



Société coopérative
«LAITERIE DE GRUYERES»

La Maison du Gruyère - 1663 Pringy-Gruyères

Rapport d'activité 2021



Présenté à l'assemblée générale du 6 mai 2022

Message du Président



Après 2020 comme ballon d'essai, 2021 a été une drôle d'année avec comme trame principale le Covid. Entre ouverture, semi-fermeture, organisation, annulation, tout fut compliqué dans le travail et l'accueil de la Maison du Gruyère.

Mais cette belle institution est restée bien debout avec ses quatre entités qui font comme quatre piliers sa grande force.

Ainsi, la fromagerie, malgré des absences pour maladie, a tourné à plein régime pour élaborer les quantités octroyées par l'Interprofession du Gruyère. Les producteurs ont ainsi répondu présent pour amener un lait de qualité dans les quantités voulues.

Le restaurant et tout le staff a fait ce qu'il a pu pour soit accueillir le client et touriste quand cela était possible ou soit en rendant service à la population en organisant les repas à domicile.

Le magasin, lui est resté ouvert pour remplir son service de proximité, avec toujours l'espoir de retrouver les visites touristiques de grande envergure.

L'équipe de l'accueil a dû composer avec les aléas des fermetures et ouvertures en attendant des jours meilleurs.

Toutes ces équipes sont restées très motivées malgré la difficulté. Chacun peut être félicité pour l'excellent travail accompli dans ces temps incertains avec le sourire en prime.

Ce constat est un gage pour l'avenir où nous espérons tous pouvoir commencer la réalisation de la nouvelle Maison du Gruyère avec en premier lieu la nouvelle fromagerie. Osons espérer que les oppositions pendantes seront rapidement réglées pour permettre d'aller de l'avant.

Aujourd'hui, malgré les incertitudes liées à la tendance haussière sur tous les marchés, le financement de ce complexe est réaliste. A ce titre, le soutien confirmé de l'Interprofession du Gruyère à la promotion annuelle ainsi qu'à la réalisation de la Muséographie est gage pour l'avenir de cet endroit « vitrine du Gruyère AOP » pour le visiteur du Monde entier.

Philippe Bardet
Président de la
Société coopérative
Laiterie de Gruyères

Aux ambassadrices et ambassadeurs du Gruyère AOP qui s'engagent toute l'année dans les différents secteurs de La Maison du Gruyère, nous adressons notre grande reconnaissance.



Soirée du personnel de la société coopérative, novembre 2021

Notre jubilaire 2021

Corinne Gremaud, 10 ans, hôtesse d'accueil
Elle reçoit et informe nos hôtes depuis mars 2011.
Elle a aussi pour tâche que tout fonctionne dans la partie exposition y compris le suivi des audioguides. Pour le montage de la décoration de Noël, elle seconde la titulaire.



Organigramme 2021 de la Société coopérative « Laiterie de Gruyères »



Assemblée générale

Elle a eu lieu par voie écrite en juin 2021 - 53 porteurs de parts sociales – 23 votes

Conseil d'administration

6 séances ont eu lieu en 2021

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

<p>Président</p> <p>Philippe Bardet Directeur de l'Interprofession du Gruyère</p>	<p>Vice-Président</p> <p>Cédric Pharisa Producteur, Epagny Président de l'APLG</p>	<p>Membre</p> <p>Daniel Koller PSL, Producteurs suisses de lait</p>	<p>Membre</p> <p>Peter Maeder Direction des Institutions et de l'Agriculture, Etat de Fribourg</p>	<p>Membre</p> <p>Nicolas Pythoud Producteur, Les Sciernes d'Albeuve</p>
<p>Membre</p> <p>Charly Rime Producteur, Enney</p>	<p>Membre</p> <p>Pascal Surchat FSFL, Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie</p>	<p>Membre</p> <p>François Morand FSFL, Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie</p>	<p>Membre</p> <p>René Cotting Prolait</p>	<p>Membre</p> <p>Nicolas Schmutz AFR, Association des fromagers romands</p>

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** étudiantes correspondant à env. **12** équivalents plein-temps sous contrat. En 2021, 3'024.9 heures ont été compensées par les RHT.

<p>Chef de projet, 100%</p> <p>Philippe Voillat</p>	<p>Accueil, réception, 205%</p> <p>Emmanuelle Barras Nadine Dafflon Frédérique Fragnière Corine Gremaud Inès Reinhart</p>	<p>Animation, décoration, 25%</p> <p>Emmanuelle Barras Nadine Dafflon</p>	<p>Marché gruérien, 570%</p> <p>Responsable : Olga Campos Vendeuses : Alcina Correia Sylvia da Silva Lénia Dias Claudine Monney Samantha Orr Esther Stulz Corinne Terry</p>	<p>Locaux de coulage</p> <p>Catherine Fracheboud Daniela Delacombaz, Lessoc Francisca Grangier, Enney</p>
<p>Secrétariat, facturation, planning, 40%</p> <p>Isabelle Bussard</p>	<p>Etudiantes, 20%</p> <p>Constance, Emma, Katia, Mylène dès novembre Jessica, Montaine</p>	<p>Conciergerie, 25%</p> <p>Famille Rufino Andrade</p>	<p>Etudiantes, 60%</p> <p>Amélie, Taline, Fiona, Laura, Manon dès septembre Audrey, Danaé</p>	
<p>Comptabilité, finances, admin RH, 40%</p> <p>Violaine de Poret</p>				

Nouvelle Maison du Gruyère

Philippe Voillat,
chef de projet
Rapport



Notre projet de Nouvelle Maison du Gruyère est **toujours dans la phase administrative** et notre demande de permis de construire n'a malheureusement pas encore pu être déposée. Nous espérons pouvoir le faire au printemps 2022.

Procédures en cours

Le Plan d'Aménagement de Détail (PAD), mis en consultation par la Commune de Gruyères, a fait l'objet de 2 oppositions qui sont en cours de traitement par les autorités.

Notre permis de construire ne pourra nous être délivré qu'une fois les PAD et PED (Plan d'Équipement de Détail) validés par le canton. Par-contre les démarches auprès des autorités cantonales peuvent se faire en parallèle.

Fromagerie

La commission de bâtisse s'est réunie à 5 reprises pour définir tous les détails de la conception de la fromagerie. Elle a notamment prévu l'**augmentation de la capacité des cuves de 6'000 à 6'400 l. et des presses de 2x 15 à 2 x 16 meules**, modifications validées par le Conseil d'Administration.

Le dimensionnement des installations d'énergies (ventilation, électricité, sanitaire, production de froid) a été sous-évalué lors de la phase d'avant-projet provoquant une adaptation des installations, des locaux et du système de récupération de chaleur.

Ces hausses dans les investissements sont supportables pour le projet et elles ont été intégrées au devis de construction.



Bâtiment administratif

La décision surprenante de l'Interprofession du Gruyère (IPG) d'acheter le bâtiment de la Pinte des Vernes pour en faire son siège administratif a **nécessité un travail important de modification du projet** tant pour la partie architecturale que pour les calculs d'approvisionnements en énergie et de plan financier. L'Interprofession a pris en charge tous les coûts relatifs à leur participation et au changement.

Pour la partie architecturale, nous avons étudié plusieurs variantes :

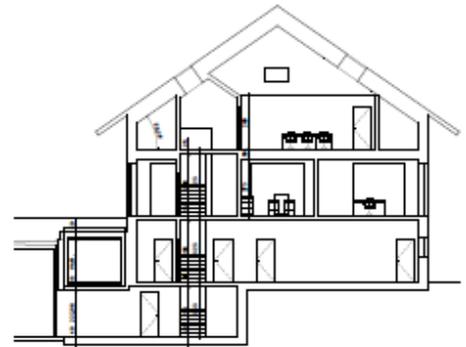
Suppression pure et simple du bâtiment administratif

Maintien du bâtiment tel que prévu et recherche de potentiels colocataires

Réduction du volume

Finalement, notre Conseil d'Administration a opté pour un bâtiment redimensionné permettant de garder l'idée architecturale initiale avec les 4 maisons et de répondre à nos besoins :

- Bureaux pour 4 à 5 personnes
- Salle de conférence indépendante pouvant être louée
- Local de pause pour tout le personnel de la société
- Archives, économat, local informatique, etc.
- Sorties de secours pour la cave et la galerie visiteurs



Muséographie

Malgré un rythme quelque peu perturbé par les mesures sanitaires, la commission muséographie a pu boucler le projet de conception avec les sociétés Wapico et Ciné 3D. Elle s'est réunie 4 fois en 2021. Ce cahier des charges détaillé est la base pour la future réalisation des différents postes de l'exposition. Le résultat est très prometteur et nous sommes impatients de pouvoir faire découvrir ce nouvel écrin à nos visiteurs.

Financement

Tous ces changements ont nécessité une **mise à jour du plan financier** et une nouvelle validation du budget par la banque est en cours.

Il tient compte de **l'apport financier important de l'Interprofession qui poursuit son soutien au projet** par l'augmentation conséquente de ses parts sociales et par un investissement prépondérant au profit de la future muséographie.

Pour garder l'investissement de la Société coopérative dans des proportions permettant de voir l'avenir sereinement, il a été décidé d'investir dans le bâtiment administratif redimensionné et de dédier à un tiers l'investissement et l'exploitation du parking. **Avec cette rocade**, motivée aussi dans l'alinéa suivant, **notre engagement financier est plus faible** et nous permet d'absorber les plus-values de la fromagerie ainsi que les éventuelles augmentations des matières premières. **L'impact sur le budget d'exploitation est également positif.**

Parking

Une réflexion sur la **mutualisation logique des parkings de Pringy** (300 places au total, dont 92 pour le nôtre) était en cours avec la Commune et le RSSG, porteur de projet pour le futur home, dans le but d'avoir un seul espace de parcage et un système commun de paiement.

Suite aux changements dans le financement de notre parking, nous avons mandaté ensemble une entreprise spécialisée pour analyser les différents modèles d'affaire possibles et les procédures de recherche d'investisseurs potentiels.

Autres projets

Depuis février 2022, les TPF ont commencé les travaux pour la **rénovation de la gare de Pringy** et la **construction de la trémie pour le passage sous-voies** de la route d'accès aux parkings.

Comme **les constructions du home et de la maison du Commune seront en partie en parallèle avec celles de la Nouvelle Maison du Gruyère**, une **rencontre de coordination** a eu lieu entre les maîtres d'œuvre et architectes des deux projets **dans le but de synchroniser les activités**, définir les zones respectives de chantier, organiser les flux, etc.

Même si l'on n'est pas encore dans la réalisation concrète, ces deux éléments sont des étapes préalables indispensables au bon déroulement des chantiers.

Calendrier

Selon la planification intentionnelle actualisée, les 2 phases de notre projet sont prévues à ce jour comme suit :

- Printemps 2024 : mise en service de la nouvelle fromagerie
- Été 2026 : ouverture de la Nouvelle Maison du Gruyère
- Un calendrier plus précis ne pourra être fixé qu'à la réception du permis de construire.

La patience est donc encore et toujours d'actualité !

Philippe Voillat, chef de projet



Chantier trémie TPF

**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 2021. En effet, elle a atteint 3.80 mio de tonnes, quantité presque identique à 2020. Les exploitations produisant du lait ont continué à diminuer.

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP était de 87.985 tout au long de l'année. Ce prix comprend le supplément volume de 0.5 ct versé par les fromagers ainsi que les 4.5 cts versés par la confédération déduit des diverses contributions à hauteur de 0.995 ct.

Les livraisons de l'année 2021 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'457'710 kg soit une augmentation de 3.3% par rapport à 2020. Les livraisons de nos producteurs ont été supérieures durant tous les mois de l'année à l'exception de mars et avril. Les cuves ne pouvant pas absorber les quantités de lait, une quantité de 29'296 kg de lait a été évacuée vers l'industrie. **Une quantité de base de 578'832 kg de Gruyère AOP a été attribuée pour 2021** suite à une augmentation définitive de 1%, puis 2 augmentations temporaires de 2% et 3%. Selon les estimations, environ 98% de la quantité attribuée a été produite en 2021.

Les quantités sont gérées par l'APLG. 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.

Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2021

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Sciemes	Villars-Mont	Autres	Crema	Total	2020	Comparaison 2019
janvier	55 344	166 208	174 029	107 341	54 686	13 650	12 981			584 237	2.3%	2.7%
février	52 063	147 072	156 892	88 591	52 861	10 409	11 929			519 817	0.5%	5.3%
mars	61 361	147 474	184 176	97 430	54 714	6 568	16 739			568 460	-2.7%	4.3%
avril	61 608	176 987	196 799	122 040	52 811	426	15 797			605 176	-0.7%	5.1%
mai	61 796	171 971	161 680	128 743	63 361	9 657	4 762	1 578	-21 292	595 543	4.5%	3.0%
juin	51 855	116 919	182 671	79 125	55 078	4 507				490 154	6.5%	5.2%
juillet	44 313	106 285	167 006	79 155	59 218					455 975	5.1%	13.0%
août	41 753	83 988	157 665	69 332	46 937		18 760			418 434	7.0%	9.0%
septembre	43 449	99 001	163 642	81 715	46 016	8 833	18 468			461 125	1.8%	10.7%
octobre	49 883	147 052	191 708	99 106	47 715	16 000	20 327	244		572 035	6.4%	3.3%
novembre	47 507	166 719	160 485	89 373	60 168	13 682	18 813			556 747	5.2%	7.3%
décembre	51 249	189 895	174 616	97 493	61 515	14 271	11 671			600 710	6.1%	6.2%
Total	622 177	1 719 571	2 071 370	1 139 443	655 078	98 003	150 246	1 822	-29 296	6 428 414	3.3%	5.9%

Un grand changement s'est produit en novembre 2021. En effet le tank de réception se trouvant au local de Lessoc n'était plus en mesure de fonctionner. De ce fait, **la prise en charge du lait à la ferme a été mise en place pour les producteurs de l'Intyamou livrant à Pringy.** Comme convenu durant l'assemblée des producteurs 2020, les frais de transports sont répartis selon une décision de ladite assemblée entre les fromagers, les producteurs et la fromagerie. Les producteurs de la commune de Gruyères continuent de livrer en direct et de ce fait, ne participent pas à ces coûts de transport.

L'assemblée annuelle de l'APLG a eu lieu le 18 février 2022.

APLG 2021	Président	Vice-Président	Caissier	Secrétaire
Association des producteurs de lait de la Société coopérative	Cédric Pharisa	Charly Rime	Jean Both	Eric Pythoud
	Producteur, Epagny, et vice-président du conseil d'administration	Producteur, Enney, et membre du conseil d'administration	Producteur, Lessoc	Producteur, Albeuve
		Membre	Membre	Membre
		Philippe Gremaud	Laurent Caille	Nicolas Pythoud
		Producteur, Villars-sous-Mont	Producteur, Estavannens	Producteur, Les Sciernes d'Albeuve, et membre du conseil d'administration

Cédric Pharisa, Président APLG

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

La fromagerie, grâce aux compétences des maîtres-fromagers, est une **entreprise formatrice** qui accueille chaque année des apprentis.

La moyenne des taxations de la période d'août 2020 à juillet 2021 est à 19 points, **avec 1 mois à 19.5 points, 10 mois à 19 points et 1 mois à 18.5 points.** Nous pouvons féliciter nos fromagers pour leurs excellents résultats et les encourager à continuer dans cette voie.

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



Le marché du Gruyère AOP

Dans le contexte compliqué lié à la pandémie, l'année 2021 s'est soldée malgré tout par un **nouveau record de consommation du Gruyère AOP**, tant traditionnel que Bio et du Gruyère d'Alpage AOP, avec **31'869 tonnes de ventes globales**. L'augmentation est due principalement **aux exportations** qui ont atteint également un **nouveau record avec 14'167 tonnes**.

En fin d'année, les stocks se trouvaient en situation relativement basses tant en ce qui concerne la répartition des classes d'âge que le volume global. Ainsi, sur la base de la gestion stricte de la qualité et des quantités, l'assemblée des délégués a décidé d'octroyer des volumes supplémentaires pour 2022, soit 3 % définitif et 5 % temporaire.

Sur cette image positive, la filière a pu donc fêter dignement **les 20 ans de la protection du Gruyère en tant qu'appellation d'origine protégée**, tout en préparant la **célébration 2022 des 25 ans de l'Interprofession du Gruyère**. Le travail effectué ces dernières années permet de maintenir un 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 nationale et internationale.

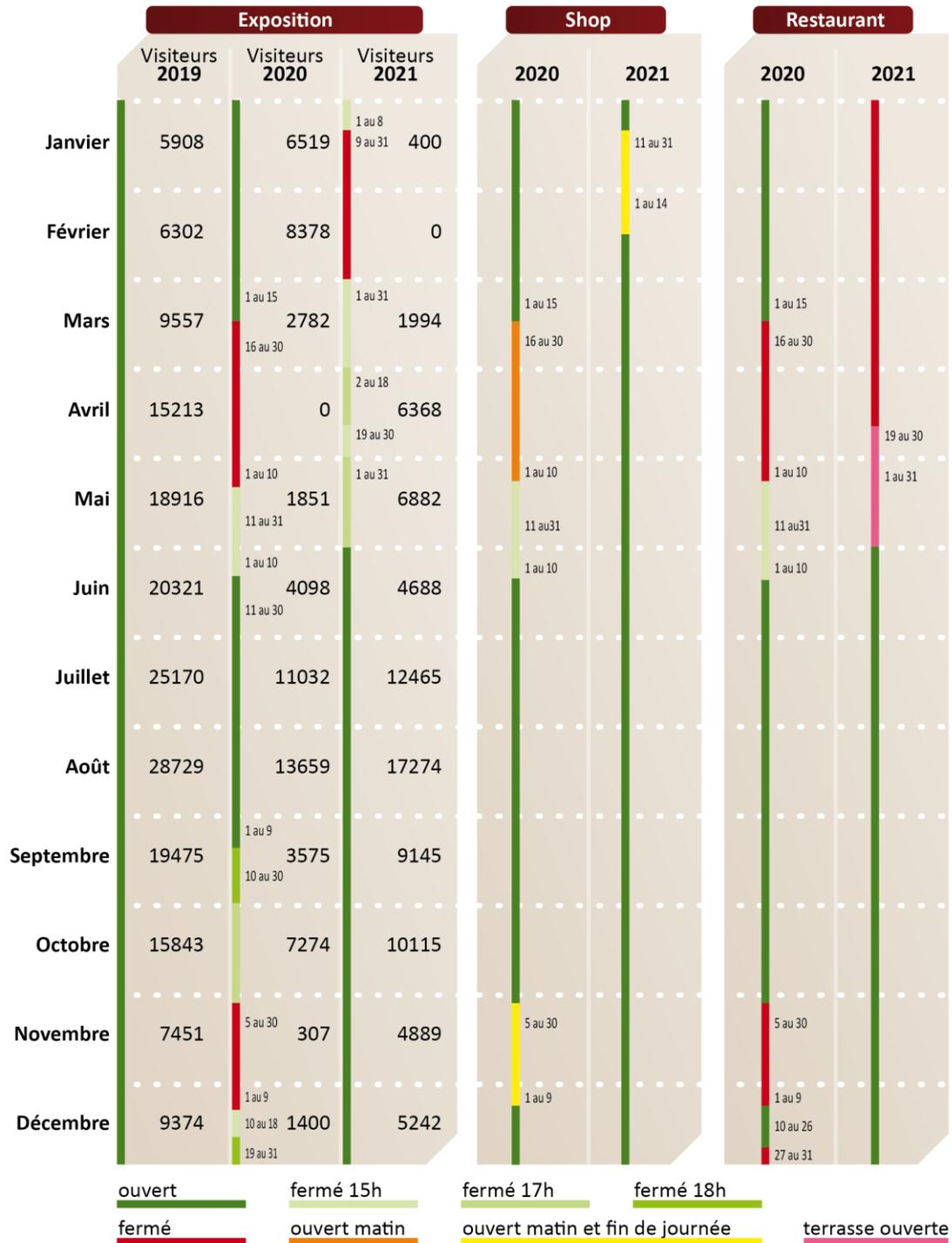


A nouveau une partie du programme habituel des MANIFESTATIONS a pu être organisée :
Pâques : atelier pour les enfants / Automne : Bénichon au Restaurant – Quinzaine artisanale / Noël : atelier pour les enfants





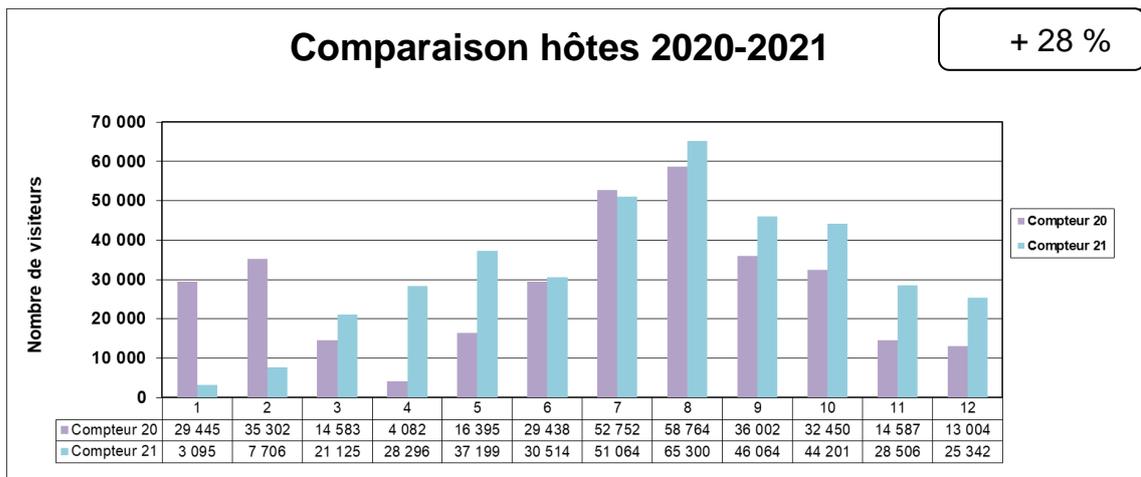
Calendrier d'ouverture des sites



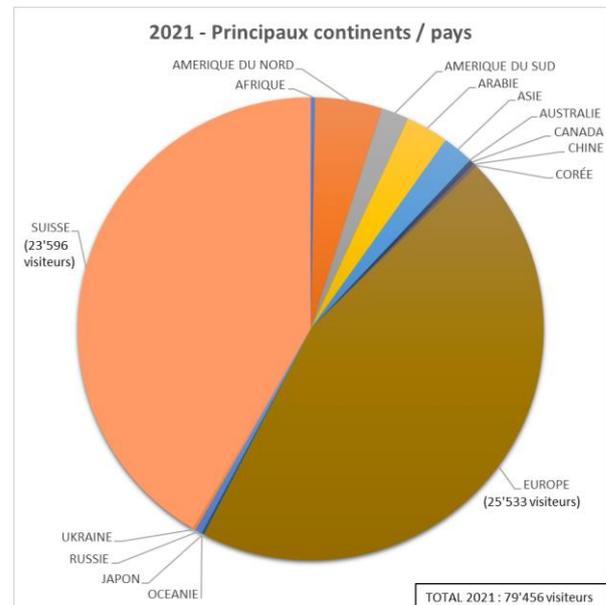
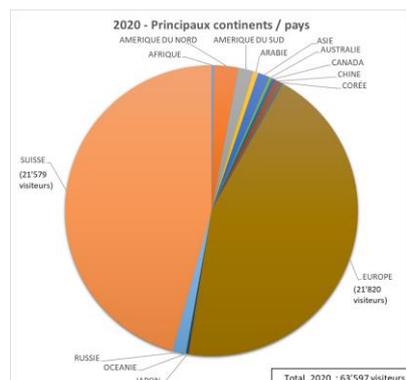
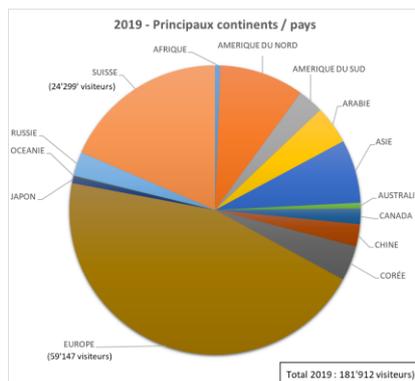
Accueil des visiteurs et Marketing

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli 388'412 hôtes dont 79'456 ont visité l'exposition qui a été fermée 51 jours et ouverte très partiellement entre mars et juin. Cela représente une baisse de 57% pour les visiteurs par rapport à l'exercice 2019 mais une augmentation de 25% par rapport à 2020. Les plans de protection COVID-19 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. 367'278.- soit un prix moyen de Fr. 4.65 par visiteur. Des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 26'932.10 ont été versées à la Commune de Gruyères.



En cette 2^e année particulière de pandémie, nos visiteurs sont venus principalement de Suisse et de l'Europe, comme aussi d'Amérique du Nord, des Pays arabes et de l'Asie pour découvrir Le Gruyère AOP.



Les visiteurs en groupes, qui représentent près de 30% habituellement, ont atteint le 10%.

Les dépenses consacrées à la **promotion**, à l'**animation** et à la **publicité** se sont élevées à **Fr. 77'844.-**. Elles ont eu pour cible le public suisse principalement.

Dans le cadre de l'Association des Musées Fribourgeois nous avons participé activement à la **campagne de relance marketing portée par le canton de Fribourg « Pour de Vrai »**. 150 séjours pour 2 personnes avec aussi les entrées gratuites dans les musées étaient à gagner.

Nous sommes partenaires des Produits du Terroir du canton de Fribourg pour les offres de **pique-nique boxes**.

Nous sommes partenaires de Suisse Tourisme pour les offres **Swiss Coupon Pass STC** et les **Snacks-Box** sur le **Grand Tour**.

Avec le soutien de Switzerland Cheese Marketing, et compte tenu du succès de la première édition, les **fromageries de démonstration de Gruyère, d'Appenzell et d'Emmental** comme aussi **d'Engelberg et d'Einsiedeln** ont lancé à l'automne la 2^e édition du **Passeport Fromage suisse** pour inciter aussi la clientèle suisse et de proximité à visiter plusieurs fromageries avec à la clé des réductions et un concours.

Nous avons aussi bénéficié de plateformes de communication très importantes grâce à Switzerland Cheese Marketing comme principales partenaires de **Suisse Tourisme** et avons **participé** en août au **GCC Workshop** (Gulf corporation) à Genève et en octobre 2021 au **Swiss Travel Mart** à Interlaken en présentiel.

Switzerland Cheese Marketing soutient avec l'Interprofession du Gruyère, la promotion de la marque au travers de La Maison du Gruyère. Une contribution de Fr. 489'897.- 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. 121'822.50** pour 2021. 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



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 ont poursuivi au fur et à mesure la mise en place des mesures pour répondre aux règles de l'OFSP en mettant en place les plans de protection COVID-19 demandés.

Le Restaurant a été très touché par la pandémie avec une réouverture totale seulement au début juin 2021. **Christian Chassot et Eva Saerens** ont poursuivi avec leur équipe le défi de proposer des menus du jour livrés à domicile ou à l'emporter qu'ils ont assumé 7 jours sur 7. Ce service à la population locale et régionale est aussi une belle image pour La Maison du Gruyère. Ils méritent félicitations et remerciements.

Les forfaits pour groupe ont repris timidement (36% de 2019) mais la clientèle individuelle, locale comme suisse et européenne a pu se régaler à nouveau des délices du terroir faits maison servis à table.



7/7* MENUS DU JOUR LIVRÉS À DOMICILE OU À L'EMPORTER
CHF 15.-
Entrée, plat et dessert
Restaurant de la Maison du Gruyère
026 921 84 22
Appels de 7h30 à 15h
*repas de midi uniquement

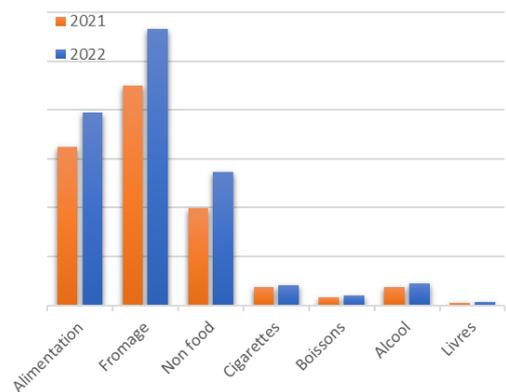
Zones de livraison :
Bulle, La Tour-de-Tréme, Pisingy,
Epeney, Moleison, Broc, Le Rigquier,
Enney

Restaurant de
La Maison du Gruyère
Place de la Case 3
1663 Pisingy



Le **Marché gruérien** est géré par la Société coopérative. Il est resté ouvert 7/7 durant toute l'année avec des horaires adaptés au flux des visiteurs et aux vagues COVID.

Le fromage, les produits du terroir, les articles spécialisés et l'artisanat local ont été plébiscités. Le panier moyen est resté élevé en 2021. Le produit de ventes est 26% supérieur à 2020. La proportion des ventes de produits estampillés Le Gruyère AOP a augmenté de plus de 25%.



Finances de la société

Le conseil d'administration a adopté à l'unanimité les comptes de la Société coopérative en date du 16 mars 2022 avec le résultat **d'un bénéfice de Fr. 137'633.-**. Les amortissements linéaires ont été effectués à hauteur de Fr. 528'168.-. Des produits extraordinaires de Fr. 366'990.- sont composés de refacturation de charges d'avant-projet à l'IPG et de soutiens COVID 2020/21. L'état des actifs présente une situation saine.

Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 171'615.-**. 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. 101'963.-	Bâtiment conciergerie	Fr. 36'813.-	Accueil	Fr. 11'192.-
		Marché gruérien	Fr. 5'331.-	Restaurant	Fr. 16'316.-

Fr. 82'942.- ont été investis pour le futur de La Maison du Gruyère. Cela correspond principalement aux charges d'avant-projet, de PAD et de PED (plans d'aménagement et d'équipements de détail)

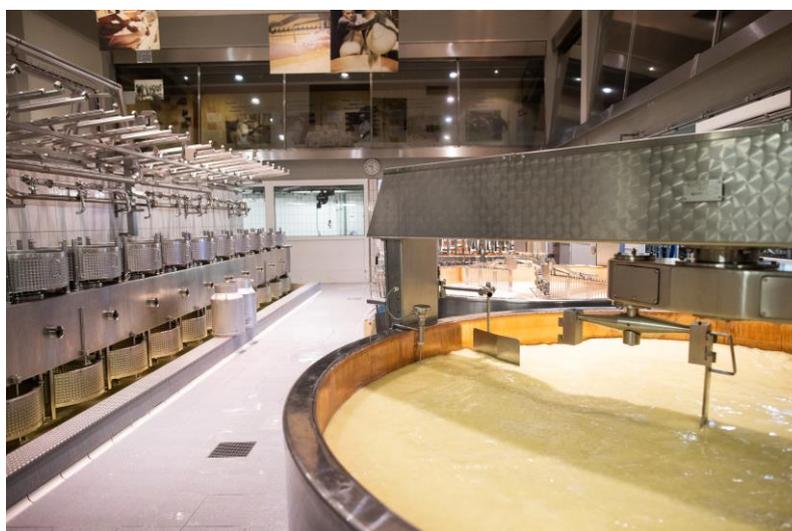
A fin 2021, **l'hypothèque** s'élève encore à **Fr. 212'000.-** et les prêts à **Fr. 738'224.-** dont Fr. 500'000.- de prêt COVID.

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.-		

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

Le rapport de la fiduciaire précise en point 15, 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 a appris à danser sous la pluie...
et n'a pas simplement attendu que l'orage passe.**



Le Covid a terni le paysage de cette année 2021 mais heureusement il y a eu de nombreux arcs en ciel et de belles périodes ensoleillées. **Dès que la situation l'a permis, les visiteurs sont revenus** et ont montré leur attachement aux valeurs de notre produit phare Le Gruyère AOP, aux charmes de notre région et de ses produits du terroir.

Les efforts de promotion conjugués de tous les acteurs économiques et partenaires touristiques ont porté leurs fruits. Nous sommes reconnaissants à Suisse Tourisme et à Switzerland Cheese Marketing, à l'Union Fribourgeoise du Tourisme et à la Gruyère Tourisme, au canton de Fribourg et bien entendu à l'Interprofession du Gruyère pour l'importante collaboration à la visibilité de la région, de La Maison du Gruyère et du Gruyère AOP.

Les chiffres de fréquentations sont supérieurs à 2020, mais en dessous de nos espérances et de celles de la branche touristique dans son ensemble. Les restrictions d'entrées de cet automne ont été un coup dur pour le tourisme international et les exigences de conversion des certificats Covid pour les touristes hors UE ont bien compliqué la tâche de l'accueil.

En fin d'année, **l'Interprofession a fait le choix de transférer son administration** et de devenir voisine du projet tout en renforçant son soutien par un apport financier afin de garantir la rénovation du site. Cette décision n'interfère pas la réalisation de la nouvelle Maison du Gruyère qui peut exister sur le long terme et remplir sa mission aussi dans cette configuration.

En ces premiers mois 2022, Omicron a frappé le personnel de tous les secteurs et a nécessité de jongler avec les plannings car la fréquentation, elle, a connu une belle embellie avec un retour marqué des demandes pour les visites de groupes. Cependant la situation mondiale est préoccupante.

Ce rapport serait incomplet et ne pourrait pas exister sans toutes les personnes qui s'engagent pour La Maison du Gruyère. En cette 2^e année particulière, l'engagement exemplaire de chacun est à relever. Vous avez fait preuve de compréhension, de flexibilité tout en assurant le fonctionnement général et en gardant un accueil empli de bienveillance en toutes circonstances. Soyez assurés de nos remerciements et de notre reconnaissance.

Fabienne Porchet
Directrice de la Société coopérative
Laiterie de Gruyères

