



Société coopérative
LAITERIE DE GRUYERES



RAPPORT D'ACTIVITÉ
2023



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

2001 in order to
Designation of
of Gruyère AOP

Sommaire

Rapport d'activité présenté à l'assemblée générale du 25 avril 2024

.....

- 3 Message du Président
- 4 Collaborateurs-trices de la Société coopérative
- 5 Organigramme 2023
- 6-7 Nouvelle Maison du Gruyère, rapport des Chefs 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
- 15 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**

2023, un millésime de retour à la normale dans l'accueil à La Maison du Gruyère.

Si cette seule phrase pouvait inciter à l'optimisme, le contexte général est un peu plus contrasté.

La situation géopolitique mondiale est toujours sombre, à la crise en Ukraine est venue s'ajouter l'horreur à Gaza. Ces événements créent une incertitude globale qui malgré tout semblent pousser les gens à voyager.

Ainsi, La Maison du Gruyère fait le plein de touristes et la consommation du Gruyère AOP résiste plutôt bien. Pour continuer à accueillir ces personnes de régions proches et d'outre-mer, il serait urgent de pouvoir entreprendre les travaux de construction de La Maison du Gruyère.

Il faut remercier chacun qui, dans ce contexte vieillissant, arrive à tirer le meilleur de ce qui existe afin que le visiteur reparte de ce site avec le sourire et une expérience positive.

Mais il y a urgence, il sera nécessaire de faire des investissements à double pour maintenir des installations adaptées à l'élaboration d'un Gruyère AOP de qualité à la fromagerie. Dans le même temps, des ajustements à la visite seront effectués pour garder un visage moderne. Un accueil renforcé sera mis en place au magasin et au restaurant.

Tout cela peut paraître dérisoire par rapport aux grands travaux à réaliser dans un avenir le plus proche possible. Il est du devoir des instances politiques et administratives de soutenir ce projet phare



de cette région et du canton, et osons le dire suisse, afin qu'enfin les démarches avancent. Il y a un enjeu touristique-économique pour cette Maison du Gruyère qui doit dépasser les embûches bureaucratiques. Nous osons espérer qu'après tant d'années chacun voie cette future réalisation comme une priorité.

C'est d'autant plus frustrant que la situation financière de La Maison du Gruyère est saine, que le financement est assuré et que le produit phare, Le Gruyère AOP, reprend de la vigueur sur les différents marchés.

A titre d'espoir, la marque Le Gruyère AOP a été reconnue dans les marques en qui le

consommateur a le plus confiance en passant de la 10^{ème} à la 8^{ème} place depuis le dernier classement. Espérons que cette avancée soit un signe pour le bien de chacun qui fait vivre cette Maison, du producteur de lait au fromager en passant par l'accueil et la restauration.

2024 devrait permettre de voir une lueur au bout du tunnel pour le bien du Gruyère AOP dans la perspective du permis de construire. ●

Philippe Bardet,
Président de la
Société coopérative
Laiterie de Gruyères

Merci

Nos premiers retraités

Philippe Voillat, chef de projet depuis septembre 2018 a pris sa retraite en fin d'année 2023, avec une prolongation de 5 mois pour accompagner son successeur. Engagé à 100%, au propre comme au figuré, dans le suivi du projet en cours, il l'a amené autant loin qu'il a pu. Organisation générale, coordination et suivi, plan financier et gestion des commissions ont été gérés avec professionnalisme et grande efficacité. La maintenance du bâtiment actuel, les installations techniques et informatiques ont aussi bénéficié de ses compétences. ●



Isabelle Bussard a pris sa retraite en tout début d'année 2024 après 24 années de travail à La Maison du Gruyère. Collaboratrice à l'accueil et secrétariat de 20 à 40%, elle a rejoint l'administration en 2013 comme précieuse adjointe administrative. Isabelle a géré les plannings, le secrétariat, les contrôles de caisses et la facturation visiteurs entre autres. Elle a démontré une grande capacité d'évolution professionnelle entre les sauts informatiques importants et le cahier des charges diversifié. ●



La Société coopérative les remercie chaleureusement pour leur travail, leur grand engagement et sens des responsabilités. Santé, joie et nombreuses découvertes leur sont souhaités à tous deux.

Nous souhaitons la bienvenue à **Christophe Clément**, chef de projet et **Daniela Morel**, adjointe administrative.



Nos jubilaires

Peter Maeder, 10 ans, membre du conseil d'administration de la Société coopérative ●

Fabienne Porchet, 20 ans, responsable marketing-accueil de La Maison du Gruyère à 40% de décembre 2003 à mars 2010, puis 100% gérante et dès 2015 directrice de la Société coopérative ●



Organigramme 2023

Assemblée générale

Elle a eu lieu le 20 avril 2023 - 65 porteurs de parts sociales – 26 présents

Conseil d'administration

5 séances ont eu lieu en 2023 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 Eric Pythoud Producteur, Albeuve
Membre Charly Rime Producteur, Enney	Membre Pascal Surchat FSFL, Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie	Membre Alexandre Philipona FSFL, Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie	Membre René Cotting Prolait	Membre Nicolas Schmoutz AFR, Association des artisans 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 20 collaboratrices fixes, 3 collaborateurs fixes, 11 étudiant(e)s correspondant à env. 13 équivalents plein-temps sous contrat.

Chef de projet, 100%
Philippe Voillat
dès septembre 50%

Chef de projet et responsable technique, 100%
Christophe Clément
depuis septembre

Secrétariat, facturation, planning, 40%
Isabelle Bussard

Responsable financière et administration RH, dès novembre, et Ressources humaines, 40% puis 50%
Violaine de Poret

Accueil, réception, 205%
Emmanuelle Barras
Nadine Dafflon
Isabelle Demonchy
Corine Gremaud
Inès Reinhart

Etudiantes, 95%
Jael jusqu'en mai,
Jessica, Maéva dès février,
Marthe / dès juillet,
Mathilde, Montaine / dès juin,
Florence

Animation, décoration, 25%
Emmanuelle Barras
Nadine Dafflon

Conciergerie, 25%
Rufino et Sandro Andrade

Local de coulage
Francisca Grangier,
Enney

Marché gruérien, 590%
Cheffe du marché gruérien dès novembre :
Samantha Orr-Levrat
Responsable des achats :
Olga Campos
Vendeuses :
Alcina Correia
Sidonie Cholat, dès novembre
Victoria Fromont
Silvia da Silva
Lénia Dias
Claudine Monney
Céline Remechido, dès avril
Anaïs Repond et Isabelle Sudan
Isabelle Demonchy,
Laurence Oberson,
Natacha Thürler,
Inès Reinhart

Etudiant(e)s, 160%
Betty, Flavie, Guillaume, Jeanne G., Laura / Jeanne R. dès juin,
Maéva / Eléa, dès septembre
Myriam

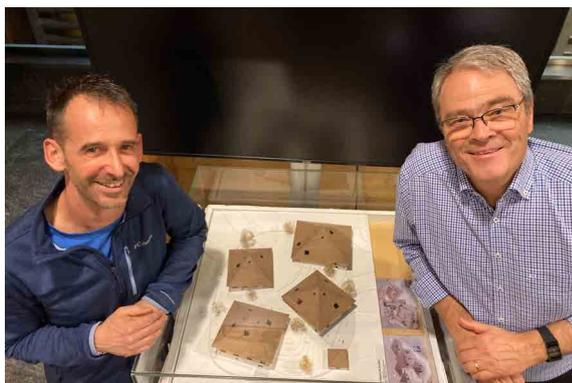
Nouvelle Maison du Gruyère

Philippe Voillat, chef de projet 2018-2023

Rapport

3 ANS en janvier 2024 !

C'est le temps qui s'est écoulé depuis le dépôt d'une opposition au PAD communal sans que le dossier n'avance concrètement. En conséquence, notre projet est toujours dans l'attente d'un permis de construire et le sera encore pour plusieurs mois.



Les choses ont quand même un peu évolué en 2023 :

- L'opposition formulée au PAD a été levée par la Commune, mais la procédure n'est pas terminée car le Canton n'a pas pu se positionner officiellement. L'opposition à notre projet durant l'enquête publique est toujours active. Comme toute opposition, la décision interviendra en même temps que la décision finale sur la demande de permis de construire.
- Notre dossier de demande de permis de construire a été préavisé par la Commune et transmis au canton. Il a été traité par les différents services et adressé à la préfecture avec la majorité de préavis favorables et favorables avec conditions et quatre préavis défavorables (SeCA, ECAB, SdE et SEn). La grande majorité concerne l'absence de validation du PAD ainsi que des éléments manquants au PAD donc à notre demande de permis de construire. Le préfet pourra statuer sur la demande de permis uniquement quand les procédures manquantes seront toutes engagées en tenant compte bien sûr des préavis cantonaux.
- Une demande préalable de financement a été adressée au Service de l'Agriculture par l'APLG concernant le subventionnement de la fromagerie par l'Office Fédéral de l'Agriculture et le canton.
- Une rencontre a eu lieu en octobre avec la DIME, la Préfecture et la Commune pour étudier la possibilité

• d'anticiper la construction de la fromagerie, sans le parking, avant la validation du PAD. L'Etat s'est montré intransigeant : aucun coup de pioche ne pourra être donné avant la validation du PAD.

- Une mise à l'enquête complémentaire à notre projet est nécessaire pour la liaison entre la trémie (passage sous-voies) et l'entrée du futur parking souterrain. Prévue initialement avec la route d'accès, cette liaison doit maintenant être intégrée soit au projet de La Maison du Gruyère, soit à celui du home, selon les exigences du Service des Constructions et de l'Aménagement (SeCA). En raison de la séquence des travaux, il était logique qu'elle soit intégrée à

notre projet.

Donc, pour pouvoir espérer démarrer les travaux, il faut que les démarches communales aboutissent :

- PAL : validation d'une mise à l'enquête complémentaire concernant une zone d'activité à Epagny.
- PAD : modifications et compléments à apporter au PAD.
- PIM-Route : mise à l'enquête de la route d'accès, tracé et raccordement au réseau routier (PIM = Plan d'Infrastructure et de Mobilité).
- PIM-Equipement : mise à l'enquête des équipements et des aménagements de la zone PAD (flux routier et piétons, canalisations, aménagements extérieurs, places de parc, etc.).

La seule éclaircie dans ce ciel bien sombre est la promesse du Conseil d'Etat en charge de l'aménagement du territoire que toutes ces procédures seront traitées ensemble. Par-contre, chacune de ces procédures peut encore faire l'objet d'opposition !

Depuis le début de l'année, faute de pouvoir avancer, nos architectes et mandataires ont «levé le crayon» et mis notre dossier en suspens. Ils devront le reprendre une fois la sortie du tunnel des procédures en vue,



avec des conséquences financières et de planification des ressources.

A l'heure de passer le témoin après un peu plus de 5 ans à accompagner ce magnifique projet, Philippe Voillat ne peut que déplorer le poids et la lenteur des procédures, à tous les niveaux. Lors de son entretien d'embauche, le projet devait se concrétiser en été 2024. A ce jour, si nous pouvons l'inaugurer en 2028 c'est sans nouvel élément ou grain de sable qui se sera ajouté. Au minimum 4 ans de retard, quel gâchis !

Certes, il est normal que les citoyens puissent faire entendre leur voix en s'opposant car cela fait partie de nos droits démocratiques et nous devons en être fiers.

Par contre, il est décevant que les procédures traînent en longueur par manque de décision sur l'objet et sur les éventuelles oppositions recevables ou non.

La nouvelle Maison du Gruyère se fera un jour, courant XXI^e siècle, il en reste persuadé. Mais le temps passé pour ces interminables procédures génère des surcoûts conséquents sur les installations actuelles, des modifications du projet en raison de changements de lois, des difficultés dans l'accueil de nos visiteurs heureusement toujours aussi nombreux, etc.

Il remercie le Conseil d'Administration et la directrice de la confiance qui lui a été accordée et souhaite plein succès à son successeur. Bon vent à La Maison du Gruyère et à son superbe projet.



bureau d'architecture Frundgallina

Christophe Clément, nouveau chef de projet

Arrivé le 1^{er} septembre 2023, il découvre les éléments au fur et à mesure de sa formation avec Philippe Voillat, des recherches individuelles ou des séances. Il est effectivement très embêtant que la route d'accès au futur parking souterrain ne figure pas dans le périmètre du PAD et qu'elle n'ait jamais fait l'objet d'une procédure officielle.

Dans ses premières observations, il constate que le process de la fromagerie sera lié au gaz et que le chauffage des bâtiments utilisera le réseau du chauffage à distance (CAD) de Gruyère Energie SA (GESA). Il est donc primordial d'engager une étude pour connaître les conséquences et la faisabilité d'utiliser l'eau chaude de GESA aussi pour le process de la fromagerie avec des accumulateurs qui pourraient trouver place dans des locaux existants.

Depuis la séance du 4 octobre 2023 avec les Autorités, la Ville de Gruyères a mis à l'enquête le complément au PAL pour le secteur d'Epagny. La suite est prévue pour le début avril 2024 avec des mises à l'enquête des compléments au PAD, des procédures PIM-équipement et PIM-route. C'est seulement en engageant ces dernières procédures que notre projet pourra avancer dès que des décisions seront prises par le Canton. Nous ne pouvons qu'espérer que toutes ces procédures se passeront bien pour aller vers l'obtention d'un sésame d'ici à cet automne.

Depuis août, un budget exceptionnel a été validé par le Conseil d'administration afin de pallier aux besoins d'entretiens exceptionnels liés au vieillissement des installations. Ces défis sont sa priorité avant l'obtention du permis de construire.

Pour terminer, il se réjouit de l'avancement de ce merveilleux projet pour La Maison du Gruyère et pour tout le secteur de Pringy. ●

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 1.4% en 2023. En effet, elle a atteint 3.3 mio de tonnes, niveau le plus bas des 10 dernières années. 17'164 exploitations produisent du lait en 2023, 4.3% de moins qu'en 2022.

Dans la filière du Gruyère, plus de 29'344 tonnes de Gruyère AOP ont été produites en 2023, soit une diminution de 6.5 % par rapport à la quantité de 2022.

Prix du lait

Le prix du lait livré à Pringy pour le Gruyère AOP était de 93.791 ct/kg lait durant toute l'année 2023.

Ce prix comprend les diverses cotisations déduites

est la restriction imposée par l'Interprofession du Gruyère AOP.

ainsi que le supplément volume de 0.5 ct versé par les fromagers et les 5 cts versés par la confédération.

Livraisons de lait

Les livraisons de l'année 2023 des producteurs de lait attirés de la fromagerie de démonstration se sont élevées à 6'010'853 kg, soit une diminution de 7% par rapport à 2022. De plus, 308'889 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 494'420 kg pour 2023.

Les livraisons de nos producteurs ont été inférieures durant toute l'année sauf au mois d'août. La raison

Livraisons de lait à la fromagerie de démonstration

Année civile 2023

Mois	Enney	Estavannens	Gruyères	Lessoc	Neirivue	Villars-Mont	Autres	Total produit	Total cumulé	Comparaison 2022	Comparaison 2021	Livraisons Pringy	Crema/Milco
janvier	59 555	168 658	200 397	101 607	57 451	17 756		605 423	605 423	-2%	4%	561 295	44 128
février	55 637	149 457	170 957	92 296	50 967	16 556		535 870	1 141 293	-3%	3%	495 709	40 161
mars	63 029	166 832	185 577	109 425	49 578	15 281		589 721	1 731 015	-5%	4%	571 971	17 750
avril	59 282	158 278	197 777	106 338	54 437	21 215		597 326	2 328 341	-2%	-5%	597 326	0
mai	57 224	132 089	165 834	102 033	59 649	22 959	3 946	543 732	2 872 073	-6%	-10%	543 732	0
juin	46 983	77 207	163 401	73 405	51 760	21 637		434 394	3 306 467	-9%	-11%	390 247	44 147
juillet	44 731	73 650	158 585	73 326	41 628	18 514		410 432	3 716 898	-9%	-10%	372 383	38 049
août	42 398	83 034	150 419	73 057	42 022	17 375		408 305	4 125 204	9%	-2%	408 305	0
septembre	36 538	96 745	142 394	77 473	47 640	13 947	4 470	419 207	4 544 410	-13%	-9%	383 072	36 135
octobre	42 762	121 980	151 163	95 108	59 982	15 910	7 397	494 302	5 038 712	-13%	-14%	412 217	82 085
novembre	48 390	113 335	157 816	90 974	49 907	12 734		473 156	5 511 868	-18%	-15%	466 722	6 434
décembre	49 685	112 436	173 665	108 777	44 101	10 321		498 985	6 010 853	-14%	-17%	498 985	0
Total	606 213	1 453 699	2 017 984	1 103 816	609 121	204 206	15 813	6 010 853		-7%	-7%	5 701 964	308 889

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 6 février 2024

Comité APLG 2024

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



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

La Fromagerie

La collaboration avec Jacques et Nicolas Ecoffey et leurs employés apporte entière satisfaction. Les 3 à 4 transformations de lait journalières en continue pour permettre de faire découvrir leur savoir-faire aux visiteurs entre 9h et 12h30 demandent une organisation particulière dont nous leur en savons gré. Ils sont disponibles pour accueillir la presse et dispenser des informations en directe, un grand merci à eux.

La moyenne des taxations de la période d'octobre 2022 à septembre 2023 est à 18.66 points, avec 8 mois à 19 points et 4 mois à 18.5 points. Nous

• pouvons féliciter nos fromagers pour leurs excellents résultats et les encourager à continuer dans cette voie. La qualité de leurs Gruyère AOP comme de leurs mélanges fondue est très appréciée. La confiance accordée et le travail de leur affineur, Fromage Gruyère SA, sont aussi à relever.

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



Après les différents événements festifs de 2022, l'année 2023 a correspondu à la dure réalité du marché. Même si la vente du Gruyère AOP continue de montrer des résultats encourageants en Suisse et à travers le Monde, les chiffres du début de l'année ont incité les instances de l'Interprofession du Gruyère à prendre 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 10 % 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 en fin d'année avec 12'592 tonnes exportées et une production globale en 2023 de 30'100 tonnes, soit des volumes proches de ceux d'avant Covid.

Au vu de cette situation, il a été possible de permettre une production un peu plus importante au début 2024 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.

La vie promotionnelle a été très importante en 2023 par une démarche tant publicitaire que de sponsoring comme 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

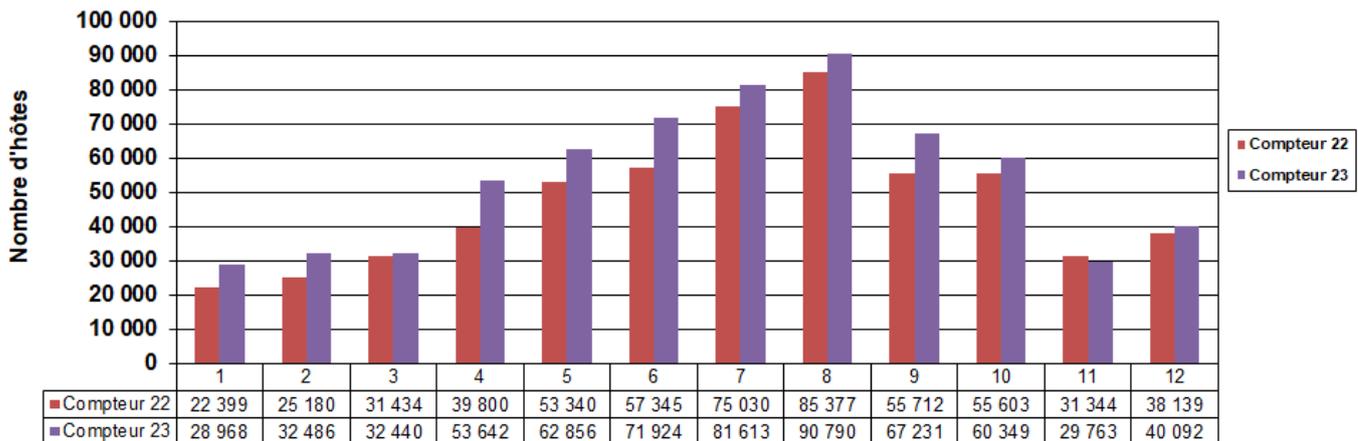
Le site de La Maison du Gruyère a accueilli **652'153** hôtes dont **188'076** ont visité l'exposition. Cela représente, pour les visiteurs, une augmentation de 23% par rapport à 2022 et de 3% par rapport à 2019. En ne tenant compte que des entrées de l'exposition, nous sommes le 4^e site touristique le plus visité du canton après Maison Cailler (437'640 entrées), Papiliorama et les Bains de la Gruyère. Le 5^e est le château de Gruyères à quelques entrées de différence. (183'000 entrées).

Le produit brut des entrées s'est élevé à Fr. 918'470.- soit un prix moyen de Fr. 4.88 par visiteur. Des taxes sur les entrées pour un montant de Fr. 67'717.40 ont été versées à la Commune de Gruyères.

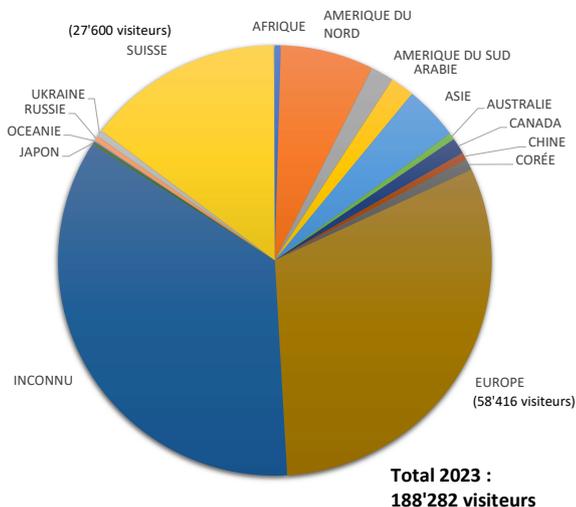
Le nombre de visites en famille est presque égale à 2019 avec plus d'enfants par famille. Les groupes ont repris, soit + 28%, mais pas encore au stade de 2019, soit - 10%. Il y a en fait plus de groupes moins grands car le nombre de visites offertes pour les guides a augmenté. Les forfaits avec un repas au restaurant ont beaucoup de succès soit 25 % de plus qu'en 2019. ●

Comparaison hôtes 2022/2023

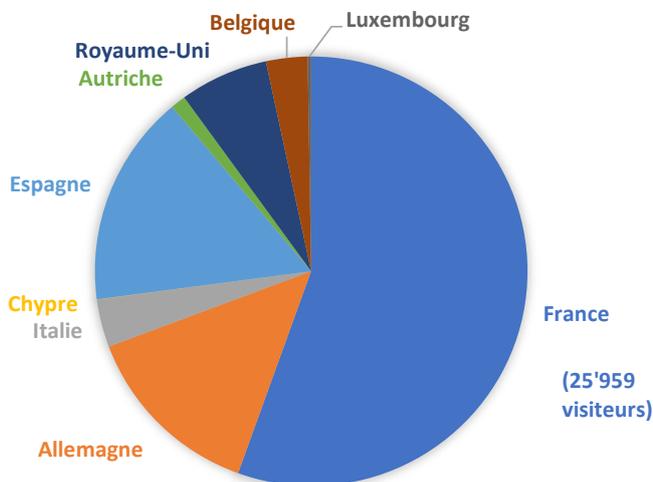
Total 652'153 Hôtes soit + 14%
Total 188'076 Visiteurs soit + 23%



2023 - Principaux continents / pays



2023 - Europe



Marketing

Les dépenses consacrées à la **promotion, à l'animation et à la publicité** se sont élevées à **Fr. 101'143.-**. Elles ont touché les marchés suisses et européens principalement avec des campagnes 2022 reconduites comme aussi des actions qui se poursuivent.

Avec le TOP4 (Maison Cailler, Château, Musée grüerien et La Maison du Gruyère) nous avons activé une campagne avec des **bâches dans les ports de la CGN** sur différentes périodes, une newsletter dans Terre et Nature et poursuivi celles de promotion, digitales et print, **en collaboration avec La Gruyère Tourisme.**



Une **campagne inédite working bicycle à Fribourg** a été réalisée en partenariat avec **l'Association des Musées en Gruyère** avec toujours les campagnes Google Adds et diffusion de vidéos sur les réseaux sociaux. Avec l'Association des Musées Suisse nous avons participé au **calendrier de l'Avent** avec 1kg de Gruyère AOP à gagner.



Swiss Travel Mart snow edition à Villars

Nous avons aussi à nouveau bénéficié de plateformes de communication très importantes au niveau international **grâce à Switzerland Cheese Marketing (SCM)** comme **principales partenaires de Suisse Tourisme** et avons participé avec la fromagerie d'Appenzell en décembre au **GCC Workshop** (Gulf corporation) à Montana et en janvier 2024 au **Swiss Travel Mart snow edition** à Villars en présence de délégués de plus de 50 pays. Deux occasions de rencontrer en direct les tours opérateurs lors de rendez-vous de 15 minutes ou d'échanges conviviaux.

Nous avons poursuivi les **offres Snacks-Box sur le Grand Tour** avec Suisse Tourisme et les **offres Swiss Coupon Pass STC** (118 bons fondue offerts 50/50 avec le restaurant soit 50% de plus qu'en 2022) comme aussi la diffusion des **Passports Fromage Suisse** grâce à **SCM.**



SNACK BOX



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. 494'011.- 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. 325'244.-** pour 2023. 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. ●



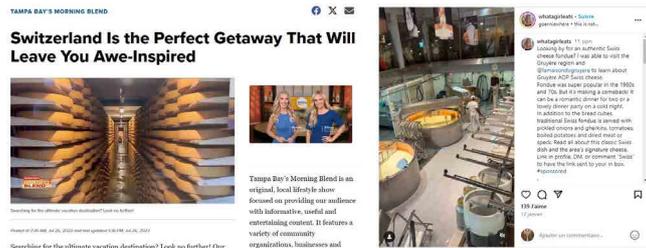
Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch





Voyages de la presse écrite, radiophonique et télévisée ainsi que influenceurs et blogueurs (Tchéquie, Allemagne, Pologne, USA, Tessin, Suède, Portugal ...) 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.



• L'idée du **nouveau Logo de La Maison du Gruyère**, réalisé par l'agence **Wapico** désignée pour réaliser la nouvelle muséographie, est de refléter la simplicité et la modernité du projet architectural, mais également de s'harmoniser avec le Logo de la marque **Le Gruyère AOP**, tout en respectant sa charte graphique. Par l'équilibre des formes et contreformes, ces deux entités vivent sans se concurrencer.

L'option retenue est d'une apparente simplicité, en choisissant soigneusement parmi des types de polices existantes, une police qui par sa rondeur et son caractère semble le mieux adaptée. Par la suite il sera utilisé pour l'ensemble de la signalétique de La Maison du Gruyère. La silhouette de la Maison, identifiable par un enfant ou une personne allophone, vient optiquement s'équilibrer avec le Logo de l'AOP.

Les différents supports de communication ont été modifiés: site internet, prospectus, brochure groupes, annonces, bons d'entrée... Les signalétiques internes et externes le seront aussi progressivement. ●

Animations



• Les 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.

- **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 16^e édition
- **La Nuit des Musées** le 11 novembre sur le thème de «En Costumes»

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

Une dédicace du livre « La Crème double, du chalet au palais » a eu lieu en décembre. Monique Durussel et Anne Philipona en sont les auteurs et Christian Chassot est contributeur pour une des recettes. ●

Le Marché gruérien



Géré par la Société coopérative, **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.

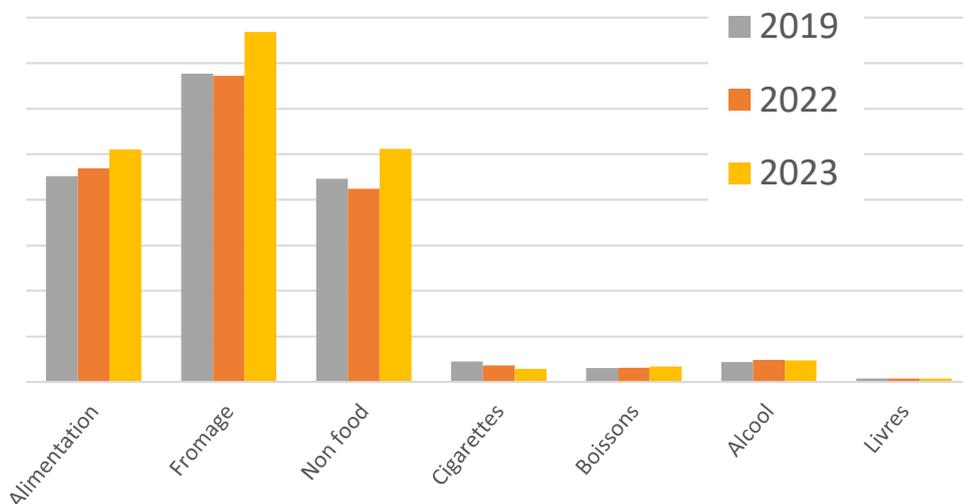


Le produit global des ventes est 13% supérieur à 2022 et le non-food a augmenté de 20%.

Les articles spécialisés en lien au fromage et l'artisanat local ont une bonne place et côtoient les articles souvenirs au décor poya du traditionnel au contemporain.

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 la masse la plus importante avec l'alimentation en générale. La proportion des ventes de produits estampillés Le Gruyère AOP est restée stable.**

Depuis novembre 2023, Samantha Orr-Levrat a été nommée cheffe du Marché gruérien en remplacement de Fabienne Porchet et Olga Campos demeure responsable des achats. ●





Le Restaurant de La Maison du Gruyère

C'est une équipe performante et chaleureuse qui entoure **Christian Chassot** et **Eva Saerens**. L'accueil et le service au Restaurant, tout au long de l'année et 7/7, sont des cartes de visite importantes pour La Maison du Gruyère.

Mets au Gruyère AOP et délices du terroir faits maison font la joie des gastronomes tant de passage que pour la clientèle fidèle. Les forfaits pour groupes ont toujours plus de succès. Les soirées privées, assemblées et séminaires sont l'occasion de beaux buffets et menus élaborés. La livraison ou le retrait à l'emporter de menus du jour se poursuit. ●



Famille Chassot-Saerens



Finances de la société

Le conseil d'administration a adopté à l'unanimité les comptes de la Société coopérative en date du 27 mars 2024 avec le résultat **d'un bénéfice de CHF 148'483**. Les amortissements linéaires ont été effectués à hauteur de CHF 525'999. L'état des actifs présente une situation saine.

Le montant total des **dépenses d'entretien** s'élève à **CHF 232'039**. 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	CHF 142'806	Bâtiment conciergerie	CHF 43'874	Accueil	CHF 24'408
		Marché gruérien	CHF 6'291	Restaurant	CHF 14'659

CHF 32'248 ont été investis pour le futur de La Maison du Gruyère. Cela correspond principalement à des études techniques complémentaires pour le PAD-PED.

A fin 2023, le prêt COVID est totalement remboursé et il reste CHF 74'512.- de prêts LIM.

Les montants suivants ont été remboursés soit au total **CHF 502'300**.

Loi d'investissement en région de montagne (LIM)	CHF 74'456	Prêt COVID	CHF 413'044
--	-------------------	------------	--------------------

Le **capital social** est passé de **CHF 1'972'000** à **CHF 2'612'000**. Le nombre de **sociétaires** reste à **65**.

L'Interprofession du Gruyère a augmenté ses parts de CHF 612'000 ainsi que l'association des Artisans Fromagers Romands de CHF 28'000. ●



Pour des vents favorables, installation en août 2023 de la Fontaine Poya réalisée par **Y'aq'A** Jimmy et Marylène



Considérations finales

La Maison du Gruyère fait preuve de persévérance... et met les bouchées doubles pour rester attractive.

Cela fonctionne, les fréquentations sont toujours en hausse. Cependant **les infrastructures doivent impérativement être adaptées** pour poursuivre la mission fixée dans les statuts de la Société coopérative. Ses buts sont la création et l'exploitation d'une fromagerie en vue de la promotion du Gruyère AOP et de la mise en valeur du lait des producteurs. Elle doit veiller au maintien et au développement des bâtiments et infrastructures comme au développement des activités touristiques et commerciales liées à l'accueil des visiteurs.

L'avis de tempête a été entendu et **des mesures ont été programmées sur ces 5 prochaines années** pour répondre aux défis de gouvernance comme surtout pour maintenir le bâtiment actuel opérationnel tant pour la fromagerie que pour les espaces publics visiteurs et l'administration. Cela engendre des coûts qui n'auraient pas lieu d'être mais ils sont devenus obligatoires en l'absence de vision à court terme pour notre projet.

Des remerciements peuvent être adressés à chacune et à chacun de nos collaboratrices et collaborateurs. **Ambassadrices et ambassadeurs du Gruyère AOP, ils ont été à la hauteur de leur mission d'accueillir nos hôtes** en faisant preuve de beaucoup de patience et de résilience pour composer avec les flux importants et le manque de place criant. En ce début 2024, des transformations au marché gruérien comme des flux différents pour l'accueil devraient

apporter un peu de confort de travail pour moins de pénibilité.

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 reste grand temps de pouvoir planter ce premier coup de pioche pour que la nouvelle Maison du Gruyère devienne enfin réalité. 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 imprimerie SA



