

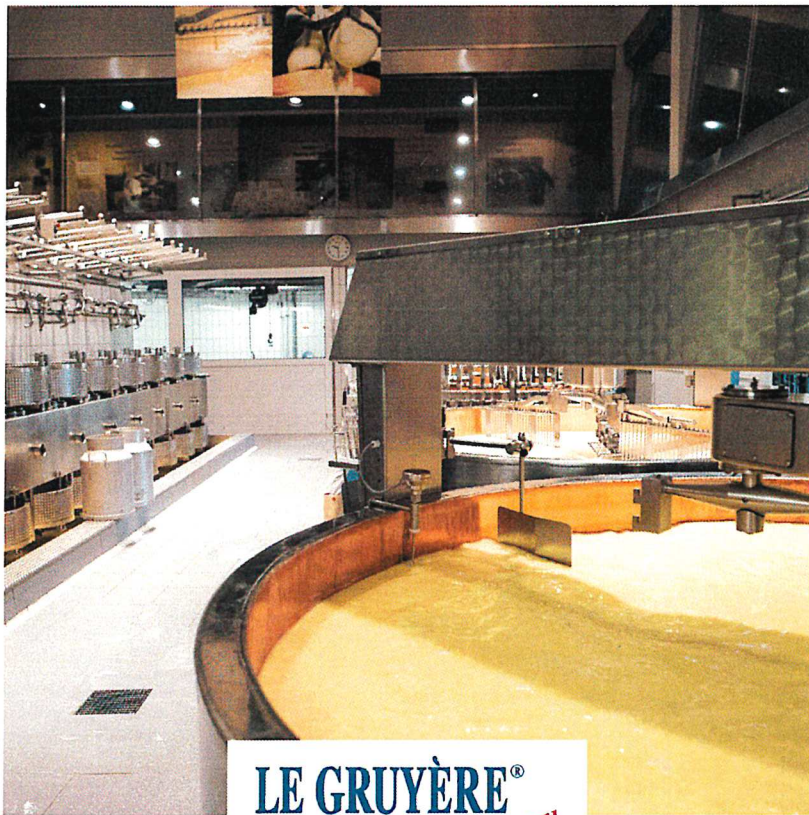


Société coopérative

«LAITERIE DE GRUYÈRES»

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

# Rapport d'activité 2020



## Message du Président



2020 est bien une année de contrastes pour la Maison du Gruyère. Même, les premiers mois de 2021 ne sont pas plus sereins dans le contexte touristique et d'accueil. Entre des moments de fermetures complètes, de semi ouvertures, de consommation sur la terrasse, la gestion de ce grand bateau n'est pas de tout repos. Les nerfs en prennent un sacré coup.

Malgré ce contexte compliqué, marqué par ce virus bien problématique, l'avenir de la société coopérative et du contexte touristique au pied de la colline de Gruyères, peut se reposer sur des fondamentaux solides qui ont fait ses preuves depuis le mois de mars 2020. Grâce à l'excellente image dont jouit le Gruyère AOP mais également sa qualité sans faille et son goût inimitable, jamais ce noble fromage n'a été autant consommé ces 12 derniers mois. Ce qui est encore plus réjouissant, ce brillant résultat est à constater autant en Suisse qu'à l'étranger. Ainsi, malgré des restrictions de déplacement, l'achat de Gruyère AOP sous toutes ses formes n'a connu aucun arrêt. Cette situation a permis de donner des quantités supplémentaires à produire pour 2021 dont a également pu profiter la fromagerie du site. Cet élan est de bon augure pour l'avenir et permet de maintenir la flamme d'une nouvelle Maison du Gruyère malgré toutes les embûches administratives et juridiques présentes dans ce dossier.

A l'heure d'écrire ces mots, on peut remercier toute l'équipe de la Direction de la Maison du Gruyère qui fait en sorte que l'accueil reste au top tant dans le cadre de la visite que du Marché Gruérien. Bien entendu, le pendant à cet accueil est le côté restauration où le sourire reste de mise malgré les entraves à la bonne conduite d'une entreprise dont les règles ne sont pas toujours compréhensibles. Là également, tous nos remerciements.

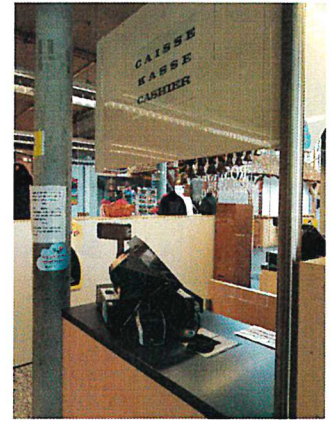
Le poumon de cette démarche est la fromagerie avec une élaboration de Gruyère AOP d'excellente tenue grâce à la livraison régulière de lait de qualité irréprochable.

A l'heure des 20 ans de la reconnaissance du Cahier des charges du Gruyère AOP, force est de constater que cet édifice repose solidement sur la protection du nom Gruyère et que cela reste la pierre angulaire sans laquelle l'avenir serait bien moins serein. C'est bien en s'appuyant sur cette fondation que l'on pourra construire rapidement la nouvelle Maison du Gruyère.

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



# Rapport d'activité 2020 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »





# Organigramme 2020 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



## Assemblée générale extraordinaire

Elle a eu lieu le 21 janvier 2020 - 53 porteurs de parts sociales – 38 présents

## Assemblée générale ordinaire

Elle a eu lieu le 24 juin 2020 - 53 porteurs de parts sociales – 26 présents

## Conseil d'administration

7 séances ont eu lieu en 2020

Les points forts : • développements futurs • livraisons de lait • administration générale de la Société

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| Président<br><b>Philippe Bardet</b><br>Directeur<br>de l'Interprofession<br>du Gruyère | Vice-Président<br><b>Cédric Pharisa</b><br>Producteur, Epagny<br>Président de l'APLG | Membre<br><b>Daniel Koller</b><br>PSL, Producteurs<br>suisse de lait | Membre<br><b>Peter Maeder</b><br>Direction des Institutions<br>et de l'Agriculture,<br>Etat de Fribourg | Membre<br><b>Nicolas Pythoud</b><br>Producteur, Les Sciernes<br>d'Albeuve |
| Membre<br><b>Charly Rime</b><br>Producteur, Enney                                      | Membre<br><b>Pascal Surchat</b><br>FSFL*   | Membre<br><b>François Morand</b><br>FSFL*                            | Membre<br><b>René Cotting</b><br>Prolait  | Membre<br><b>Nicolas Schmutz</b><br>AFR**                                 |

## Fiduciaire

BDO SA, Fribourg

## Direction

Fabienne Porchet  
direction générale, RH,  
marketing, 100%



## Collaboratrices et collaborateurs

Le personnel de la société coopérative est composé de 19 collaboratrices fixes, 3 collaborateurs fixes, 9 étudiants correspondant à env. 14 équivalents plein-temps sous contrat. En 2020, 6589.5 heures ont été compensées par les RHT.

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <p>Chef de projet, 100%<br/><b>Philippe Voillat</b></p> <p>Secrétariat,<br/>facturation,<br/>planning, 40%<br/><b>Isabelle Bussard</b></p> <p>Comptabilité,<br/>finances, admin RH<br/>40%<br/><b>Violaine de Poret</b></p> | <p>Accueil, réception,<br/>205%<br/><b>Emmanuelle Barras</b><br/><b>Nadine Dafflon</b><br/><b>Frédérique Fragnière</b><br/><b>Corine Gremaud</b><br/><b>Inès Reinhart</b></p> <p>Etudiantes<br/><b>Constance, Emma,</b><br/><b>Katia, Mylène</b></p> | <p>Animation,<br/>décoration, 25%<br/><b>Emmanuelle Barras</b><br/><b>Nadine Dafflon</b></p> <p>Conciergerie 25%<br/><b>Famille</b><br/><b>Rufino Andrade</b></p> | <p>Marché gruérien, 590%<br/>Responsable :<br/><b>Olga Campos</b><br/>Vendeuses :<br/><b>Alcina Correia</b><br/><b>Sylvia da Silva</b><br/><b>Lénia Dias</b><br/><b>Claudine Monney</b><br/><b>Samantha Orr</b><br/><b>Esther Stulz</b><br/><b>Corinne Terry</b></p> <p>Etudiantes, 135%<br/><b>Amélie, Taline, Fiona,</b><br/><b>Laura, Manon</b></p> | <p>Locaux de coulage<br/><b>Catherine Fracheboud</b><br/><b>Daniela Delacombaz,</b><br/><b>Francis Fracheboud,</b><br/>Lessoc<br/><b>Francisca Grangier,</b><br/>Enney</p> |
|---|--|---|--|--|

\*FSFL Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie \*\*AFR Association des fromagers romands



## Nos jubilaires

Quel beau parcours et quel engagement remarquable, nous adressons notre reconnaissance et nos plus vives félicitations aux ambassadrices et ambassadeurs du Gruyère AOP.



**Isabelle Bussard**, 20 ans, adjointe administrative

Elle a rejoint la Société coopérative « Laiterie de Gruyères » pour un poste de Secrétaire – Hôtesse d'accueil à 20%. Au fil des ans, son pourcentage entre accueil et administration a passé à 40% qui sont depuis 8 ans dédiés totalement au poste d'adjointe administrative.

**Nadine Dafflon**, 20 ans, hôtesse d'accueil, animation et décoration

Avec quelques variations de % près, elle est toujours fidèle au poste à 40%. L'accueil de nos hôtes n'a plus de secret pour elle et elle le fait toujours avec le sourire. Ses talents créatifs s'expriment dans la décoration adaptée à chaque saison comme aussi dans les ateliers pour les enfants.

**Rufino Andrade**, 20 ans, conciergerie

Il assume avec son fils l'entretien de La Maison du Gruyère au quotidien. Rufino travaillait déjà dans l'ancienne fromagerie. Pendant le confinement ils ont ripoliné tous les espaces publics.

**Olga Campos**, 20 ans à La Maison du Gruyère et depuis fin 2012 employée de la Société coopérative, responsable du Marché gruérien

Avec un travail à 70% elle est la personne de référence pour tous les contacts avec les fournisseurs et pour la gestion de l'achalandage. Elle a aussi à cœur le bon fonctionnement général.

**Ilza Doutaz**, 10 ans à La Maison du Gruyère et, de fin 2012 à début 2021 employée de la Société coopérative, vendeuse caissière au Marché gruérien.

\*\*\*\*\*

**Philippe Bardet**, 21 ans de Conseil d'administration, entrée en 1999, président depuis fin 2006, directeur de l'Interprofession du Gruyère.

**Charly Rime**, 21 ans de Conseil d'administration, entrée en 1999, Société de laiterie de Enney, producteur de lait

**Nicolas Savary**, 10 ans de Conseil d'administration, entrée en 2010 et jusqu'au printemps 2020 comme représentant de la FSFL.



## Nouvelle Maison du Gruyère

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



**Nous sommes prêts !** Nous avons avancé aussi vite que possible mais devons être patients aussi longtemps que nécessaire !

Après le retour des préavis des différents services cantonaux en réponse à la demande d'autorisation préalable, nos architectes ont intégré les remarques dans le projet, tant dans les parties architecturales que techniques en vue de la demande définitive.

Le contenu des préavis ne touchant ni les fondements ni la structure du projet, le Conseil d'Administration a décidé d'avancer dans la planification d'exécution du projet et la préparation pour les appels d'offres, sans attendre le permis de construire, dans le but de ne pas retarder l'avancement du projet et de pouvoir commencer les travaux dès le permis en mains.

**Les détails des installations** de fromagerie, des installations techniques, des apports énergétiques et du projet architectural **ont été repris et coordonnés avec les spécialistes et les personnes concernées** dans le but d'assurer le bon fonctionnement et l'ergonomie, tant pour les fromagers que pour les utilisateurs et visiteurs.

Cette phase est maintenant terminée. **La préparation des appels d'offres est en cours** en commençant par l'élaboration des plans de construction qui permettront de rédiger, et d'accompagner, les textes de soumissions.

### **Trois commissions de bâtisse ont été nommées :**

Pour l'étape 1 (fromagerie et parking)

Pour l'étape 2 partie touristique

Pour l'étape 2 partie IPG)

Elles auront pour tâches de gérer et suivre les activités du chantier dans les limites des compétences attribuées par le Conseil d'Administration.

Le devis a été repris en répartissant les montants par partie d'ouvrage et par porteur de projet :

L'APLG pour la fromagerie

L'IPG pour le bâtiment administratif

La Société Coopérative pour l'accueil-marché, le restaurant, le parking et son pavillon d'accès

Une clé de répartition pour les frais communs (aménagements extérieurs, raccordements énergétiques, parties communes, frais administratifs, etc.) a été convenue entre les porteurs de projet.



En collaboration avec les sociétés Wapico et Ciné 3D, la commission muséographie a réalisé la conception de la future scénographie. S'il est trop tôt pour en dévoiler les contours, je peux déjà vous dire que c'est un magnifique et captivant parcours didactique qui attendra nos futurs visiteurs.

Depuis début mars 2021, une maquette au 1:150 et un grand écran présentent notre projet aux visiteurs avec comme principal objectif, outre de les informer sur les travaux à venir, de leur donner envie de revenir voir la nouvelle Maison du Gruyère dès son inauguration.



Le dossier de demande de permis de construire est finalisé mais les procédures administratives liées au PAD (Plan d'Aménagement de Détail) et PED (Plan d'Équipement de Détail) ne permettent pas, au moment d'écrire ces lignes, de le mettre à l'enquête.

Le PED doit définir les équipements et les flux dans le périmètre du PAD à savoir les secteurs de la gare, de La Maison du Gruyère, de la place du village (home et maison de commune) et du quartier des Berges de l'Albeuve. Excepté le déplacement des conduites d'eaux claires et usées, le sujet principal nous concernant est la route et le passage sous-voies pour l'accès au parking.

Deux commissions ont été créées à cet effet, avec comme objectif de mettre à l'enquête le PED ce printemps :

- COTEC pour tous les aspects techniques où nous sommes représentés par nos architectes
- COFIL pour le pilotage où nous sommes représentés par le soussigné

**Pour pouvoir déposer notre demande de permis de construire, nous devons attendre que les documents du PAD et du PED soient transmis au canton par la Commune.** L'étude des trois dossiers peut se faire en parallèle, mais l'autorisation de construire ne pourra nous être accordée qu'après la validation du PAD et du PED.

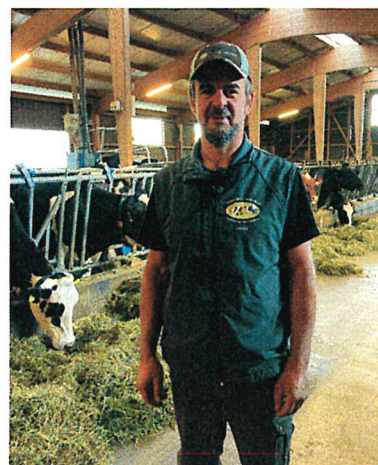
Le calendrier subit un décalage qui, à ce stade, pourrait voir la 1<sup>ère</sup> étape (fromagerie et parking) se réaliser plutôt en 2022-2023 et la seconde en 2024-2025 avec une ouverture de la Nouvelle Maison du Gruyère en été 2025. Il faut espérer que ce nouveau calendrier puisse être tenu car les installations de la fromagerie et certaines structures commencent à montrer d'inquiétants signes de fatigue et d'usure.

**Nous suivons ces procédures de près et faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour faire activer les choses.** Parce que ce projet de nouvelle Maison du Gruyère le vaut bien !

Philippe Voillat, chef de projet



**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 2020. En effet, elle a atteint 3.405 mio de tonnes. 45,9 % sont mis en valeur en production fromagère et la production de Gruyère AOP représente le 15% de cette mise en valeur. Les exploitations produisant du lait ont continué à diminuer.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP a augmenté à partir du 31 mars 2020 de ct 2.75/kg ce qui le porte à ct 88.09/kg lait, puis dès le 1<sup>er</sup> juillet de ct 021/kg lait pour le porter à ct 88.3. Ce prix est le prix payé au producteur, sans tenir compte du supplément volume de 0.5 ct/kg. Il ne comprend pas les bonus attribués pour la qualité et les teneurs du lait ou les déductions.

Le prix moyen du lait industriel pour l'année 2020 est de 60.19 ct/kg lait. Le prix du lait industriel a faiblement augmenté, tout en demeurant à un niveau beaucoup trop bas. De nombreuses exploitations laitières cessent aussi la production de lait industriel.

Les livraisons de l'année 2020 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'222'666 kg soit une augmentation de 2.5 % par rapport à 2019.

Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2020

| Mois         | Enney          | Estavannens      | Gruyères         | Lessoc           | Neirivue       | Sciernes      | Villars-Mont   | Autres        | Crema    | Total            | Comparaison 2019 | Comparaison 2018 |
|--------------|----------------|------------------|------------------|------------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------|------------------|------------------|------------------|
| janvier      | 51 826         | 167 837          | 185 675          | 90 383           | 49 022         | 15 419        | 11 113         |               |          | 571 275          | 0.5%             | -1.9%            |
| février      | 48 048         | 134 171          | 161 100          | 89 633           | 56 439         | 13 009        | 14 997         |               |          | 517 396          | 4.8%             | 6.3%             |
| mars         | 54 270         | 141 259          | 197 493          | 105 146          | 61 138         | 9 190         | 15 895         |               |          | 584 369          | 7.2%             | 11.2%            |
| avril        | 56 297         | 153 936          | 202 501          | 116 328          | 60 785         |               | 19 670         |               |          | 609 517          | 5.8%             | 7.5%             |
| mai          | 60 511         | 145 732          | 171 012          | 107 521          | 60 007         | 7 588         | 17 377         |               |          | 569 749          | -1.5%            | 5.5%             |
| juin         | 54 980         | 99 054           | 189 145          | 64 876           | 52 223         |               |                |               |          | 460 258          | -1.2%            | 4.5%             |
| juillet      | 45 889         | 80 739           | 182 094          | 67 127           | 54 404         |               | 3 777          |               |          | 434 029          | 7.6%             | 9.6%             |
| août         | 44 382         | 54 665           | 164 957          | 82 727           | 49 315         |               | 14 923         |               |          | 390 968          | 1.9%             | 7.2%             |
| septembre    | 41 850         | 107 994          | 159 732          | 85 179           | 35 418         | 5 185         | 17 666         |               |          | 453 023          | 8.7%             | 1.6%             |
| octobre      | 44 690         | 141 371          | 167 535          | 91 058           | 53 588         | 10 712        | 17 932         | 10 333        |          | 537 418          | -3.0%            | -0.4%            |
| novembre     | 47 226         | 158 510          | 161 818          | 89 784           | 46 254         | 10 581        | 15 080         |               |          | 529 231          | 2.0%             | 0.4%             |
| décembre     | 53 178         | 158 470          | 173 052          | 105 864          | 51 177         | 12 787        | 11 805         |               |          | 566 413          | 0.2%             | 1.4%             |
| <b>Total</b> | <b>603 324</b> | <b>1 543 737</b> | <b>2 116 112</b> | <b>1 075 724</b> | <b>629 770</b> | <b>84 452</b> | <b>160 215</b> | <b>10 333</b> | <b>0</b> | <b>6 223 666</b> | <b>2.5%</b>      | <b>4.2%</b>      |



## Rapport d'activité 2020 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »

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.

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

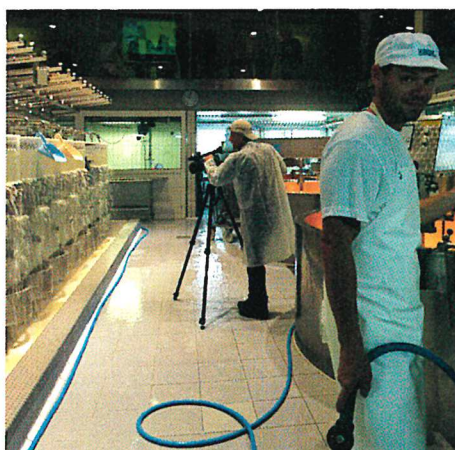
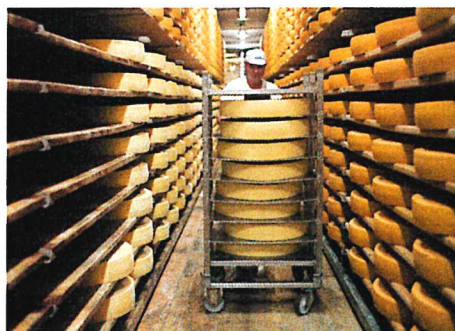
| <b>APLG 2020</b>  | <b>Président</b>  | <b>Vice-Président</b>  | <b>Caissier</b>   | <b>Secrétaire</b>  |
|---|---|--|---|--|
| Association des producteurs de lait de la Société coopérative | <b>Cédric Pharisa</b><br>Producteur, Epagny, et vice-président du conseil d'administration                | <b>Charly Rime</b><br>Producteur, Enney, et membre du conseil d'administration | <b>Jean Both</b><br>Producteur, Lessoc                            | <b>Eric Pythoud</b><br>Producteur, Albeuve   |
|   | Lors de l'assemblée annuelle 2020, Laurent Caille producteur à Estavannens, a remplacé Dominique Pharisa. |  |   |  |
|   |   | <b>Membre</b><br><b>Philippe Gremaud</b><br>Producteur, Villars-sous-Mont      | <b>Membre</b><br><b>Laurent Caille</b><br>Producteur, Estavannens | <b>Membre</b><br><b>Nicolas Pythoud</b><br>Producteur, Les Sciernes d'Albeuve, et membre du conseil d'administration |

### Cédric Pharisa, Président APLG

La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés apporte entière satisfaction. Contrairement aux autres secteurs qui étaient fermés ou fonctionnaient au ralenti, la fromagerie a montré une belle activité qui donnait vie à La Maison du Gruyère. Ils se sont adaptés aux besoins d'approvisionnement plus restreints et plus aléatoires du Marché Gruérien. Ils ont aussi accueilli quelques rares voyages de presse. Nous leurs en sommes gré.

La moyenne des taxations de la période d'août 2019 à juillet 2020 est de 19 points, avec 2 mois à 19.5 points, 8 mois à 19 points et 2 mois à 18.5 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.





## Le marché du Gruyère AOP

Malgré une augmentation bienvenue des prix au printemps 2020, cette année s'est soldée par un record de consommation du Gruyère AOP et du Gruyère d'Alpage AOP de quelques 31600 tonnes de vente globale.

En fin d'année, les stocks se trouvaient en situation relativement basse, tant en ce qui concerne la répartition en classe d'âge que du volume global.

Ainsi, sur la base de la gestion stricte de la qualité et des quantités, il a pu être décidé une augmentation globale du volume à produire de quelque 4%.

Fort des 20 ans de la protection du Gruyère AOP, la filière, au travers de son interprofession, peut se montrer sereine face à l'avenir grâce également au bon positionnement du Gruyère AOP dans les différents marchés qu'ils soient suisses ou plus lointains.



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 journalistes du monde entier.



En juin 2020, après un inventaire des procédures entre les différentes entités attirées à l'accueil de nos hôtes, le **label Q** est délivré pour la visite de La Maison du Gruyère.

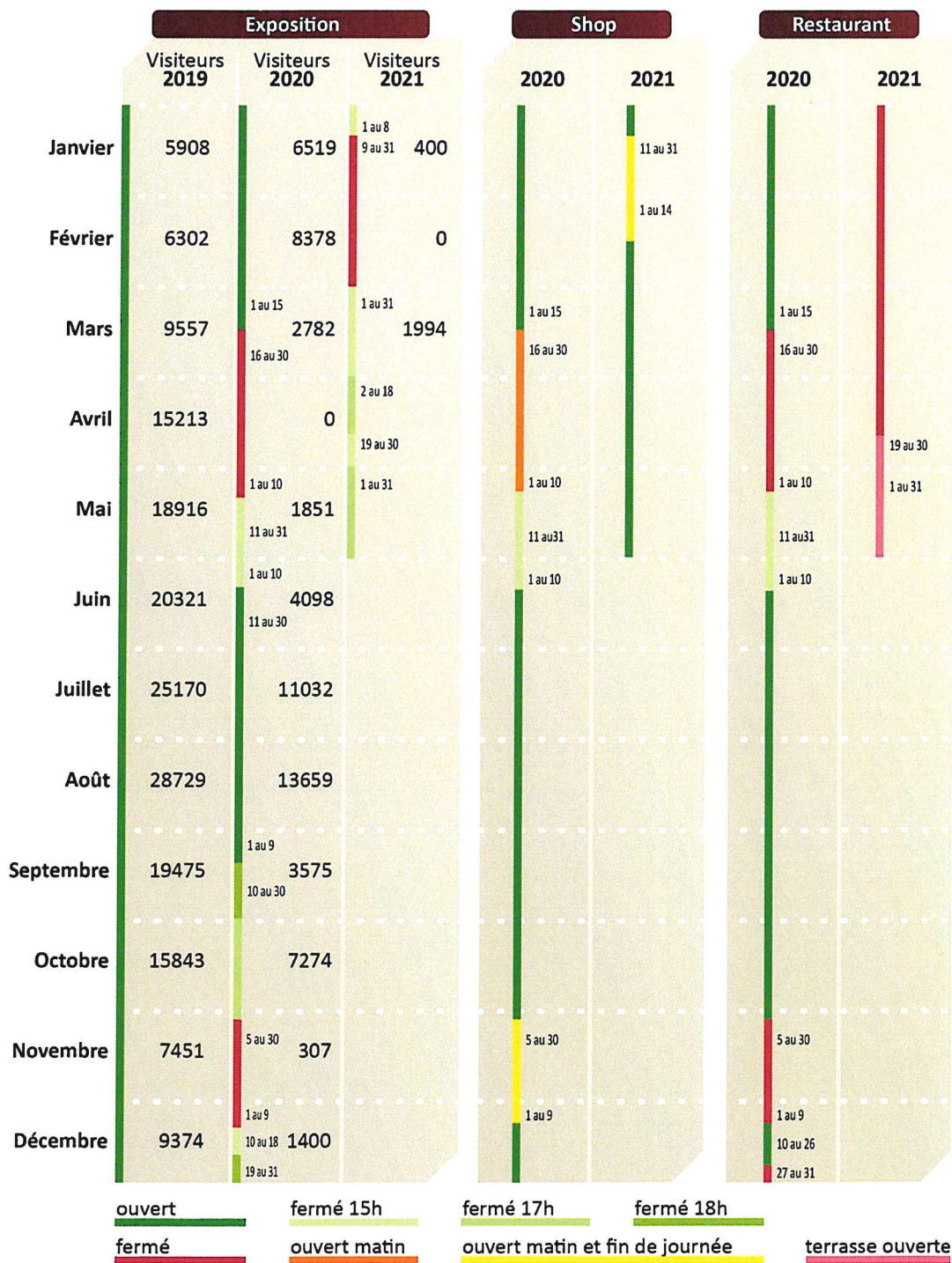
**Emmanuelle Barras** a été en charge de cette mise en place.





## 2020

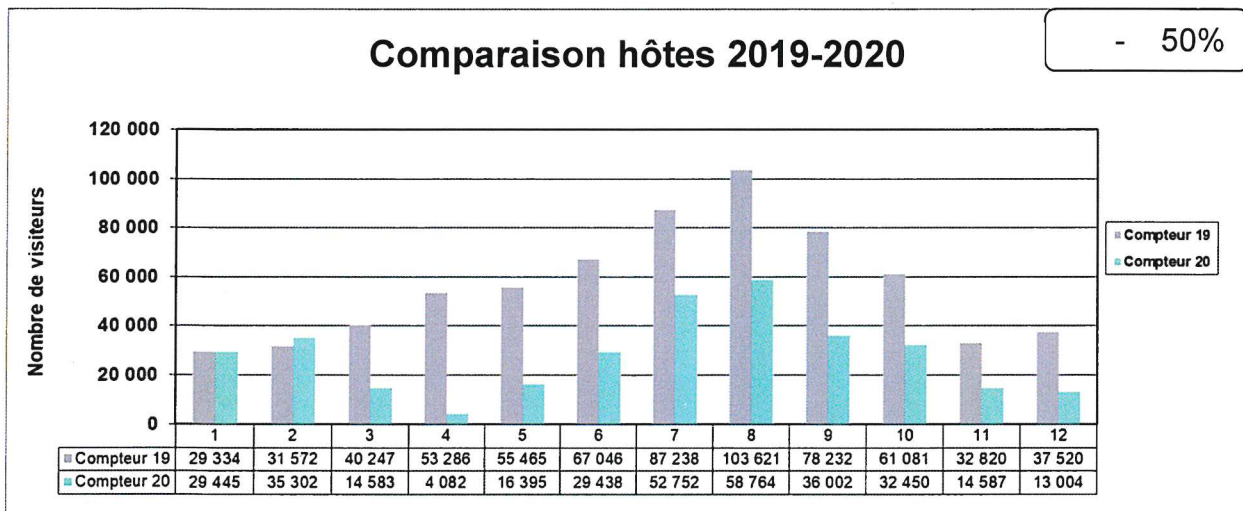
### Calendrier d'ouverture des sites



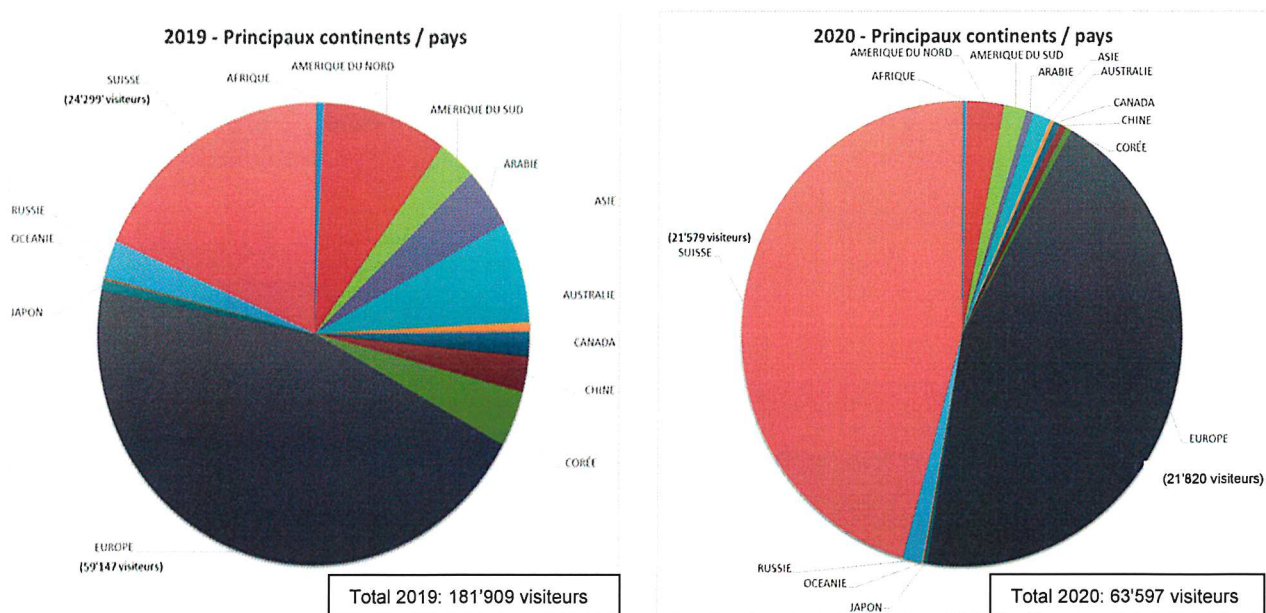
## Accueil des visiteurs et Marketing

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli 303'139 hôtes dont 63'597 ont visité l'exposition qui a été ouverte 275 jours au lieu de 365. Cela représente une baisse de 65% pour les visiteurs par rapport à l'exercice 2019. Les plans de protection COVID ont été adaptés au fur et à mesure en suivant les directives de l'Association des Musées Suisses.

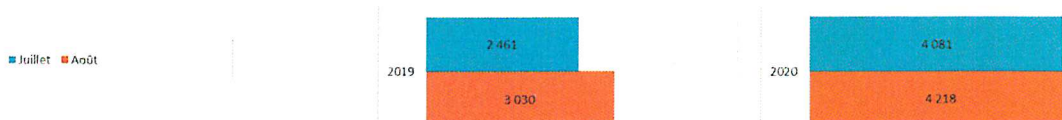
Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 299'376.- soit un prix moyen de Fr. 4.70 par visiteur. Des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 22'898.20.- ont été versées à la Commune de Gruyères.



En cette année particulière de pandémie, nos visiteurs sont venus principalement de Suisse et de l'Europe pour découvrir Le Gruyère AOP. Les visiteurs en groupes, qui représentent près de 30% habituellement, étaient presque totalement absents.



### Visiteurs suisses comparaison période estivale :





Une petite partie du programme habituel des manifestations a pu être organisée :

Janvier – février : Les films-conférences de terroirs d'ici et d'ailleurs  
 Automne : Bénichon au Restaurant – Quinzaine artisanale  
 Noël : atelier pour les enfants



Les dépenses consacrées à la **promotion**, à l'**animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 91'401.-**. Elles ont eu pour cible le public suisse principalement.

La **commission de marketing** a tenu **1 seule séance** et la **commission de muséographie** **3 séances** en 2020.

Avec le soutien de **Switzerland Cheese Marketing**, les fromageries de démonstration de **Gruyère**, d'**Appenzell** et d'**Emmental** comme aussi d'**Engelberg** et de **Tête de Moine** ont lancé en juillet le **Passeport Fromage suisse** pour inciter la clientèle suisse et de proximité à visiter plusieurs fromageries avec à la clé des réductions et un concours doté de beaux prix.



Nous avons aussi bénéficié de plateformes de communication très importantes comme principales partenaires de **Suisse Tourisme** et **avons participé** en ce début d'année 2021 aux **salons virtuels**, en **janvier, STM snow** et, en **mai, STM city** avec la participation de **La Gruyère Tourisme**. 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. 90'198.-** pour 2020. 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)



## 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. Les deux entités sont labellisées « produits du terroir fribourgeois ». Ils se sont adaptés au fur et à mesure aux règles de l'OFSP en mettant en place les plans de protection COVID demandés.

Le **Restaurant** a été durement touché par la pandémie avec seulement 269 jours d'ouverture au public en 2020 et une fermeture de plus de 3 mois 1/2 en ce début 2021. **Christian Chassot** et **Eva Saerens** ont relevé avec leur équipe, dès les premiers jours, le défi de proposer des menus du jour livrés à domicile ou à l'emporter qu'ils ont assumé 7/7. Ce service à la population locale et régionale est aussi une belle image pour La Maison du Gruyère. Ils méritent félicitations et remerciements.

Dès décembre, ils ont aussi proposé des mets en take-away.

Ils ont obtenu le label  en 2020.



**7/7\* MENUS DU JOUR LIVRÉS À DOMICILE OU A L'EMPORTEUR**

**CHF 15.-**  
Entrée, plat et dessert

Restaurant de la Maison du Gruyère  
**026 921 84 22**  
Appels de 7h30 à 15h

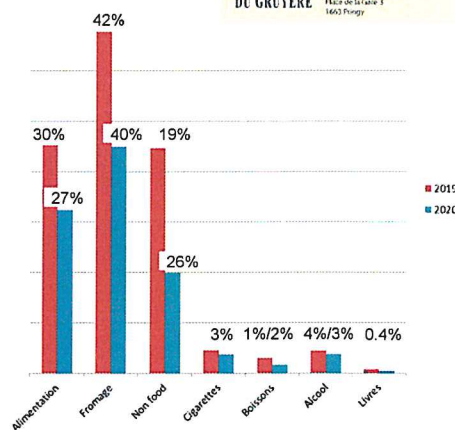
\*restes de midi uniquement

Zones de livraisons:  
Bulle, La Tour-de-Tréves, Prings, Epagny, Modéras, Brez, Le Pâquier, Enney

Restaurant de La Maison du Gruyère  
Place de la case à 1603 Prings

Le **Marché gruérien** est géré par la Société coopérative. Il est resté ouvert le matin entre mars et mai 2020 pour les habitants de la région ainsi que 7/7 durant toute l'année avec des horaires adaptés au flux des visiteurs et aux vagues COVID.

La mise en place des marchandises a été totalement revisitée pour correspondre aux attentes de nos visiteurs. Le fromage, les produits du terroir, les articles spécialisés et l'artisanat local ont été plébiscités. Le panier moyen a progressé de plus de 10% mais n'a pas compensé la baisse des ventes. La proportion des ventes de produits estampillés Le Gruyère AOP a augmenté.



Le % arrondi indique la part sur le chiffre d'affaire global



2020 - 20 ans de La Maison du Gruyère

**LA MAISON DU GRUYÈRE**  
FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION

Novembre:  
**-20% sur la fondue moitié moitié de la fromagerie**

Merci de votre fidélité!

**LE GRUYÈRE AOP**

Notre Fromage Suisse.



## Finances de la société

Le conseil d'administration a adopté à l'unanimité les comptes de la Société coopérative en date du 23 mars 2021 avec le résultat **d'une perte de CHF 202'758**. Les amortissements linéaires ont été effectués à hauteur de Fr. **527'000.-**. L'état des actifs demeure positif.

Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à Fr. **157'941.-**. Une attention particulière est toujours portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier.

|                                 |              |                       |              |            |              |
|---------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|------------|--------------|
| Fromagerie et locaux de coulage | Fr. 96'140.- | Bâtiment conciergerie | Fr. 29'124.- | Accueil    | Fr. 20'020.- |
|                                 |              | Marché gruérien       | Fr. 4'483.-  | Restaurant | Fr. 8'174.-  |

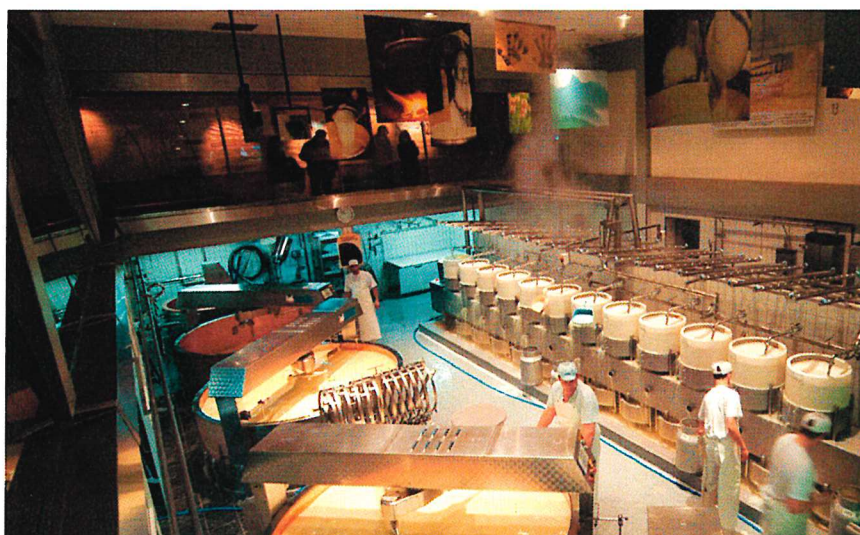
**Fr. 410'303.-** ont été investis pour le futur de La Maison du Gruyère. Cela correspond principalement aux charges d'avant-projet des architectes et bureaux d'ingénieurs.

A fin 2020, l'**hypothèque** s'élève encore à **Fr. 424'000.-** et les prêts à **Fr. 342'280.-**. 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.-**.

Le rapport de la fiduciaire précise en point 7, autres informations Covid 19, que la capacité de la Société Coopérative "Laiterie de Gruyères" à poursuivre son activité ne peut pas, du point de vue actuel, être considérée comme menacée au sens de l'art. 958a, al. 2 CO.





## Considérations finales

**La Maison du Gruyère, une identité confirmée, ponctuée par des inquiétudes et des incertitudes, surmontées par une capacité d'adaptation élevée et une grande flexibilité**



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. De nombreux défis ont été relevés pour accueillir nos hôtes et leur offrir une visite « Safe and Clean » dans une ambiance conviviale tout en assurant la protection de nos collaboratrices et collaborateurs. Dès que cela était possible, les visiteurs ont afflué et ont confirmé leur intérêt pour la découverte de l'exposition interactive comme aussi pour les produits du terroir au Marché gruérien et au Restaurant. L'expérience acquise au cours de l'année écoulée aura un impact durable sur la gestion de notre patrimoine et du sentiment d'identité qui nous motivent.

Ponctuée par les mises en place, les adaptations de planning et les communications qui suivaient chaque conférence de presse du conseil fédéral, cette folle année 2020 a été source de réflexions. Elle a confirmé que notre structure est solide comme aussi que le tourisme a bien une forte capacité de résilience. Les voyageurs sont en attente de repartir à la découverte du monde et de ses saveurs.

Des remerciements sont adressés à la confédération et au canton pour les mises en place de RHT et les soutiens. A La Gruyère Tourisme, à l'Union Fribourgeoise du Tourisme, à Suisse Tourisme et à Switzerland Cheese Marketing pour leur importante collaboration au renfort encore de 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, 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. C'est grâce à vous collaboratrices et collaborateurs de la Société coopérative, personnes travaillant sur le site que nous pouvons accueillir les hôtes du Gruyère AOP. En cette année particulière votre compréhension et empathie sont à relever car vous avez fait preuve de beaucoup de flexibilité. Soyez assurés de nos remerciements et de notre reconnaissance.

**Fabienne Porchet**  
Directrice de la Société coopérative  
Laiterie de Gruyères