

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



* un signe d'excellence

Pour qu'un produit AOP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence AOP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Le Gruyère AOP

Matières premières : Le Gruyère AOP est fabriqué à partir de lait cru issu de vaches dont l'herbage et le foin constituent plus de 70 % de la ration alimentaire, dont sont exclus les fourrages fermentés (ensilage).

Méthode de production : Le Gruyère AOP doit sa finesse et son goût si caractéristique au lait cru et au savoir-faire des maîtres fromagers et des affineurs. Pas moins de 400 l de lait frais sont nécessaires pour la fabrication d'une meule d'environ 35 kg. Le lait est amené deux fois par jour à la fromagerie. La mention Le Gruyère AOP et le numéro du site de fabrication figurent sur le talon de chaque meule de Gruyère AOP, moyen adéquat pour lutter contre la fraude et garantir l'authenticité du produit. Cette technique utilise des tôles marquées, qui permettent de donner un relief à la meule. Ce marquage lui donne alors son identité et sa traçabilité. Chaque pièce est systématiquement identifiée par le numéro de la meule et de la fromagerie. Sur la meule figure également le jour et le mois de la fabrication. Ces marques noires sont faites avec de la caséine, la protéine du fromage. Là encore, aucun ajout de corps étranger ou artificiel. Durant la lente maturation dans les caves d'affinage, qui dure plusieurs mois, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'affinage dure entre 5 et 18 mois. L'humidité permet la formation de la morge qui favorise le processus de maturation agissant de la croûte vers l'intérieur. Ceci donne au Gruyère AOP son célèbre arôme racé.

Apparence et qualités gustatives : Les meules sont rondes et mesurent de 55 à 65 cm de diamètre et de 9,5 à 12 cm de hauteur. Elles affichent un poids de 25 à 40 kg. Au toucher, la pâte a l'aspect d'une surface fine et est faiblement humide. Elle est moelleuse, moyennement ferme et peu friable avec une teinte ivoire et unie qui varie selon les saisons. Le goût du Gruyère AOP se distingue par une note plus ou moins salée; les saveurs fruitées qui dominent peuvent varier selon les terroirs. Ces différentes saveurs sont plus ou moins accentuées en fonction de l'affinage, qui va de 5 à 18 mois, voire plus.

Zone d'origine : L'aire géographique comprend les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et la partie francophone du canton de Berne.

Histoire : Une charte établie en 1115 par le premier comte de Gruyère mentionne la fabrication de fromages dans les montagnes gruériennes. Son nom apparaît sous la forme de « Gruière » en 1655. Aujourd'hui encore, il est produit dans les fromageries villageoises de Suisse occidentale selon la recette traditionnelle. Le Gruyère est protégé en tant qu'AOP depuis le 12 juillet 2001.

Aspects culinaires : De cinq à sept mois, il est tendre au goût fin, subtil et aromatique, et saura convaincre les palais les plus délicats. A partir de 10 à 16 mois, Le Gruyère AOP *réserve* revendique un goût corsé et fruité. Le Gruyère d'alpage AOP est produit uniquement en été, sur les hauteurs des Alpes et du Jura, d'où il détient sa saveur unique et typique. Enfin, Le Gruyère AOP *bio* est fabriqué à partir de lait fourni exclusivement par des fermes respectant les directives de BIO SUISSE. Par toutes ses déclinaisons, et grâce à une qualité toujours irréprochable, Le Gruyère AOP se distingue sur les plateaux de fromage et est un ingrédient incontournable en cuisine, où il est apprêté avec des plats chauds savoureux ou en fondue.

Conditionnement : Le Gruyère AOP se vend à la coupe, en fondue ou râpé.



Contact :

Interprofession du Gruyère
CP 12, 1663 Gruyères
Tél. 026 921 84 10, fax 026 921 84 11
interprofession@gruyere.com

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.gruyere.com
www.facebook.com/gruyereaop
Instagram : gruyere_aop
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp