



Société coopérative
LAITERIE DE GRUYERES



RAPPORT D'ACTIVITÉ
2024



Sommaire

Rapport d'activité présenté à l'assemblée générale du 2 mai 2025

.....

- 3 Message du Président
- 4 Collaborateurs-trices de la Société coopérative
- 5 Organigramme 2024
- 6-8 Rapport du chef de projet, Nouvelle Maison du Gruyère et responsable technique du bâtiment actuel
- 9 Rapport du Président de l'APLG
- 10 La Fromagerie
- 11 Marché du Gruyère AOP
 - La Maison du Gruyère
- 12 accueil des visiteurs
- 13-15 marketing
 - 15 animations
- 16 Le Marché gruérien
- 17 Le Restaurant de La Maison du Gruyère
- 18 Finances de la Société coopérative
- 19 Considérations finales

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

Graphisme : Effet-i-media - bepbep.ch

Cette publication est imprimée en Suisse chez media-f imprimerie SA





Message du **Président**



L'année 2024 est une excellente année pour La Maison du Gruyère, mais le fameux feu vert pour entreprendre les travaux de renouvellement n'a malheureusement toujours pas été délivré.

Il est désolant de constater qu'en dépit du fait que l'intégralité du dossier se trouve entre les mains des autorités cantonales, à l'heure où nous écrivons ces lignes, aucune décision ne nous est parvenue. La conception finale du projet de La nouvelle Maison du Gruyère suit à la lettre un préavis positif du canton qui date de 2021. Nous espérons ainsi recevoir une réponse favorable pour réaliser ce beau projet que chacun attend avec impatience. Dans l'intervalle, la société coopérative continue d'investir dans le site actuel pour garantir un accueil de qualité aux visiteurs et une production de Gruyère AOP irréprochable. Cette priorité induit malheureusement des dépenses à double, dont chacun se serait bien passé, mais la qualité à tous les niveaux n'a pas de prix.

Il y a lieu à ce titre de remercier tous les acteurs du site qui sont prêts à continuer à s'investir pour que

ce lieu reste une vitrine de premier ordre pour le Gruyère AOP.

Cet outil de promotion doit rester un acteur économique réel avec tout ce que cela comporte d'exigences. Pour qu'il soit couronné de succès, il est également indispensable que le produit pour lequel il fait la promotion soit en bonne santé, ce qui est le cas. Le Gruyère AOP reste un fromage au top en Suisse et dans le Monde. Il s'agit d'une marque reconnue parmi les 20 les plus appréciées de Suisse.

Le pari lancé il y a 25 ans d'ouvrir cette Maison du Gruyère au moment même où l'Interprofession se battait pour l'AOP est pleinement réussi. Que les autorités cantonales et toutes les instances liées à la réalisation du nouveau projet fassent en sorte que l'on fête les 30 ans dans un écrin renouvelé. ●

Philippe Bardet,
Président de la
Société coopérative
Laiterie de Gruyères

Merci

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

Avec compétences, sens de l'accueil et service de qualité, ils sont présents pour nos hôtes sept jours sur sept. ●



Soirée du personnel de la Société coopérative, novembre 2024

Jubilare 2024

Cédric Pharisa, producteur de lait à Epagny, 20 ans membre du conseil d'administration, vice-président depuis 2007 et président de l'APLG depuis 2014. ●





Organigramme 2024

Assemblée générale

Elle a eu lieu le 25 avril 2024 - 65 porteurs de parts sociales – 22 présents

Conseil d'administration

5 séances ont eu lieu en 2024 ainsi que des commissions de travail

Les points forts : développements futurs et mise à jour gouvernance • administration générale de la Société • livraisons de lait

Président Philippe Bardet Directeur de l'Interprofession du Gruyère	Vice-Président Cédric Pharisa Producteur, Epagny Président de l'APLG	Membre Daniel Koller PSL, Producteurs suisses de lait	Membre Peter Maeder Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts. Etat de Fribourg	Membre Jean Both Producteur, Lessoc
Membre Eric Pythoud Producteur, Albeuve	Membre Alexandre Philipona FSFL, Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie	Membre Jean-Philippe Yerly FSFL, Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie	Membre Pascal Surchat Prolait	Membre Nicolas Schmoutz AFR, Association des artisans fromagers romands

Fiduciaire

BDO SA, Fribourg

Direction

Fabienne Porchet
direction générale, accueil, musée, marketing, 80%



Collaboratrices et collaborateurs

Le personnel de la société coopérative est composé de **21** collaboratrices fixes, **4** collaborateurs fixes, **12** étudiant(e)s correspondant à env. **14** équivalents plein-temps sous contrat.

Chef de projet et responsable technique, 100% Christophe Clément <hr/> Adjointe administrative, facturation, planning, 40% Daniela Morel dès décembre Elise Mivelaz <hr/> Responsable financière et Ressources humaines 60% Violaine de Poret <hr/> Aide comptable 40% Isabelle Sudan	Accueil, réception, 230% Emmanuelle Barras Nadine Dafflon Corine Gremaud Inès Reinhart Daniela Morel dès décembre, Elise Mivelaz <hr/> Etudiant(e)s, 73% Florence Descloux Jessica Gremaud Maeva Bianchi Mathilde Challande dès mars, Baptiste Hassler	Animation, décoration, 30% Emmanuelle Barras Nadine Dafflon <hr/> Conciergerie, 30% Rufino et Sandro Andrade Vanessa Andrade Rute Silva da E. Domingues <hr/> Local de coulage Francisca Grangier, Enney	Marché gruérien, 660% Cheffe du marché gruérien : Samantha Levrat Responsable des achats : Olga Campos Vendeuses : Alcina Correia Victoria Fromont Silvia da Silva Lénia Dias Claudine Monney Anaïs Repond Baptiste Wyssmüller Claire de Pourtalès, dès avril Olivia Morand Dès juillet Hamzaj Resmije et Kristel Rossier Nettoyages et rangements : Deolinda Baganha Marcelino mai à octobre	Etudiant(e)s, 126% Betty Dupasquier Flavie Rousseau Eléa Dupasquier Jeanne Geinoz Jeanne Romanens Joël Campos Méline Bussard dès octobre Myriam Castella Olivia Morand
---	---	---	---	--

Nouvelle Maison du Gruyère

Christophe Clément,
chef de projet
et responsable technique

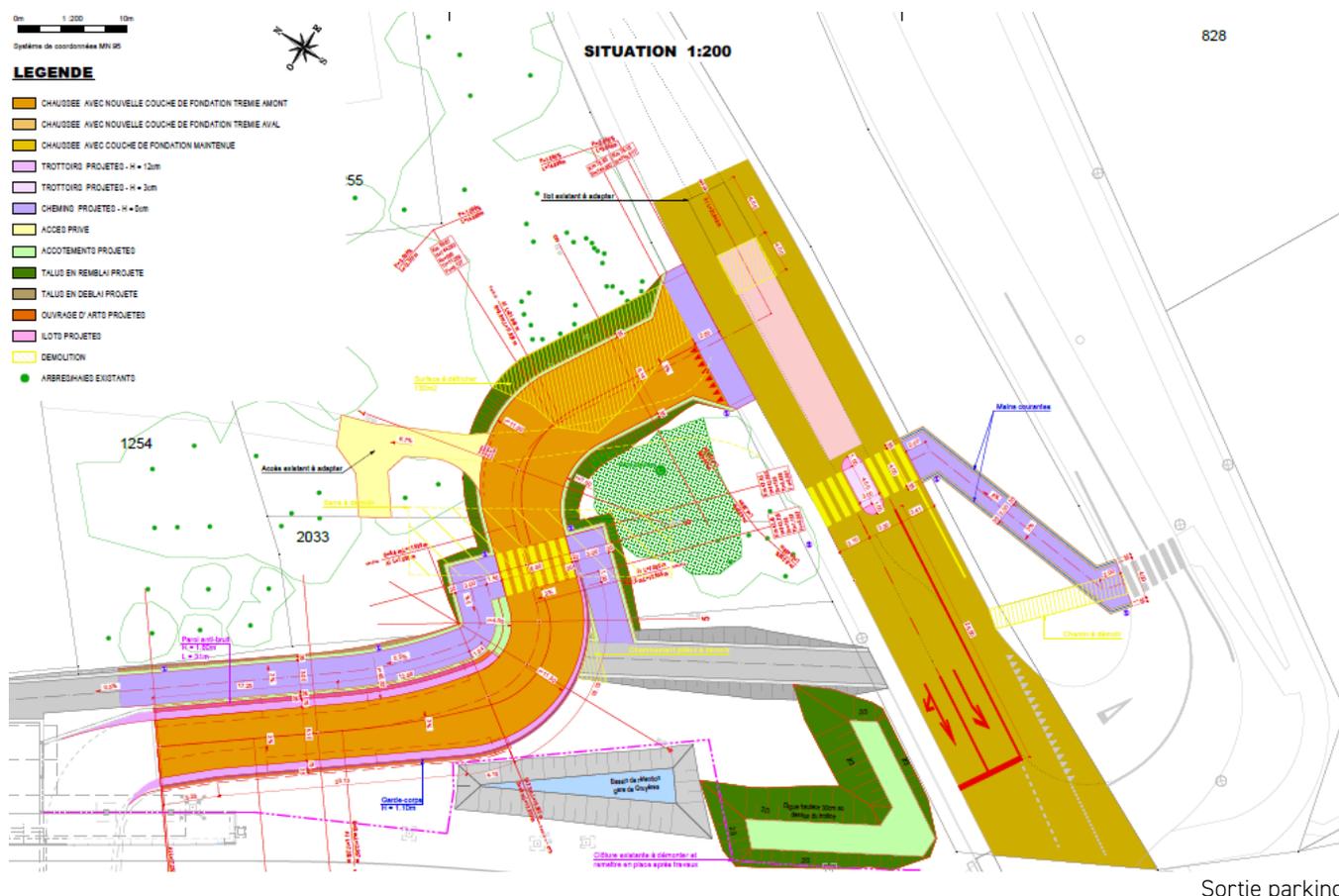
Nouvelle Maison du Gruyère

Le temps passe. Depuis le dépôt de la mise à l'enquête en date du 11 octobre 2022 pour la transformation de La Maison du Gruyère, soit la construction du parking, des 4 bâtiments principaux en périphérie de la cave existante conservée avec une fromagerie, un accueil et un marché ainsi qu'un restaurant et un bâtiment administratif, **notre dossier est toujours à la Préfecture de la Gruyère en attente de compléments d'enquêtes** de la commune.



Cependant un pas important a été fait car le plan d'aménagement de détail (PAD) a été complété. **En date du 28 juin 2024, la Commune de Gruyères a déposé les dossiers de l'enquête complémentaire** du dossier du PAD, de l'enquête pour l'accès au parking souterrain de l'ensemble du site ainsi que de l'enquête des équipements du quartier. Durant la publication des oppositions ont été enregistrées et la Commune les a traitées.

Une décision de la Direction du développement territorial, des infrastructures, de la mobilité et de l'environnement (DIME) sur le PAD est attendue rapidement.





Les démarches administratives et techniques pour notre projet se sont poursuivies. Des séances ont traité des installations de fromagerie et de chauffage. Une séance avec l'Office fédérale de l'Agriculture (OFAG) a eu lieu le 11 décembre 2024 à La Maison du Gruyère. Une délégation de l'OFAG, de Grangeneuve et de l'APLG ainsi que Fabienne Porchet et Christophe Clément étaient présents. L'OFAG a pris connaissance des détails de la future fromagerie et a également visité notre espace muséal.

La Maison du Gruyère actuelle

Depuis le 1^{er} janvier 2024, le poste de **Responsable Technique occupe une majeure partie du temps de travail.** Les défis rencontrés au sein de La Maison du Gruyère se multiplient en raison du vieillissement des installations et de l'afflux constant de nos nombreux visiteurs.

La partie accueil devient trop exigüe tant pour l'espace de travail que pour celui d'attente des individuels comme des groupes. Le hall d'entrée est de plus en plus souvent congestionné car il est aussi l'espace commun de circulation interne.

L'augmentation du personnel administratif a demandé une réorganisation des deux bureaux disponibles toute en restreignant l'espace de chacun.

Au printemps 2024, des travaux opérationnels importants ont pu être réalisés dans le Marché Gruérien.

Les caisses se sont rapprochées de l'espace de travail dédié au personnel pour en faire qu'un. Ce dernier a été revu sans réduire la surface de vente, afin d'éviter que les collaborateurs soient constamment confrontés directement aux visiteurs.

Un nouveau couloir relie désormais les caisses, la fromagère et l'espace de découpe des fromages au stock centralisé notamment grâce à un réaménagement de locaux adjacents.

Ces agencements optimisent les conditions de travail du personnel et simplifient considérablement certaines tâches quotidiennes offrant ainsi une chaîne de travail plus efficace pour la coupe, la pesée, l'emballage et l'étiquetage, ce qui a été particulièrement apprécié par les équipes. La signalétique a également été améliorée pour l'orientation des clients.



Sortie parking avec MDG



Marché caisses - espace de travail



Le nouveau logo de La Maison du Gruyère a été appliqué durant l'année sur l'ensemble des supports dédiés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de La Maison du Gruyère : portes, enseignes lumineuses, drapeaux, signalétique générale.

Du côté de la fromagerie un suivi quotidien est nécessaire pour permettre d'intervenir dans les meilleurs délais sur des problèmes de fonctionnement du matériel vieillissant. Cette année, directement liés à la fabrication, la moitié des moules de nos presses a été changée ainsi que l'ensemble des foncecs, des tôles de surface et des réhaussees. Ces investissements étaient nécessaires.

Une révision des presses a commencé en début d'hiver et elle se poursuivra courant 2025. Les fuites d'air comprimé et la vieillisse de certains raccords font

que les pannes se sont multipliées avec leur lot d'incidents. Plusieurs moules se sont retrouvés pliés au moment où les presses tournent. La pression étant manquante, ils tombent.



Pour les incidents, celui de l'après-midi du 28 février dans les sous-sols de la fromagerie occasionne encore des travaux de réparation à ce jour. La rupture d'une pièce en plastique à l'introduction de l'eau principale a provoqué une inondation totale. L'intervention rapide des entreprises et la gestion efficace du problème sur place ont fait qu'aucun arrêt de production n'a été nécessaire. Dès le lendemain le travail en fromagerie est redevenu normal.



Pour les études et demandes d'offre en cours, l'achat d'un générateur de courant permettrait de gérer les coupures. En effet, durant l'année 3 incidents importants ont perturbé le bon fonctionnement de l'ensemble de la maison, notamment le dimanche de la bénichon des villages. A chaque fois les coupures ont duré plusieurs heures.

Des offres sont également arrivées pour une nouvelle chaudière à bois dotées d'accumulateurs d'eau chaude pour le process de la fabrication.

En conclusion, nous espérons vivement obtenir d'excellentes nouvelles durant l'année 2025 pour la suite du beau projet de La Nouvelle Maison du Gruyère. Nous pourrions ainsi reprendre le dossier pour voir l'avenir plus sereinement. ●



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 augmenté de 0.1 % en 2024. En effet, elle a atteint 3.339 mio de tonnes pour 16'759 exploitations laitières soit 4.05% de moins qu'en 2023.

Prix du lait

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP était de 94.562 ct/kg durant les mois de janvier à juin, puis à 94.898 ct/kg de juillet à décembre 2024. Ce prix comprend le supplément volume de 0.5 ct versé par les fromagers et les 5 cts versés par la confédération sans les diverses cotisations de cts 0.995.



Livraisons de lait

Les livraisons de l'année 2024 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration transformées à Pringy se sont élevées à 5'983'261 kg, soit une augmentation de 4.9 % par rapport à 2023.

Les livraisons de nos producteurs ont été inférieures durant les mois de janvier à avril en raison de la restriction imposée par l'interprofession du Gruyère AOP. 11'051 kg ont été évacués vers l'industrie en avril en raison d'une panne sur les installations. Les quantités de Gruyère AOP produites sur le site de La Maison du Gruyère sont de 523'707 kg de janvier à décembre 2024.

Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2024

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Villars-Mont	Autres	Total livré	Comparaison 2023	Comparaison 2022	Production Pringy	Livraison industrie
janvier	50070,3	124679,6	183316,9	118588,7	51436,2			528091,7	-13%	-15%	528091,7	0
février	47711,5	101124,6	167578,2	107838,4	50449			474701,7	-11%	-14%	474701,7	0
mars	51117,3	145822,3	187579,8	120653,4	48680,4			553853,2	-6%	-10%	553853,2	0
avril	57675,8	146301,3	197172,4	118196,5	57087,8			576433,8	-3%	-6%	565382,8	11051
mai	54085,6	119723,1	190538,8	107591	58640,6	10495	1529,1	542603,2	0%	-6%	542603,2	0
juin	59378,8	89397,6	185879,2	63901,3	50363	19516,5		468436,4	8%	-1%	468436,4	0
juillet	53335,5	86982,8	166797,4	63621,2	50904	15648		437288,9	7%	-3%	437288,9	0
août	44015,4	97011,1	163022,6	61685,3	53245,3	16162		435141,7	7%	16%	435141,7	0
septembre	40932,5	96557,5	145468,8	74130,8	56070,6	10605,5	2145,6	425911,3	2%	-11%	425911,3	0
octobre	47565,7	187346,6	108824,1	95644,7	55562,3			494943,4	0%	-13%	494943,4	0
novembre	50450,8	124391,1	173564,2	106920,2	48362,3			503688,6	6%	-13%	503688,6	0
décembre	55999,1	138999,6	177870	122216,3	58132,8			553217,8	11%	-5%	553217,8	0
Total	612338,3	1458337,2	2047612,4	1160987,8	638934,3	72427	3674,7	5994311,7	0%	-8%	5983260,7	11051

Les quantités sont gérées par l'APLG (Association des producteurs de lait « Laiterie de Gruyères »). Cela permet 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. Les autres buts de l'Association sont de créer et d'exploiter une fromagerie sur le site de La Maison du Gruyère en partenariat avec la Société coopérative. ●

L'assemblée annuelle de l'APLG a eu lieu le 10 février 2025

Comité APLG 2025

<p>Président Cédric Pharisa Producteur, Epagny, et vice-président du conseil d'administration</p>	<p>Vice-Président Laurent Caille Producteur, Estavannens</p>	<p>Caissier Jean Both Producteur, Lessoc et membre du conseil d'administration</p>	<p>Secrétaire Eric Pythoud Producteur, Albeuve, et membre du conseil d'administration</p>
<p>Gestion des quantités Michael Castella Producteur, Pringy</p>	<p>Membre Loïc Gremaud Producteur, Enney</p>	<p>Membre Samuel Geinoz Producteur, Neirivue</p>	



les producteurs de lait de la Société coopérative en assemblée 2024 avec les fromagers

La Fromagerie

20 ans d'engagement pour nos fromagers Jacques et Nicolas Ecoffey

La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey, commencée en décembre 2004, et leurs employés apporte entière satisfaction. 20 ans ce sont plus de 100 millions de litres de lait transformés en Gruyère AOP. Ce sont plus de 250'000 meules de Gruyère AOP appréciées à la coupe et en fondue sans omettre la délicieuse crème double dont nos hôtes se délectent. Ils maîtrisent leur métier, transmettent leur savoir-faire et sont des entrepreneurs, nous leurs sommes reconnaissants pour l'excellent travail accompli comme aussi pour leur grand engagement. Félicitations et encouragements à continuer dans cette voie leurs ont été adressés.



- La moyenne des taxations de la période d'octobre 2023 à septembre 2024 est à 18.58 points, avec 10 mois à 18.5 points et 2 mois à 19 points.
- La confiance accordée et le travail de leur affineur, Fromage Gruyère SA, sont aussi à relever.

Les 3 à 4 transformations de lait journalières en continue pour permettre de faire découvrir leur savoir-faire aux visiteurs entre 9h et 12h30 demande une organisation particulière dont nous leurs en sommes gré. Ils sont disponibles pour accueillir la presse et dispenser des informations en directe, un grand merci à eux.

De plus, grâce aux compétences des maîtres-fromagers, la fromagerie est une entreprise formatrice qui accueille chaque année des apprentis en formation CFC ou AFP. ●



Le marché du Gruyère AOP

L'année 2024 a montré des signes encourageants pour le marché du Gruyère. Malgré tout, et dans la suite de 2023, les instances de l'Interprofession du Gruyère ont pris des mesures dans la gestion des quantités. En effet, afin de contenir les stocks avec surtout une prépondérance de fromage relativement âgé, il a été nécessaire de restreindre la production de 7 % ce qui a eu un impact sur toute la chaîne de production et du chiffre d'affaires à la vente. **Malgré cette situation, le prix du lait a été maintenu à un haut niveau, entre 94 et 95 centimes par kilo de lait.**

Les chiffres de vente se sont améliorés avec **13'042 tonnes exportées** et une production globale en 2024 de 31'100 tonnes, soit des volumes d'avant Covid. On peut encore ajouter quelques 510 tonnes de Gruyère d'Alpage AOP.



Au vu de cette situation, il a été possible de permettre **une production à 100 % au début 2025** dans l'espoir que les consommateurs poursuivent leurs achats dans cette tendance malgré les aléas politico-économiques.

Le Gruyère AOP est toujours honoré d'être le **fromage officiel du canton de Fribourg, Vaud et Neuchâtel**. Il a été également possible d'honorer les meilleurs fromagers pour leur excellente moyenne de taxation sur 5 ans. C'est une nouvelle fois M. Didier Bovet de la fromagerie de Corcelles-le-Jorat qui a obtenu la meilleure moyenne pondérée, soit 19,71 sur 20 points ainsi que M. Jacques Ruffieux de l'Alpage Tissiniva de la région de Charmey qui a obtenu le meilleur résultat pour le Gruyère d'Alpage AOP avec 19,67 points.

La vie promotionnelle a été très importante en 2024 par une démarche publicitaire, de sponsoring mais également avec un renforcement sur les réseaux sociaux.

Mais bien entendu, **La Maison du Gruyère reste le fer de lance de cette présence publicitaire en accueillant toujours plus de touristes**, ce qui est franchement réjouissant. ●



La Maison du Gruyère

Accueil des visiteurs

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli **638'483 hôtes** dont **191'363** ont visité l'exposition. Cela représente, pour les visiteurs, **une augmentation de 2%** par rapport à 2023. Nous sommes toujours le 4^e site touristique le plus visité du canton après Maison Cailler (481'003 entrées), Papiliorama et les Bains de la Gruyère. Le 5^e est le château de Gruyères (185'921 entrées).

Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr 936'120.- soit un prix moyen de Fr. 4.90 par visiteur. Des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 64'814.- ont été versées à la Commune de Gruyères. **Le nombre d'en-**

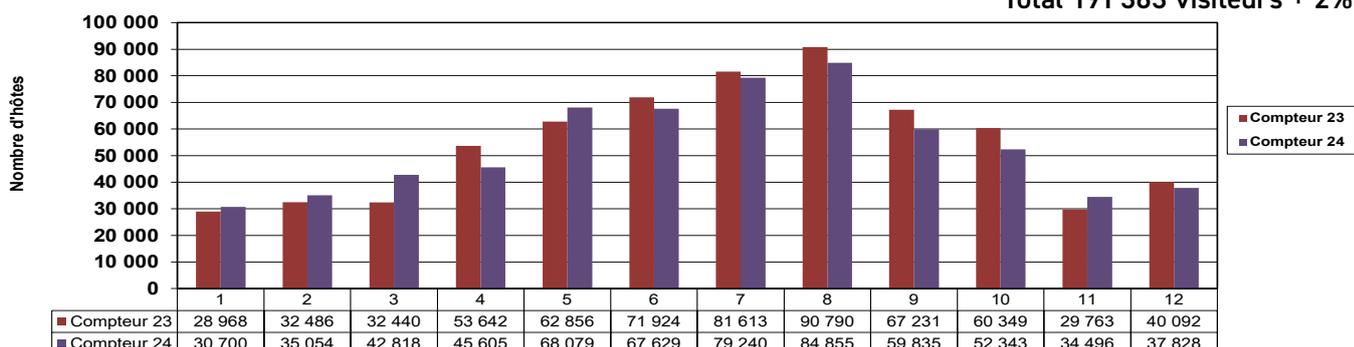
trée de visiteurs en groupes est 4% supérieur à 2023 y compris les forfaits avec le restaurant. Les familles sont plus nombreuses.

Nous sommes membres de l'Association des Musées suisses et participons à l'offre Passeport Musées Suisses. Par ce fait, nous avons accueilli 9'797 personnes de l'étranger voyageant avec le Swiss Travel Pass et 6'469 sociétaires Raiffeisen bénéficiant de l'entrée gratuite offerte par leur banque.

Be my Guest est l'offre de Fribourgregion en lien aux nuitées hôtelières. 1'068 visiteurs ont ainsi bénéficié d'une entrée à prix réduit. Les nuitées en Suisse ont augmenté de 2.6% et de 4.4% en Gruyère. ●

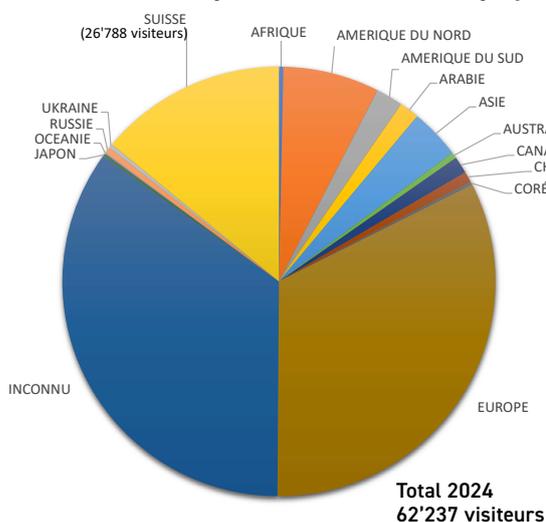
Comparaison hôtes 2023/2024

Total 638'483 hôtes - 2%
Total 191'363 visiteurs + 2%

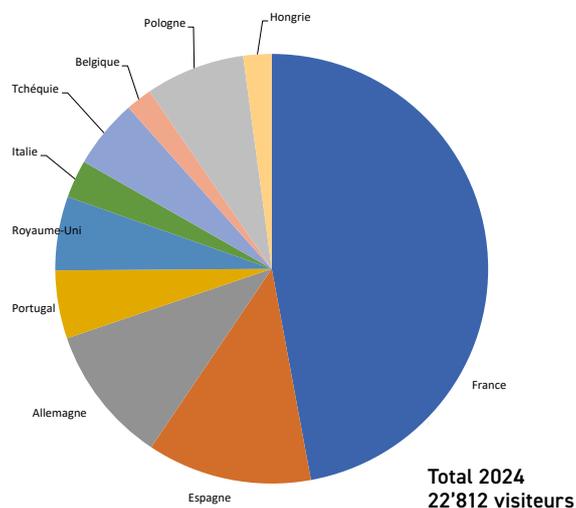


Nos visiteurs sont venus de **Suisse pour 21%**, d'**Europe pour 50%** et **de par le monde pour 29%**. Pour la Suisse, 11% viennent de Fribourg, 35% de Suisse alémanique et 54% de la romandie.

2024 - Principaux continents / pays



2024 - Europe





Marketing

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation et à la publicité** se sont élevées à **Fr. 135'920.-**. Ce sont principalement des actions qui se poursuivent avec nos partenaires touristiques ainsi que des campagnes print, radio et réseaux sociaux aussi en cross-marketing. Elles ciblent des renforcements sur les marchés de proximité et des recherches de nouveaux marchés lors de rencontres avec les tours operators internationaux entre autres.

Grâce à **Switzerland Cheese Marketing (SCM) comme principale partenaire de Suisse Tourisme** nous avons participé au STM 2024 Spring Edition en juin à Davos pour les marchés de l'Europe de l'est et du sud est asiatique avec la fromagerie d'Appenzell et pour le marché du Brésil avec le MOB.

Avec La Gruyère Tourisme, Maison Cailler, le Château et les TPF, l'offre « **Day Pass** » mise en place en fin d'année 2023 a pris un bel essor en 2024 avec plus de 3'000 visiteurs composés majoritairement de 44% de Suisses, 15% d'Américains et 14% de Français. Sa promotion a offert une visibilité sur différents supports avec plus de 31'642 vues de la page internet dédiée. **Avec le MOB et Maison Cailler**, depuis de nombreuses années, l'offre « **Train du chocolat** » rencontre toujours un grand succès avec plus de 5'000 personnes en provenance du monde entier durant la belle saison. Les récentes statistiques montrent que le 24% du trafic des transports publics sont liés au tourisme.

Découvrir Le Gruyère AOP et tous ses secrets !



Des billets d'entrées combinées existent durant toute l'année avec le Château comme aussi lors de manifestations à Gruyères telles que « La Fête de la crème double » ou le « 1^{er} août » avec tous les musées de la cité comtale.

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. 472'161.-** 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. 355'898.-** pour 2024. 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. ●



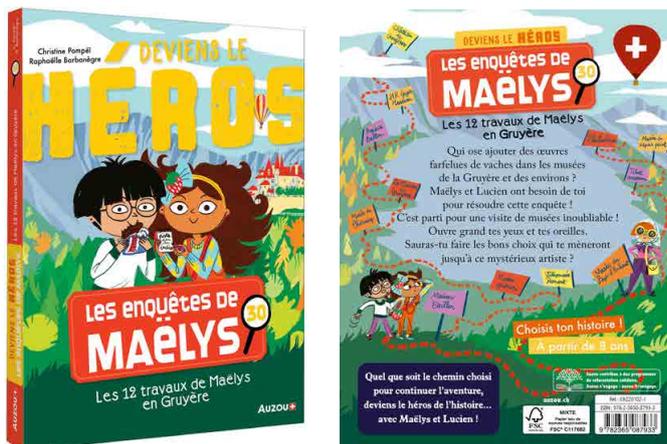
Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch





Dans le cadre de **l'Association des Musées en Gruyère, Glâne et Pays d'enhaut**, un livre de la série à succès « Maëlys » est paru l'automne 2024 édité par les Editions Auzou, écrit par Christine Pompidou et illustré par Raphaëlle Barbanègre. Avec pour titre « Les 12 travaux de Maëlys en Gruyère », il propose une enquête dont chacun est le héros avec à la clé le passage dans chaque musée pour résoudre un énigme. ●

En partenariat avec **l'Interprofession du Gruyère**, un livre de recettes de Grands Chefs pour les enfants présente Le Gruyère AOP et La Maison du Gruyère « **Juste du Goût Kid, 100% romandie** ».

Voyages de la presse écrite, radiophonique et télévisée ainsi que influenceurs et blogueurs ont été accueillis à la fromagerie soit en direct soit par le biais des organismes touristiques ou professionnels. Merci à ces derniers d'accompagner les journalistes dans leur découverte du Gruyère AOP à La Maison du Gruyère. ●

Une nouvelle aventure interactive pour explorer le monde du Gruyère AOP

Avec la commission de marketing qui s'est réunie à 4 reprises en 2024, nous avons collaboré avec **Yuzzu, une agence spécialisée dans la gamification**, pour **transformer l'expérience de visite** et mettre en lumière la filière du Gruyère. Une façon innovante de compléter le voyage de la goutte de lait racontée par la vache Cerise dans l'exposition, grâce au jeu.

Dès l'entrée, voir dans la file d'attente, les visiteurs sont invités à **personnaliser une goutte de lait vir-**

tuelle depuis leur téléphone. Elle les accompagnera tout au long de la visite pour les guider dans le fascinant parcours de transformation du lait en fromage. À la réception, les visiteurs reçoivent **un médaillon de goutte de lait** qui leur servira de sésame pour les différentes interactions. En rentrant chez-eux, un courriel avec des recettes au Gruyère AOP et un jeu les invitent à poursuivre leurs découvertes. Cette plateforme a en plus la qualité d'être évolutive et de nouveaux développements sont en cours.

Le clou de l'expérience réside dans deux bornes d'arcade en forme de vaches, équipées de tabourets évoquant les bottes-à-cul pour une immersion totale. Les visiteurs prennent place et utilisent des manettes rappelant les pis de la vache pour contrôler les jeux, intuitifs et hautement captivants, rendant l'expérience éducative, tactile, amusante et inédite grâce à un gameplay exaltant.





Les trois étapes de l'aventure ludique :

- 1.«Broute et Paisse» – Produire du lait : faire pâturer et boire une vache dans un pré qu'il faut entièrement brouter pour produire un maximum de lait dans le temps imparti.
- 2.«Under Présure» – Transformer le lait en fromage : suivre les instructions des maîtres fromagers pour sublimer le lait grâce à leur savoir-faire et créer le meilleur Gruyère AOP possible.

- 3.«Les Meuuuhles» – Trier selon l'affinage : trier correctement des meules de Gruyère AOP qui défilent sur un tapis roulant, ou les renvoyer en affinage.

De plus, **de nouveaux panneaux** ont été réalisés avec **des mises à jour d'informations pour Le Gruyère AOP dont les pays d'exportations**. Ils complètent, dans une suite logique, la présentation existante des points forts du cahier des charges. ●

Animations

Films de terroir d'ici et d'ailleurs de janvier à mars, dernier jeudi du mois

Journée du lait en avril

Bénichon au Restaurant début octobre

Quinzaine artisanale fin octobre pour sa 17e édition

La Nuit des Musées le 9 novembre sur le thème des «5 Sens» durant laquelle 1'175 visiteurs ont été accueillis entre 17h et 23h.



Les fabrications au feu de bois de fin décembre au printemps

Les **ateliers pour enfants** à Pâques et à Noël, animés par Nadine Dafflon.

Ces événements habituels ont rythmé la vie de La Maison du Gruyère entre-saison. Ils sont attendus par un public local et régional romand. Ils sont aussi appréciés par des visiteurs de passage. Emmanuelle Barras accompagne ces activités.

De nombreux passionnés sont venus visiter l'exposition « **Histoires de cloches : Rétrospective Albertano** » organisée par des privés dans la salle de conférence Dent de Broc. ●



EXPOSITION
HISTOIRE DE CLOCHES :
RÉTROSPECTIVE
ALBERTANO BULLE

La Maison du Gruyère
du 26 avril au 5 mai 2024
9h00 - 18h00 • Entrée libre

Initiative : François Esseiva
Provenance des cloches :
Jean-Claude Bovet - François Esseiva

Du 12 octobre au 27 octobre 2024
17^{ème} quinzaine artisanale



Tous les jours de 10h. à 12h. et de 13h. à 17h.
Journée des artisan(e)s de 10h. à 17h.

Le Marché gruérien



Rapport de Samantha Levrat, cheffe du marché gruérien

Au cours de cette année, avec le soutien du chef de projet, d'importants changements ont pu être opérés dans le fonctionnement grâce aux nouvelles infrastructures disponibles permettant des mises en place plus efficaces.

Les stocks de marchandises sont maintenant regroupés ce qui occasionne une gestion plus performante avec une possibilité d'intégrer progressivement un contrôle de stock en continu. L'environnement global est plus adapté à l'accomplissement des tâches. Les processus de travail ont pu être grandement améliorés.

De nouveaux collaborateurs et collaboratrices ont rejoint notre équipe apportant des compétences enrichissantes et dynamisantes tout en s'appuyant sur l'expérience



des collègues en place. La maîtrise de plusieurs langues, notamment français, allemand, anglais, portugais, espagnol et albanais, demeure un atout dans notre contexte et nous permet d'offrir une expérience personnalisée à une clientèle internationale.

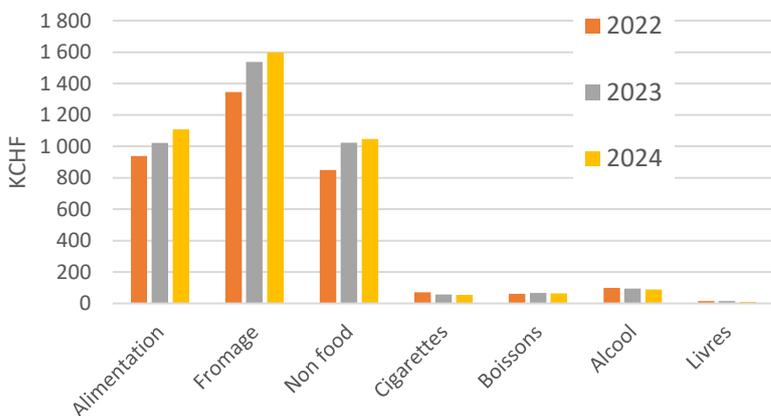
Ces évolutions témoignent de notre volonté d'adapter notre structure aux exigences actuelles et d'assurer un service toujours plus chaleureux, professionnel et ouvert sur le monde. Nous continuerons à promouvoir un environnement de travail inclusif, propice à l'épanouissement de chacun et à l'excellence de notre accueil.

Le nouvel aménagement a permis d'offrir une meilleure visibilité à la diversité des articles. La part belle est toujours accordée aux produits du terroir répondant ainsi à une mission de promotion soutenue par le canton de Fribourg.

Les produits de nos fromagers, Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et mélanges fondues, comme aussi les produits des producteurs d'alpage et les ventes de fromage en général forment toujours la base la plus importante des ventes. La proportion de produits estampillés Le Gruyère AOP a augmenté de 10%. L'assortiment des livres et cartes postales a diminué. Le produit global des ventes est 4% supérieur à 2023 et l'alimentation en général a augmenté de 9% tandis que les autres branches sont stables.

Les collaborateurs et collaboratrices du Marché gruérien comme du Restaurant de La Maison du Gruyère arborent de nouveaux habits de travail avec le nouveau logo.

Ventes du Marché gruérien





Le Restaurant de La Maison du Gruyère

Christian Chassot et Eva Saerens sont entourés d'une belle et fidèle équipe. Des remerciements leur sont adressés pour l'accueil et le service tout au long de l'année et 7/7.

Un repas au restaurant fait partie de l'expérience proposée à nos visiteurs et sa renommée est une carte de visite importante, félicitations au chef et aux cuisiniers.

Les mets au Gruyère AOP et délices du terroir faits maison font la joie



des gastronomes tant de passage que pour la clientèle fidèle.

Les assemblées et séminaires sont l'occasion de beaux buffets et menus élaborés. Les forfaits pour groupes à prix attractifs sont toujours prisés.

Organisées par le restaurant ou par des privés les événements à thème ont aussi un joli succès.

La livraison ou le retrait à l'emporter de menus du jour se poursuit. ●



Finances de la société

Le conseil d'administration a adopté à l'unanimité les comptes de la Société Coopérative « Laiterie de Gruyères » en date du 25 mars 2025 avec le résultat **d'un bénéfice de CHF 159'995**. Les amortissements linéaires ont été effectués à hauteur de CHF 143'960 et concernent les investissements transitoires dans l'attente du permis de construire. L'état des actifs présente toujours une situation saine.



Violaine de Poret, Responsable financière et ressources humaines

Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **CHF 413'889**. Détaillés dans le rapport du chef technique, de nombreux frais sont nécessaires pour garder une bonne image globale de l'infrastructure publique de La Maison du Gruyère comme pour offrir un outil de travail performant tant pour la transformation du lait que pour le restaurant, le marché gruérien et l'accueil.

Frais d'entretien

Fromagerie et local de coulage	CHF 229'023	Bâtiment conciergerie	CHF 86'386	Accueil	CHF 43'511
		Marché gruérien	CHF 30'688	Restaurant	CHF 24'281

CHF 68'101 ont été investis pour le futur de La Maison du Gruyère. Cela correspond principalement à des études techniques complémentaires pour le PAD.

Le dernier montant du prêt de la Loi d'investissement en région de montagne (LIM) **a été remboursé** soit

CHF 74'512. A la fin 2024, tous les prêts depuis la construction de La Maison du Gruyère inaugurée en 2000 sont considérés comme remboursés.

Le capital social est de **CHF 2'612'000**. **Le nombre de sociétaires** est de **65**.





Considérations finales

La Maison du Gruyère, en marche vers demain avec résilience et innovation.

Dans un monde en perpétuel mouvement, nous savons que nous ne pouvons pas nous permettre d'attendre passivement.

Des défis importants ont marqué l'année écoulée et d'autres nous attendent pour disposer des infrastructures nécessaires à notre fonction et renforcer notre attractivité. Quelques nuages encore à l'horizon mais ces efforts témoignent de notre volonté inébranlable de poursuivre notre développement et d'assurer un avenir prospère pour notre fromagerie, vitrine du Gruyère AOP.

Alors que nous attendons la décision finale concernant le permis, nous continuons à avancer avec audace et ambition. Nous saisissons chaque opportunité pour innover, croître, et répondre aux attentes de notre marché, convaincus que l'immobilisme n'a pas sa place dans notre stratégie.



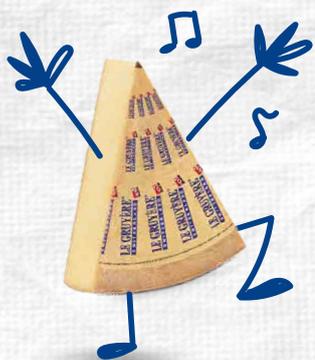
Toute notre équipe a su faire preuve d'une résilience et d'une détermination remarquables, redoublant d'efforts pour maintenir et renforcer la qualité de nos services. Nous avons adapté nos stratégies, innové dans nos approches, et maintenu un haut niveau d'engagement envers nos hôtes.

Nous remercions chaleureusement tous ceux qui nous soutiennent dans cette démarche : clients, partenaires, collaborateurs, et parties prenantes. Ensemble, nous continuerons à construire l'avenir de La Maison du Gruyère, avec détermination, énergie, et un engagement sans faille. ●

Fabienne Porchet

Directrice
de la Société coopérative
Laiterie de Gruyères





**LA MAISON
DU GRUYÈRE**
LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



**La Maison du Gruyère fête ses
du 2 au 4 mai 2025**

25
ANS

Vendredi 2 mai dès 17h30

- Apéritif afterwork, Animations musicales
- Soirée show musical « Les Bandits Folkloriques »
- Festival de macaroni d'alpage au feu de bois (réservations conseillées)

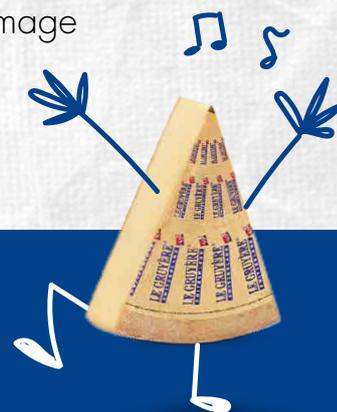


Samedi 3 et dimanche 4 mai de 9h à 18h

- Animations pour tous et pour les familles
- Animations musicales



Dimanche 4 mai :
Fête du Fromage à Gruyères
Marché – Fabrication de fromage
au feu de bois – Animations



Programme complet :
www.lamaisondugruyere.ch