



Société coopérative  
«LAITERIE DE GRUYERES»

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

# Rapport d'activité 2019





## Message du Président



Au moment d'écrire ces lignes qui doivent saluer l'excellent travail effectué tout au long de l'année 2019 par l'entier de l'équipe de la Maison du Gruyère au sens large, on ne peut s'empêcher de les mettre en relation avec l'actualité terrible du Covid 19. Comme quoi, tout un travail de longue haleine peut être réduit quasiment à néant d'un jour à l'autre par un virus, certes petit mais combien encombrant.

Si l'on ne sait pas combien de temps va durer une telle situation, il y aura bien une fin qui nous permettra de reprendre des activités avec peut-être d'autres conditions. Le tourisme reviendra, certes lentement, mais il reviendra. En outre, on a des fondamentaux solides basés sur un produit « Le Gruyère AOP » qui a passé déjà au travers de plusieurs catastrophes, que cela soit les guerres, des maladies ou des récessions économiques. Ainsi, même si cela paraît difficile, nous pouvons avoir un espoir qu'après cette période de fort ralentissement, il y aura de nouveau une attractivité pour la Maison du Gruyère où il faudra à nouveau chercher une place de parc.

Dans ce contexte, il y a lieu de remercier chacun qui continue à assurer ses tâches avec abnégation, du producteur de lait au fromager, au magasin, à la cuisine du restaurant, afin que ce beau site reprenne une vie complète à l'automne.

Dans ce cadre-là, il ne faut pas oublier les efforts des maisons d'affinage qui font en sorte que Le Gruyère AOP continue à prendre place dans les magasins pour le plaisir des consommateurs.

En tirant à la même corde et dans le même sens, on pourra, dans quelques années, inaugurer la Nouvelle Maison du Gruyère. C'est tout le mal qu'on peut nous souhaiter.

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

# Organigramme 2019

## de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



### Assemblée générale

Elle a eu lieu le 3 mai 2019  
53 porteurs de parts sociales – 23 présents

### Conseil d'administration

7 séances ont eu lieu en 2019  
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 suisse de lait</p>	<p>Membre <b>Peter Maeder</b> Direction des Institutions et de l'Agriculture, 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, 4 collaborateurs fixes,  
9 étudiantes correspondant à env. 14 équivalents plein-temps.

<p><b>Chef de projet</b> <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>Frédérique Fragnière</b> <b>Corine Gremaud</b> <b>Inès Reinhart</b></p> <p>Etudiantes, 80% <b>Constance, Emma,</b> <b>Katia, Mylène</b></p>	<p>Animation, décoration, 25% <b>Emmanuelle Barras</b> <b>Nadine Dafflon</b></p> <p>Conciergerie 25% Famille <b>Rufino Andrade</b></p>	<p>Marché gruérien, 590% <b>Responsable :</b> <b>Olga Campos</b> <b>Vendeuses :</b> <b>Alcina Correia</b> <b>Sylvia da Silva</b> <b>Lénia Dias</b> <b>Ilza Doutaz</b> <b>Claudine Monney</b> <b>Samantha Orr</b> <b>Esther Stulz</b> <b>Corinne Terry</b></p> <p>Etudiantes, 135% <b>Amélie, Claudia,</b> <b>Fiona, Laura, Manon</b></p>	<p>Locaux de coulage <b>Catherine Fracheboud</b> <b>Daniela Delacombaz,</b> <b>Francis Fracheboud,</b> Lessoc <b>Francisca Grangier,</b> Enney</p>
--	---	--	--	--

\*FSFL Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie

### Une assemblée générale extraordinaire

a eu lieu le 21 janvier 2020  
avec la participation de 38 porteurs de parts sociales

## Nouvelle Maison du Gruyère

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

**Rapport**



Récemment, un skieur de la Coupe du Monde relevait à quel point la préparation estivale était indispensable pour la réussite d'une saison. S'entraîner en salle pendant que les autres vont à la piscine, soulever des tonnes de fonte plutôt que dévaler les pistes, suer à vélo à la montée alors qu'on est un spécialiste de descente, et j'en passe. De longues journées de préparation pour être prêt le jour J.

**Pour notre projet, c'est similaire. Nous devons également passer par cette phase de préparation, longue et fastidieuse.** Certes, l'effort physique est moins soutenu, mais chaque étape doit être franchie avec succès pour être prêt au moment du 1er coup de pioche.

### **A commencer par la composition de l'équipe...**

C'est avec grand plaisir que nous accueillons comme porteurs de projet pour respectivement les bâtiments de la fromagerie et administratif : l'Association des Producteurs de la Laiterie de Gruyères (APLG) qui a statué sur son engagement lors de son assemblée annuelle du 20 février 2020, et l'Interprofession du Gruyère (IPG) qui a décidé cet investissement lors de l'assemblée des délégués du 26 novembre 2019. Ce partenariat gagnant-gagnant consolide le futur site de La Maison du Gruyère.

### **Puis le budget, étape cruciale...**

Le plan financier a été travaillé en détail avec les différents partenaires et l'établissement bancaire avant d'être adopté à l'unanimité par le CA en date du 29 octobre 2019.

La recherche et la préparation des dossiers pour les demandes de soutien sont également primordiales pour assurer l'équilibre. Des contacts avancés ont déjà eu lieu avec le Service cantonal de l'Agriculture (SAgri), l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT), la Nouvelle Politique Régionale et le Service des biens culturels.

### **Le contenu, qui a connu quelques adaptations ces derniers temps...**

- Le parking a été redimensionné en un seul sous-sol avec 94 places, allégeant ainsi les travaux de construction, d'étanchéité et de drainage.
- Les superstructures ont laissé la place à une toiture 4 plans plus conventionnelle mais beaucoup plus simple pour la charpente.
- La fromagerie est prévue avec 4 cuves de chacune 6'000 litres, 2 presses autonettoyantes de chacune 2 x 15 meules et une réception pouvant accueillir en parallèle une livraison individuelle et une par camion.
- Une infrastructure temporaire sera mise en place pendant la durée des travaux pour permettre au restaurant, au marché et à l'accueil de fonctionner (presque) normalement et d'accueillir nos visiteurs dans les meilleures conditions possible.

### **Les papiers ensuite...**

Notre demande préalable, déposée le 7 juin, nous est revenue des services de l'Etat le 29 novembre avec quelques remarques non bloquantes et les informations complémentaires nécessaires à la demande de permis de construire.

Comme pour une soixantaine de communes du canton, les procédures de validation de Plan d'Aménagement Local (PAL) et Plan d'Aménagement de Détail (PAD) sont bloquées par un arrêt du Tribunal Cantonal et le recours du Canton au Tribunal Fédéral. Malheureusement, cela concerne aussi ceux déposés par la Commune de Gruyères.

Sans PAL, pas de PAD. Sans PAD pas de dépôt de demande de permis de construire.

Même si la Commune de Gruyères se démène pour essayer de faire avancer ce dossier, nous devons vivre dans l'incertitude et les doutes quant au respect de notre planning.

Nous espérons néanmoins pouvoir déposer notre demande de permis dans le courant du printemps.

### **Et enfin, l'évolution du calendrier...**

Même si nous ne maîtrisons pas tous les paramètres, nous envisageons toujours la 1ère étape avec la construction de la fromagerie et du parking en 2021-2022 et la seconde avec la démolition des bâtiments actuels et la construction de l'accueil-marché, du restaurant, de l'administration et du parcours autour de la cave en 2023-2024.

D'ici là et en parallèle avec la procédure de permis de construire, les forces seront mises sur le projet d'exécution en étroite collaboration avec les différents utilisateurs ainsi que sur les appels d'offres.

Lors du prochain rapport d'activité, j'espère pouvoir vous annoncer que le permis de construire est dans nos mains et que nous arrivons à la fin de la phase de préparation, en forme optimale pour débiter la réalisation de ce magnifique projet.

Le programme est sportif, le défi ambitieux et **nous sommes prêts dans le portillon de départ, en attendant le feu vert du starter.**

**Philippe Voillat, chef de projet**



## frundgallina architectes

### Rapport : phase projet définitif

En 2019, nous avons poursuivi activement le **développement du projet définitif** afin d'en préciser tous ses aspects. La planification des installations techniques des mandataires spécialisés a été coordonnée avec le développement architectural. Les pouvoirs publics, de même que les groupes de travail œuvrant sur le développement du secteur voisin, ont été consultés.

Ensuite, nous avons pu préparer les documents de demande d'autorisation de construire, en coordination avec le développement du plan d'aménagement de Détail (PAD) du secteur de Pringy-Centre.

**Au mois de juin, la demande d'enquête préalable a été déposée** à la commune de Gruyère, avec pour objectif l'obtention des préavis de l'ensemble des services cantonaux et communaux. Ces documents nous ont été retournés en fin d'année, avec l'ensemble des remarques à intégrer dans la demande d'autorisation définitive. Un certain nombre d'entre elles seront traitées en coordination avec le PAD et dépendront de son avancement. Les autres seront intégrées au projet sans entraîner de modification importante de ce dernier.

Conjointement à ce travail, nous avons développé les détails constructifs, ainsi que les métrés nécessaires au calcul de l'estimation des coûts. Des entreprises de constructions ont été consultées afin de mener à bien cette phase très sensible.

Les premières discussions sur la configuration de l'espace muséal, avec l'équipe de scénographes choisie, ont également été lancées. L'objectif étant que la spatialité de ce dernier réponde précisément au contenu thématique en cours de développement.



En parallèle à **l'avancement de l'élaboration du devis**, des variantes ont été étudiées et proposées afin d'être plus performant sur le plan économique. Ce fut un travail fastidieux mais nécessaire et déterminant. Cela nous a permis notamment de questionner certains choix, architecturaux ou constructifs, et de s'assurer de leur pertinence. Ce travail de rationalisation a entraîné la suppression de certains éléments du projet n'impactant pas la qualité de l'ensemble.



Ainsi, des variantes de parking souterrain ont été réalisées et présentées afin d'éviter la réalisation d'un deuxième niveau de sous-sol très coûteux et contraignant compte tenu des analyses géologiques. La maison abritant le restaurant, les cuisines, et la salle polyvalente a été déplacée afin de minimiser ses conséquences sur la structure en béton de la cave existante. L'organisation intérieure des locaux a dû être également revue en fonction. Afin de maintenir l'équilibre de la composition volumétrique, ces changements ont demandé une légère adaptation de la position des autres maisons.

Il s'agit là d'exemples parmi d'autres, cités pour démontrer que lors de cette phase, un travail de va et vient entre l'établissement du devis et l'analyse architecturale de ses conséquences sur le projet a été mené. Ils illustrent également que chaque remise en question a tendance à interroger un autre aspect du projet, et qu'il convient de faire quelques pas en arrière, de prendre du recul, d'élargir les réflexions à l'ensemble, pour s'assurer que la cohérence globale, architecturale, constructive, et fonctionnelle, soit maintenue.

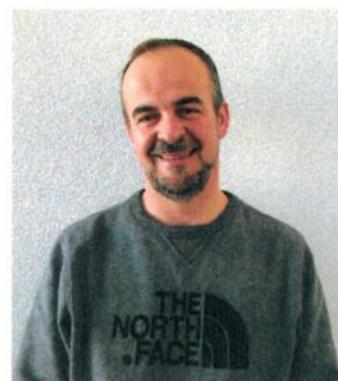
En architecture, comme souvent dans la nature, tout est question de composition et d'équilibre, de dialogues entre les différentes composantes de l'objet bâti.

**A fin octobre, le devis de l'ouvrage, ainsi que le projet définitif a été validé par le conseil d'administration.**

**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 a diminué en 2019. En effet, elle a atteint 3.399 mio de tonnes. Le nombre d'exploitations produisant du lait a continué à se réduire. Une baisse de production a été constatée, due à un printemps tardif et froid.

Dans la filière du Gruyère, 30'755 tonnes de Gruyère AOP ont été produites en 2019.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP est resté stable en 2019. Il était de 85.15 ct/kg prix brut jusqu'au 31 août et a augmenté de 0.19 ct/kg dès le 1<sup>er</sup> septembre en raison d'une augmentation de prix d'achat de la matière grasse. 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.

Le prix moyen du lait industriel pour l'année 2019 est de 61.69 ct/kg de lait pour le lait A, 45.45 ct/kg de lait pour le lait B. Le prix du lait industriel est demeuré stable, tout en augmentant légèrement. Ce niveau de prix très bas incite toujours beaucoup d'exploitations à cesser la production laitière.

Les livraisons de l'année 2019 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'069'585 kg soit une augmentation de 1.6 % par rapport à 2018.



Société coopérative "Laiterie de Gruyères"

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

**Année civile 2019**

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lescoc	Neirivue	Sciemes	Villars-Mont	Autres	Cremo	Total	Comparaison	Comparaison	Livraisons	
											2018	2017	Pringy	Autres
janvier	50755	178'156	156'750	103'360	60'683	11'741	7'212			568'677	-2.4%	13.7%		
février	48'072	128'412	148'126	96'141	52'042	8'590	11'185			493'568	1.4%	9.9%		
mars	57'171	138'510	166'407	90'820	44'038	10'172	17'860			544'998	3.7%	-1.6%		
avril	61'489	159'968	171'268	98'911	52'645	10'695	20'882			575'907	1.6%	2.4%		
mai	61'986	148'858	156'427	127'164	61'527		22'279			578'241	7.1%	3.9%		
juin	50'168	108'329	162'388	85'166	52'822		6'937			465'830	5.8%	4.6%		
juillet	43'642	69'419	148'007	93'733	46'724					403'525	1.9%	2.7%		
août	39'984	74'669	141'093	63'676	46'649		15'562			383'643	5.2%	6.9%		
septembre	38'173	100'775	139'842	68'048	53'875		15'977			416'689	-6.5%	-3.3%		
octobre	44'732	131'832	201'889	87'513	56'165	7'469	14'265	9'969		553'834	2.7%	0.0%		
novembre	49'113	125'062	179'173	89'888	50'558	11'914	13'246			518'964	-1.5%	-2.2%		
décembre	54'060	158'789	186'777	93'304	47'780	17'033	7'766			565'508	1.3%	-2.3%		
										0				
										0				
<b>Total</b>	<b>599'353</b>	<b>1'522'796</b>	<b>1'979'179</b>	<b>1'097'974</b>	<b>629'509</b>	<b>77'613</b>	<b>153'191</b>	<b>9'969</b>	<b>0</b>	<b>6'069'585</b>	<b>1.6%</b>	<b>2.6%</b>	<b>Pringy 6'069'585 kg</b>	

## Rapport d'activité 2019 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »

Les livraisons de nos producteurs ont été supérieures durant tous les mois de l'année à l'exception de janvier, septembre et novembre. En 2018, 98.2 % de la quantité de Gruyère attribuée a été produite. Ceci occasionne un report de 1.8% attribué en 2019. 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 manques de lait. Le comité de l'APLG a pour mission d'informer les producteurs régulièrement tout au long de l'année sur l'état de situation de la production.

Lors de l'assemblée annuelle du 20 février 2020, les membres de l'APLG ont entériné le fait de devenir les porteurs de projet pour la réalisation de la nouvelle fromagerie de Pringy.

### APLG 2019

	Président	Vice-Président	Caissier	Secrétaire
	<b>Cédric Pharisa</b>	<b>Charly Rime</b>	<b>Jean Both</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
		Membre	Membre	Membre
		<b>Philippe Gremaud</b>	<b>Dominique Pharisa</b>	<b>Nicolas Pythoud</b>
		Producteur, Villars-sous-Mont	Producteur, Estavannens	Producteur, Les Sciernes d'Albeuve, et membre du conseil d'administration

Lors de l'assemblée annuelle 2020, **Laurent Caille** producteur à Estavannens, a remplacé Dominique Pharisa.

**Production du lait**  
**Milchproduktion**  
**Milk production**

**F** Grâce à ces conditions je fournis un lait de haute qualité, requis pour la production du Gruyère AOP.

**D** Dank dieser Bedingungen liefere ich eine qualitativ hochwertige Milch, die für die Herstellung von Gruyère AOP erforderlich ist.

**E** Thanks to these conditions, I supply the high quality milk needed for making Gruyère AOP.

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

- Pas de farine animale  
Kein Tiermehl  
No animal meal
- Pas d'antibiotiques  
Keine Antibiotika  
No antibiotics
- 70% du fourrage provient de l'exploitation  
70% des Futters kommen vom Betrieb  
70% of fodder comes from the farm itself
- Fromagerie (livraison du lait 2x/jour)  
Käserei (Milchlieferung 2x/Tag)  
Cheese dairy (milk delivered 2x/day)

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 2018 à juillet 2019 est de 18.75 points, avec 6 mois à 19 points et 6 mois à 18 points. Nous pouvons féliciter nos fromagers pour leurs bons résultats et les encourager à continuer sur cette voie.

La confiance accordée et le travail de leur affineur, Fromage Gruyère SA, sont aussi à relever.



### Expertise de la taxation Bewertung der Taxation Appraisal and grading

**F** Ces conditions garantissent que toutes les qualités requises sont remplies afin de pouvoir arborer le nom de Gruyère AOP.

**D** Diese Bedingungen garantieren, dass alle erforderlichen Qualitäten erfüllt sind um den Namen Gruyère AOP tragen zu können.

**E** These conditions guarantee that the cheese fulfills all the requirements needed to display the Gruyère AOP name.

**A** Cahier des Charges du Gruyère AOP

**B** Merkblatt des Gruyère AOP

**C** The Gruyère AOP specifications

Epaisseur entre 9,5 et 12 cm  
ou entre 55 et 65 cm  
poids entre 25 et 40 Kg  
Diamètre entre 35 et 45 cm  
Cercle entre 23 et 40 Kg  
9,5 to 12 cm high  
A diameter of 55 to 65 cm  
Weights 25 to 40 Kg

Chefs, les insales répondent à toutes les exigences de qualité sont mises en vente et portent le marque «Le Gruyère AOP» sur l'étiquette, die alle Qualitätsanforderungen erfüllen, werden verkauft und tragen die Marke «Le Gruyère AOP».

Only the wheats that meet all of these strict quality criteria are allowed to be sold under «Le Gruyère AOP» label.

Les insales n'ayant pas les wheats de qualité requis n'ont pas le droit d'être étiquetés «Le Gruyère AOP».

Labels, die nicht alle Qualitätsanforderungen erfüllen, erhalten keine «Le Gruyère AOP»-Zubehörung.

Wheats failing to meet required quality standards will not be labelled as «Le Gruyère AOP».

La commission de fromagerie a siégé 6 fois en 2019. 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. Ces séances ont été consacrées à chercher des solutions pour l'acheminement du lait vers la fromagerie en lien avec la fermeture future des locaux de coulage pour répondre au cahier des charges du Gruyère AOP. D'autres membres de l'APLG, le chef de projet et le délégué du Conseil d'administration Pascal Surchat ont souvent été associés aux séances.

De nombreuses séances ont aussi eu lieu dans le cadre de l'APLG pour les questions de livraisons du lait et pour la nouvelle fromagerie.

Deux séances d'informations aux producteurs ont eu lieu le 9 décembre 2019 puis le 20 janvier 2020 en lien avec la collecte du lait, à la nouvelle fromagerie et à son financement, aux contrats d'achat du lait puis au projet et à son financement.

### Le marché du Gruyère AOP

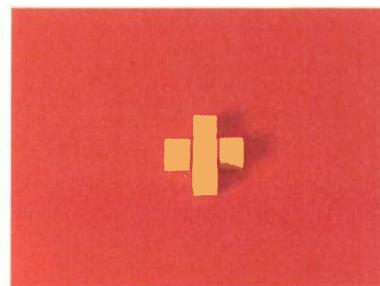
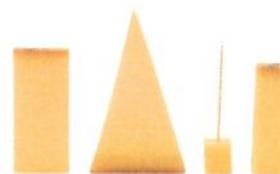
Un record de consommation de Gruyère AOP avec plus de 30'000 tonnes de vente globale.

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 portent ses fruits avec comme perspective une augmentation des prix au 1<sup>er</sup> avril 2020.

L'arrivée de la pandémie du COVID-19 laisse planer quelques doutes sur l'évolution future tout en notant que les consommateurs dans cette période de crise semblent rester fidèles à des produits de base et bien identifiés.

Les bons résultats des deux dernières années tant en Suisse qu'à l'étranger montrent que Le Gruyère AOP est bien positionné pour affronter des temps plus difficiles.

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 677'463 hôtes dont 181'909 ont visité l'exposition. Cela représente une augmentation de 6 % pour les visiteurs par rapport à l'exercice 2018. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 874'792.- soit un prix moyen de Fr. 4.80 par visiteur. Grâce à ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 63'319.-.



Souper du personnel – novembre 2019

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. Elles informent les visiteurs en 3, voire 4 langues, tant sur Le Gruyère AOP que sur toutes les questions liées au tourisme.

Tout au long de l'année, de nombreuses animations, sous la responsabilité de Mme Emmanuelle Barras, se déroulent à La Maison du Gruyère et participent à sa visibilité.

**Janvier – février – Mars :** Les films-conférences de terroirs d'ici et d'ailleurs

**Printemps :** Atelier de Pâques – Journée du Lait

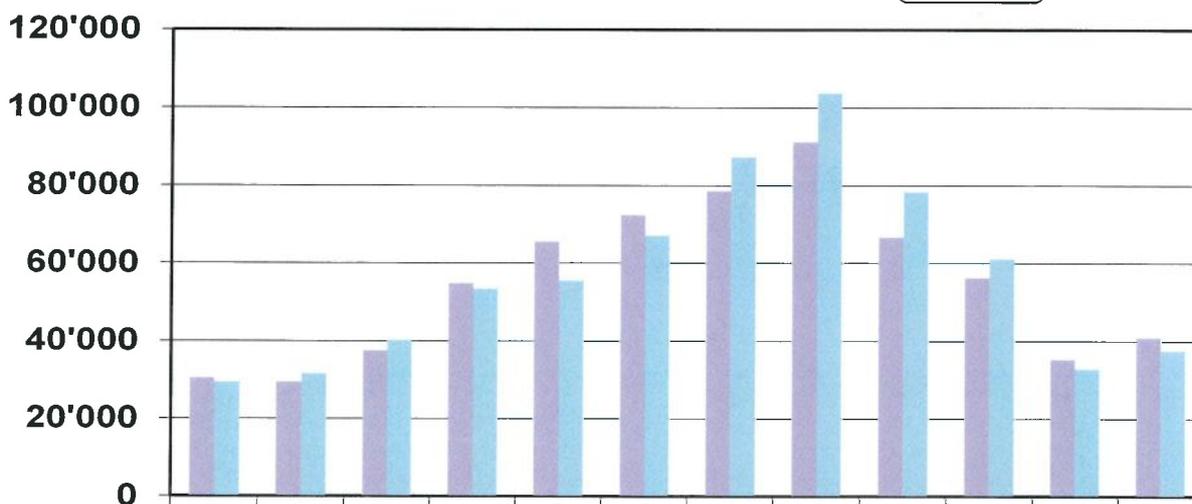
**Automne :** Bénichon au Restaurant – Quinzaine artisanale – Nuit des Musées

**Hiver :** Exposition de peinture – Atelier de Noël – Fabrication au feu de bois tous les dimanches dans le chalet de la confrérie jusqu'au début mars.



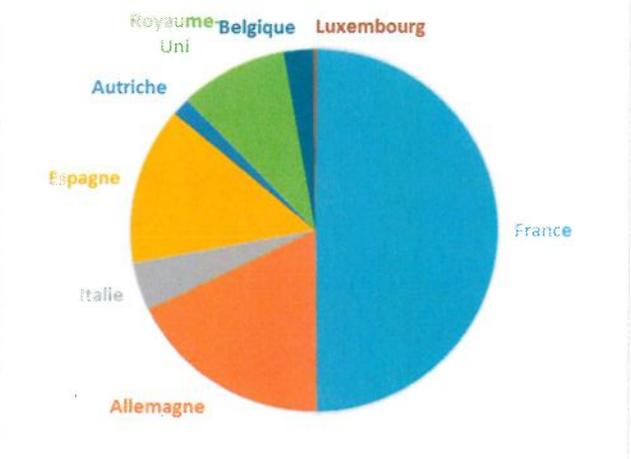
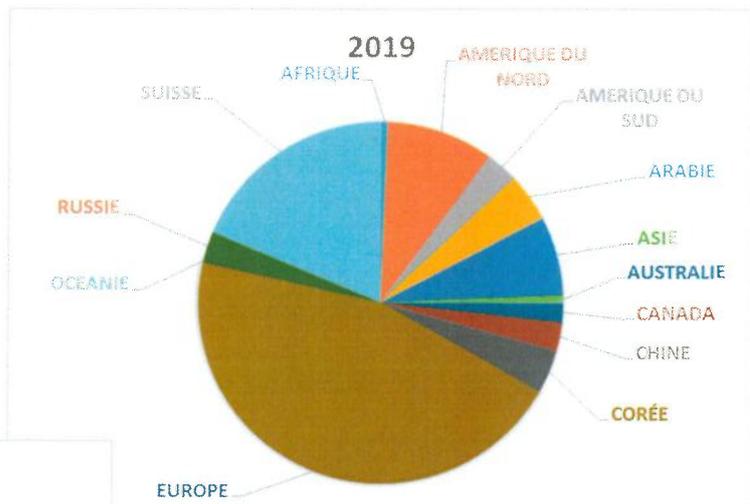
### Comparaison hôtes 2018/2019

+ 3%



Compteur 18	30'45	29'40	37'53	54'72	65'51	72'36	78'47	91'07	66'66	56'16	35'31	40'87
Compteur 19	29'33	31'57	40'24	53'28	55'46	67'04	87'23	103'6	78'23	61'08	32'82	37'52

Nos visiteurs viennent du monde entier pour découvrir Le Gruyère AOP. La visite de l'exposition « Le Gruyère AOP, voyage au cœur des sens, 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, hébreux, néerlandais, persan, roumain et turc.



La commission de marketing a tenu 1 seule séance en 2019. Elle a principalement échangé sur les périodes d'exploitation intermédiaire de La Maison du Gruyère. Elle a été moins active au profit de la commission de muséographie. 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.

Les dépenses consacrées à la **promotion**, à l'**animation** et à la **publicité** se sont élevées à Fr. **102'028.-**. 25% concerne des **annonces** destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. 50% 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, 2% des frais d'impression. **20% concerne les animations.**

En collaboration avec **Switzerland Cheese Marketing** et les fromageries de démonstration **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 de l'Asia Pacific Workshop à Lausanne et du Switzerland Travel Mart à Lucerne en 2019. Des occasions uniques de rencontrer des tours opérateurs du monde entier lors de rendez-vous programmés de 15 minutes. 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. **264'460.-** pour 2019. En contrepartie de ce soutien, une bande rouge de ralliement aux fromages de suisse et à 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)

## Nouvelle Maison du Gruyère muséographie

La commission pour le choix de la muséographie s'est réunie à 7 reprises en 2019. Elle était composée des personnes suivantes :

**Isaline Deléderray-Oguey**, doctorante et chargée de cours à l'UniNE pour le master en études muséales, **Monique Durussel-Rudaz**, conseillère communale à Gruyères, en charge du tourisme et de la culture, **Le bureau d'architectes frundgallina**, lauréat du concours d'architecture, **Daniel Koller**, secrétaire romand de PSL (Producteurs suisses de lait), membre du conseil d'administration de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères », **Peter Maeder**, 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 », **Marie L'Homme**, représentante de l'Interprofession du Gruyère et membre de la commission de marketing de La Maison du Gruyère, **Catherine Merian-Bussard** et **Christine Raboud** membres de la commission de marketing de La Maison du Gruyère, **Fabienne Porchet**, Directrice de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères », **Eva Saerens**, Restaurant de La Maison du Gruyère, membre de la commission de marketing de La Maison du Gruyère, **Philippe Voillat**, chef de projet pour la nouvelle Maison du Gruyère

Un appel d'offre pour dossiers de candidature a été lancé dans la Revue Museums.ch 2018 et dans le magazine « Accrochages » de juillet et août 2018. Elle a été reprise et diffusée par différents canaux et réseaux sociaux.

La commission s'est réunie le 20.11.2018 et a choisi 5 dossiers sur la base d'une évaluation tenant compte du dossier de présentation, du site internet, de l'impression générale, des forces et faiblesses.

Les agences retenues ont reçu un cahier des charges, comportant 23 articles sur 17 pages. Ils ont été invités à développer un projet sur la base de ce dernier.

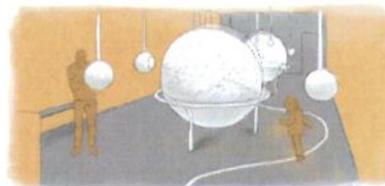
A l'article 19, PERIMETRE DE LA SCENOGRAPHIE ET CONSIDERATIONS GENERALES, il était écrit : De l'arrivée sur le site jusqu'à son départ, le visiteur doit percevoir le monde du Gruyère AOP et se sentir invités à vivre l'expérience du Gruyère AOP.

Le choix de la commission s'est porté sur le projet des agences

**wapico & cine3D**  
Le Gruyère forever

Ce choix a été entériné par le conseil d'administration en date du 29 octobre 2019.

Une réunion avec l'agence **Wapico de Berne** dirigée par **René Walker** et **Ciné3D**, les fribourgeois **Fred et Samuel Guillaume** a eu lieu le 17 décembre 2019 pour définir 9 points de fil rouge à suivre pour la mise en œuvre et la réalisation qui seront suivies par une **commission de muséographie** composée de **Daniel Koller** représentant des Producteurs suisses de lait et membre du conseil d'administration, **Pierre-Alain Morard** directeur de l'Union Fribourgeoise du tourisme, **René Pernet** membre fromager du comité de l'Interprofession du Gruyère, **Marie L'Homme** collaboratrices du marketing de l'Interprofession, **Catherine Mérian-Bussard** et **Christine Raboud** commission marketing de la Société coopérative, **Jacques Ecoffey** fromager de La Maison du Gruyère, **Philippe Voillat** et **Fabienne Porchet**.



<https://wapico.ch/fr/> <http://cine3d.ch/> pour patienter en attendant de découvrir la suite....

## Restaurant et Marché gruérien

Les vitrines du Gruyère AOP et des produits du terroir répondent toujours 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. Les deux entités sont labellisées « produits du terroir fribourgeois »

**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 se consolide. La clientèle locale est stable et fidèle. Les offres pour séminaires, assemblées, banquets, soirées d'entreprises poursuivent leur développement.

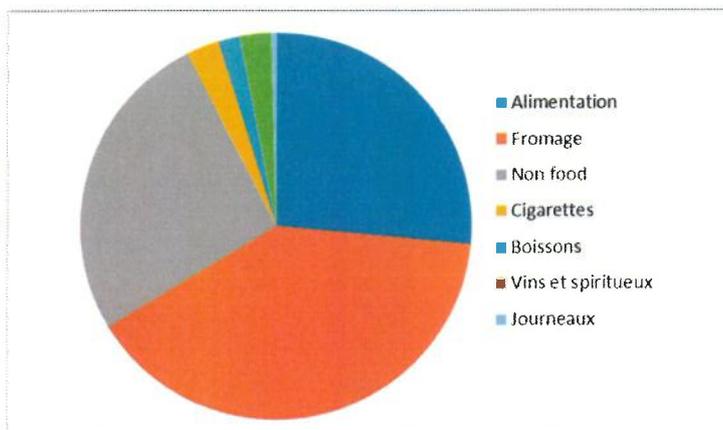
**La collaboration est fructueuse et porteuse d'idées.** Ils méritent des félicitations et des remerciements pour leur présence chaleureuse, leur disponibilité, l'accueil des invités et des journalistes, leur participation aux animations et à l'atelier de cuisine lors de la Nuit des Musées.



*Eva Saerens, Christian et Matthieu Chassot*

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

A noter que **plus de CHF 18'000.- 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. 42'000.- de chiffre d'affaire.



## Finances de la société

Le conseil d'administration propose d'attribuer le **bénéfice 2019** dans son entier à un fond de réserve pour rénovations futures. Il s'élève à **Fr. 38'853.56**.

Des amortissements et provision pour investissements futurs ont pu être effectués à hauteur de **Fr. 692'900.-**.

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 nécessitent des réparations tout en tenant compte du projet futur. Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 205'682.-** et **Fr. 9'730.-** pour la gestion du parking.

Fromagerie et locaux de coulage	Fr. 126'546.-	Bâtiment conciergerie	Fr. 37'902.-	Accueil	Fr. 11'327.-
		Marché gruérien	Fr. 7'567.-	Restaurant	Fr. 22'340.-

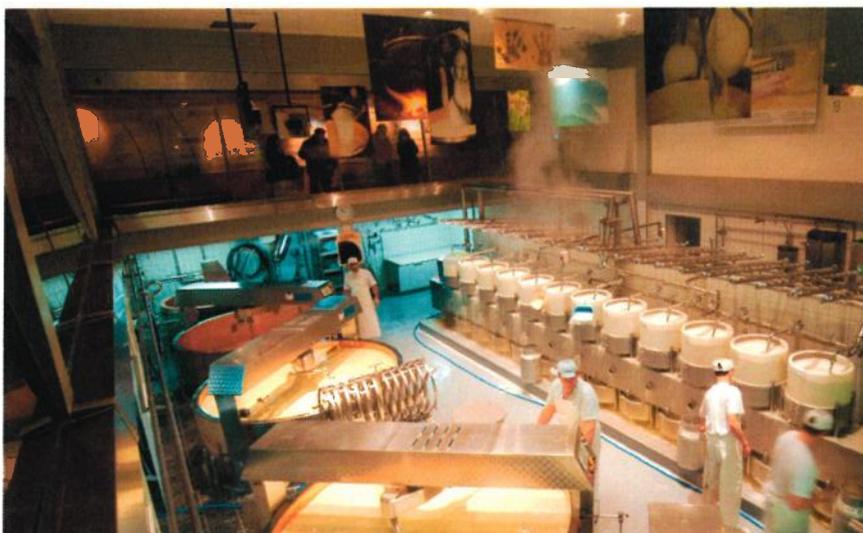
**Une attention particulière est toujours portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.**

**Fr. 499'689.-** 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 2019, l'**hypothèque** s'élève encore à **Fr. 636'000.-** et les prêts à **Fr. 446'336.-**. 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, en mode vision vers le futur... proche et un peu plus lointain...**



Les activités déployées au cours de cette année 2019, **20<sup>e</sup> année d'existence de La Maison du Gruyère**, ont été très nombreuses pour pérenniser sa visibilité et son rayonnement. Tant par ses actions de communication variées, pour aujourd'hui et demain, que par les préparatifs soutenus pour le renouveau de La Maison du Gruyère, pour un plus tard, nous avons une démarche proactive.

Cependant, un visiteur inattendu est venu chambouler le début de cette année 2020 et vaciller quelque peu la vision vers le futur.

Depuis le 17 mars, Le Marché gruérien est ouvert uniquement de 7h30 à 12h15 principalement pour les besoins des habitants de la commune et quand même pour quelques touristes égarés. Le Restaurant sert des repas à domicile ou à l'emporter. La visite est fermée. La Maison du Gruyère est en semi-léthargie.



Grâce au Gruyère AOP dont elle est l'ambassadrice, aux multiples synergies qui existent entre La Maison du Gruyère, les acteurs touristiques, culturels et l'Interprofession du Gruyère, nous demeurons confiants. Nous relèverons le défi de communiquer et de nous adapter pour acquérir de nouveaux visiteurs et leurs offrir une expérience dans le respect des règles édictées par l'Office fédéral de la santé publique.

Des remerciements sont adressés à La Gruyère Tourisme, à l'Union Fribourgeoise du Tourisme, à Suisse Tourisme et à Switzerland Cheese Marketing 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