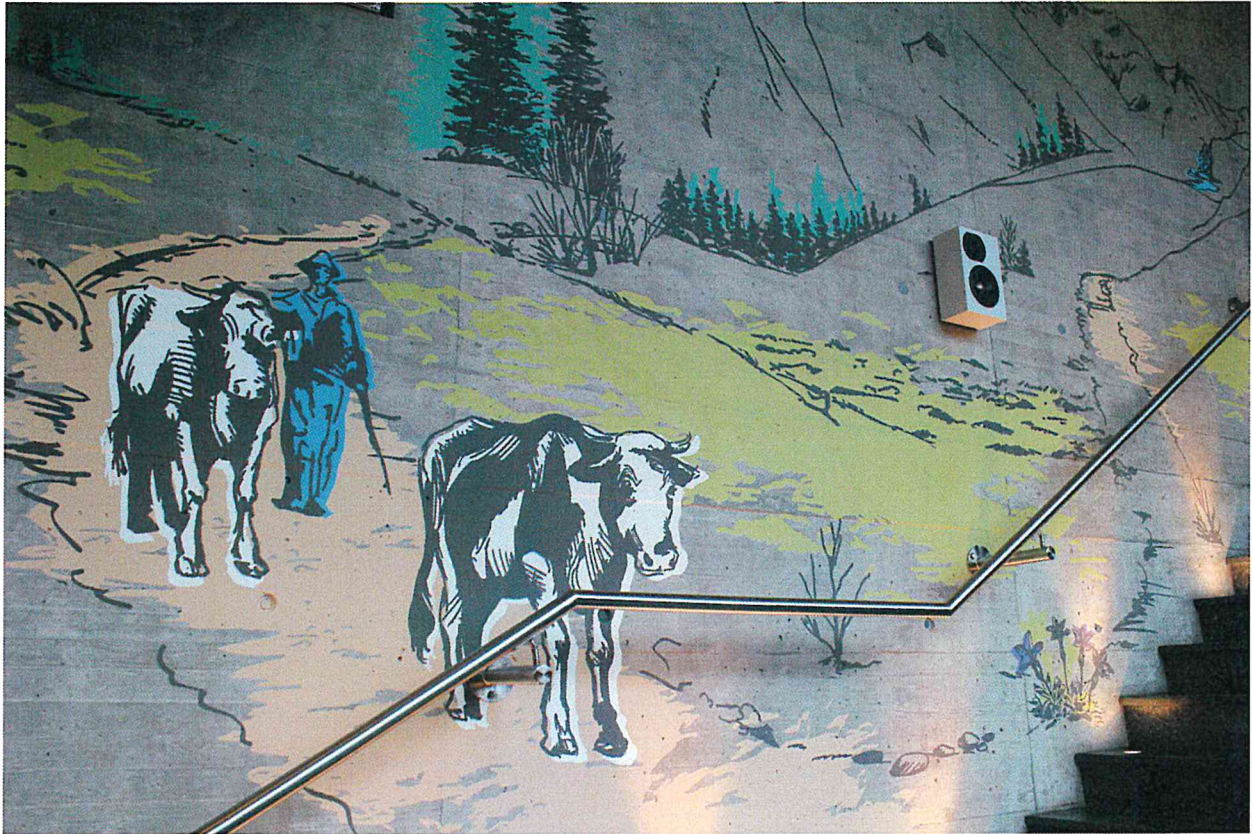
Le prix moyen du lait industriel pour l'année 2016 est de 65ct/kg pour le lait A, 47 ct/kg pour le lait B et 23 ct/kg pour le lait C. Les prévisions 2017 ont une faible tendance à la hausse. Malgré cela, le prix du lait industriel est totalement inacceptable et de nombreuses exploitations laitières cessent la production de lait.

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
	Cédric Pharisa	Charly Rime	Jean Both	Eric Pythoud
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
L'assemblée des producteurs a eu lieu le 23 février 2017		Membre Philippe Gremaud Producteur, Villars-sous-Mont	Membre Dominique Pharisa Producteur, Estavannens	Membre Nicolas Pythoud Producteur, Les Sciernes d'Albeuve et membre du conseil d'administration

Les livraisons de l'année 2016 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 5'422'675 kg, soit une diminution de 10.5 % par rapport à 2015. Ils ont été transformés en Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.

Les livraisons des producteurs ont été inférieures durant tous les mois de l'année en raison de la restriction de 10% annoncée par l'Interprofession du Gruyère. De ce fait, aucune quantité de lait n'a été évacuée vers l'industrie.



Société coopérative "Laiterie de Gruyères"

Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2016

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Sciernes	Villars-Mont	Autres	Cremo	Total	Comparaison		Livraisons	
											2015	2014	Pringy	Autres
janvier	51'197	167'636	180'549	90'738	50'282	8'810	11'230			560'442	-8.1%	-8.5%		
février	50'532	130'082	164'712	80'866	45'820	8'033	11'556			491'601	-10.8%	-13.4%		
mars	54'536	133'308	189'730	86'188	51'209	7'946	15'626			538'543	-1.0%	-14.7%		
avril	48'464	137'341	194'054	92'291	47'812	10'487	14'836			545'285	-8.7%	-11.1%		
mai	49'326	136'475	174'958	112'746	50'548	10'467	14'063	2'100		550'683	-1.2%	3.3%		
juin	40'613	69'562	138'115	87'919	42'312	1'353	8'693			388'567	-14.6%	-15.1%		
juillet	37'310	61'972	126'168	59'049	44'675		7'331			336'505	-9.0%	-13.7%		
août	35'177	62'528	110'145	50'355	47'752		7'258			313'215	-10.4%	-15.4%		
septembre	35'755	77'861	99'725	57'091	41'739	2'890	7'141	2'276		324'478	-17.6%	-19.3%		
octobre	42'204	110'445	160'471	69'013	40'419	6'265	9'140			437'957	-18.9%	-14.8%		
novembre	45'930	138'193	147'176	45'987	35'969	7'250	9'319			429'824	-18.2%	-14.2%		
décembre	54'523	175'960	134'451	76'740	46'412	7'506	9'983			505'575	-10.0%	-11.0%		
										0				
										0				
Total	545'567	1'401'363	1'820'254	908'983	544'949	71'007	126'176	4'376	0	5'422'675	-10.5%	-12.0%	5'422'675	0

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 d'octobre 2015 à septembre 2016 est à 18.65 points, avec 4 mois à 19 points et 8 mois à 18.5 points.

Des félicitations sont adressées aux fromagers pour leurs excellents résultats. Ils sont encouragés à continuer dans cette voie. La confiance accordée et le travail de leur affineur, Fromage Gruyère SA, sont aussi à relever.



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.

La commission de fromagerie a siégé 1 fois en 2016. 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.

L'année 2016 a été difficile pour la filière du Gruyère AOP. Si les chiffres globaux de vente ont été encourageants avec des volumes en augmentation par rapport à 2015, ceci s'est fait grâce à des gros efforts promotionnels et quantitatifs. En effet, suite à des stocks particulièrement élevés en début d'année, il a fallu décider une diminution de production importante pour se tenir à 90% du volume attribué. Dans le même temps et sur la ligne des efforts consentis en 2015, il a été investi quelques millions de francs pour soutenir le marché.



Ces montants venaient s'ajouter aux activités normales qui sont déployées tant en Suisse qu'à l'étranger, ce qui a permis d'arriver en fin d'année avec des stocks bas et une production maîtrisée qui apportent pour l'année 2017 une certaine sérénité, même si les nuages économiques et politiques ne manquent pas.

Un facteur qui est de la plus haute importance est la qualité intrinsèque du Gruyère AOP qui reste au top. La victoire du Gruyère d'Alpage AOP des Amburnex au Swiss Cheese Awards 2016 en est une belle démonstration. Le nombre de visiteurs de La Maison du Gruyère confirme bien l'attachement du consommateur à ce noble produit.

Ainsi la filière du Gruyère AOP espère que l'année 2017 permettra de reprendre l'objectif de croissance qualitative qu'elle s'est fixé depuis plusieurs années. Les chiffres de consommation de fin 2016 laissent augurer de bonnes perspectives dans ce cadre.



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.

La commission de marketing a tenu 4 séances en 2016. 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. Une excursion d'étude a permis d'observer d'autres lieux. La signalétique, le parking, l'accueil ont fait partie des réflexions.

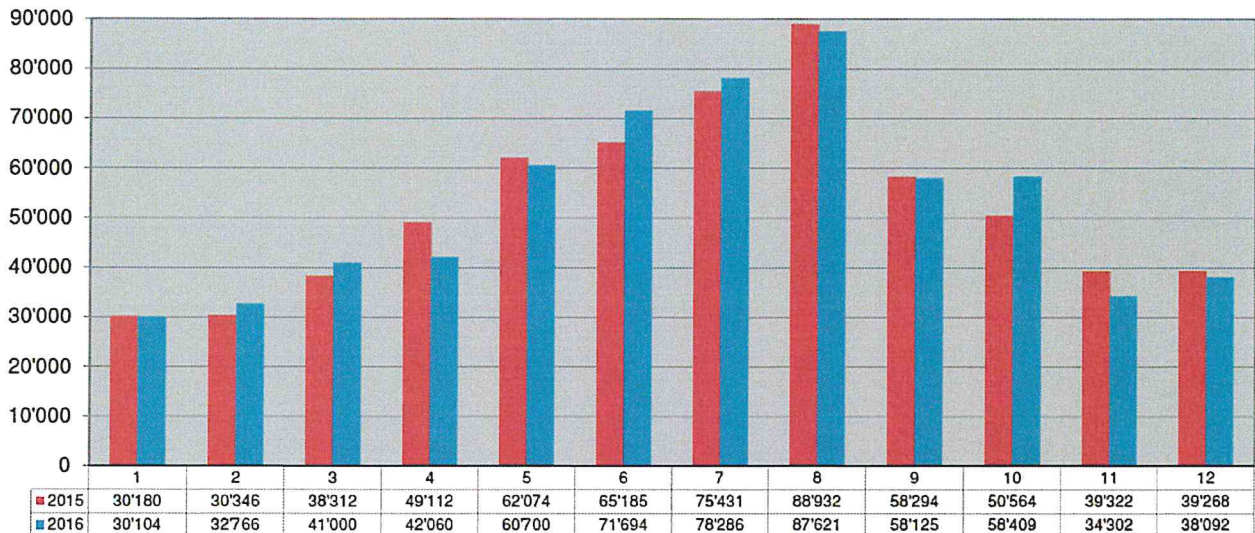


Accueil des visiteurs et publicité

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli **633'159** visiteurs dont **160'424** ont visité l'exposition. Cela représente une augmentation de 5.5% des entrées payantes par rapport à l'exercice 2015 et au meilleur nombre d'entrées depuis l'ouverture en 2000. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 762'615.- 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. 53'760.-.

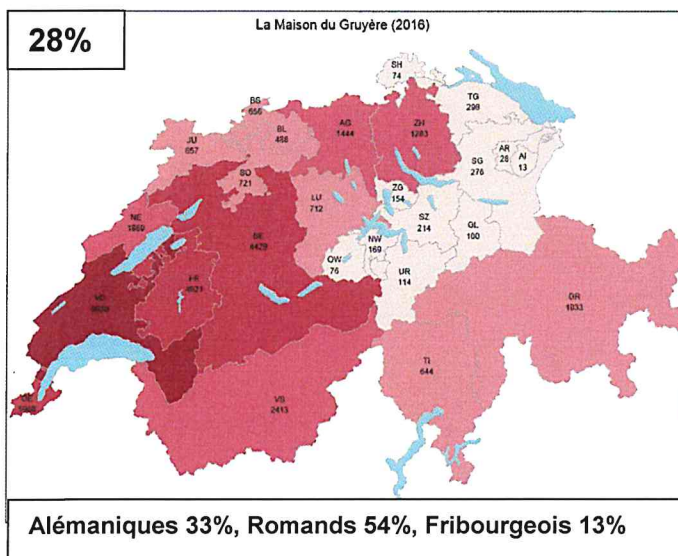
Comparaison visiteurs 2015/2016

2015 : 627'019 visiteurs
 2016 : 633'158 visiteurs
 Différence : + 1%

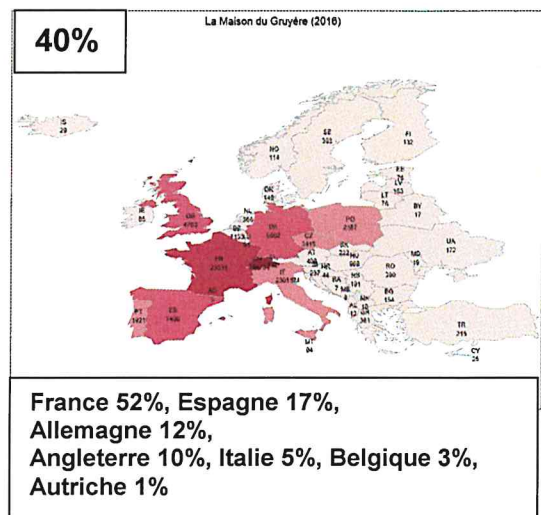


Les hôtesses offrent un accueil professionnel et de qualité sept jours sur sept. Elles sont à l'écoute des informations de la filière et de la région et informent les visiteurs en 3, voire 4 langues, tant sur Le Gruyère AOP que sur toutes les questions liées au tourisme.

Provenance des visiteurs



Amérique du Nord 8% - Asie 6%
 Arabie 4% - Russie 3%
 Canada, Amérique du Sud, Chine 2%
 Corée Japon, Australie, Afrique 1%



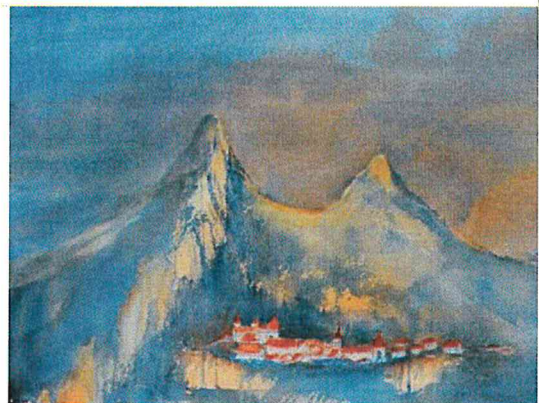
Les dépenses consacrées à la **promotion**, à l'**animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 112'091.-** . 40% concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. 30% concerne des actions de marketing coordonnées 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. 4% concerne des frais de graphisme et site internet, 10% des frais d'impression. **16% concerne les animations.**



**Ateliers pour les enfants
à Pâques et à Noël**



**Exposition de Jean-Paul Bongard
« Empreintes de lumières en Gruyère »**



Nous sommes des partenaires prestataires



3^e place des TOP 10

avec Fribourg Région
carte d'hôtes fribourgeoise
nuitée(s) et entrée



avec La Gruyère Tourisme



3^e place des TOP 10


avec les TPF
cartes journalières transport et entrée



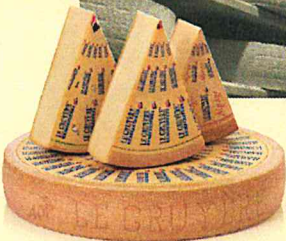

Forfaits avec Moléson Tourisme, des hôtels de la région, des locations de vacances...

Switzerland Cheese Marketing soutient, en collaboration 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. 229'337.- pour 2016. 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.

DISCOVER ALL THE SECRETS OF "GRUYÈRE AOP" CHEESE-MAKING!




LA MAISON DU GRUYÈRE
DEMONSTRATION CHEESE-DAIRY





Exhibition:
"Gruyère AOP: a journey to the heart of the senses"
Cheese-making: from 9 am to 11 am and from 0.30 pm to 2.30 pm
Open daily
from 9 am to 6.30 pm (6 pm october to mai)
Le Restaurant - Le Marché Gruérien

LA MAISON DU GRUYÈRE - CH-1663 Pringy-Gruyères - Tel. ++41 (0)26/921 84 00
www.lamaisondugruyere.ch

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

Switzerland, Naturally. 

Cheeses from Switzerland. 
www.cheesesfromswitzerland.com

LA MAISON DU GRUYÈRE
QUESERÍA DE DEMOSTRACIÓN



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

Quesos de Suiza. 
www.quesosdesuiza.ch


LA MAISON DU GRUYÈRE
CASEIFICIO DIMOSTRATIVO




LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

Formaggi dalla Svizzera. 
www.formaggi.dalla.svizzera.ch

LA MAISON DU GRUYÈRE
SCHAUKÄSEREI



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

Unser Schweizer Käse. 
www.unser-schweizer-kaese.ch



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 

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'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.

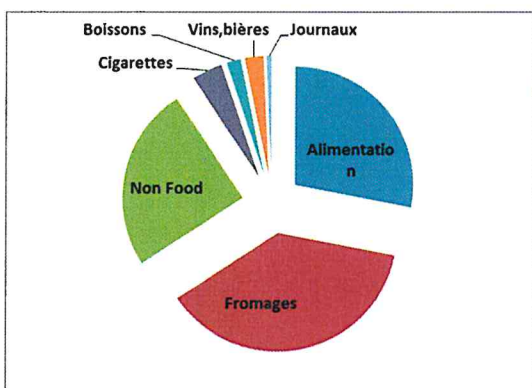
La collaboration est fructueuse et porteuse d'idées. Ils méritent des félicitations et des remerciements pour leur présence chaleureuse, leur disponibilité, l'accueil des invités et des journalistes, leur participation aux animations et à l'atelier de cuisine lors de la Nuit des Musées.



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

A noter que plus de CHF 9'000.- 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. 30'000.- de chiffre d'affaire.

Les hôtes du monde entier et la clientèle locale sont friands en priorité de produits frais de fromagerie comme aussi de boulangerie et de produits du terroir. L'achalandage varié des ustensiles en lien au fromage et des souvenirs rencontre aussi du succès. Il permet de réaliser une marge brute intéressante.



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.

Les tenues vestimentaires du personnel du marché gruérien et du restaurant ont changé. Elles arborent le logo du Gruyère AOP.



Finances de la société

Le conseil d'administration propose d'attribuer le **bénéfice 2016** dans son entier à un fond de réserve pour rénovations futures. Il s'élève à **Fr. 120'650.-**.

Des amortissements et provision pour investissements futurs ont pu être effectués à hauteur de **Fr. 962'781.-**. Il y aura lieu de procéder à des amortissements d'au minimum **Fr. 385'000.-** par année ces 8 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 17 ans nécessitent des réparations. Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 222'578.-** contre **Fr. 300'573.-** en 2015.

Fromagerie et locaux de coulage	Fr. 118'358.-	Bâtiment conciergerie	Fr. 53'047.-	Accueil	Fr. 40'410.-
		Marché gruérien	Fr. 10'529.-	Restaurant	Fr. 12'153.-

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

Des **investissements de Fr. 32'481.-** ont été réalisés en 2016. **Fr. 103'265.-** ont été investis dans le concours et les divers frais pour le futur de La Maison du Gruyère.

A fin 2016, l'**hypothèque** s'élève encore à **Fr. 1'310'000.-** et les prêts à **Fr. 758'504.-**. Les montants suivants ont été remboursés soit au total **Fr. 310'721.-** :

Hypothèque	Fr. 450'000.00	Loi d'investissement en région de montagne (LIM)	Fr. 74'456.00
Crédit d'investissement et Fond rural	Fr. 29'600.00	Union fribourgeoise des artisans fromagers	Fr. 5'000.-

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



© Anne-Sophie Aebv

Considérations finales

La Maison du Gruyère à la croisée du présent et du futur



Les activités déployées au cours de cette année 2016 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.

Les visions pour la future Maison du Gruyère ont trouvé un écrin. L'élaboration du programme et cahier des charges du concours d'architecture, son organisation, les délibérations du conseil d'administration et des membres du jury ont rythmé allègrement ces derniers mois. Que toutes les personnes qui ont permis d'aboutir à cette première étape en apportant idées, conseils et compétences soient grandement remerciées.

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