

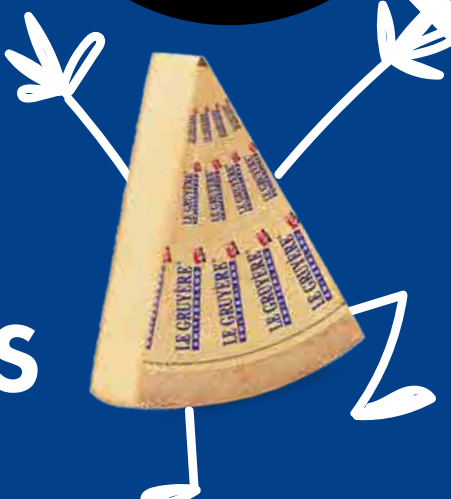


Société coopérative
LAITERIE DE GRUYERES



RAPPORT D'ACTIVITÉ
2025

25
ANS



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND **40%**

Sommaire

Rapport d'activité présenté à l'assemblée générale du 30 avril 2026

-
- 3 Message du Président
 - 4 Collaborateurs-trices de la Société coopérative
 - 5 Organigramme 2025
 - 6-8 La Maison du Gruyère, infrastructures
 - 9 Rapport du Président de l'APLG
 - 10 La Fromagerie
 - 11 Marché du Gruyère AOP
 - 12-15 Galerie photos du 25^e anniversaire
 - La Maison du Gruyère
 - 16 visiteurs
 - 17-19 marketing
 - 19 animations
 - 20 Le Marché gruérien
 - 21 Le Restaurant de La Maison du Gruyère
 - 22 Finances de la Société coopérative
 - 23 Considérations finales

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

Graphisme : PériArt - PeriArt.ch

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





Message du **Président**

La Maison du Gruyère est un écrin que Fabienne Porchet, sa Directrice, a su faire grandir et rendre attractif dans un environnement concurrentiel.

Ce lieu fait rêver, on en veut pour preuve les très nombreuses candidatures et de grandes qualités qui ont été déposées pour reprendre ce poste en fin d'année 2026. A la lecture des lettres de motivation, c'est autant Le Gruyère AOP que le site touristique et économique qui ont incité les candidats à déposer un dossier. Ce lieu placé au cœur de la Gruyère en fait un point de villégiature incontournable.

Afin que cela continue, il est de la plus haute importance que La Maison du Gruyère puisse évoluer et se réinventer. Bien sûr Le Gruyère AOP doit garder sa haute notoriété régionale, nationale et internationale ; c'est le rôle de l'Interprofession du Gruyère. Cependant en tant que vitrine promotionnelle, La Maison du Gruyère doit faire fructifier cet atout.

Il est indispensable de renforcer les capacités d'accueil en maintenant une galerie visiteurs attractive, un magasin de choix jouant entre le tourisme et le commerce local et bien entendu un restaurant où chacun peut déguster de bons plats avec Le Gruyère AOP en exergue. Mais tout cela repose sur une vraie fromagerie qui transforme le lait de la région en ce fromage phare des AOP.

Ceci tourne actuellement mais cela ne peut pas durer longtemps sur les infrastructures existantes. Il est de la plus grande urgence qu'une nouvelle fromagerie soit

construite afin de répondre aux exigences modernes de qualité et de bons fonctionnements. Dans le même élan, il est nécessaire que toute la muséographie se mette à niveau des autres lieux touristiques de la région au sens large.

Pour que ce beau projet ne reste pas un rêve, il est important que chacun comprenne les enjeux et qu'autant les autorités communales que cantonales le soutiennent dans un même élan afin de surmonter les écueils tant administratifs que juridiques qui sont encore présents.

C'est tout ce que l'on peut souhaiter à cette Maison du Gruyère et surtout à toutes les personnes qui font que cet endroit reste quotidien-

nement bien vivant dans ce Monde en perpétuel évolution. ●



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 2025



Nos retraités

Nadine Dafflon et **Inès Reinhart**, hôtesse à l'accueil ont pris leur retraite respectivement en mai et en août 2025.



Nadine Dafflon, hôtesse d'accueil.



Jubilare 2025

Sont félicités et remerciés pour 25 ans d'activité.

Philippe Bardet, membre du conseil d'administration depuis 1999 et Président depuis 2007.



Rufino Andrade, concierge.



20 ans d'activité : Sandro Andrade, conciergerie.

Olga Campos, responsable des achats au Marché grüérien.



Pour marquer officiellement leurs **20 ans d'activités** fêtées en décembre 2024, **Jacques** et **Nicolas Ecoffey**, maîtres-fromagers de La Maison du Gruyère, ont été félicités lors de l'assemblée générale.





Organigramme 2025

Assemblée générale

Elle a eu lieu le 2 mai 2025 - 65 porteurs de parts sociales – 21 présents

Conseil d'administration

5 séances ont eu lieu en 2025 ainsi que des commissions de travail

Les points forts : administration générale de la Société • développements futurs dont le changement de direction en 2026

Président Philippe Bardet Directeur de l'Interprofession du Gruyère	Vice-Président Cédric Pharisa Producteur, Epagny Président de l'APLG	Membre Micaël Müller 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%



De gauche à droite, Pascal Surchat, Peter Maeder, Jean-Philippe Yerly, Alexandre Philipona, Eric Pythoud, Jean Both, Philippe Bardet, Nicolas Schmoutz et Cédric Pharisa (manque Micaël Müller)

Collaboratrices et collaborateurs

Le personnel de la société coopérative est composé à fin décembre de **16** collaboratrices fixes et **5** collaborateurs fixes, **15** étudiant(e)s correspondant à **15.85** équivalents plein temps sous contrat.

Chef de projet et responsable technique, 100% Christophe Clément <hr/> Adjointe administrative, facturation, planning, 40% Elise Mivelaz <hr/> Responsable financière et Ressources humaines 60% Violaine de Poret <hr/> Aide comptable 40% Isabelle Sudan	Accueil, 230% Emmanuelle Barras Corinne Gremaud Elise Mivelaz Nadine Dafflon (retraite mai) Ronald Jemmely (dès mai) Inès Reinhart (retraite août) Anastassia Tendon (juillet à décembre) Ilona Ayer (dès décembre) Etudiant(e)s, 80% Maéva Bianchi Jessica Gremaud Mathilde Challande Emma Jaggi (dès juin) Baptiste Hassler Descloux Florence (dès septembre) Aurélié Castella Arthur Dechenaux	Animation 20% Emmanuelle Barras <hr/> Conciergerie, 30% Rufino et Sandro Andrade Vanessa Andrade Rute Silva da E. Domingues Deolinda Maria Baghana B. Marcelino <hr/> Local de coulage Francisca Grangier †, Enney	Marché gruérien, 650% Cheffe du marché gruérien : Samantha Levrat Responsable des achats : Olga Campos Vendeuses : Alcina Correia Silvia da Silva Lénia Dias Claudine Monney Baptiste Wyssmüller Resmije Hamzaj Kristel Rossier Thomas Stampfli (dès mars)	Etudiant(e)s, 165% Méline Bussard Joël Campos Betty Dupasquier Eléa Dupasquier Edouard Fromont Jeanne Geinoz Olivia Morand Nolan Rousseau
---	--	---	---	--

La Maison du Gruyère, infrastructures

Christophe Clément,
chef de projet
et responsable technique

Nouvelle Maison du Gruyère

Une année supplémentaire s'est écoulée et le dossier de la nouvelle Maison du Gruyère reste désespérément bloqué à la préfecture. Le temps passe, mais le scénario, lui, ne change pas.

Concernant le Plan d'Aménagement Local (PAL) de Gruyères, il a été approuvé partiellement en début d'année 2026. La décision sur le Plan d'Aménagement de Détail (PAD) se fait toujours attendre. Pourtant, le 5 septembre 2025, la Direction



du développement territorial, des infrastructures, de la mobilité et de l'environnement (DIME) a ouvert un droit d'être entendu de 30 jours concernant le PAD ainsi que les PIM technique et routier. Des modifications sont en cours pour y répondre.

Cette procédure met en lumière les points de friction : éléments non validés, zones d'ombre ou modifications exigées. Ce va-et-vient incessant entre les autorités semble sans fin.

À la lecture des pièces, le constat est amer : les lacunes s'accumulent. Il est regrettable d'en arriver là pour un projet si emblématique et atten-

du, qui peine à sortir de terre.

Espérons que 2026 soit enfin l'année du déblocage. ●





La Maison du Gruyère actuelle

Suite à l'expérience d'accueil à l'extérieur sous une cantine montée provisoirement durant l'été 2025, le projet d'un couvert d'accueil fixe pour les nombreux visiteurs de La Maison du Gruyère a été mis à l'enquête, sans susciter d'opposition. Ce projet est le fruit de nombreuses réflexions visant à optimiser la réception au guichet. Un ergonomiste a d'ailleurs été associé aux discussions afin d'améliorer les conditions de travail quotidiennes des collaborateurs à leur poste de travail. Un espace plus vaste à l'extérieur et une meilleure préservation du bruit étaient aussi dans le projet. Cette expertise s'avérera également précieuse pour le futur de l'institution.

Concrètement, l'aménagement prévoit pour l'été 2026 une structure en bois située côté Place de la Gare, le long de la façade actuelle. Elle permettra de recevoir les hôtes à l'abri des intempéries tout en libérant de l'espace dans le hall d'entrée. Le permis de construire a été délivré ce printemps.

Ce nouveau dispositif permettra de gérer deux files de visiteurs simultanément, tandis que les groupes bénéficieront d'une zone dédiée. Aujourd'hui, l'accueil des groupes dans le hall sature le passage, perturbant la circulation vers le Marché Gruérien, le restaurant, les sanitaires et la sortie du musée. Cette réorganisation est donc une étape essentielle pour fluidifier le parcours client et améliorer la sérénité du site.



Côté fromagerie, les efforts se concentrent sur la maintenance préventive : la révision des presses à fromage et la traque des fuites d'eau se poursuivent pour garantir des conditions de production optimales. Si la gestion de la ventilation et du chauffage reste un défi dans les locaux actuels, les recherches menées ces derniers mois commencent enfin à porter leurs fruits.

Le dernier local de coulage de la vallée, encore en activité à Enney, a été fermé en août 2025.

Sur le plan énergétique, la citerne à mazout a été désaffectée au profit de deux cuves de 2000 litres installées dans le local technique, sécurisant ainsi l'approvisionnement pour la production et le chauffage. L'ensemble des installations fait l'objet d'un suivi hebdomadaire rigoureux afin d'anticiper les pannes et d'éviter le stress des réparations d'urgence. Chaque investissement est ainsi réalisé avec une vision à long terme, préparant sereinement la transition vers la future Maison du Gruyère.



Enfin, l'administration bénéficie du départ de l'Interprofession. Les bureaux ont été réaménagés pour répondre à nos besoins. Un espace de pause convivial a été créé pour l'ensemble du personnel de la Société coopérative Laiterie de Gruyères. La salle de conférence a été également agencée avec de nouvelles tables et chaises, ainsi qu'un nouvel écran tactile pour l'organisation de séances internes et externes.

Une zone de stockage supplémentaire pour le Marché gruérien a pu être créée dans le volume et le local de conciergerie a été amélioré.



En parallèle, le serveur informatique a été remplacé pour garantir à nos équipes des outils performants et fiables.

Ces investissements pourront être repris dans la nouvelle Maison du Gruyère où ces espaces retrouveront une place.

En conclusion, la technique se porte bien en réalisant les services de révision nécessaires qui sont indispensables au bon fonctionnement. Nous espérons vivement obtenir d'excellentes nouvelles durant l'année 2026 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 2.7 %. En effet, elle a atteint 3.331 mio de tonnes. Les exploitations produisant du lait ont diminué de 2.3% en 2025 (16382 exploitations laitières).

Prix du lait

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP était de 93.903 ct/kg durant l'année 2025.

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.



Livraisons de lait

Les livraisons de l'année 2025 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'119'886.80 kg soit une augmentation de 2 % par rapport à 2024. De plus, 35'024 kg ont été évacués vers l'industrie en raison de la capacité limitée des cuves sur le site de la Maison du Gruyère et 214'130 kg en raison des quantités liées à la fabrication de Gruyère AOP. Par rapport à 2024, les livraisons de nos producteurs ont été supérieures de janvier à août et inférieures de septembre à décembre. La raison est la restriction imposée par l'Interprofession du Gruyère AOP sur la 2^{ème} partie de l'année.

Les quantités de Gruyère AOP produites sur le site de La Maison du Gruyère sont de 519'621 kg de janvier à décembre 2025.

Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2025

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Autres	Total livré	Comparaison 2024	Comparaison 2023	Production Pringy	Livraison industrie
janvier	55 687,10	145 642,80	172 399,40	124 819,40	61 361,70		559 910,40	6%	-8%	559 910	0
février	51 051,60	122 601,90	176 035,80	104 398,70	52 869,00		506 957,00	7%	-5%	506 957	0
mars	58 367,60	154 938,40	188 323,80	119 056,90	56 235,90		576 922,60	4%	-2%	565 738	11 185
avril	62 240,70	165 294,80	195 814,40	102 518,70	65 778,70		591 647,30	3%	-1%	567 808	23 839
mai	58 713,00	134 562,30	198 980,00	114 457,50	61 239,00	2 160,40	570 112,20	5%	5%	570 112	0
juin	53 982,40	121 764,20	224 770,00	79 550,60	52 893,30		532 960,50	14%	23%	532 961	0
juillet	51 579,50	108 121,70	219 544,60	73 978,70	54 929,10		508 153,60	16%	24%	508 154	0
août	48 116,70	102 924,30	180 175,80	67 609,60	58 018,20		456 844,60	5%	12%	456 845	0
septembre	44 584,30	105 497,50	137 941,20	67 817,00	59 178,50	2 643,50	417 662,00	-2%	0%	396 922	20 740
octobre	48 348,80	93 562,40	180 309,00	77 603,70	57 813,10		457 637,00	-8%	-7%	361 077	96 560
novembre	52 181,20	113 446,50	177 179,60	65 242,80	46 600,00		454 650,10	-10%	-4%	402 480	52 170
décembre	73 294,60	131 808,70	172 837,20	56 453,00	52 036,00		486 429,50	-12%	-3%	441 770	44 660
Total	658 147,50	1 500 165,50	2 224 310,80	1 053 506,60	678 952,50	4 803,90	6 119 886,80	2%	2%	5 870 733	249 154

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 25 février 2026

Comité APLG 2026

<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 Samuel Geinoz Producteur, Neirivue</p>		



La Fromagerie

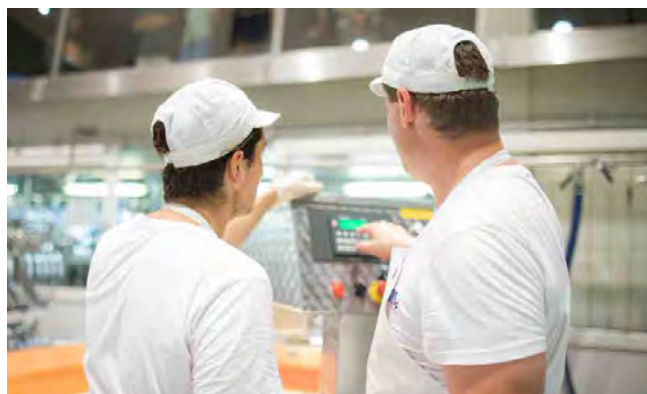
Nous remercions **Jacques et Nicolas Ecoffey** et leurs employés pour leur travail qui apporte entière satisfaction. **Il maîtrise leur métier, transmettent leur savoir-faire et sont des entrepreneurs.**

La moyenne des taxations de la période d'août 2024 à juillet 2025 est de 18.58 avec 2 mois à 19 points (janvier et avril) et tous les autres mois à 18.5 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 2025 a été marquée par un contexte géopolitique extrêmement instable qui a pesé sur le niveau des ventes de Gruyère AOP. Les volumes de vente globaux ont régressé de 1.5% pour s'établir à 31'210 t dont 521 tonnes d'Alpage. Les exportations ont régressé à 12'066 tonnes plombées par une forte baisse des ventes aux Etats-Unis liées à l'augmentation des droits de douane. Les ventes en Suisse ont en revanche progressé pour s'établir à 18'623 tonnes. Les instances du Gruyère ont pris des mesures afin d'adapter les volumes de production à la capacité du marché. Le volume de production a été réduit de 5% pour s'établir à 31'530 tonnes ce qui a impacté l'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée. Les volumes de production ont été fixé à 97% au début de l'année 2026 pour tenir compte des incertitudes persistantes sur le plan politico-économique.



Le Gruyère AOP est toujours à l'honneur dans les cantons de Fribourg, Vaud et Neuchâtel. Il a de plus été désigné à deux reprises meilleur fromage du monde toutes catégories confondues dans le cadre du Mondial du fromage à Tours avec la fromagerie de la Côte-aux-Fées et son fromager Simon Miguet ainsi que la fromagerie de Vorderfultigen avec Pius Hitz qui a été sacré dans le cadre des World Cheese Awards à Berne.

La filière a également su capitaliser sur une présence active lors d'événements majeurs et à travers des actions de promotion ciblées. Qu'il s'agisse de manifestations grand public, d'initiatives culturelles ou de collaborations originales. Ces dispositifs ont permis de renforcer le lien avec les consommateurs et d'ancrer davantage le Gruyère AOP dans son rôle d'ambassadeur du patrimoine suisse.

La Maison du Gruyère continue de jouer avec brio malgré les circonstances son rôle de carte de visite du Gruyère AOP avec un nombre de visiteurs toujours en progression ce qui nous réjouit. ●

Olivier Isler,
Directeur de l'Interprofession du Gruyère



World Cheese Awards, stand La Maison du Gruyère



La Maison du Gruyère a fêté ses

25 ANS









25^e assemblée générale



La Maison du Gruyère, visiteurs

Accueil des visiteurs

Le site de La Maison du Gruyère a accueilli **641'418** hôtes dont **192'172** ont visité l'exposition. Ces chiffres correspondent à quelques centaines de personnes en plus entre 2024 et 2025 soit 0.5% de visiteurs en plus. Les cinq lieux les plus visités du canton sont dans l'ordre : La Maison Cailler à Broc ; Le Papiliorama à Kerzers ; Les Bains de la Gruyère à Charmey ; La Maison du Gruyère à Pringy et le Château de Gruyères.

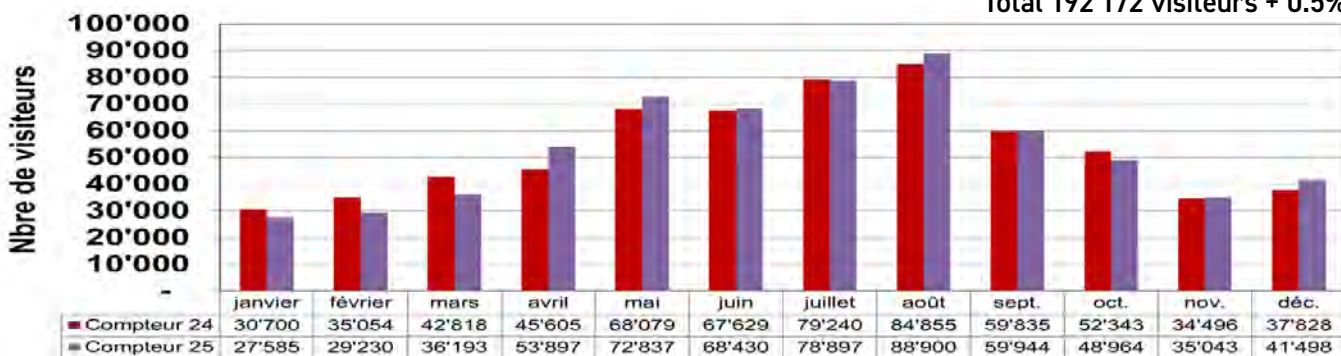
Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr 974'743.- soit un prix moyen de Fr. 5.10 par visiteur. Des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 69'115.- ont été versées à la Commune de Gruyères.

Le nombre d'entrée de visiteurs en groupes est 7% supérieur à 2024 y compris les forfaits avec le restaurant.

Nous sommes membres de l'Association des Musées suisses et participons à l'offre Passeport Musées Suisses. Par ce fait, nous avons accueilli 8'873 personnes de l'étranger voyageant avec le Swiss Travel Pass et 6'606 sociétaires Raiffeisen bénéficiant de l'entrée gratuite offerte par leur banque. Be my Guest est l'offre de Fribourgregion en lien aux nuitées hôtelières. 1'359 visiteurs ont ainsi bénéficié d'une entrée à prix réduit. Cet organisme communique que la barre symbolique des 500'000 nuitées hôtelières est franchie pour la première fois de l'histoire du canton de Fribourg, représentant une augmentation de 6% par rapport à 2024 (513'795 nuitées). La parahôtellerie a aussi une croissance de 5.2%. ●

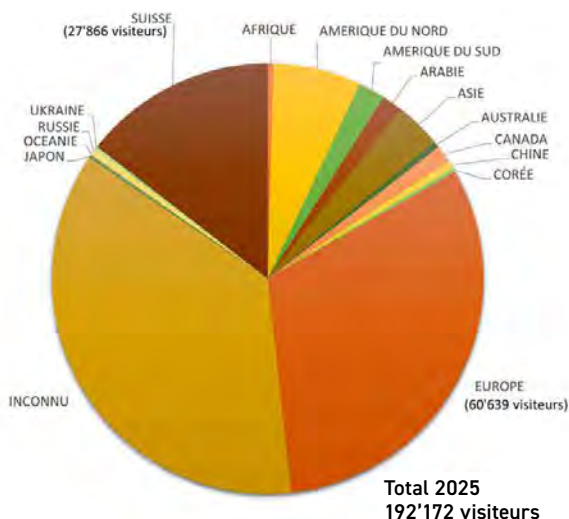
Comparaison hôtes 2024/2025

Total 641'418 hôtes + 0.5%
Total 192'172 visiteurs + 0.5%

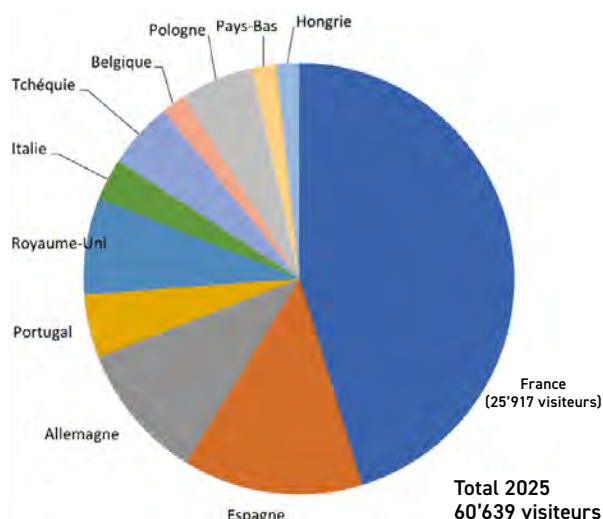


Nos visiteurs sont venus de **Suisse** pour **23%**, d'**Europe** pour **49%** et **de pars le monde** pour **28%**. Pour la Suisse, 12% viennent de Fribourg, 35% de Suisse alémanique et 53% de la romandie.

2025 - Principaux continents / pays



2025 - TOP Europe





Marketing

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation et à la publicité** se sont élevées à **Fr. 173'903.-**. **20% de ces frais ont concerné l'organisation du 25^e anniversaire de La Maison du Gruyère** pour les 3 jours de fête. Pour le solde 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 lors des événements Suisse Tourisme entre autres.

Avec **La Gruyère Tourisme, Maison Cailler, le Château et les TPF**, l'offre « **Day Pass** » mise en place en fin d'année 2023 a poursuivi son succès en 2025 et une nouvelle offre est en préparation pour l'été 2026.

La **commission de marketing s'est réunie à 2 reprises en 2025**. Elle est composée de Marie L'Homme pour l'Interprofession du Gruyère, Catherine Mérian-Bussard, Christine Raboud, Eva Saerens pour le restaurant et un fromager avec la participation ponctuelle de Christophe Clément pour la technique. Christine Raboud quitte la commission dans laquelle elle s'est investit depuis l'automne 2010. Des remerciements lui ont été adressés.

Grâce à **Switzerland Cheese Marketing (SCM)** comme **principale partenaire de Suisse Tourisme** nous avons participé au Switzerland Travel Mart en septembre 2025 à Zermatt et en janvier 2026 au Snow Travel Mart à Interlaken.



Discover all the secrets of «Gruyère AOP» cheese-making!

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. 460'854.-** 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. 350'800.-** pour 2025. 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





En partenariat avec **l'Interprofession du Gruyère**, le développement dans l'exposition de la partie présentation du cahier des charges avec un ajout important lié au marketing de la marque est installé progressivement depuis 2025. Un écran interactif complètera le dispositif d'ici à l'été 2026.

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.



World Cheese Awards à Berne - 13-15 novembre 2025

Dans le cadre de ce festival qui avait lieu pour la première fois en Suisse, nous avons tenu un stand de présentation des fromageries de démonstration suisses avec la fromagerie d'Appenzell.

Chaque jour, 2 fabrications de Gruyère ont été faites devant les yeux du public.





Un stand de vente de Gruyère AOP et de mélanges fondue moitié-moitié était proposé. Les dégustations ont eu surtout beaucoup de succès.

Une belle promotion dans une zone un peu trop distante de la fête principale mais une expérience hors murs sympathique. ●

Animations

Films de terroir d'ici et d'ailleurs de janvier à mars, dernier jeudi du mois avec une fréquentation en hausse

Journée du lait le 12 avril : 32 litres de lait et 350 gobelets « Lovely ».

Bénichon au Restaurant début octobre

Quinzaine artisanale fin octobre pour sa 18^e édition

La Nuit des Musées le 8 novembre sur le thème «Nature» durant laquelle 1'100 visiteurs ont été accueillis entre 17h et 23h.

Les Fabrications au feu de bois de janvier à mars

Les **ateliers pour enfants** à Pâques et à Noël

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. ●





18^{ème} quinzaine artisanale

Du 18 octobre au 2 novembre 2025

Chaque jour, un artisan différent de 10h à 12h et de 13h à 17h, dans le hall d'entrée. Accès gratuit.

Informations complémentaires et réservation :
La Maison du Gruyère, www.lamaisondugruyere.ch





Le Marché gruérien



Rapport de Samantha Levrat, cheffe du marché gruérien

Au cours de l'année 2025, nous avons poursuivi les améliorations structurelles et organisationnelles initiées l'an dernier, avec pour objectif de consolider nos acquis et d'optimiser encore davantage le fonctionnement du Marché gruérien. Les investissements réalisés dans les infrastructures et les outils de gestion ont permis d'atteindre une meilleure efficacité opérationnelle et une coordination plus fluide entre les équipes.



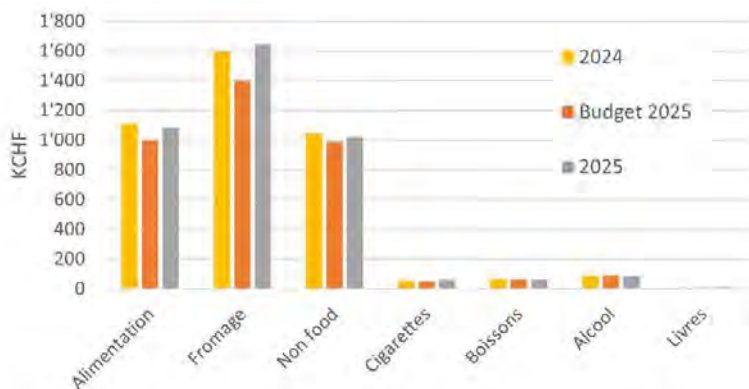
été simplifiés, favorisant un gain de temps administratif et une meilleure disponibilité pour le conseil à la clientèle.

L'équipe s'appuie sur l'expérience des collaborateurs présents ainsi que sur la collaboration étroite avec les différents services de La Maison du Gruyère. La maîtrise de plusieurs langues – notamment le français, l'allemand, l'anglais, l'espagnol et le portugais – reste un atout important pour accueillir une clientèle internationale et offrir un service personnalisé.

La gestion des stocks a été affinée grâce à l'intégration complète du contrôle en continu mis en place en 2024. Cette évolution a permis de réduire les ruptures, d'optimiser les commandes fournisseurs et d'améliorer la rotation des marchandises. Les processus internes ont

des articles a été optimisée et la mise en valeur du Gruyère AOP et des produits du terroir fribourgeois reste au cœur de notre stratégie. Notre mission de promotion du canton de Fribourg s'est renforcée à travers des actions ciblées, des dégustations et des collaborations avec des producteurs locaux.

Ventes du Marché gruérien



Le chiffre d'affaires du Marché gruérien est en légère progression. Les produits alimentaires constituent toujours la base principale des ventes avec le fromage en pilier de l'offre. Le non-food enregistre une progression de 2%. La proportion des produits estampillés « Le Gruyère AOP » a augmenté de 5%.

Le Marché gruérien continuera à mettre l'accent sur la qualité de l'accueil, la valorisation des produits régionaux et l'amélioration constante de son offre. L'objectif reste de proposer une expérience authentique et conviviale, fidèle à l'image et aux valeurs du Gruyère AOP comme de La Maison du Gruyère.





Le Restaurant de La Maison du Gruyère

Christian Chassot et Eva Saerens accompagnés de leurs collaborateurs et collaboratrices font vivre au quotidien l'expérience gastronomique à nos hôtes et à leur fidèle clientèle locale. La qualité et la renommée de la cuisine, dont les mets au Gruyère AOP et délices du terroir, comme de l'accueil méritent de leur réitérer nos plus sincères remerciements d'année en année.

Assemblées, séminaires, banquets, soirées privatisées sont l'occasion de réaliser des buffets et menus élaborés fort appréciés loin à la ronde.



Les forfaits pour groupes incluant une prestation au Restaurant sont en constante augmentation.

La livraison et le retrait de menus du jour se poursuit.

Le restaurant a également bénéficié d'une cure de jeunesse : des chaises de qualité suisse et de nouveaux plateaux de table ont été installés, tout en conservant les piétements existants. Côté cuisine, le renouvellement des fours permet désormais d'assurer un service intensif jusqu'à 60 assiettes toutes les 7 minutes grâce à un système de chariots inséré dans le four. ●



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 23 mars 2026 avec le résultat **d'un bénéfice de CHF 104'651**. Les amortissements linéaires ont été effectués à hauteur de **CHF 167'702** 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 371'863**. 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 154'260	Bâtiment conciergerie	CHF 158'791	Accueil	CHF 19'428
		Marché gruérien	CHF 12'292	Restaurant	CHF 27'092

CHF 22'068 ont été investis pour la phase d'étude de l'infrastructure provisoire de l'accueil et sa mise à l'enquête.

Le capital social est de **CHF 2'612'000**. Le nombre de sociétaires est de **66**.





Considérations finales

La Maison du Gruyère, en route vers le prochain ¼ de siècle... Haut les cœurs !

Malgré les incertitudes qui subsistent quant au calendrier de sa transformation complète, La Maison du Gruyère aborde l'avenir avec confiance et ambition. Forte de 25 années particulièrement prospères, elle ne se repose pas sur ses acquis et continue de se réinventer.

Elle est la fière ambassadrice du Gruyère AOP dont la notoriété attire des convives du monde entier. Cette dynamique se reflète dans une progression remarquable de la fréquentation, passant en 25 ans de 101'992 à 192'172 visiteurs pour l'exposition avec en son cœur la transformation du lait en Gruyère AOP et de 412'641 à 641'418 hôtes dans son ensemble.

Et ce succès n'est pas un hasard : c'est le fruit d'un engagement quotidien, porté par des femmes et des hommes qui mettent du cœur à l'ouvrage.

L'accueil de nos hôtes demeure au cœur de nos priorités, avec la volonté affirmée de leur faire vivre une expérience « coup de cœur », à la hauteur de notre fromage d'exception.

La solidité financière de l'institution constitue un autre motif de satisfaction : comptes équilibrés et positifs, bilan robuste, objectifs de rentabilité atteints, absence de dettes et investissements entièrement amortis. Il en découle des infrastructures constamment entretenues et modernisées.

Les visions portées par les fondateurs — depuis la première fromagerie de démonstration en 1969 jusqu'à la reconstruction de l'an 2000 — se révèlent pleinement justifiées et porteuses d'avenir.



La situation privilégiée de la fromagerie au cœur de La Gruyère, berceau du Gruyère AOP, au pied du château et de la colline du bourg de Gruyères, à l'ombre du Moléson et à quelques encablures de Maison Cailler comme du Musée gruérien contribue à son succès. C'est d'ailleurs avec ces partenaires qu'ensemble nous travaillons et prenons à cœur de mettre nos forces en commun.

C'est aussi le soutien ainsi que le marketing coordonné avec l'Interprofession du Gruyère, Switzerland Cheese Marketing, La Gruyère Tourisme, Fribourg Région et Suisse Tourisme qui doivent être relevés et remerciés.

Aujourd'hui, à fin 2026, c'est avec le cœur léger, mais non sans un pincement au cœur, que je m'appête à passer le flambeau. Je le fais sereinement, parce que je sais que cette maison continuera de vivre, d'évoluer, de faire vibrer... grâce à vous toutes et tous, qui saurez poursuivre les missions de ce lieu emblématique dédié à la valorisation de notre patrimoine et à la transmission d'un savoir-faire ancestral lié à la transformation du lait en Gruyère AOP.

Alors simplement, sincèrement : merci.

Merci à vous, collaboratrices et collaborateurs, membres du conseil d'administration et des commissions, sociétaires, partenaires, clients, amis...

Merci, du fond du cœur. ●

Fabienne Porchet

Directrice
de la Société coopérative
Laiterie de Gruyères

