

Le Gruyère AOC, un vrai de chez nous

Sylvana Dévaud



Le Gruyère est un fromage à pâte dure de Suisse occidentale, qui doit son nom à sa région d'origine : le district de la Gruyère, dans le canton de Fribourg. Aujourd'hui encore, il est produit dans les fromageries villageoises de Suisse Romande, selon la recette traditionnelle qui lui a valu, en 2001, d'acquiescer le label AOC, Appellation d'Origine Contrôlée. Fromage le plus apprécié par la population suisse, il représente 16.4% de la production totale de fromage dans le pays (état en 2004) (4). Quant à sa consommation, le Gruyère arrive en 2^{ème} position, avec 1.9 kg par habitant en 2007, juste après la mozzarella (5).

Mais quel est donc le secret de son succès ?

Mots-clés :

Le Gruyère, la Gruyère, Appellation d'Origine Contrôlée, fromage, Suisse, Fribourg

L'histoire du Gruyère : combat pour une identité

L'histoire du Gruyère remonte à l'époque où Celtes, Helvètes et Romains se côtoyaient sur les terres de Charmey et ses environs. Cette contrée est connue depuis fort longtemps pour la fabrication et l'affinage des gruyères et vacherins d'alpage.

Au Moyen Age, les habitants de la région menaient leurs troupeaux de vaches dans les pâturages pour produire du sérac et du fromage, utilisés ensuite pour payer leurs redevances. Une charte de 1115, établie par le premier comte de Gruyère, Guillaume, proclamait que les fromages fabriqués dans les pâturages gruériens lui appartenaient. Un prieuré de la région, fondé par le comte, était chargé de fournir le matériel utilisé pour la fabrication des précieuses meules. Les chalets d'alpage se mirent donc à produire du Gruyère avec le lait de leurs troupeaux.

Le commerce de fromage apparut à Fribourg en 1249. La charte de 1115 fut abolie et, en 1312, un nouveau document déclara que le fromage produit dans les alpages était destiné à l'exportation. Le papier permit également aux producteurs d'obtenir de l'argent grâce à ce commerce. Le Gruyère apparut sur les marchés de Genève et de Vevey, puis, plus tard, à Lyon, Paris et en Italie. Dès le XVI^{ème} siècle, les commerçants suisses se rendirent aux alentours de Pontarlier pour acheter du sel, composant indispensable à la fabrication du Gruyère. Ils profitèrent de ce voyage en France pour exporter leur fromage. Plus tard, des familles de fromagers immigrèrent en Savoie, en Franche-Comté et même en Auvergne, exportant avec eux le savoir-faire de la fabrication du fromage de Gruyère. Ce n'est qu'aux alentours de 1618, au début de la



Château de Gruyères (<http://www.switzerland-trips.com/Gruyeres/Gruyeres-Hotels-Tourist-Info.html>)

guerre de 30 ans, que l'exportation du fameux fromage prit véritablement son envol. L'Etat de Fribourg commença alors à prendre des mesures de protection des provenances.

En 1740, les Gruyères dits de qualité et produits dans la région du même nom, commencèrent à être marqués par un « G ». La production de Gruyère est estimée à cette époque à 2500 tonnes par an (1).

Deux ans après l'apparition du mot gruyère dans le dictionnaire, en 1764, les fromages entreposés dans la ville de Gruyères furent marqués avec le sceau de la grue (symbole du district), pratique qui se poursuit pendant une trentaine d'années.

La période des imitations débuta au XVIII^{ème} siècle. Au-delà des frontières helvétiques, le fromage fut copié, prenant parfois des appellations fantaisistes. En France, le mot Gruyère désigna pendant plusieurs années des fromages fabriqués en Savoie et Franche-Comté qui ne pouvaient pas répondre à l'appellation Beaufort ou Comté. Puis, on entendit longtemps la dénomination Gruyère pour désigner tous les fromages à pâte dure, en particulier l'emmental. De là naquit la croyance française que le véritable Gruyère avait des trous, ce qui n'était en réalité qu'une confusion avec l'emmental !

En 1856, le jury du concours agricole de Paris décerna à deux exposants fribourgeois les premiers prix pour leurs fromages alors qualifiés de « meilleurs du monde » et « d'excellents produits des vaches fribourgeoises » (1). Ces médailles d'or donnèrent une clé de plus pour l'exportation qui se poursuit alors jusqu'en Hollande et en Inde.

Un traité commercial proposa, en 1864, de modifier le format du Gruyère et d'adapter sa durée de conservation, afin de l'exporter plus facilement. Le canton de Fribourg comptait à cette époque près de 254 lieux de fabrication du fromage (1). Malheureusement, sans protection d'identité et n'ayant pour distinction que sa qualité, le Gruyère fut copieusement imité.

Le 14 avril 1891 débuta la bataille pour l'obtention de son appellation protégée, lors de l'arrangement de Madrid qui concernait l'enregistrement international des marques. Elle se poursuivit en 1926 au congrès international de laiterie à Paris, où l'on déclara que les noms de sortes de fromages dérivés de leurs régions d'origine ne pouvaient être utilisés que pour les produits fabriqués dans leurs pays d'origine. Ceci n'empêcha malheureusement pas les copies de fleurir.

Après de longues années de combat, durant lesquelles on eut même entendu une thèse soutenant que le nom « Gruyère » était d'origine française, la Charte du Gruyère fut établie, le 2 juillet 1992. Elle proposait que la zone de production du Gruyère se limite à l'ouest du pays, plus précisément aux cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel et Jura, ainsi que les districts de Moutier, Courtelary, La Neuveville et quelques communes dans le canton de Berne. Cette charte faisait aussi état d'un accord entre divers partenaires pour protéger l'authenticité du fromage.

L'interprofession du Gruyère a été créée en 1997 et a pour but de gérer notamment les contrats entre producteurs, fromagers et commerces, le dossier AOC, la gestion des quantités et de la qualité, la commercialisation et la promotion (publicité, sponsoring, site web, etc.). Elle regroupe les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs et garantit ainsi la qualité et l'identité du Gruyère.

Aujourd'hui, 3200 producteurs de lait fournissent la précieuse matière première à 180 fromageries villageoises. La production annuelle de Gruyère avoisine les 28'000 tonnes, 400 tonnes venant des alpages. Le canton de Fribourg assure la moitié de cette production. (Chiffres 2008). (1)

Après des années de combat pour faire respecter son identité, le Gruyère a obtenu, en 2001, son Appellation d'Origine Contrôlée. La tradition de sa fabrication, scrupuleusement réglementée, a traversé les siècles et reste aujourd'hui encore inchangée.

Une fabrication ancestrale

Qu'il soit doux, mi-salé, salé ou surchoix, chaque Gruyère est fabriqué à partir de la même recette ancestrale, identique depuis des siècles.

Déversé dans une cuve après chaque livraison contrôlée, le lait, matière première de la fabrication du Gruyère, ne subit aucun traitement thermique jusqu'à sa transformation en fromage. C'est ce qui donne au Gruyère sa qualité réputée et son goût typique.

Des ferments lactiques sont ajoutés au lait pour débiter la maturation. Comme chaque fromager fait



Découpage du caillé
(www.gruyere.com)

ses propres cultures de bactéries, chaque gruyère a un goût unique. Le fromager ajoute ensuite la présure, substance extraite de l'estomac des veaux nourris au lait, qui contient des enzymes responsables de la coagulation du lait. Le contenu de la cuve change alors complètement d'apparence et de texture. Dès que le lait prend une apparence gélatineuse, appelée caillé, il faut le brasser avec le tranche-caillé pour obtenir des particules de la taille de grains de blé. Cette phase de brassage d'une dizaine de minutes est appelée le « décaillage », ou « découpage du caillé ». Seul un fromager expérimenté peut réaliser un

bon Gruyère, surtout durant cette phase, où son habileté est décisive.

Les grains et le petit-lait obtenus sont ensuite chauffés à 55°C pendant 40-45 minutes.

La sortie du fromage est l'étape suivante. Le caillé est transvasé dans des moules en inox. La pompe à caillé se met en marche et le petit lait s'écoule dans un bac. Ainsi débarrassé de sa phase liquide, le caillé se tasse peu à peu dans les moules. C'est le moment pour le fromager de marquer les futures meules afin de permettre leur identification : numéro de la meule, de la fromagerie et date du jour de la fabrication. Ces marques sont réalisées avec de la caséine, une protéine du lait. Ceci est entièrement naturel, car la fabrication du Gruyère se fait sans ajout de substances artificielles. Il en va de même avec les colorants de surfaces qui sont prohibés. Des tôles marquées vont donner un relief à chaque meule pour qu'on puisse y lire la mention « Gruyère AOC », technique garantissant l'authenticité du fromage.

Les moules sont ensuite mis sous presse. La pression subie par les pièces de fromage passe de 300 kg à 900 kg et continue pendant 20 heures. Durant les 24 heures suivantes, le démoulage est suivi du salage, soit à sec, soit par une immersion dans une saumure composée de 20% de sel. Les pièces de fromage absorbent ici la moitié du salage final.



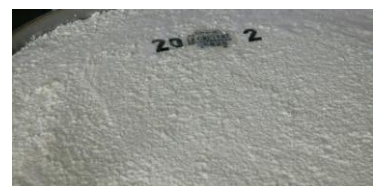
(www.gruyere.com)

C'est dans une cave climatisée entre 12°C et 18°C, à environ 92% d'humidité qu'a lieu l'encavage, période de maturation et d'affinage du Gruyère. Dans les caves, on perçoit la présence d'ammoniac (produit par la flore microbienne à la surface du fromage), caractéristique des caves d'affinage du Gruyère. Durant 8 à 12 jours, les meules qui reposent sur des tablards en épicéa sont chaque jour retournées et



Extraction du petit-lait

(www.gruyere.com)



Identification

(www.gruyere.com)

frottées avec de l'eau additionnée de sel. Le lavage est ensuite répété deux fois par semaine pendant trois mois, puis une fois par semaine jusqu'à la vente du fromage. Cette manœuvre donne au Gruyère sa belle croûte, appelée la morge, et protège l'intérieur de la meule. La morge est importante pour l'échange entre l'air ambiant et l'intérieur du fromage, ainsi que pour la formation du goût. Durant la maturation, la pâte granulée de départ devient petit à petit élastique et onctueuse. L'affineur a pour tâche de déceler les éventuels défauts du fromage. En martelant la croûte, son oreille d'expert repère s'il y a des trous dans la pâte, ou d'autres imperfections. Le Gruyère doit être âgé d'au moins cinq mois pour être commercialisé.

Et dans l'alpage alors ?

Le Gruyère d'alpage, produit en été uniquement, est fabriqué directement au chalet, dans un chaudron, au feu de bois. La technique reste la même que pour la production en plaine, sauf pour la sortie du fromage du chaudron qui s'effectue à l'aide d'un linge. Les moules sont en bois. Le salage et l'affinage suivent les mêmes règles que pour le Gruyère fabriqué en fromageries de plaine.



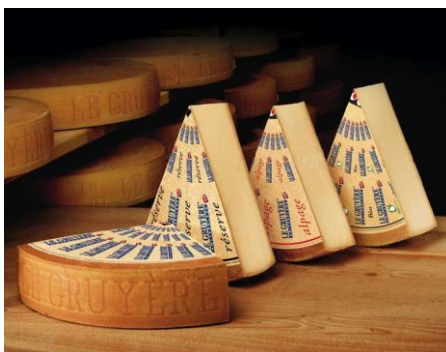
Caractéristiques d'un fromage à succès

La matière première du gruyère est le lait cru de première qualité (10). Il doit être produit par des vaches nourries à l'herbe durant la saison estivale et au foin pendant l'hiver, mais jamais par du fourrage ensilé (foin conservé par fermentation). Des indications précises concernant la récolte du fourrage, la garde et l'alimentation des vaches doivent être suivies (selon les fiches techniques établies par la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux). De plus, le commerce des animaux produisant ce lait est contrôlé. Il faut 400 litres de lait pour faire une meule, ce qui correspond à 12 litres pour 1kg. Une meule de Gruyère de premier choix pèse en moyenne 35kg (20kg au minimum et 45 au maximum), a un diamètre entre 55 et 70 cm et un talon (hauteur) de 10 à 12 cm (13). La croûte du fromage est un peu grenue et sa couleur jaunâtre devient plus foncée avec l'âge. Son goût est raffiné, franc et relevé, rappelant celui de la noisette. Le Gruyère possède une pâte onctueuse et légèrement élastique qui devient toutefois plus ferme en vieillissant. Fondante dans la bouche, la pâte de couleur ivoire est plus blanche quand le fromage est produit en hiver.

Le Gruyère peut avoir de petits trous de 4 à 6 mm de diamètre. Des trous trop gros ou trop nombreux sont considérés comme des défauts dus à une présence d'air ou à une formation de gaz à cause de l'activité bactérienne.

L'appellation Gruyère AOC recouvre plusieurs variétés de fromages :

- Le Gruyère AOC doux, mi-salé ou salé, affiné durant 5 à 9 mois
- Le Gruyère AOC Réserve, affiné pendant 10 à 18 mois, au goût corsé. Seules les meules de meilleure qualité sont sélectionnées.
- Le Gruyère AOC Alpage, fromage saisonnier produit entre avril et octobre dans les pâturages d'alpages gruériens et jurassiens. Affiné pendant 10 à 18 mois, il doit son goût aromatique à la variété de la flore des hauteurs.
- Le Gruyère AOC Bio, dont le lait est produit selon les directives d'exploitation de BIO SUISSE.



(www.gruyere.com)

Le Gruyère est utilisé dans la recette de la fondue, particulièrement la fondue moitié-moitié où il côtoie son frère de canton, le Vacherin Fribourgeois. Il agrémente remarquablement les plats chauds et peut être utilisé dans de multiples recettes.

L'AOC : la fin de la bataille

L'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, est une dénomination officielle qui peut être attribuée aux produits de l'agriculture s'ils portent le nom de leur région d'origine. Pour obtenir cette appellation, ces produits doivent remplir trois conditions : provenir de la région qui porte leur nom, avoir des

caractéristiques influencées par la région et ses traditions, être produits selon des méthodes traditionnelles. De plus, les méthodes de productions industrielles sont limitées.

L'AOC peut donc uniquement être délivrée à un fromage entièrement fabriqué dans sa région d'origine et dont la matière première, le lait, provient de cette même région.

L'appellation d'Origine Contrôlée protège aussi bien le nom que le produit. L'Office Fédéral de l'Agriculture a décrété que seuls les fromages au lait cru peuvent être protégés par une AOC ou autre protection du même type (Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique protégée).

Pour maintenir son AOC, le Gruyère doit être conforme à un cahier des charges bien précis dont les principes sont (13):

- l'interdiction de l'ensilage
- la livraison du lait est effectuée deux fois par jour
- l'interdiction de la pasteurisation du lait
- la fabrication se fait avec le lait de deux traites
- la fabrication a lieu dans les 18 heures suite à la traite la plus ancienne
- l'utilisation des cuves (maximum 6600 litres) est limitée à une fois par 24 heures
- le fromage est encavé 3 mois minimum
- la vente est possible dès 5 mois d'âge



Le Gruyère est enregistré dans le registre fédéral des appellations d'origine depuis le 6 juillet 2001, aux côtés de la Tête de Moine, du Vacherin Mont-d'Or, du Vacherin Fribourgeois, de l'Etivaz, du Raclette, de l'Emmentaler, du Berner Alpkäse, du Berner Hobelkäse, du Sbrinz et du Formaggio d'Alpe Ticinese.

Ainsi, l'appellation « Gruyenta » utilisée en Argentine pour un fromage local a été interdite, car elle présentait un risque de confusion avec le Gruyère.

Pour être appelé Gruyère ou gruyère d'alpage, chaque meule est soumise à trois appréciations (13) : la classification, la taxation et le contrôle de sortie. La taxation, faite par une commission, attribue des points en évaluant la pâte, le goût, l'arôme, l'extérieur, la forme, la conservation et l'ouverture (trous). La classification, effectuée lorsque le commerçant reçoit les meules, trie les fromages en fonction de leur qualité. Un Gruyère de qualité 1A sera vendu à la coupe ou préemballé, alors qu'un Gruyère 1B ne sera utilisé que pour les mélanges de fondues ou sera râpé. Les fromages de qualité II ne portent pas le nom de Gruyère et sont employés pour la fonte, de même que ceux de qualité III qui ne sont pas utilisés pour l'alimentation humaine (affouragement des porcs, par exemple).

Au-delà de l'outil juridique, l'AOC est aussi le gage d'un caractère artisanal, apportant une valeur ajoutée à la région d'origine du Gruyère. Contribuant au développement du territoire de production, au maintien du paysage et au respect de l'environnement, elle met en valeur l'agriculture et l'artisanat du fromage dans la campagne, là où paysans et fromagers se transmettent leur savoir-faire de générations en générations. L'AOC participe à la sauvegarde d'un patrimoine culturel et gastronomique, à l'heure où de plus en plus de consommateurs se mettent à la recherche de produits typiques et traditionnels pour se détourner des productions industrielles sans identité.

Mais alors, s'il n'a pas de trous, qu'est-ce qu'il contient?

Pour 100g de gruyère : (12)

Kcal	Prot	Lip	Gluc	AGS	Chol	Na	Ca	P
400	27g	32g	0.9g	19.2g	96mg	600mg	900mg	600mg

Le fromage se compose principalement de protéines, de matières grasses et d'eau. Avec 32g/100g de lipides (49-53% de matières grasses de l'extrait sec) (1), le Gruyère est un fromage gras. La teneur en matières grasses de l'extrait sec est utilisée dans le but de simplifier l'information pour le consommateur. L'extrait sec, constitué des protéines et des matières grasses, est obtenu après avoir ôté toute l'eau contenue dans le fromage. La teneur en matière grasse de l'extrait sec correspond au pourcentage de matières grasses de la matière sèche du fromage. Le rapport entre les matières grasses et la matière sèche restante ne change jamais. Ceci est important, car le fromage perd continuellement de l'eau par évaporation lors de la maturation et les valeurs absolues évoluent par conséquent.

La teneur absolue en matière grasse dépend donc du pourcentage d'eau contenu dans le fromage. Moins le fromage ne contient d'eau, plus il est concentré en matières grasses, ce qui nous indique donc que les fromages à pâtes mi-dures (Tilsit, Vacherin Fribourgeois, etc.) et molles (Camembert, etc.) sont moins gras. On obtient ainsi la classification suivante (14) :

- Fromage double-crème : au minimum 65% de matières grasses de l'extrait sec
- Fromage crème : 55-64.9% de matières grasses de l'extrait sec
- Fromage gras : 45-54.9% de matières grasses de l'extrait sec
- Fromage trois-quart-gras : 35-44.9% de matières grasses de l'extrait sec
- Fromage demi-gras : 25-34.9% de matières grasses de l'extrait sec
- Fromage quart-gras : 15-24.9% de matières grasses de l'extrait sec
- Fromage maigre : moins de 15% de matières grasses de l'extrait sec

Le Gruyère contient une forte teneur en acides gras saturés (AGS), connus pour être des graisses nuisibles à la santé des consommateurs, jouant un rôle dans la formation de l'athérosclérose.

Cependant, le Gruyère d'alpage (comme tous les autres fromages d'alpage) contient aussi des acides gras oméga-3, en raison de la flore des alpages qui contient plus d'acides alpha-linoléniques que l'herbage de la plaine. Associés à une alimentation équilibrée, les oméga-3 peuvent avoir un impact dans la prévention des maladies cardio-vasculaires.

Si la quantité de graisse du Gruyère est un point faible, ce fromage présente en contrepartie plusieurs avantages. Source de protéines de bonnes valeurs biologiques, il constitue un très bon remplaçant de la viande et du poisson (100g de Gruyère apportent la même quantité de protéines que 120g de bœuf ou 150g de saumon). Sa haute teneur en calcium fait également de lui une source non négligeable de ce minéral constituant notre corps, en particulier nos os. Un morceau de 30g de Gruyère contient la même quantité de calcium qu'un verre de 2dl de lait.

Le Gruyère contient 1.5g de sel pour 100g, ce qui en fait un aliment salé. Actuellement, la teneur en sel de notre alimentation a tendance à être élevée, principalement en raison de la consommation d'aliments de provenance industrielle, la plupart du temps beaucoup trop riches en sel. Contrairement à ce que l'on peut penser, un Gruyère salé ne contient pas plus de sel qu'un doux ou mi-salé. Ces appellations ne désignent en fait que des différences de durée d'affinage (six mois pour le Gruyère doux, huit mois pour le mi-salé et 10 mois pour le salé).

Les fromages n'ont pas tous la même teneur en eau. En effet, plus les fromages ont une pâte dure, moins ils contiennent d'eau. Le Gruyère, fromage à pâte dure, ne contient donc que peu d'eau, soit 36g pour 100g de fromage (34.5 à 36.9%). Cela veut dire que les substances nutritives contenues dans ce fromage sont plus concentrées, donc se retrouvent en plus grande quantité que dans un fromage contenant plus d'eau.

Le Gruyère et l'ensemble des fromages à pâtes dures ont donc deux atouts : leur teneur en protéines et leur apport de calcium, tous deux étant des constituants majeurs de notre organisme. Il ont également deux points faibles : leur quantité non négligeable de matières grasses et leur taux de sel. Cela ne veut pas dire que nous ne pouvons en manger, au contraire ! Il suffit d'être attentif aux quantités et à la fréquence à laquelle nous consommons de tels produits. La Société Suisse de Nutrition recommande de consommer trois produits laitiers par jour, en jonglant entre lait, fromages (durs, frais, pâtes molles) en petite quantité et yogourts. La consommation d'un plat de fromage (fondue, raclette, croûte aux fromages, etc.) devrait rester occasionnelle.

Le Gruyère se conserve bien emballé et au frais, au minimum deux semaines.

Son prix varie en fonction de son âge. A la fromagerie de David Castella, à Auboranges, dans le canton de Fribourg, un Gruyère jeune, 6-8 mois (doux), coûte environ 18frs/kg, un de 9-11 mois (mi-salé) coûte 18-19frs/kg et un Gruyère d'une durée d'affinage se situant entre 12 et 24 mois (salé, surchoix) coûte entre 20frs/kg et 28frs/kg. Ce sont des prix approximatifs, car chaque commerçant est libre de fixer le prix qu'il souhaite. L'interprofession du Gruyère subventionne 2frs/kg les fromages exportés, pour éviter que leur prix ne monte trop hors des frontières suisses. Ceci dans le but de les rendre plus accessibles au consommateur. A titre d'exemple, en France, le Gruyère est vendu environ 30€/kg. Le Gruyère se situe dans la gamme de prix des autres fromages à pâtes dures, mais il est bien moins cher que les fromages à pâtes mi-dures et ceux à pâtes molles.

Le mot de la faim

Le Gruyère, un fromage bien de chez nous. La quête vers l'Appellation d'Origine Contrôlée montre bien à quel point les Suisses sont fiers de leurs productions fromagères, et ils peuvent s'en vanter ! Une recette inchangée depuis des siècles et un goût typique qui ne peut être confondu sont là les deux ingrédients de choix pour un produit que tout le monde voudrait s'approprier. Grâce aux mains habiles du fromager, le lait, produit à l'origine par la vache pour nourrir son petit, devient petit à petit caillé, puis fromage, en développant des arômes et des substances nutritives caractéristiques d'un bon fromage. Alors oui, quand on y pense, le Gruyère est une force de la nature.

Références

1. Le Gruyère AOC (2009). *Le Gruyère AOC* [page web]
Accès : www.gruyere.com
2. Tsr.ch (2009). ABE A Bon Entendeur, *tsr.ch* [page web]
Accès : <http://www.tsr.ch/tsr/index.html?siteSect=311200>
3. Switzerland, les fromages de Suisse. (2009). Le Gruyère AOC, le plus grand des classiques. *Les fromages de Suisse* [page web].
Accès : <http://www.switzerland-cheese.be/fr/les-fromages/gruyere-aoc.html>
4. Dictionnaire historique de la Suisse (2009). Le fromage dans les habitudes alimentaires suisses. *Dictionnaire historique de la Suisse* [page web]
Accès : <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/f/F13951-1-6.php>
5. Union Suisse des Paysans (2009). Communiqué de presse, les suisses mangent de plus en plus de fromage. *Union Suisse des Paysans* [page web]
Accès : http://www.sbv-sp.ch/fileadmin/user_upload/bauernverband/Aktuell/Medien/PM_2008_fr/080314_USP_Consommationfromage_f.pdf
6. Au Palais du Fromage (2009). *Au Palais du fromage* [page web]
Accès : <http://www.aupalaisdufromage.ch/terroir.php>
7. AOC-IGP (2009). *AOC-IGP* [page web]
Accès : <http://www.aoc-igp.ch/index.php?cat=30&page=31&l=fr>
8. SSN, Société Suisse de Nutrition (2009). Fromage d'alpage pour le cœur ? *SSN, Société Suisse de Nutrition* [page web]
Accès : http://www.sge-ssn.ch/fileadmin/pdf/100-ernaehrungsthemen/40-lebensmittel/4-milch_milchprodukte/TABULA-Artikel/Le_fromage_d_alpage.pdf
9. Les autorités fédérales de la Confédération suisse. (2009). Annexe 1, Interprofession du Gruyère. *Les autorités fédérales de la Confédération suisse* [page web]
Accès : http://www.admin.ch/ch/f/rs/919_117_72/app1.html
10. Producteurs suisses de lait (2009). *Producteurs suisses de lait* [page web]
Accès : <http://www.swissmilk.ch/fr.html>
11. Schmutz, D., *AOC, une identité retrouvée, paysans et artisans de fromagers, passion et savoir-faire dans les Appellations d'Origine Contrôlée en Suisse*. Editions Infolio.
12. Infanger, E., Société Suisse de Nutrition (2004). *Table de composition nutritionnelle suisse à l'usage des consommateurs*. Editeurs : SSN, OFSP, EPF.
13. Gligen, K., (2001). Technologue en industrie laitière, formation continue (Classeur). Editeur : société suisse d'industrie laitière. Zollikofen.
14. Emmi (2009). Teneur en matières grasses de l'extrait sec. *Emmi en Suisse* [page web].
Accès : <http://www.emmi.ch/francais/fromages/autour-du-fromage/teneur-en-matiere-grasse-de-lextrait-sec/>
15. Enjoy the beauty of Switzerland (2010). Gruyères. *Switzerlandand Tourist Information and Travel Guide*. [page web]
Accès : <http://www.switzerland-trips.com/Gruyeres/Gruyeres-Hotels-Tourist-Info.html>