

Le gruyère a 20 ans... et quelques siècles

Terroirs Le 2 juin 1997, producteurs, fromagers et affineurs votaient la création d'une interprofession. Deux décennies plus tard, le bilan est plus que positif

Capturé en noir et blanc (pour une raison que l'Interprofession du gruyère s'explique mal aujourd'hui), le cliché a une belle allure historique. En ce 2 juin 1997, réunis au château de Gruyères, vingt producteurs, vingt fromagers et cinq affineurs, représentant l'entier de la filière, décident de prendre leur sort en main. Il y a urgence.

L'Union suisse du commerce de fromage va disparaître. Créée à l'aube de la Première Guerre mondiale à la demande de la Confédération, c'est elle qui régulait jusque-là le marché, accordant des concessions aux laiteries, gérant l'exportation, fixant les prix, rachetant au besoin l'excédent de production. Dans ce contexte incertain, la filière se fédère et donne naissance à l'Interprofession du gruyère (IPG). Sans tarder, elle entreprend les démarches pour protéger cette appellation. La reconnaissance arrivera en 2001 avec la naissance de l'AOC (devenue aujourd'hui AOP).

C'est à nouveau au château de Gruyères que les délégués de l'interprofession étaient réunis pour célébrer cet anniversaire, le mois dernier. Pas de fondue au menu mais un bilan réjouissant: «Ces vingt années n'ont pas été un long fleuve tranquille; il y a eu des périodes difficiles», observe Philippe Bardet, directeur de l'IPG. Comme l'an dernier, où ses délégués ont décidé de resserrer de 10% le volume de production, en réaction à la crise de l'euro.

Production en hausse

Mais ce contrôle s'avère payant. En attestent les statistiques de l'IPG: oui, le nombre de producteurs a drastiquement chuté en vingt ans, passant de 3200 à 1900 aujourd'hui. Mais l'érosion du nombre de laiteries fabriquant du gruyère a pu être limitée, avec encore 165 coopératives actives, contre 240 en 1997. Le nombre d'affineurs s'est aussi maintenu, baissant de 10 à 9.

Mieux: le lait a pris (un tout petit peu) de valeur, de 82 centimes à 84,81 par litre, sur un marché où la rémunération des éleveurs a drastiquement chuté. «Il est à relever aussi l'augmentation progressive du volume total de production, ajoute Philippe Bardet. Nous dépassons aujourd'hui les 30 000 tonnes (ndlr: 29 000 en 2016, en raison du res-serrage des quotas).» Si les Suisses raffolent toujours autant de cette pâte dure, c'est surtout à l'étranger que la croissance est marquée: avec plus de 12 000 tonnes écoulées en 2016. Devenue marque de référence, l'AOP Gruyère se vend en Russie, en Allemagne, en France, au Royaume-Uni ou encore aux Etats-Unis (quelque 800 tonnes sur ce seul marché).

En 2015, les producteurs étaient sur la place Fédérale pour célébrer les 900 ans du gruyère, mentionné dans les sources historiques depuis 1115. L'IPG n'est pas tout à fait aussi vieille. «Elle sort tout juste de l'adolescence, image Philippe Bardet. Cet anniversaire n'est pas une fin en soi, mais plutôt une incitation à continuer notre travail.» Producteurs, fromagers et affineurs lui en savent gré.

«Un mauvais gruyère, ça ne doit plus exister»



Ne le dites pas trop fort aux Fribourgeois: **le meilleur gruyère d'alpage est... vaudois**. L'été dernier, **Jean-Claude Pittet** a décroché la médaille d'or aux Swiss Cheese Awards avec la pâte dure qu'il fabrique l'été sur l'alpage des Amburnex, au col du Marchairuz. Comme quoi même un produit évoqué par les sources historiques depuis 1115 peut encore surprendre. «La Charte du gruyère est claire. Elle nous force à tenir une ligne. Mais il y a toujours une marge pour progresser, améliorer. Et puis, il y a un facteur chance: les conditions météo jouent un rôle. Cette médaille s'est jouée à pas grand-chose.» Que de la chance, vraiment? Pas de talent? «On essaie d'être stricts pour produire le meilleur lait possible, avoir le meilleur fourrage pour les bêtes. Tous les producteurs ont ce souci, répond modestement le Combier. Le mauvais gruyère, ça ne doit plus exister.»

C'est cette mentalité qui a fait de cette AOP une «marque de référence». En retour, la fierté pousse les producteurs vers l'excellence. «Quand on voit la situation économique actuelle, on peut s'estimer heureux.» Dans la famille de l'éleveur, «on a toujours fait du gruyère. La création de l'interprofession a permis de maintenir le prix du lait. Quand on nous annonce une baisse de contingent, on râle. Mais au final, ce contrôle permet d'avoir un produit compétitif sur le marché.»

«Ce cadre rigide nous a permis de résister»



«100% positif!» Lorsqu'on lui demande quel impact a eu la création d'une

interprofession, **Rudolf Kämpf**, de la Laiterie de Cottens, est catégorique. Quand bien même son travail s'en trouve compliqué. «On reçoit beaucoup plus de lait qu'on est autorisés à en transformer en gruyère. Du coup, on doit être inventifs pour valoriser ce qui reste.» Le fromager produit ainsi raclette et fromages épicés qu'il vend dans son commerce. «Mais c'est ce cadre rigide qui nous a permis de résister. A la libéralisation du marché, le prix de l'emmental a été divisé par deux. Si rien n'avait été fait pour protéger le gruyère, les trois quarts des laiteries qui fabriquaient de l'emmental se seraient converties.» A la clé, augmentation de volume et donc baisse de qualité et des prix.

Les chiffres sont pourtant évocateurs: le nombre de laiteries de gruyère a chuté de 240 à 165, par le jeu des rapprochements. «C'est un phénomène économique qui n'est pas propre aux laiteries de gruyère: pour investir, on doit rationaliser la production.» L'équilibre est fragile: «Le nombre d'exploitations a diminué et leur taille a augmenté. Avant, une laiterie comme la nôtre transformait le lait d'une quinzaine de producteurs, contre trois aujourd'hui. Si l'un d'eux décidait d'arrêter, notre existence serait remise en cause, ce qui occasionnerait aussi de grosses difficultés pour les deux éleveurs restants.»

«Il y avait une grosse part d'utopie»



Jean-Marc Collomb y était. Membre d'une coopérative laitière, il représente les intérêts des producteurs de lait, en ce 2 juin 1997. Aujourd'hui directeur de FROMCO SA, l'affineur moudonnois s'en souvient bien: «Il y avait une grosse part d'utopie là derrière. On annonçait aux producteurs qu'on allait ajouter des contraintes, qu'on ne savait pas si ça allait fonctionner mais qu'on y allait quand même. Ils nous ont suivis.» Il faut dire que le climat économique hostile, favorisé par la disparition de l'Union suisse du commerce de fromage, appelait un changement de cap radical. «Malgré ce contexte, qui ressemble d'ailleurs beaucoup à celui que nous connaissons depuis quelques années, nous avons réussi à maintenir le prix du lait».

Comment? Notamment en fixant des quotas de production. «L'enjeu est de ne produire que ce que le marché est en mesure d'absorber. En 2015, l'Interprofession a ordonné une baisse de 10% des volumes, en réponse à la suppression du taux plancher. Ce n'était pas une bonne nouvelle pour les producteurs, mais cela a permis de maintenir un prix stable. L'une des grandes forces de l'Interprofession est que pour qu'une décision soit prise, tout le monde doit être d'accord: les producteurs, les laitiers et les affineurs. Elle a le mérite de fédérer toute la filière.»

Créé: 08.07.2017, 12h00