



www.fdsea74.com

Maison de l'Agriculture – 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9
04.50.88.18.86

Annecy, le 11 mai 2007

Décret du 28 mars 2007 : le Gruyère est devenu une AOC

Attendue depuis plusieurs mois par les producteurs et les organisations professionnelles, la reconnaissance du Gruyère AOC est en fin officielle. Néanmoins, la FDSEA et les JA regrettent que le cahier des charges établi ne soit pas conforme avec les pratiques fromagères historiques des départements savoyards sur le Gruyère de Savoie, et par conséquent, du manque de perspectives données aux éleveurs de notre département.

Le décret du 28 mars 2007 relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Gruyère est paru au Journal Officiel du 30 Mars dernier. Ainsi ce fromage va quitter le statut de fromage générique pour la grande famille des AOC.

L'AOC Gruyère est fabriquée exclusivement avec du lait de vache, mis en œuvre à l'état cru. 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. Le Gruyère se présente sous forme de meule circulaire plate présentant un léger bombement, d'un diamètre de 53 à 63 centimètres, avec un talon convexe d'une hauteur de 13 à 16 centimètres. Sa croûte est frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. Le Gruyère peut également se présenter sous forme de portions ou de râpé.

L'aire géographique

L'aire géographique comprend une zone de production laitière et fromagère et une zone d'affinage et de préemballage.

La production laitière et la transformation fromagère doivent être effectuées sur des territoires situés sur les départements de l'Ain, le Doubs, l'Isère, la Haute-Marne, la Haute-Saône, les Vosges. Sur les deux départements savoyards les communes ou cantons ou peuvent être produit et transformé l'AOC Gruyère sont les suivantes :

Dans le département de la Savoie :

Les cantons d'Aix-les-Bains-Nord-Grésy, Aix-les-Bains-Sud, Albens, Chambéry, Chamoux-sur-Gelon, Le Chatelard, Cognin, Les Echelles, Grésy-sur-Isère, La Motte-Servolex, La Rochette, Ravoire, Ruffieux, Saint-Alban-Laysse, Saint-Pierre-d'Albigny, Yenne, ainsi que les communes de Aiguebelette-le-Lac, Aiton, Allondaz, Arbin, Ayn, La Chavanne, Dullin, Francin, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Grignon, Lepin-le-Lac, Marcieux, Marthod, Mercury, Monthion, Montmelian, Myans, Nances, Novalaise, Pallud, Planaise, Saint-Alban-de-Montbel, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Pierre-de-Soucy, Thénésol, Villard-d'Héry, Villaroux, et la parcelle n°879 de la commune de La Bathie.

Dans le département de la Haute-Savoie :

Les cantons d'Alby-sur-Chéran, Annecy-Nord-Ouest, Cruseilles, Frangy, Reignier, La Roche-sur-Foron, Rumilly, Seynod, Seyssel, Thorens-Glières, ainsi que les communes des Allinges, Annecy, Annecy-le-Vieux, Anthy-sur-Léman, Argonay, Ballaison, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Cervens, Charvonnex, Chevaline, Chevrier, Cons-Sainte-Colombe, Cranves-Sales, Cuvat, Dingy-en-Vuache, Doussard, Draillant, Evian-les-Bains, Faverges, Fessy, Giez, Jonzier-Epagny, Lathuile, Lucinges, Lugrin, Lully, Machilly, Margencel, Marin, Maxilly-sur-Léman, Nâves-Parmelan, Neuvecelle, Perrignier, Pringy, Publier, Saint-Cergues, Saint-Martin-Bellevue, Savigny, Sciez, Seythenex, Thonon-les-Bains, Villy-le-Pelloux, Vulbens, et les parcelles B 1 et B 3 de la commune de Féternes.

La zone d'affinage et de préemballage est constituée de la totalité de la zone de production laitière et de transformation fromagère à laquelle s'ajoute des territoire dans d'autres départements, et toutes les communes de la Savoie, de la Haute-Savoie, du Jura et du Doubs.

Les conditions de production

Le lait utilisé pour la fabrication provient uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française. Les troupeaux composés en totalité ou en partie d'animaux de races autres ou d'animaux croisés à la date de parution du présent décret devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent, au plus tard le 31 décembre 2015.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année. Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Les exploitations pratiquant la distribution de produits fermentés aux génisses à la date de parution du présent décret devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent au plus tard le 31 décembre 2012.

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 définie ci-dessus.

Les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kilogrammes par vache laitière et par an. Le règlement technique d'application précise les aliments complémentaires autorisés et interdits. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en gruyère. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

Les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. Un délai d'adaptation jusqu'au 31 décembre 2012 est accordé aux exploitations pratiquant ce système d'exploitation en raison d'une situation enclavée. La pratique consistant à ce qu'un repas journalier sur deux soit pris en stabulation est admise.

Le chargement du troupeau laitier ne peut excéder 1,4 UGB par hectare de surface fourragère réservée au troupeau laitier.

La production laitière n'excède pas 5 000 litres de lait par hectare de surface fourragère réservée au troupeau laitier.

La traite a lieu deux fois par jour. De ce fait, l'automatisation intégrale de la traite n'est pas possible. La collecte du lait est au minimum quotidienne et ne peut excéder deux traites consécutives pour une exploitation donnée.

Les entreprises et exploitations recensées par le comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité, qui sont situées en dehors de l'aire géographique de l'appellation et ayant commercialisé des fromages sous le nom de « Gruyère » de façon continue avant le 28 juin 2000, peuvent continuer à utiliser ce nom sans la mention « appellation d'origine contrôlée » pendant un délai de cinq ans prenant effet à compter de la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Gruyère » auprès de la Commission européenne.

L'intégralité du texte est disponible à la FDSEA sur demande.

Source : Claudine LAVOREL, Terres des Savoie N° 139 du 3 mai 2007