



Société coopérative
«LAITERIE DE GRUYERES»
La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

Rapport d'activité 2017



Présenté à l'assemblée générale du 24 avril 2018

Message du Président



Dans le trend des années passées, la Maison du Gruyère a gardé toute son attractivité en 2017 pour atteindre un nouveau record de visiteurs.

Ainsi, l'accueil jamais démenti du restaurant par la famille Chassot, du magasin et de la visite par le team féminin de Fabienne Porchet, donnent un élan supplémentaire pour passer à la concrétisation du nouveau projet présenté à la dernière assemblée générale.

Comme chacun le sait, il y aura encore bien des écueils à passer afin que cette nouvelle construction devienne une belle réalité. Les premiers pas effectués l'année dernière sont encourageants. A ce titre, il faudra trouver la bonne coordination pour rassembler ce superbe puzzle tout en garantissant un travail efficace entretemps. Il est donc primordial que l'on continue dans cet esprit au chacun tire à la même corde, que cela soit autant à l'interne entre les différents acteurs des lieux, producteurs de lait, fromagers et restaurateurs, mais également avec les architectes, voisins et différentes autorités.

Il semble que tout soit propice à faire de Pringy, un joli centre d'activité et de tourisme, propre à permettre à Gruyères, à la Gruyère et au Gruyère AOP de rayonner à travers la Suisse et le monde.

Voilà un but attractif à atteindre, tout en sachant ménager nos forces pour concrétiser ce bel élan.

Philippe Bardet
Président de la
Société coopérative
Laiterie de Gruyères

Organigramme de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



2017

Assemblée générale

53 porteurs de parts sociales – 20 présents

Elle a eu lieu
le 27 avril 2017

Conseil d'administration

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

6 séances ont eu lieu en 2017.

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

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 env. 12 équivalent pleins-temps.

Secrétariat, facturation, planning, 40%	Accueil, réception, 215%	Animation, décoration, 20%	Marché gruérien, 570%	Locaux de coulage
Isabelle Bussard	Emmanuelle Barras Nadine Dafflon Céline Delacombaz Corine Gremaud	Emmanuelle Barras Nadine Dafflon	Responsable : Olga Campos Vendeuses : Alcina Correia Maria Ferreira Elisabete Da Costa Sylvia da Silva Ilza Doutaz Carole Mauroux Claudine Monney Esther Stulz	Catherine Fracheboud et Sophie Saverys , Lessoc Francisca Grangier , Enney
Mandat, comptabilité, 12.5% de janvier à juin FSFL*, Véronique Chassot	Caroline Conus /Esther Stulz/Inès Reinhart	Conciergerie 25%		
Comptabilité Dès juin, 40%	Etudiantes, 90%	Famille Rufino Andrade		
Violaine de Poret	Agnès, Constance, Manon, Mylène, Katia		Etudiantes, 115%	
			Claudia, Joana, Katia, Laura, Manon, Valentine, Zoé	

*FSFL Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie

Résultats du concours d'architecture

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

Présentation du projet lauréat lors de l'assemblée générale du 27 avril 2017

Le projet « Muja » *
est le projet lauréat du concours
d'architecture

**Le bureau frundgallina SA de
Neuchâtel, Jean-Claude Frund et
Antonio Gallina en sont les
architectes.**

**quartier de bois prêt à être fendu pour en faire des tavillons*



Jean-Claude Frund et Antonio Gallina ont été sensibles au thème principal et à l'usage du lieu. Ils sont établis à Neuchâtel depuis près de 20 ans et leur bureau compte actuellement une quinzaine de collaborateurs. Ils aiment la région et se sentent un peu fribourgeois de par leurs études à l'école d'ingénieurs de Fribourg.

La proposition met en évidence l'importance de reconnaître la Maison du Gruyère dès son approche et invite le visiteur à une expérience unique, celle de découvrir une culture et un savoir-faire en s'imprégnant d'un paysage naturel et d'une architecture tirant ses références dans l'histoire bâtie de la région.

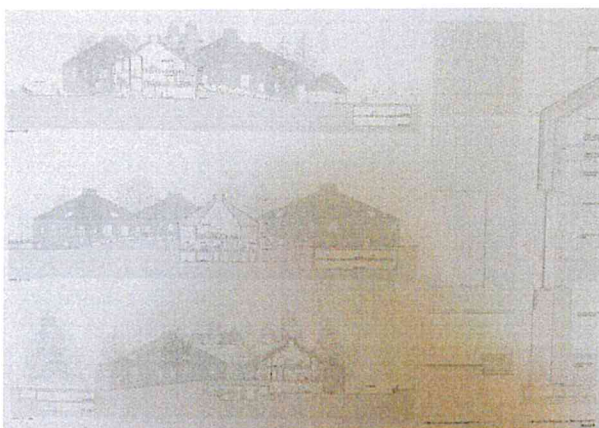
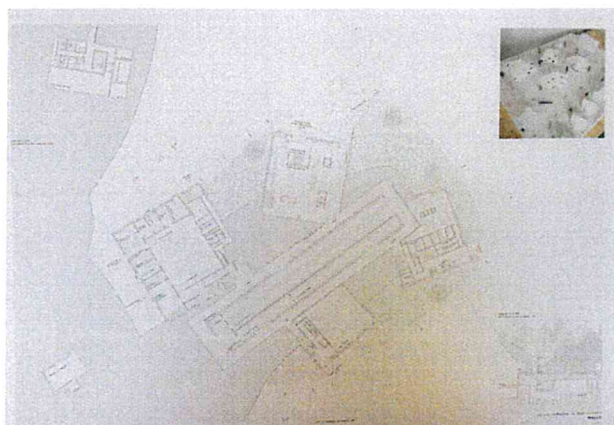
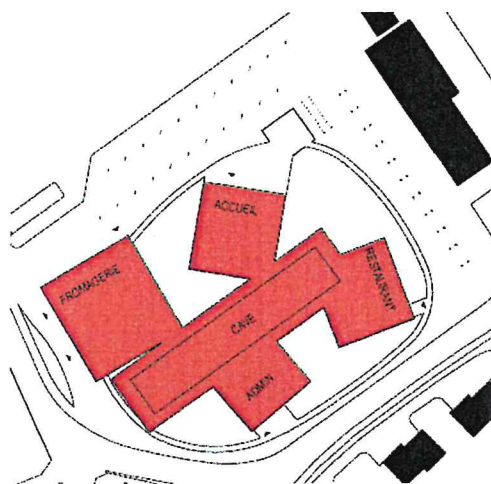


Pour la Société coopérative « Laiterie de Gruyères », ce projet est à l'image du Gruyère AOP et de sa filière associant corporativement plusieurs entités dans l'Interprofession du Gruyère : producteurs de lait, fromagers et affineurs. Autour des caves et de l'espace de verdure centrale, le lait se transforme en Gruyère AOP. Le visiteur pénètre dans ce monde pour vivre l'expérience du Gruyère AOP.



Prévision de planning des travaux :

- Mise à l'enquête: dès l'obtention du PAD pour le Centre de Pringy
- Permis de construire : 2019
50 ans après la première fromagerie de Pringy
- Début des travaux: 2021
- Mise en exploitation de la nouvelle Maison du Gruyère: 2022 - 2023



Le projet « mujya » a rapidement retenu une attention particulière de la part des membres du jury, et ce de par sa proposition très audacieuse et différente des autres projets.

En effet, la composition proposée « renverse » l'organisation actuelle. Le développement d'un espace extérieur ouvert central, écrin verdoyant dont la topographie intègre la cave à fromage existante, est proposé à l'emplacement où tous les autres projets implantent une nouvelle et importante composition volumétrique.

Le vernissage du concours a eu lieu le 27 avril en fin de journée à la maison d'accueil de Montbarry au Pâquier où les projets sont restés exposés pour le public jusqu'au 7 mai.



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

23 projets ont été déposés. Ils se répartissent géographiquement dans la zone AOP avec 13 projets fribourgeois, 7 vaudois, 2 neuchâtelois et 1 jurassien. 2 projets fribourgeois, 2 vaudois, 1 jurassien et 1 neuchâtelois sont dans les 6 premiers rangs.

6e rang : AAAG architectes sàrl, Gédéon Adebe à Fribourg – no 20 Learning from Gruyère

5^e rang : Background Architecture sàrl, Jael Villat à Lausanne – no 11 Poya

4^e rang : Thomas Wegener à Lausanne – no 14 Forum

3^e rang : Comamala Ismail Architectes, Toufiq Isamil-Meyer à Delémont – no 19 AOP

2e rang : Dupont Architectes SA, Francis et Philippe Dupont à Ursy – no 13 Trintchi

1^{er} rang : frundgallina SA, Jean-Claude Frund et Antonio Gallina à Neuchâtel – no 15 mujyà

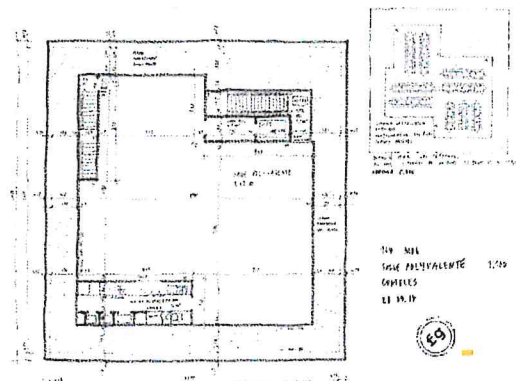
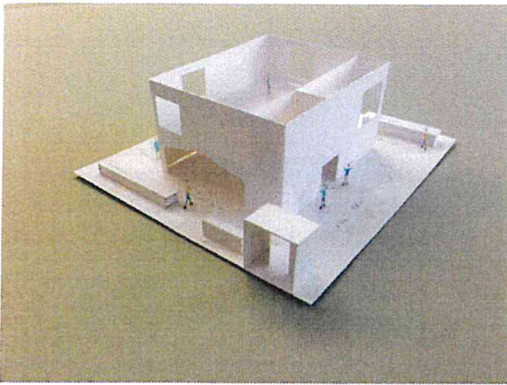
Le rapport du jury peut être téléchargé sur le site internet :

<https://www.lamaisondugruyere.ch/exposition-des-projets-du-concours-darchitecture-et-resultats-du-concours/>

La Société coopérative, par son président, a remercié tous les participants à ce concours d'architecture ainsi que les membres du jury et adressé ses félicitations aux lauréats.

Phase d'avant-projet

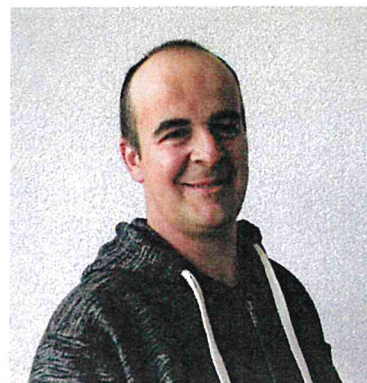
Cette première phase a permis de travailler chaque maison avec ses futurs utilisateurs. Les plans ont été définis avec plus de précisions en tenant compte des besoins de chaque secteur. Les architectes du bureau Frundgallina, Jean-Claude Frund et Aziz Temel, ont rencontré et écouté attentivement les fromagers, les restaurateurs, l'Interprofession du Gruyère pour la partie administrative, la commission de marketing élargie de deux membres du conseil d'administration, Daniel Koller et Peter Maeder, pour la partie accueil et marché gruérien. Le conseil d'administration et la direction de la société coopérative ont assuré le suivi des décisions.



Une **attention particulière** est portée sur les espaces de visites en lien à l'alimentation, sur les concepts d'exposition, sur le **thème de la scénographie et de la muséographie en générale**. Une procédure d'appel d'offres pour dossiers de candidature est en préparation.

En parallèle, la **commune de Gruyères** a réuni les différents propriétaires du secteur du centre de Pringy pour définir les besoins en lien à l'élaboration du PAD demandé pour cette zone. Un appel à projets sur invitation de quatre bureaux d'architecture ou d'urbanisme a été lancé pour élaborer un **concept d'aménagement du centre de Pringy**. Le jury s'est réuni le 21 novembre 2017. Les partenaires concernés et la commune ont mandaté le bureau lauréat afin de finaliser le PAD en vue d'une demande préalable auprès des services de l'Etat. La société coopérative est représentée par sa directrice.

**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 2017. En effet, elle a atteint 3'434'004 tonnes. Malgré la diminution du nombre d'exploitations laitières, les quantités ont augmenté de 29 tonnes.

Dans la filière du Gruyère, une restriction de 7 % sur les 3 premiers mois a été mise en place. Pour le reste de l'année 2017, les producteurs ont pu produire le 98% de leur droit de livraison. Pour 2018, la quantité à produire est remontée à 100 %, avec toujours le barème des 3/9 (quantité limitée sur les 3 premiers mois) en vigueur.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP est resté très stable en 2017. Il était de 83.795 ct/kg de janvier à mars pour passer à 83.815 ct/kg d'avril à septembre, puis 84.155 ct/kg d'octobre à décembre. Ce prix est le prix payé au producteur, sans tenir compte du supplément volume de 0.5 ct/kg ainsi que des divers bonus ou déductions.

Le prix moyen du lait industriel pour l'année 2017 est de 66 ct/kg de lait pour le lait A, 48 ct/kg de lait pour le lait B et 30 ct/kg pour le lait C. Le prix du lait industriel est totalement inacceptable et de nombreuses exploitations laitières cessent la production de lait.

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.

APLG	Président Cédric Pharisa	Vice-Président Charly Rime	Caissier Jean Both	Secrétaire 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 2018		Membre Philippe Gremaud	Membre Dominique Pharisa	Membre Nicolas Pythoud
		Producteur, Villars-sous-Mont	Producteur, Estavannens	Producteur, Les Sciernes d'Albeuve et membre du conseil d'administration

NEW

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.

Plus de lactose amonté
Plus d'acides gras
10% de plus de protéines
10% de plus de matière grasse

10% de plus de protéines
10% de plus de matière grasse

10% de plus de protéines
10% de plus de matière grasse

10% de plus de protéines
10% de plus de matière grasse

Les livraisons de l'année 2017 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 5'913'430 kg soit une augmentation de 9.1 % par rapport à 2016.

Les livraisons de nos producteurs ont été supérieures durant les mois de mars à décembre en raison de l'augmentation des quantités à produire. Le taux à 98 %, ainsi que le report de l'an précédent de 2 % et les sous-livraisons que les producteurs ont annoncé (env. 4 %) nous ont permis d'attribuer à chaque producteur un taux de 104 % pour 2017.

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



Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2017

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Sciemes	Villars-Mont	Autres	Crémo	Total	Comparaison	Comparaison	Livraisons
											2016	2015	Pricing
janvier	51'078	162'395	138'051	82'646	49'187	7'844	8'765			499'966	-10.8%	-18.0%	
février	46'865	117'348	149'190	76'849	45'156	7'295	6'902			449'205	-8.6%	-18.5%	
mars	56'499	156'595	174'444	91'949	45'544	9'997	18'714			553'742	2.6%	1.3%	
avril	57'992	173'346	178'446	84'850	41'996	9'309	16'614			562'553	3.2%	-5.8%	
mai	56'134	139'613	160'474	112'769	59'193	9'562	17'296	1'531		556'572	1.1%	-0.2%	
juin	46'590	80'628	152'653	95'195	52'993	1'297	15'904			445'261	14.6%	-2.2%	
juillet	43'957	74'790	138'433	70'413	50'198		14'966			392'756	16.7%	6.3%	
août	41'390	65'600	128'353	58'719	50'362		14'591			359'014	14.6%	2.7%	
septembre	43'056	95'463	154'077	65'517	51'464	2'352	14'726	4'457		431'112	32.9%	9.2%	
octobre	52'030	140'407	210'453	80'859	54'670	5'013	10'096			553'727	26.4%	2.5%	
novembre	49'350	166'622	156'765	85'397	50'404	9'416	12'756			530'710	23.5%	1.0%	
décembre	54'724	158'434	175'975	110'347	52'913	12'533	13'686			578'812	14.5%	3.1%	
										0			
										0			
Total	599'464	1'531'240	1'917'314	1'015'310	604'280	74'618	165'216	5'988	0	5'913'430	9.1%	-2.3%	5'913'430

Cédric Pharisa, Président APLG

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



La moyenne des taxations de la période d'août 2016 à juillet 2017 est à 18.50 points, avec 2 mois à 19 points et 2 mois à 18 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.

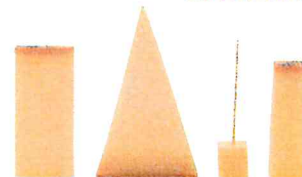
La commission de fromagerie a siégé 3 fois en 2017. Elle examine surtout les problèmes concernant la vente du lait, son transport, la qualité du lait et les procédures de contrôle, la transformation du lait et les relations entre producteurs et fromagers. Elle suit attentivement les problèmes techniques qui se posent à la fromagerie. Elle est composée de trois producteurs membres du conseil d'administration soit Cédric Pharisa, Nicolas Pythoud et Charly Rime, des fromagers Jacques et Nicolas Ecoffey, de Philippe Bardet et de Fabienne Porchet.

Le Gruyère AOP a connu une année 2017 réjouissante avec une production à 98% et des stocks idéaux en fin d'année. Avec 28'754 tonnes, il est le fromage le plus fabriqué en Suisse.

En outre la qualité est aujourd'hui optimale dans l'entier de la filière. Ce qui est également le cas à La Maison du Gruyère.

La consommation du Gruyère AOP en Suisse est passée de 52 à 56%. Les exportations se portent globalement bien à part la France.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



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 2017. 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. Une excursion d'étude a permis d'observer d'autres lieux. La signalétique, le parking, l'accueil ont fait partie des réflexions.

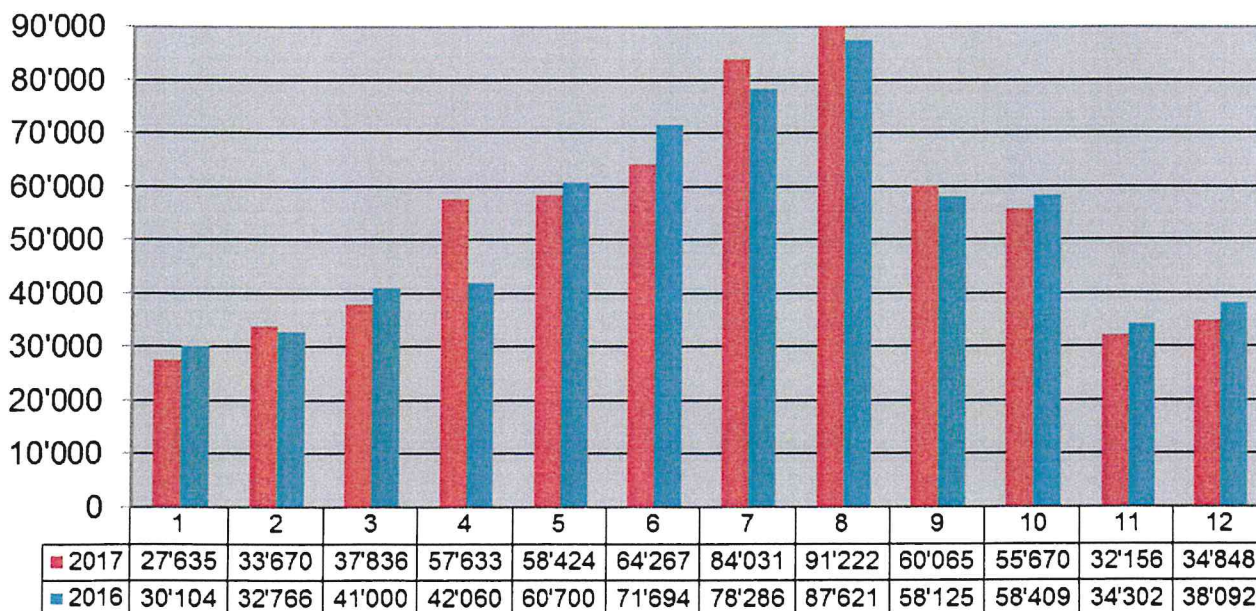
Accueil des visiteurs et publicité

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli 637'456 visiteurs dont 166'363 ont visité l'exposition. Cela représente une augmentation de 3.8% des entrées payantes par rapport à l'exercice 2016 et au meilleur nombre d'entrées depuis l'ouverture en 2000. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 812'948.- soit un prix moyen stable de Fr. 4.89 par visiteur. Par ce résultat la Commune de Gruyères a reçu des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 57'321.-.

Comparaison hôtes 2016/2017

2016 : 633'158 hôtes

2017 : 637'456 hôtes

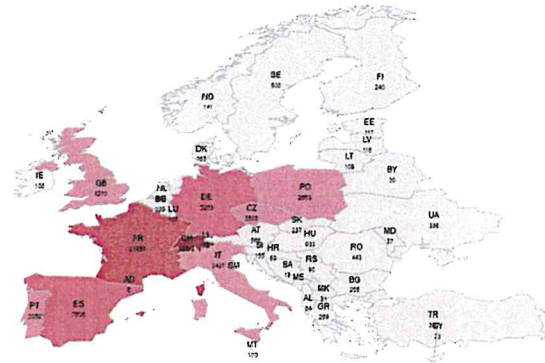


Les hôtesses offrent un accueil professionnel et de qualité sept jours sur sept. Elles sont à l'écoute des informations de la filière et de la région et informent les visiteurs en 3, voire 4 langues, tant sur Le Gruyère AOP que sur toutes les questions liées au tourisme.

Provenance des visiteurs

39%

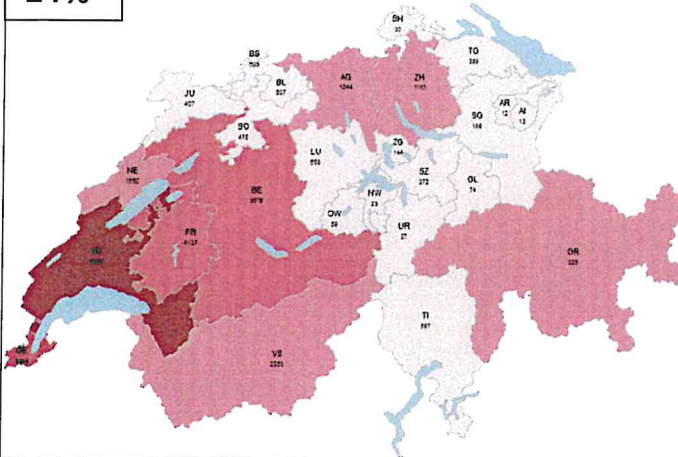
La Maison du Gruyère (2017)



**France 51%, Espagne 17%,
Allemagne 12%, Angleterre 10%,
Italie 6%, Belgique 2%, Autriche 1%**

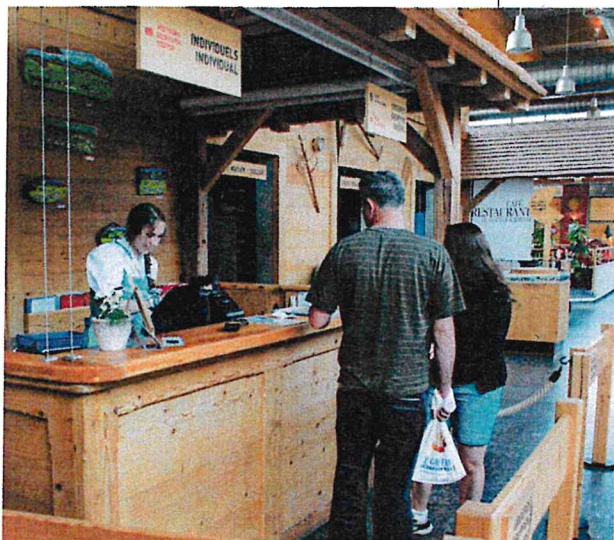
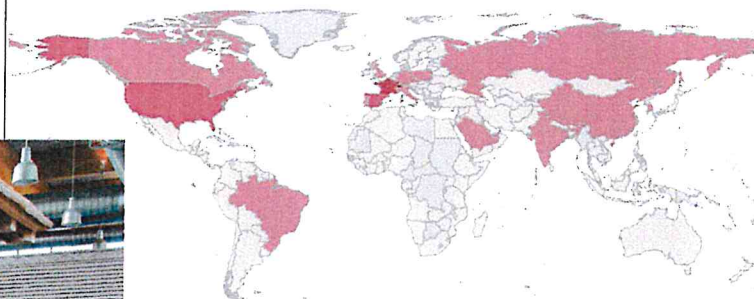
24%

La Maison du Gruyère (2017)



Alémaniques 33%, Romands 55%, Fribourgeois 12%

**Amérique du Nord 9 %, Asie 7%, Arabie 5%, Corée 4%,
Amérique du sud et Chine 3%, Canada et Russie 2%
Japon, Australie, Afrique 1%**



Les dépenses consacrées à la **promotion**, à l'**animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 85'113.-**. 37% concerne des annonces destinées aux caristes, aux écoles et au tourisme en Suisse, en Allemagne, en France et en Angleterre. 35% 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, 5% des frais d'impression. **19% concerne les animations.**

**4e Nuit des Musées
« Les Musées racontent des histoires »**

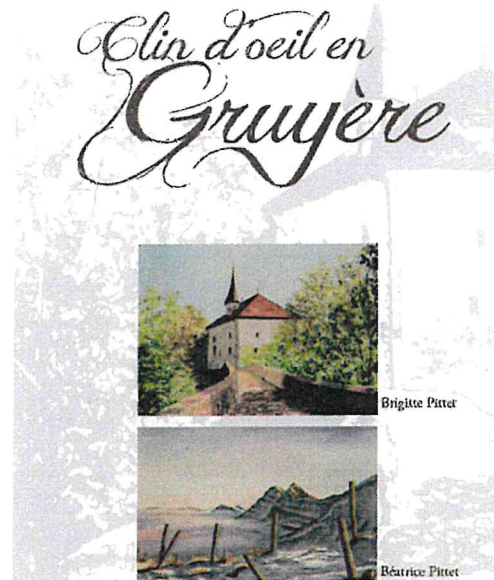
**Ateliers pour les enfants
à Pâques et à Noël**

**10e Quinzaine artisanale
en automne**

Fabrications au feu de bois

Journée du lait Bénichon

**Cycle de Films de Terroirs
d'ici et d'ailleurs**



**Exposition
d'aquarelles**
du 11 novembre au 3 décembre 2017

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

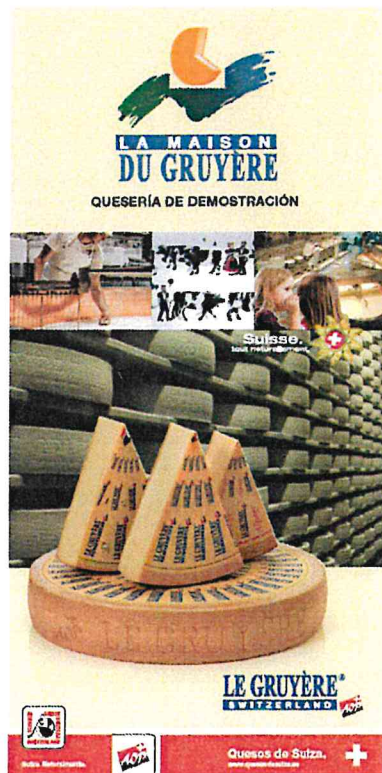
avec les TPF
cartes journalières transport et entrée



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

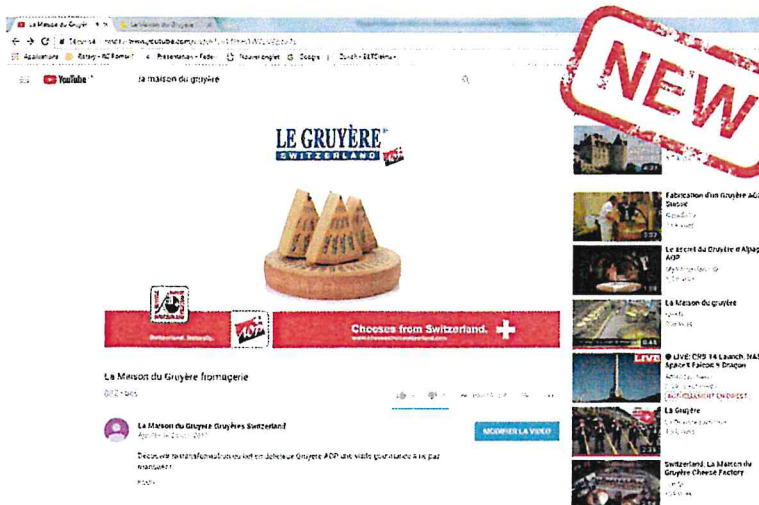
Switzerland Cheese Marketing soutient, en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère, la promotion de la marque au travers de La Maison du Gruyère. Une contribution de plus de Fr. 400'000.- payée à 50/50, est versée à titre de participation aux dépenses de la publicité. Chaque visiteur reçoit par exemple une **barquette de dégustation**. Ce poste a coûté Fr. 235'807.- pour 2017. 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.

Home page du site internet



Vidéo de La Maison du Gruyère sur Youtube

<https://www.youtube.com/watch?v=ldPhmTW72V8>



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. Les offres pour séminaires, assemblées, banquets, soirées d'entreprises se développent.

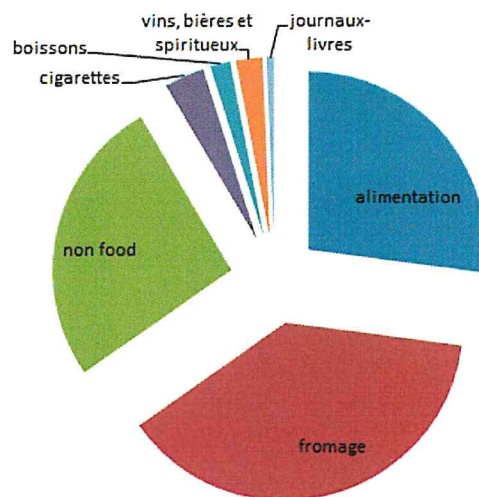
La collaboration est fructueuse et porteuse d'idées. Ils méritent des félicitations et des remerciements pour leur présence chaleureuse, leur disponibilité, l'accueil des invités et des journalistes, leur participation aux animations et à l'atelier de cuisine lors de la Nuit des Musées.

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

A noter que **plus de CHF 13'000.- 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. 36'000.- 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 est à l'écoute des informations leur permettant de servir au mieux nos hôtes. Elles portent une attention constante sur la présentation et la qualité des produits comme sur l'aménagement et l'entretien du Marché gruérien. Il est important de maintenir un caractère convivial en veillant à une bonne visibilité des différentes offres.



Finances de la société

Le conseil d'administration propose d'attribuer le **bénéfice 2017** dans son entier à un fond de réserve pour rénovations futures. Il s'élève à **Fr. 85'114.28**.

Des amortissements et provision pour investissements futurs ont pu être effectués à hauteur de **Fr. 754'103.-**.

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. 233'896.-** contre Fr. 222'578.- en 2016.

Fromagerie et locaux de coulage	Fr. 150'400.-	Bâtiment conciergerie	Fr. 44'404.-	Accueil	Fr. 14'401.-
		Marché gruérien	Fr. 9'276.-	Restaurant	Fr. 15'415.-

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

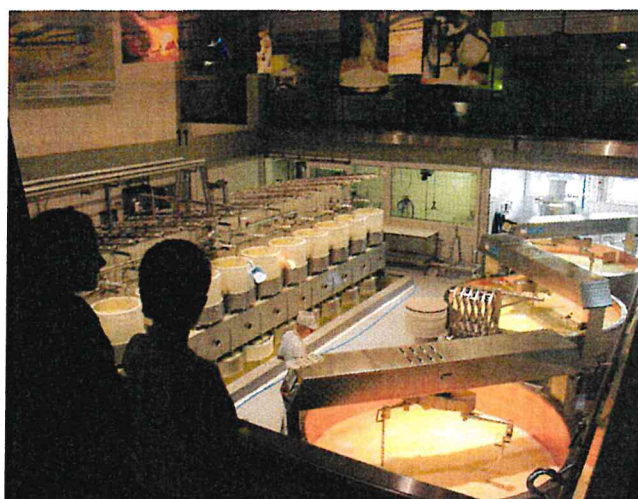
Des **investissements de Fr. 32'481.-** ont été réalisés en 2017. **Fr. 375'906.-** ont été investis dans le concours et les divers frais pour le futur de La Maison du Gruyère.

A fin 2017, **l'hypothèque** s'élève encore à **Fr. 1'060'000.-** et les prêts à **Fr. 521'248.-**.

Les montants suivants ont été remboursés soit au total **Fr. 354'056.-**:

Hypothèque	Fr. 250'000.00	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 affermit sa position actuelle tout en préparant son avenir



Les activités déployées au cours de cette année 2017 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.



Tout est mis en œuvre pour offrir à nos hôtes des services et des infrastructures correspondant à leurs attentes. Chaque année de nouvelles informations sont mises à leur disposition.

Pierre à fromage en pierre taillée (fin 19e siècle)

Utilisée pour la conservation de meule de Gruyère, achetée entière et revendue à la coupe, dans ce commerce familial d'Epalinges (VD)

Donateurs : J. et N. Meister Epalinges

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