

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications
géographiques et des appellations d'origine

“GRUYERE”

N° CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP

GRUYERE

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3- Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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, présentant 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 de 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.

Ce fromage est affiné pendant une durée minimale de 120 jours.

Sur chaque meule vendue sous l'indication géographique protégée "Gruyère" doit être apposée en talon avant sa sortie de la cave d'affinage une bande de surmarquage.

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

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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé pour la fabrication provient uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races locales traditionnelles adaptées au terroir: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française.

Afin de préserver la qualité du lait, la durée de collecte du premier producteur de lait ramassé jusqu'au dépotage à la fromagerie ne doit pas excéder 6 heures.

L'ensemencement des laits de fabrication fait appel à un ou plusieurs levains naturels préparés sur lactosérum et/ou à la présure naturelle préparée sur recuite. Ces préparations apportent au minimum des lactobacilles thermophiles participant à l'acidification.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, l'alimentation de base des vaches laitières est constitué d'herbe et de foin, la ration totale du troupeau laitier comporte au minimum 70 % calculé sur la matière sèche d'aliments produits sur l'exploitation, les fourrages grossiers consommés par le troupeau laitier proviennent au minimum à 80% de la zone géographique et les aliments complémentaires sont limités à 1800 kg par vache laitière et par an.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

Seuls sont autorisés sur l'exploitation les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

Pour conserver la pratique traditionnelle du pâturage, les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. Une période annuelle minimale de 150 jours de pâturage est obligatoire.

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

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Aucune opération simultanée sur un autre produit que le Gruyère ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

Lors des opérations de râpage, le recours à des additifs, des anti-mottants ou des anti-agglomérants est interdit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée "Gruyère" doit comporter le nom de l'indication géographique protégée inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. 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.
Le logo communautaire « IGP » doit figurer dans l'étiquetage.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la transformation fromagère et l'affinage doivent être réalisés dans l'aire géographique qui comprend les communes suivantes :

Dans le département de l'Ain

Des cantons de Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izerore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse.

Dans le département de la Côte-d'Or

Des cantons de Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

Dans le département du Doubs

Toutes les communes.

Dans le département de l'Isère

Des cantons de Saint-Laurent-du-Pont et de Touvet.

Dans le département du Jura

Toutes les communes.

Dans le département de la Haute-Marne

Des cantons de Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale.

Dans le département de la Haute-Saône

Toutes les communes.

Dans le département de Saône-et-Loire

Des cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.

Dans le département de la Savoie

Toutes les communes.

Dans le département de la Haute-Savoie

Toutes les communes.

Dans le département des Vosges

Des cantons de Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

Dans le département du Territoire de Belfort

Des cantons de Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

La production laitière et la transformation en fromage « en blanc » ne peuvent se faire que sur des communes les réalisant traditionnellement jusqu'à aujourd'hui et qui répondent aux critères suivants :

- Climat à tendance continentale, marqué par une grande amplitude des températures entre l'hiver et l'été et surtout une pluviométrie annuelle élevée, au moins supérieure à 900 mm. Cette pluviométrie est bien répartie sur l'année avec notamment de fortes pluies estivales, ce qui favorise la pousse de l'herbe.

- Substratum à dominante calcaire ou molassique, éventuellement recouvert de dépôts glaciaires. Substratum qui permet le développement d'une flore naturelle d'une grande richesse, différente de celles que l'on retrouve sur des alluvions récentes ou des formations cristallines.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificités de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels :

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, propices à l'affinage et à la diffusion de cette production agricole.

L'aire géographique est constituée essentiellement de roches sédimentaires calcaires avec des sols souvent peu épais.

Elle se caractérise d'une part par un climat de type continental, 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 et d'autre part par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées.

C'est un climat montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle supérieure à 900 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur des massifs où dominent les résineux dont l'épicéa. La distribution de la pluviométrie sur l'année est caractérisée par l'absence de saison sèche ce qui favorise la pousse de l'herbe.

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, volume obtenus par le regroupement des fromages en provenance des fruitières. La morge constitue un lien entre le milieu naturel microscopique et les spécificités du fromage.

5.1.2. Facteurs humains : le système des fruitières

Le Gruyère est une des plus anciennes fabrications fromagères françaises, datant de plusieurs siècles. Le Gruyère est mentionné dans de très nombreux documents historiques issus de toute la région Est-Central de la France, frontalière avec la Suisse. Il s'agit d'une zone internationale comprenant une partie du territoire français et une partie du territoire suisse, Etats dont les frontières ont changé au fil des siècles. Le royaume de Savoie intégrait une partie du territoire de l'actuel Etat français et une partie de l'actuel territoire helvétique. 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 XIX^{ème} 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. Ce système est basé sur une solidarité forte et des règles de vie commune particulières : la mutualisation des moyens permet à chaque petite unité de production de lait de participer à la production de fromages consommables tout au long de l'année. 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. Les éléments du milieu développés ci-après favorisent une production de lait à vocation fromagère. Le lait est traité, livré et transformé quotidiennement. Ce dernier point nécessite la localisation des sites de première transformation à proximité des lieux de pâturage. Sur ces 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.

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 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 et donc le développement d'un savoir-faire très particulier. Le regroupement de fromages au même endroit permet une cinétique particulière de l'affinage, notamment en cave chaude et le développement d'une microflore particulière dans la morge.

Par ailleurs, la localisation géographique stratégique des affineurs favorise l'exportation des fromages finis vers les grands centres de consommation et la prospection plus aisée des marchés, les affineurs étant également les agents de promotion du Gruyère.

5.2. Spécificités du produit

Le Gruyère est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru, de grande taille, et issu d'un affinage long. Sa pâte à la fois ferme et élastique présente obligatoirement des ouvertures : il s'agit du seul fromage à pâte pressée cuite "indication géographique" obligatoirement « à petits trous » dans la pâte.

L'affinage, pour lequel un savoir-faire particulier s'est développé, doit être réalisé en partie en caves chaudes pour permettre la formation des ouvertures d'origine fermentaires dans la pâte (de la taille d'un pois à une cerise) 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'association des facteurs naturels et des savoir-faire humains mis en œuvre pour l'élaboration de ce fromage conduit à l'élaboration d'un fromage spécifique.

Cela se traduit d'abord par la production dans des secteurs montagnards difficiles d'un lait issu d'animaux nourris à base d'herbe et de foin.

Les conditions physiques du milieu sont en effet favorables à la production de lait. Les sols calcaires pauvres des reliefs de moyenne montagne associés au climat continental humide 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. La richesse aromatique des flores des prairies naturelles se retrouve dans les fromages sûrement par l'intermédiaire de la microflore native du lait. Ce potentiel est concentré par le respect des levains naturels par le fromager et par ses pratiques traditionnelles comme l'utilisation d'une cuve ouverte en cuivre d'une capacité maximale utile correspondant à la fabrication de 14 meules. Le potentiel aromatique n'est révélé que lors de l'affinage, lorsque celui-ci est conduit spécifiquement et avec des morges naturelles locales.

Dans les ateliers de transformation fromagère, le savoir-faire spécifique du fromager et l'utilisation de levains majoritairement indigènes ainsi de lait cru favorisant la flore native des laits permettent de préserver le potentiel aromatique et la qualité finale des fromages. Cette mutualisation de collecte de lait et le besoin d'une conservation longue du fromage (puisque'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 les 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.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDICIGPGruyere.pdf>