



Société coopérative  
**LAITERIE DE GRUYERES**



RAPPORT D'ACTIVITÉ  
**2022**

# Sommaire

Rapport d'activité présenté à l'assemblée générale du 20 avril 2023

.....

- 3 Message du Président
- 4 Collaborateurs – trices de la Société coopérative, jubilaires
- 5 Organigramme 2022
- 6 Nouvelle Maison du Gruyère, rapport du Chef de projet
- 8 Rapport du Président de l'APLG
- 9 La Fromagerie
- 10 Marché du Gruyère AOP
  - La Maison du Gruyère
- 11 accueil des visiteurs
- 12 marketing
- 13 animations
- 14 Le Marché gruérien
- 14 Le Restaurant de La Maison du Gruyère
- 16 Finances de la Société coopérative
- 17 Considérations finales

Société coopérative « Laiterie de Gruyères », La Maison du Gruyère,  
Place de la Gare 3, 1663 Pringy-Gruyères



## Message du **Président**

**L'année 2022 pour La Maison du Gruyère a été contrastée. Au niveau des touristes, la fin du Covid a correspondu avec le retour graduel des visiteurs individuels et des groupes. La proportion d'étrangers a aussi été grandissante.**



Malgré tout, le déclenchement de la guerre en Ukraine a créé une nouvelle incertitude même si, et on le voit dans les chiffres publiés, l'activité touristique peut être considérée comme très bonne. Cette situation géopolitique avec cette guerre à l'est de l'Europe a eu, par-contre, des influences négatives sur le coût de l'énergie, l'évolution du taux de change. Elle induit une inflation galopante. Ces aspects globaux ont poussé l'Interprofession du Gruyère à retirer des quantités supplémentaires qui avaient été octroyées à la fin de l'année 2021. Ainsi, la quantité globale que la fromagerie de Pringy a pu produire en 2022 est restée dans l'ordre de grandeur de celle de 2021, avec un déséquilibre dans le courant de l'année où on a plus produit dans le premier semestre que dans le second. Ainsi, les producteurs ont dû livrer une partie de leur lait sur le marché industriel. Malgré cette situation plus que difficile, et peu prévisible, l'Interprofession du Gruyère a pris le risque d'augmenter, tant le prix du lait que le prix du fromage au 1<sup>er</sup> septembre. Cette augmentation bienvenue a permis en partie de compenser l'augmentation des coûts de production. Par-contre, elle a sûrement induit des ventes quelque peu plus faibles en automne.

Dans ce contexte général, les acteurs de La Maison du Gruyère ont continué leur travail pour accueillir les touristes, ce dont on peut les remercier. Dans le même sens, l'équipe des restaurateurs, Christian Chassot et Eva Saerens ont tout fait pour pouvoir servir les hôtes qui sont revenus en nombre déguster les plats servis sur ce site. Le magasin a lui aussi de nouveau connu des chiffres positifs.

Du côté de la fromagerie, dans ces conditions difficiles d'évolution des quantités à produire, les fromagers ont continué à élaborer un Gruyère AOP de qualité qui est

apprécié lors des achats au magasin. Toutefois, on remarque que les installations sont vieillissantes et qu'il serait urgent de pouvoir réaliser le projet de la nouvelle fromagerie.

De ce côté-là, et c'est le plus gros bémol que l'on peut donner sur l'année 2022, on a pu mettre à l'enquête le nouveau projet qui, malgré toutes les explications préalables données auprès des habitants de Gruyères, a fait l'objet de deux oppositions dont l'une aujourd'hui bloque toute sa réalisation. C'est désolant que l'on ne réalise pas l'enjeu économique et touristique que représente ce nouveau projet et qu'il n'y ait pas une pesée qui soit faite pour permettre de mettre en place la nouvelle fro-

magerie et d'avoir, pour le long terme, un accueil touristique digne de ce nom. Nous osons espérer que toutes les instances concernées puissent trouver un chemin pour permettre, dans les plus brefs délais, la pose de la première pierre, ceci afin que le centre de Pringy puisse être remodelé et qu'il soit, encore plus qu'aujourd'hui, un lieu de rencontre, d'échange et d'activités économiques basées sur le noble fromage qu'est le Gruyère AOP. C'est tout ce que l'on peut souhaiter aux différents acteurs du site pour l'année 2023 en remerciant chacun pour son travail tout au long de l'année, que cela soit au niveau de la Direction de la Maison du Gruyère, en passant par les différents acteurs de l'accueil ou du magasin ainsi que du restaurant et bien entendu dans la fabrication du fromage basé sur l'apport du lait des différents producteurs de la région.

Comme le montre différentes études, ainsi qu'à l'instar des résultats des concours réalisés en 2022, le Gruyère AOP est connu et reconnu pour sa grande qualité. C'est la raison pour laquelle il devrait pouvoir bénéficier rapidement d'un écrin tout neuf pour en faire la promotion pour le touriste proche et plus lointain. C'est tout ce que l'on peut souhaiter au Gruyère AOP et à sa filière. ●

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



# Merci

## Nos jubilaires 2022

**Emmanuelle Barras, 20 ans, hôtesse d'accueil et en charge de l'animation**

En mai 2000, à l'ouverture de La Maison du Gruyère, elle accueille les visiteurs durant plus de 2 ans à temps partiel. De retour en 2006, son temps de travail est aujourd'hui de 75% réparti entre les postes d'hôtesse d'accueil et, dès octobre 2012, de la gestion de l'animation. Elle a développé des compétences dans le suivi du site internet depuis 2020 comme aussi dans celui du processus du label Q. Emmanuelle a un grand sens de l'accueil et de la transmission de l'information. ●

**Alcina Correia, 20 ans, vendeuse caissière à temps plein au Marché gruérien**

Elle commence son activité à La Maison du Gruyère en 2003 et à partir de 2012 pour la Société coopérative. Elle assume des responsabilités dans la gestion du marché au quotidien comme aussi en remplacement de la titulaire. Alcina sert nos hôtes avec compétences et courtoisie. ●



Soirée du personnel de la Société coopérative, novembre 2022





# Organigramme 2022

## Assemblée générale

Elle a eu lieu le 6 mai 2022 - 53 porteurs de parts sociales – 21 présents

## Conseil d'administration

6 séances ont eu lieu en 2022

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

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

## Fiduciaire

BDO SA, Fribourg

## Direction

**Fabienne Porchet**  
direction générale, RH, marketing, 100%

## Collaboratrices et collaborateurs

Le personnel de la société coopérative est composé de **17** collaboratrices fixes, **3** collaborateurs fixes, **10** étudiantes correspondant à env. **13** équivalents plein-temps sous contrat.

**Chef de projet, 100%**  
**Philippe Voillat**

Secrétariat, facturation, planning, 40%  
**Isabelle Bussard**

Comptabilité, finances, admin RH, 40%  
**Violaine de Poret**

**Accueil, réception, 205%**  
**Emmanuelle Barras**  
**Nadine Dafflon**  
**Frédérique Fragnière/** dès février  
**Isabelle Demonchy**  
**Corine Gremaud**  
**Inès Reinhart**

**Etudiantes, 50%**  
**Jessica, Katia/** dès mars  
**Jaël, Montaine,**  
dès août **Marthe**

**Animation, décoration, 25%**  
**Emmanuelle Barras**  
**Nadine Dafflon**

**Conciergerie, 25%**  
**Rufino et Sandro Andrade**

**Marché gruérien, 570%**

Responsable : **Olga Campos**  
Vendeuses : **Alcina Correia**  
**Sylvia da Silva**  
**Lénia Dias**  
**Claudine Monney**  
**Samantha Orr**  
**Esther Stulz/** dès décembre **Céline Remechido**  
**Corinne Terry/** dès novembre **Sidonie Cholat**

**Etudiant(e)s, 150%**  
**Amélie/**dès juillet  
**Jeanne, Audrey/**dès septembre **Betty, Danaé/**dès mi-décembre **Maéva, Guillaume, Laura, Myriam**

**Local de coulage**  
**Francisca Grangier,**  
Enney



# Nouvelle Maison du Gruyère

## Philippe Voillat, chef de projet

### Rapport

Les années se suivent et, malheureusement, se ressemblent ! Le permis de construire que nous espérions recevoir au printemps 2022 n'est pas encore dans nos mains et les procédures sont toujours en cours. Même si les choses n'avancent pas aussi vite que nous le souhaitons, nous pouvons dire qu'elles commencent à se dégripper.

### PAD de la Commune de Gruyères

Sur les 2 oppositions déposées en janvier 2021, une a été retirée l'automne passé. **La Commune de Gruyères a transmis le dossier au canton** avec une opposition non traitée qui concerne la route d'accès au parking souterrain. C'est maintenant aux juristes de la DIME de se prononcer, en espérant que cette procédure se fasse rapidement.

### Notre projet

Après la validation, en début d'année, du bâtiment administratif redimensionné et les adaptations de notre parking aux nouvelles normes en vigueur, notre dossier est bouclé.

**Les documents et les plans ont été déposés le 11 octobre auprès des autorités communales pour mise à l'enquête et demande de permis de construire.** C'est dans ce but que, début novembre, 29 gabarits sont venus garnir les bâtiments, les alentours et le parking.



**La procédure de consultation publique (4 au 18 novembre) a débouché sur 2 oppositions, dont une a été retirée début 2023.** La seconde est un copier-coller de celle au PAD : même personne, même grief qui ne concerne pas directement La Maison du Gruyère.

**Les autorités communales ne sont pas entrées en matière et ont pré-avisé favorablement notre projet.** Le dossier a été transmis au canton.

Il pourra être traité en parallèle avec celui du PAD mais le permis de construire ne pourra nous être délivré qu'une fois le PAD validé.

Toutefois, nous avons déposé une demande aux autorités pour que notre projet puisse être sanctionné sur la base du secteur 2 du PAD qui ne concerne que l'emprise de La Maison du Gruyère, secteur qui n'a fait l'objet d'aucune opposition. Le but de cette démarche est de pouvoir démarrer au plus vite la construction du bâtiment de la fromagerie, au moins.

### Ça c'est fait !

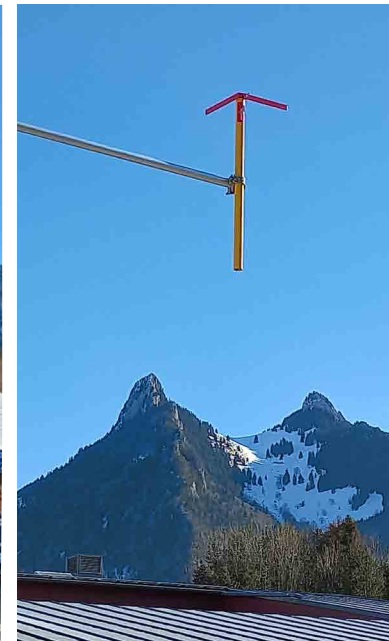
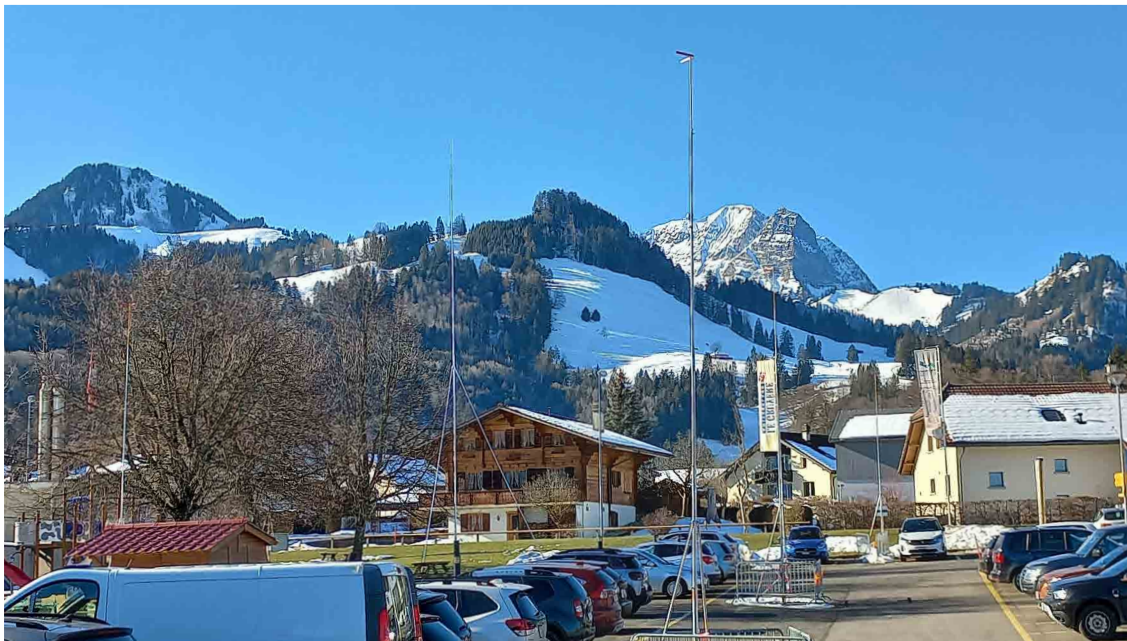
Il y a quand même **plusieurs objets** qui ont été **menés à terme en 2022** :

- Le détachement de 1'059 m<sup>2</sup> de notre parcelle pour la **création d'un Droit Distinct et Permanent au profit de l'APLG** a été entériné par la signature de l'acte notarié de constitution en août. Ce DDP est maintenant inscrit au registre foncier.
- **Un contrat de récupération de chaleur** a été paraphé avec Gruyère Energie SA. Il permettra de valoriser la totalité des excédents de chaleur du site en les réinjectant dans le chauffage à distance. En plus de l'économie d'énergie, cette solution nous évite l'installation de disgracieux évaporateurs sur ou autour de nos bâtiments.



Une étape symbolique : la signature des documents et plans de la demande de permis de construire

Philippe Bardet et Fabienne Porchet (Sté Coop.), Cédric Pharisa et Eric Pythoud (APLG), Daniel Weber et Jean-Pierre Doutaz (Commune de Gruyères)



## Inquiétudes

**Le vieillissement des installations et d'une partie des bâtiments est important.** Il n'y a quasiment pas eu une semaine sans qu'un pépin ne vienne s'ajouter à la liste des réparations, et ceci aussi bien au restaurant (chauffage au sol, ventilation), qu'au marché-accueil (luminaire, WC, menuiserie, froid commercial) ou à l'extérieur (toiture, chéneaux, façades).

Les installations de la fromagerie arrivent en fin de course (pompes, palan, monte-charge, éclairage cave, presses, compresseur, brûleur, carrelage, peinture, etc.).

**Il devient urgent de pouvoir démarrer le chantier de la Nouvelle Maison du Gruyère** sans quoi des moyens importants devront être consentis pour maintenir l'exploitation dans des conditions acceptables. Sans compter que chaque franc dépensé pour des réparations ne pourra pas être investi dans le nouveau projet !

## Calendrier

Il est impossible à ce jour de définir un calendrier pour la suite de notre projet, totalement dépendant du rythme des procédures administratives. **Nous espérons vivement pouvoir commencer au moins la fromagerie cette année.**

**Pour l'instant, toutes les tâches économiquement réalisables ayant été effectuées, nos architectes et autres mandataires ont «levé le crayon»** et ne le reprendront qu'une fois le permis de construire en vue. Il en va de même pour la muséographie.

Nous comptons sur la diligence des services de l'Etat pour que les dossiers soient traités aussi vite que possible et aussi... rapidement que nécessaire. ●

**Philippe Voillat,**  
chef de projet



# Association des producteurs de lait de la société coopérative «Laiterie de Gruyères» (APLG)

## Rapport de Cédric Pharisa, Président

### Situation du marché laitier

La production laitière suisse a diminué de 1.5% en 2022. En effet, elle a atteint 3.32 mio de tonnes, niveau le plus bas des 10 dernières années. Les exploitations produisant du lait ont continué à diminuer.

Dans la filière du Gruyère, une production de plus de 31'937 tonnes de Gruyère AOP a été atteinte en 2022, soit une diminution de 1.4 % par rapport à la quantité record de 2021.

### Prix du lait

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP était de 87.985ct/kg lait de janvier à mars, 88.265 ct/kg lait en avril, 88.555 ct/kg lait de mai à août, et 93.455ct/kg de septembre à décembre. Ce prix comprend les diverses cotisations déduites ainsi que le supplément volume de 0.5 ct versé par les fromagers et les 5 ct versés par la confédération.



### Livraisons de lait

Les livraisons de l'année 2022 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'317'154 kg soit une diminution de 2% par rapport à 2021. De plus, 166'344 kg ont été évacués vers l'industrie afin de ne pas dépasser les quantités de fromage à produire sur le site de La Maison du Gruyère soit 545'818 kg de Gruyère AOP pour 2022.

Les livraisons de nos producteurs ont été supérieures durant les 4 premiers mois de l'année, ainsi que

pour septembre par rapport à l'année précédente. La raison de la production supérieure en début d'année est clairement attribuée au fait de la suppression provisoire d'une limite de quantité à produire sur les 3 premiers mois. La quantité inférieure des mois d'été a clairement été influencée par la sécheresse vécue en 2022.

### Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2022

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Sciernes	Villars-Mont	Autres	Total	Total cumulé	Comparaison 2021	Comparaison 2020	Livraisons	
													Pringy	Crema
janvier	58 610	184 600	182 606	104 799	62 540	16 013	8 581		617 749	617 749	6%	8%	617 749	
février	51 850	155 135	161 433	100 289	60 036	8 651	16 298		553 692	1 171 442	7%	7%	551 209	2 483
mars	56 623	168 608	177 366	115 208	62 431	14 210	23 306		617 751	1 789 192	9%	6%	617 751	
avril	54 638	175 643	177 611	115 681	58 691	7 974	21 324		611 561	2 400 753	-2%	0%	609 823	1 738
mai	57 370	155 779	173 680	101 333	66 604	4 390	16 552		575 708	2 976 462	-5%	1%	575 708	
juin	55 670	105 422	191 451	65 038	55 371			2 550	475 502	3 451 963	-3%	3%	475 502	
juillet	44 511	93 185	181 877	78 558	52 838				450 969	3 902 932	-1%	4%	450 969	
août	41 695	75 664	146 178	64 244	35 224		10 698		373 703	4 276 636	-11%	-4%	373 703	
septembre	42 422	118 194	163 048	82 955	35 973	9 105	14 393	13 026	479 117	4 755 752	4%	6%	479 117	
octobre	53 727	161 007	176 600	106 213	50 671	14 607	8 026		570 852	5 326 604	0%	6%	555 815	15 037
novembre	51 829	159 065	185 899	97 369	51 335	12 823	18 944		577 264	5 903 868	4%	9%	486 694	90 570
décembre	58 740	166 216	188 345	82 245	54 720	9 136	20 228		579 630	6 483 498	-4%	2%	523 115	56 515
<b>Total</b>	<b>627 686</b>	<b>1 718 517</b>	<b>2 106 096</b>	<b>1 113 932</b>	<b>646 434</b>	<b>96 908</b>	<b>158 349</b>	<b>15 576</b>	<b>6 483 498</b>		<b>0%</b>	<b>4%</b>	<b>6 317 154</b>	<b>166 344</b>

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 ●





## L'assemblée annuelle de l'APLG a eu lieu le 7 février 2023

### Comité APLG 2022

<b>Président</b> <b>Cédric Pharisa</b> Producteur, Epagny, et vice-président du conseil d'administration	<b>Vice-Président</b> <b>Charly Rime</b> Producteur, Enney, et membre du conseil d'administration	<b>Caissier</b> <b>Jean Both</b> Producteur, Lessoc	<b>Secrétaire</b> <b>Eric Pythoud</b> Producteur, Albeuve, et membre du conseil d'administration
	<b>Membre</b> <b>Philippe Gremaud</b> Producteur, Villars-sous-Mont	<b>Membre</b> <b>Laurent Caille</b> Producteur, Estavannens	<b>Membre</b> <b>Michael Castella</b> Producteur, Pringy



Les producteurs de lait de la Société coopérative

## La Fromagerie

**La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés apporte entière satisfaction.** Le fait d'assurer 3 à 4 fabrications journalières pour permettre aux visiteurs de découvrir leur savoir-faire entre 9h et 12h30 demande une organisation particulière. Ils participent aussi à l'accueil régulier de la presse écrite et télévisée ainsi que d'invités. Cette disponibilité est à relever avec nos remerciements.

**Entreprise formatrice,** trois apprentis ont terminé et réussi leur formation en 2022. Deux nouveaux apprentis ont rejoint la fromagerie et deux apprentis



• sont en fin de formation jusqu'à fin juin 2023. C'est un travail important d'accompagnement et de transmission de compétences.

• **La moyenne des taxations de la période d'octobre 2021 à septembre 2022 est à 18.83 points, avec 9 mois à 19 points et 3 mois à 18.5 points.** Nous pouvons féliciter nos fromagers pour leurs excellents résultats et les encourager à continuer dans cette voie aux côtés de leur affineur Fromage Gruyère SA dont la confiance et le travail sont à relever avec remerciements. ●

# Le marché du Gruyère AOP



2022 est une année importante pour l'**Interprofession du Gruyère** qui a fêté dignement le 2 juin ses **25 ans de sa jeune existence** et célébré cet anniversaire en réunissant toute la filière en décembre à Espace Gruyère à Bulle pour une fête exceptionnelle.

2022 marque aussi les **30 ans de la signature de la Charte du Gruyère aux Faverges** qui engageait chacun à tout mettre en œuvre pour aboutir à une protection AOP pour Le Gruyère. Même s'il reste des pas importants pour avoir un Gruyère AOP pleinement protégé à travers le Monde, son ancrage légal dans le droit Européen et d'autres pays plus lointains lui apporte une force commerciale non négligeable.



Mais en dehors de ces aspects festifs liés à ces anniversaires, **Le Gruyère AOP** a vécu une année pleine de contrastes liés aux tumultes politico-économiques que vit le Monde. **Il reste solide malgré un contexte perturbé** qui a freiné les augmentations des ventes observées depuis 2019. **La quantité de Gruyère AOP produite en 2022 est de 31'937 tonnes**, 1.4% de moins qu'en 2021. Cette production correspond au 15.8% de la transformation du lait en fromage en Suisse qui s'élève à 201'937 tonnes de fromage produites avec 1'538'289 tonnes de lait soit 45,9% de la production laitière globale. Il reste **le fromage le plus exporté avec 13'293 tonnes**.

**Le Gruyère AOP a connu de nombreuses distinctions**, au Mondial de fromage du Brésil, au concours des fromages d'alpage de l'Olma comme aussi dans le cadre des Swiss Cheese Awards où le Gruyère AOP de M. Marc Delacombaz de Montbovon est sorti champion toute catégorie, devant quelque 1000 fromages. Dans les catégories Gruyère d'Alpage AOP, c'est l'alpage Vacheresse de M. Maurice Bapst qui a remporté le trophée. La filière est honorée également d'être désignée Fromage officiel des cantons de Fribourg, Vaud et Neuchâtel.

**La vie promotionnelle s'est poursuivie**, puisque l'un des hauts faits a été la participation importante du Gruyère AOP dans le cadre des joutes sportives européennes de Munich organisée pour fêter en août les 50 ans des Jeux Olympiques.



Toutes ces bonnes nouvelles en termes d'image sont à mettre en relation avec le regain d'intérêt que connaît **La Maison du Gruyère**. Revoir les touristes reprendre place au sein de ce **haut lieu promotionnel du Gruyère AOP, vitrine de la filière**, est réjouissant. ●





# La Maison du Gruyère

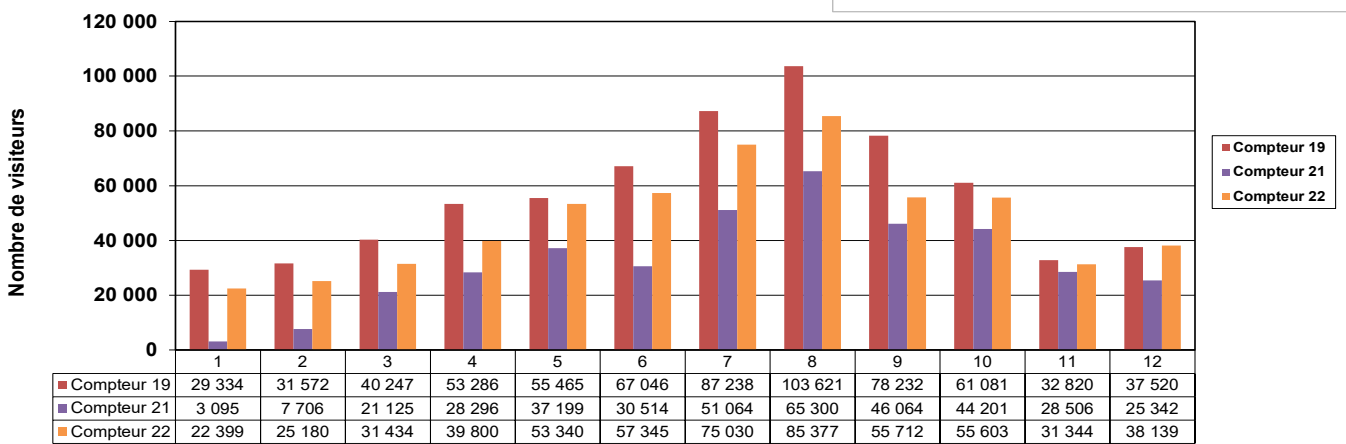
## Accueil des visiteurs

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli **570'704** hôtes dont **152'395** ont visité l'exposition. Cela représente une augmentation de 92% pour les visiteurs par rapport à 2021 et une marge encore de 16% avant d'atteindre les chiffres 2019. Les premiers mois de l'année, les restrictions de voyage en lien au COVID

étaient encore contraignantes et pour certains pays plus lointains ont duré toute l'année. Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 730'282.- soit un prix moyen de Fr. 4.80 par visiteur. Des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 55'153.53 ont été versées à la Commune de Gruyères.

## Comparaison hôtes 2019/2021/2022

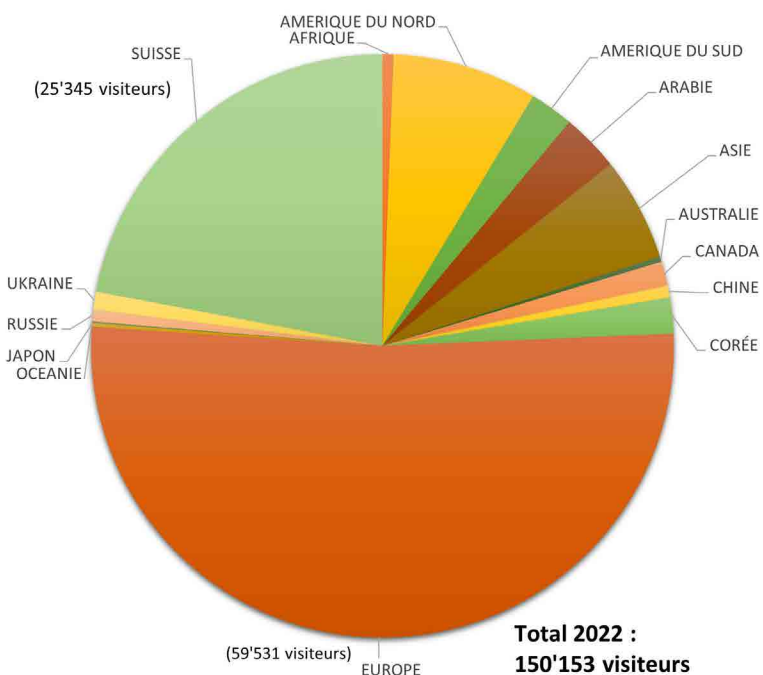
+ 47% par rapport à 2021 / - 16% par rapport à 2019



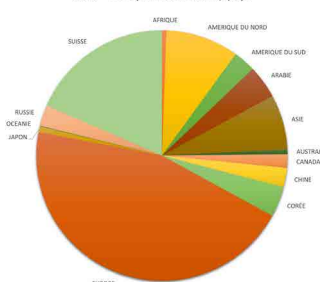
Nos visiteurs sont venus de Suisse pour 17 % (13% en 2019), d'Europe pour 40% (32% en 2019) et de par le monde pour 43% (55% en 2019). En cette année de reprise et compte tenu du contexte géo politique, quelques pays sont encore absents.

Les visiteurs en groupes ont atteint 22% contre 27% en 2019. Il est à relever que les groupes avec un forfait lié au Restaurant ont par-contre augmenté de 17% par rapport à 2019 et les groupes enfants de 18%. Les groupes adultes accusent une baisse de 43% principalement en lien aux marchés touchés par les restrictions de voyage

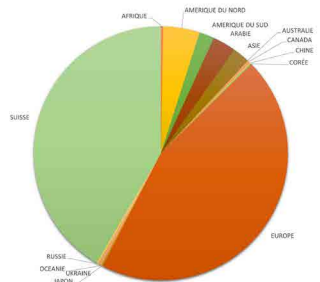
## 2022 - Principaux continents / pays



2019 - Principaux continents / pays



2021 - Principaux continents / pays





# Marketing

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation et à la publicité** se sont élevées à **Fr. 74'155.-**. Elles ont touché les marchés suisses et européens principalement.

Fribourg Région avec La Gruyère Tourisme se présentaient au **Salon du tourisme de Colmar**. Notre présence était marquée par **fondues et dégustations de Gruyère AOP**.



Campagne dans les open-air cinémas de Vevey-Yverdon-Morges ainsi qu'au Musée des Transports



Avec le **TOP4** (Maison Cailler, Château, Musée gruérien et La Maison du Gruyère) nous avons activé différentes campagnes de promotion, digitales et print, **en collaboration avec La Gruyère Tourisme**.

Dans le cadre de l'Association des Musées Fribourgeois nous avons participé activement à la **2<sup>e</sup> campagne de relance marketing portée par le canton de Fribourg avec comme thème « Il paraît que... »**. 150 séjours pour 2 personnes avec aussi les entrées gratuites dans les musées étaient à gagner. Nous avons offert 50 fondues moitié-moitié pour accompagner ce lancement.

Grâce à TS Transit Service, éditeur du guide Busjahrbuch, **Gruyère AOP et nos brochures Groupes ont été distribués auprès de plus de 80 autocaristes présents au Zibelemärit à Berne**.

**Campagne Google Adds et diffusion de vidéos sur les réseaux sociaux** ont été réalisées en partenariat avec l'Association des Musées en Gruyère ainsi qu'une nouvelle édition d'un prospectus commun.



**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. 504'325.- payée à 50/50, est versée à titre de parti-

icipation aux dépenses de la publicité. Chaque visiteur reçoit par exemple **une barquette de dégustation**. Ce poste a coûté **Fr. 244'395.-** pour 2022. 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)





Nous avons poursuivi les **offres de pique-nique boxes** avec les **Produits du Terroir du canton de Fribourg et La Gruyère Tourisme** comme aussi les **Snacks-Box sur le Grand Tour avec Suisse Tourisme** et les **offres Swiss Coupon Pass STC** (72 fondues offertes 50/50 restaurant et nous pour l'action 1 payée-1 offerte).

**Voyages de la presse écrite, radiophonique et télévisée** ainsi que influenceurs et blogueurs de Suisse, du Portugal, de France, de Tchéquie, d'Allemagne ont été accueillis à la fromagerie soit en direct soit par le biais de Suisse Tourisme ou/et La Gruyère Tourisme. Merci à ces derniers d'accompagner souvent les journalistes dans leur découverte du Gruyère AOP à La Maison du Gruyère.

ration) à Montreux et en janvier 2023 au **Swiss Travel Mart snow edition** à Zermatt en présence de délégués de plus de 36 pays. Deux occasions de rencontrer en direct les tours opérateurs lors de rendez-vous de 15 minutes ou d'échanges conviviaux ●



Avec le soutien de **Switzerland Cheese Marketing**, et compte tenu du succès des deux premières éditions, les fromageries de démonstration de Gruyère, d'Appenzell et d'Emmental comme aussi d'Einsiedeln ont lancé à l'automne la **3<sup>e</sup> édition du Passeport Fromage suisse**.

Nous avons aussi bénéficié de plateformes de communication très importantes **grâce à Switzerland Cheese Marketing** comme **principales partenaires de Suisse Tourisme** et avons participé avec la fromagerie d'Appenzell en septembre au **GCC Workshop** (Gulf corpo-

## Animations

• La vie de La Maison du Gruyère est rythmée par des événements habituels qui ont pu reprendre à fin mars. Ils sont attendus par un public local et régional romand. Ils sont aussi appréciés par des visiteurs de passage. Emmanuelle Barras accompagne ces activités.

- Films de terroir d'ici et d'ailleurs en mars
- Journée du lait en avril
- Bénichon au Restaurant début octobre
- Quinzaine artisanale fin octobre pour sa 15<sup>e</sup> édition
- Le retour de **La Nuit des Musées** le premier samedi de novembre sur le thème des « Voyages »
- Les ateliers pour enfants à Pâques et à Noël, animés par Nadine Dafflon.





## Le Marché gruérien



Géré par la Société coopérative, nous vendons la production de nos fromagers et proposons un assortiment de spécialités fromagères locales comme aussi les principaux fromages AOP suisses. Le Gruyère AOP est très présent du doux à l'extra-vieux comme aussi en mélange fondue moitié moitié avec Le Vacherin Fribourgeois AOP.

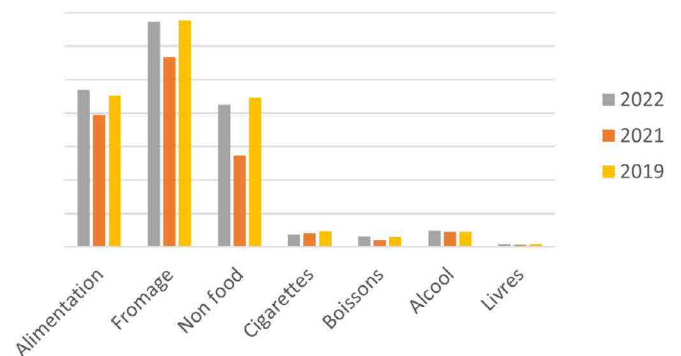
Il est une vitrine importante des produits du terroir fribourgeois avec un assortiment qualitatif et varié. Il remplit ainsi aussi une mission de promotion soutenue par le canton de Fribourg.

Les articles spécialisés en lien au fromage et l'artisanat local ont leur place et côtoient les articles souvenirs. On trouve des vaches de



toutes les couleurs et sous toutes les formes !

Le produit de ventes est 25% supérieur à 2021 et presque égal à celui de 2019. La proportion des ventes de produits estampillés Le Gruyère AOP a augmenté de 35% par rapport à 2019. Le panier moyen est 10% plus élevé qu'en 2019. ●



## Le Restaurant de La Maison du Gruyère

Tout au long de l'année, 7 jours sur 7, ils servent à nos hôtes des mets au Gruyère AOP et des délices du terroir faits maison. Les forfaits pour groupes ont repris avec force. La clientèle locale est aussi bien présente. Les soirées privées, assemblées et séminaires sont l'occasion de beaux buffets et menus élaborés.

Ils poursuivent aussi le défi de proposer des menus du jour livrés à domicile ou à l'emporter. ●







## 10 ans, une fête pour dire Merci

La Société coopérative a convié les personnes travaillant sur le site et organisé une fête pour remercier

Christian Chassot et Eva Saerens avec toute leur équipe pour leur collaboration très appréciée.



L'équipe du restaurant



L'équipe de livraison des repas à domicile



Soc. coopérative - Interprofession - fromagers avec nos restaurateurs

## Finances de la société

Le conseil d'administration a adopté à l'unanimité les comptes de la Société coopérative en date du 28 mars 2023 avec le résultat **d'un bénéfice de Fr. 112'862**. Les amortissements linéaires ont été effectués à hauteur de Fr. 526'300. L'état des actifs présente une situation saine.

Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **Fr. 201'461**. Une attention particulière est toujours portée à l'image globale de La Maison du Gruyère par un entretien régulier comme aussi pour offrir un outil de travail performant tant pour la transformation du lait que pour le restaurant.

### Frais d'entretien

Fromagerie et locaux de coulage	<b>Fr. 139'954</b>	Bâtiment conciergerie	<b>Fr. 31'815</b>	Accueil	<b>Fr. 12'798</b>
		Marché gruérien	<b>Fr. 7'794</b>	Restaurant	<b>Fr. 9'100</b>

**Fr. 72'281** 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).

**sée ainsi que le crédit d'investissement du fonds rural**. Il reste Fr. 413'044 de prêt COVID et Fr. 148'968 de prêts LIM.

A fin 2022, **l'hypothèque a été entièrement rembours-**

Les montants suivants ont été remboursés soit au total **Fr. 388'212**.

### Montants remboursés

Hypothèque	<b>Fr. 212'000</b>	Loi d'investissement en région de montagne (LIM)	<b>Fr. 74'456</b>
Crédit d'investissement et Fond rural	<b>Fr. 14'800</b>	Prêt COVID	<b>Fr. 86'956</b>

**Le capital social** est demeuré identique depuis 2008 soit **Fr. 1'972'000.-**. Une répartition de parts sociales des sociétés de laiterie de Enney, Estavannens et

Lessoc fait que **le nombre de sociétaires passe de 53 à 65**, nos producteurs de lait devenant ainsi tous sociétaire de manière individuelle ●



Conseil d'administration Société coopérative Laiterie de Gruyères

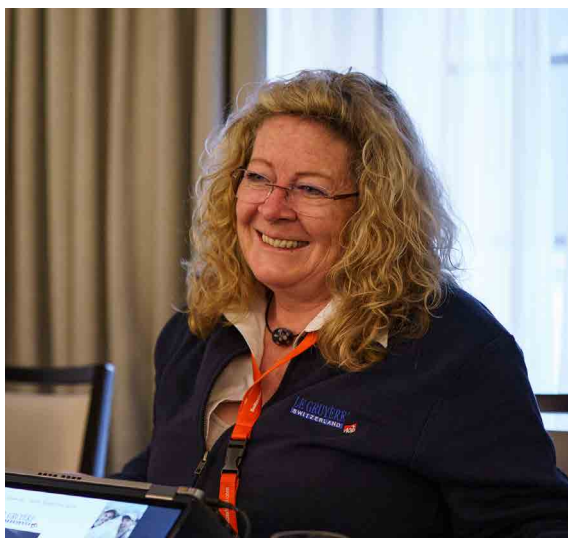




## Considérations finales

### La Maison du Gruyère a retrouvé un rythme de croisière soutenu... et navigue vers son avenir avec une impatience grandissante.

Dès que la situation l'a permis, **les visiteurs sont revenus en grand nombre** 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. **Toutes les mesures sanitaires ont été levées le 1<sup>er</sup> avril 2022.** Le marché et le restaurant ont repris leurs horaires de base. Seuls les horaires de l'accueil sont restés un peu restreints avec une fermeture à 17h au lieu de 18h à quelques périodes plus creuses.



Les fréquentations ont augmenté rapidement pour retrouver un rythme très soutenu. **Une cadence qu'il a fallu aussi reprendre en ajoutant des forces de travail** tant pour accueillir les hôtes en offrant le meilleur des services que pour répondre aux nombreux courriels et gérer administration comme finances. Les collaborateurs et collaboratrices ont mis les bouchées doubles pour assumer toutes les plages horaires, 7 jours sur 7. **La gestion du personnel a été un grand challenge tout au long de l'année.** Des remerciements peuvent encore être adressés à chacune et à chacun. **Ambassadrices et ambassadeurs du Gruyère AOP, ils ont été à la hauteur de leur mission.**

**Cette réussite est aussi liée aux efforts de promotion conjugués** de tous les acteurs économiques et partenaires touristiques. 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.

Il y a quand même **un avis de tempête**, car nous arri-

**rons au bout de nos installations de transformation du lait et de nos infrastructures pour accueillir les hôtes comme il se doit.** Malgré tous les soins apportés, le bâtiment souffre, prend l'eau par endroit et globalement nécessite de plus en plus de réparations.

Nous sommes à l'étroit dans tous les services y compris à l'extérieur pour le parking. Notre parcours visiteurs plaît encore mais, même en veillant aux moindres détails, il accuse ses années. **Il est grand temps de pouvoir planter ce premier coup de pioche pour que La Maison du Gruyère puisse continuer sur son beau sillage.** Depuis 2015 ce projet grandit et tout est prêt pour qu'il puisse éclore. Le Gruyère AOP, la cité de Gruyères, La Gruyère et le Pays de Fribourg, l'économie touristique et agricole de notre

canton, comme aussi les instances de promotion des branches laitières et fromagères suisses appellent de leurs vœux cette réalisation. Nous espérons que nous pourrons, avec le soutien de tous, entamer ces travaux pour offrir dans un délai cohérent un écrin à haute valeur ajoutée pour accueillir les gourmands de Gruyère AOP et visiteurs de notre région. ●

**Fabienne Porchet**

Directrice de la Société coopérative  
Laiterie de Gruyères





Graphisme : Effet-i-media - bepbep.ch  
Cette publication est imprimée en Suisse chez media-f

