

# DOCUMENT UNIQUE

## Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

'Gruyère'

Numéro de référence UE: DRAFT-PGI-FR-0612-AMD-STD\_MSD - -

### 1. Dénomination(s)

'Gruyère'

### 2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

IG

### 3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

### 4. Description du produit agricole

#### 4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0406 - Fromages et caillebotte

0406 90 - autres fromages

#### 4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le Gruyère est un fromage au lait cru de vache. Il se présente sous la forme d'une meule circulaire plate présentant un léger bombement, avec un talon convexe. Son diamètre varie de 53 à 63 centimètres et sa hauteur de 13 à 16 centimètres.

Sa croûte est frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. C'est un fromage à pâte ferme, cuite, pressée, de couleur ivoire à jaune pâle, dont la

meule présente obligatoirement des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise, et présentant des arômes et des saveurs caractéristiques, notamment des fermentations propioniques.

Son taux de matière grasse est compris entre 47 et 52 % après complète dessiccation. Sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 62 %.

Sa teneur en sel est comprise entre 0,6 et 1,7 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage.

Le Gruyère peut également se présenter sous forme de portions ou de râpé.

**4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)**

70% minimum de l'alimentation du troupeau laitier, en matière sèche sur une base annuelle, provient de l'exploitation, la ration de base des vaches laitières, provenant elle à 80% de l'aire géographique, compte-tenu des conditions pédoclimatiques. Les quantités d'aliments complémentaires sont ainsi limitées à 1800 kg par vache laitière et par an, pour que l'incidence de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques du produit essentiellement dues au milieu géographique ne soient pas affectées.

La ration de base du troupeau laitier est constituée en majorité par de l'herbe pâturée ou affouragée, du foin ou du regain. L'affouragement complémentaire en vert est limité à un repas quotidien.

Le troupeau laitier pâture dès que possible et aussi longtemps que les conditions le permettent, avec un minimum de 150 jours dans l'année, consécutifs ou non.

Les produits d'ensilage et les fourrages fermentés, dont les balles de fourrage enrubannées, sont interdits toute l'année pour l'ensemble des animaux du troupeau laitier.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux de l'exploitation, les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non OGM.

Le lait utilisé pour la fabrication du « Gruyère » provient uniquement de vaches de race adaptées au milieu: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française, ou des produits du croisement entre ces races.

#### **4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production du lait, la transformation fromagère et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

#### **4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence**

Les portions conditionnées d'au moins 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge à condition qu'elles présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle sera encore visible l'empreinte de la toile ou du moule, afin de relier l'aspect visuel des portions à celui du fromage entier.

La forme râpée est exempte d'additifs, d'anti-mottants et d'anti-agglomérants, pour plus de naturalité.

#### **4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Gruyère » comporte dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée de l'Indication Géographique Protégée inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,

- le symbole IGP de l'Union européenne, et éventuellement la mention "Indication Géographique Protégée",

- le terme « France » dans des caractères de même taille que ceux utilisés pour la dénomination.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accolé à ladite indication géographique protégée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce.

La marque déposée « Gruyère France » doit figurer au recto de l'étiquetage des emballages des portions commercialisées (hors fraîche découpe).

Sur chaque meule ou portion de meule commercialisée sous l'appellation « Gruyère » doit être apposée en talon, avant sa mise en marché, une bande de surmarquage munie de la marque collective « Gruyère France » déposée par le groupement.

## 5. Description succincte de l'aire géographique

La production du lait, la transformation fromagère et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 avril 2006. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2024 :

### Département de l'Ain (230 communes)

Tout le département à l'exclusion des communes d'Attignat, Béréziat, Bresse Vallons, Chalamont, Charnoz-sur-Ain, Châtenay, Châtillon-la-Palud, Confrançon, Crans, Curtafond, Foissiat, Jayat, Malafretaz, Marsonnas, Montrevel-en-Bresse, Le Plantay, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Nizier-le-Désert, Saint-Sulpice, Versailleux, Vilette-sur-Ain, Villieu-Loyes-Mollon.

### Département de la Côte-d'Or (51 communes)

Toutes les communes du canton de Brazey-en-Plaine.

Les communes de Bourberain, Chaume-et-Courchamp, Corberon, Corgengoux, Dampierre-et-Flée, Fontaine-Française, Fontenelle, Lacey-sur-Vingeanne, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Orain, Pouilly-sur-Vingeanne, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Seine-sur-Vingeanne.

### Département du Doubs

Toutes les communes.

### Département de l'Isère (19 communes)

Barraux, Chapareillan, Crolles, Entre-deux-Guiers, La Buissière, La Flachère, La Terrasse, Le Touvet, Lumbin, Miribel-les-Échelles, Plateau-des-Petites-Roches, Saint-Christophe-sur-Guiers, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze.

### Département du Jura

Toutes les communes.

### Département de la Haute-Marne (193 communes)

Toutes les communes des cantons de Bourbonne-les-Bains, Chalindrey, Langres, Nogent à l'exclusion de la communes de Forcey, Villegusien-le-

Lac à l'exclusion des communes d'Arbot, Auberive, Aulnoy-sur-Aube, Bay-sur-Aube, Colmier-le-Bas, Colmier-le-Haut, Germaines, Mouilleron, Poinson, Poinson-lès-Grancey, Praslay, Rochetaillée, Rouelles, Rouvres-sur-Aube, Saint-Loup-sur-Aujon, Ternat, Vals-des-Tilles, Villars-Santenoge, Vitry-en-Montagne, Vivey.

Les communes d'Audeloncourt, Bassoncourt, Bourg-Sainte-Marie, Bourmont-entre-Meuse-et-Mouzon, Brainville-sur-Meuse, Breuvannes-en-Bassigny, Champigneulles-en-Bassigny, Chaumont-la-Ville, Clinchamp, Doncourt-sur-Meuse, Germainvilliers, Graffigny-Chemin, Hâcourt, Harréville-les-Chanteurs, Huilliécourt, Illoud, Levécourt, Longchamp, Maisoncelles, Malaincourt-sur-Meuse, Mennouveaux, Merrey, Millières, Outremécourt, Ozières, Romain-sur-Meuse, Saint-Thiébault, Sommerécourt, Soulaucourt-sur-Mouzon, Thol-lès-Millières, Vaudrecourt, Vroncourt-la-Côte.

#### Département de Haute-Saône

Toutes les communes.

#### Département de Saône-et-Loire (46 communes)

Toutes les communes du canton de Pierre-de-Bresse.

Les communes de Champagnat, Condal, Cuiseaux, Dommartin-lès-Cuiseaux, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Joudes, Le Miroir, Montcony, Sacy, Saint-Martin-du-Mont, Varennes-Saint-Sauveur.

#### Département de la Savoie:

Toutes les communes.

#### Département de la Haute-Savoie

Toutes les communes.

#### Département des Vosges (78 communes)

Toutes les communes des cantons du Val d'Ajol, de Darney à l'exclusion des communes d'Ahéville, Bainville-aux-Saules, Bazegney, Begnécourt, Bocquegney, Bouzemont, Circourt, Damas-et-Bettegney, Dommartin-aux-Bois, Dompain, Gelvécourt-et-Adompt, Girancourt, Gorhey, Hagécourt, Harol, Hennecourt, Légéville-et-Bonfays, Les Ableuvenettes, Madame-et-Lamerey, Maroncourt, Racécourt, Vaubexy, Velotte-et-Tatignécourt, Ville-sur-Illon.

#### Département du Territoire de Belfort

Toutes les communes.

## 6. Lien avec l'aire géographique

### Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

réputation

qualité donnée

autres caractéristiques

### Résumé du lien

L'aire géographique associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires, difficilement exploitables, aptes à la conduite herbagère d'un troupeau bovin laitier adapté à la rudesse du contexte montagnard, avec les vallées adjacentes à ces massifs (où dominent les résineux dont l'épicéa), propices à l'implantation de caves d'affinage et à la diffusion de cette production agricole.

Les pâturages sont constitués essentiellement de roches sédimentaires calcaires avec des sols souvent peu épais.

Le climat est de type océanique à caractère montagnard avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. L'absence de saison sèche favorise la pousse de l'herbe.

Le développement de l'élevage bovin laitier, promouvant les races locales de vaches laitières, permet une valorisation optimale de l'herbe, de par la pratique d'un pâturage dès que possible. Les concentrés sont ainsi limités, les aliments fermentés interdits.

Les caves ont été souvent installées dans les vallées ou en plaine à la croisée des voies de communications importantes. Cette localisation, qui a perduré jusqu'à aujourd'hui, permettait d'acheminer facilement le sel, qui venait historiquement en partie du Jura (ex. salines d'Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, etc.). En effet pour permettre la délicate opération de l'affinage il faut frotter les fromages avec un assemblage de microflores naturelles et locales, de sel et d'eau, assemblage que l'on appelle la « morge ». Cette microflore se reproduit naturellement dans des caves possédant une ambiance particulière favorisée par un volume suffisant de fromages, volumes obtenus par le regroupement des fromages en provenance des fruitières.

Le "Gruyère" est une des plus anciennes fabrications fromagères françaises, datant de plusieurs siècles issu de toute la région Est-Central de la France, frontalière avec la Suisse. La dénomination traditionnelle « Gruyère » fait référence aux officiers « gruyers », collecteurs d'impôts prélevant des impositions sur le « fruit » de la montagne : l'exploitation du bois.

La zone traditionnelle de fabrication du Gruyère correspond dès la fin du XIXème siècle, au périmètre d'extension du système des fruitières constitué d'une vaste région de l'Est central englobant la Franche-Comté, la Savoie, la Haute-Savoie,

ainsi que quelques régions périphériques comme le Bassigny (Haute- Marne), le Bugey ou le Vercors.

La culture fromagère de cette région est fondée sur des usages collectifs de mise en commun du lait pour la production de fromages de grande taille permettant de valoriser tout au long de l'année le lait produit en été. Ainsi, les producteurs de lait regroupés en coopératives de production fromagère sont propriétaires des locaux de la fromagerie (appelée « fruitière ») et responsables de l'embauche du fromager qui va valoriser leur production laitière en fabriquant le fromage.

Traditionnellement, la localisation de la production laitière et de la transformation fromagère est distincte des sites d'affinages. Le lait est traité, livré et transformé quotidiennement. Sur les sites de transformation, la technologie de fabrication complexe du Gruyère nécessite un savoir-faire spécifique du fromager reposant notamment sur la maîtrise de l'utilisation de différents levains naturels. Sa fabrication a lieu traditionnellement dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité limitée à la fabrication de 14 meules.

Les fromages dits « en blanc » sont ensuite transportés et regroupés dans des caves d'affinage adaptées à la maturation du Gruyère où les affineurs se chargent du soin des fromages pendant plusieurs mois. Cet affinage mobilise un savoir-faire complexe dans la conduite des différentes de chaque phases, nécessitant la maîtrise des différents paramètres (cinétique, température, hygrométrie, durée) permettant le développement des fermentations propioniques. Ce transport des fromages « en blanc » vers des caves d'affinage parfois éloignées est caractéristique de la tradition fromagère particulière de la zone « Gruyère ». Il s'explique par la spécialisation ancienne d'entreprises dans l'affinage spécifique de ce fromage.

Le Gruyère est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru, de grande taille, et issu d'un affinage long. Sa pâte ferme présente obligatoirement des ouvertures de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

L'affinage, pour lequel un savoir-faire particulier s'est développé, est réalisé en partie en caves chaudes pour permettre la formation des ouvertures d'origine fermentaires dans la pâte ainsi que le développement d'arômes et de saveurs caractéristiques des fermentations propioniques.

Le Gruyère est le fromage « originel » de beaucoup de fromages de grande taille de la région de l'Est Central, qui ont évolué vers des fromages présentant généralement moins d'ouvertures suite à la modification, à la marge, des techniques de transformation et/ou d'affinage.

Les conditions physiques du milieu sont favorables à la production de lait. Les sols calcaires pauvres des reliefs de moyenne montagne associés au climat océanique à caractère montagnard sont à l'origine du développement de l'élevage bovin qui permet de valoriser la production herbagère de l'aire. Les prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment en dicotylédones) sont très favorables au développement de composés aromatiques dans ce fromage. Cette valorisation optimale de l'herbe locale est favorisée par l'utilisation de races locales de vaches laitières, et la limitation des concentrés. Par ailleurs l'interdiction des aliments

fermentés permet notamment d'assurer, durant la phase d'affinage, le bon déroulement des fermentations propioniques à l'origine des ouvertures de la pâte et d'arômes caractéristiques.

Dans les ateliers de transformation fromagère, le savoir-faire spécifique du fromager et l'utilisation de levains majoritairement indigènes favorisant la flore native des laits mis en œuvre crus dans des cuves ouvertes en cuivre, permettent de préserver le potentiel aromatique et la qualité finale des fromages. La mutualisation de collecte de lait et le besoin d'une conservation longue du fromage (puisqu'elle permettait la consommation du lait sous forme de fromage pendant l'hiver) est à l'origine de sa présentation sous forme de meules de grande taille.

Enfin, la prise en charge du produit, son stockage et son affinage par les affineurs ayant recours à des morges naturelles ainsi qu'au bois d'épicéa (ressource locale abondante) comme support et maîtrisant les cinétiques d'affinage particulières permettent de révéler les caractéristiques organoleptiques du Gruyère, notamment les ouvertures de la pâte ainsi que des arômes et des saveurs caractéristiques des fermentations propioniques. Le savoir-faire des affineurs de « Gruyère » est ancestral. Il ne serait rien sans le savoir-faire des éleveurs et des fromagers. Les trois grands acteurs de la production de « Gruyère » (producteur de lait, fromager, affineur) sont indissociables pour permettre l'expression des qualités spécifiques de ce fromage particulier lié à sa région d'origine.

L'affineur est installé stratégiquement dans des lieux de passage. Il s'est souvent implanté en marge du secteur de production du lait et de transformation des fromages, près des grandes voies de communication permettant l'exportation rendue possible en raison des possibilités de longue conservation de ces fromages.

---

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**