

## **Michel Grossrieder**

**"Mon gruyère champion du monde... c'est un bonheur!"**

**Le fromager fribourgeois Michel Grossrieder a récolté les honneurs sur la route de Madison où son gruyère a été couronné roi lors du World Championship Cheese Contest.**

Dans les caves de sa "Fromagerie Moléson SA" à Orsonnens (FR), Michel Grossrieder veille sur un trésor: son gruyère AOP. Le 20 mars dernier, à Madison (Etats-Unis) celui-ci a été sacré champion du monde dans la catégorie "gruyère" au World Championship Cheese Contest, et deuxième dauphin toutes catégories confondues. Depuis, les félicitations pleuvent pour saluer ces lauriers projetant dans la lumière "non pas un produit unique, mais le travail de toute mon équipe et de l'interprofession", souligne l'heureux homme. Ce gruyère, il l'a choisi parmi plusieurs autres affinés dans ses caves. Il a immédiatement retenu son attention pour son goût fruité, sa maturité parfaite et l'équilibre de ses saveurs. Un coup de cœur visiblement partagé par les juges...

Si ce prix prestigieux vient rejoindre ceux que les produits de la fromagerie accumulent depuis des années, ce n'est pas un hasard. Dans la famille Grossrieder, le métier frôle le sacerdoce, comme le raconte le maître des lieux: "Je suis la troisième génération à le pratiquer! Mon grand-père, Odon, s'est installé en 1926 à Villarsel-le-Gibloux, non loin d'ici, comme responsable d'une petite fromagerie qui appartenait à la Société de Laiterie locale. Enfant, j'allais souvent le regarder travailler. Il a eu deux fils: Pascal et Gérard, mon père. Tous deux ont appris le même métier que lui. Mon père a pris la relève de mon grand-père et son frère a repris une autre laiterie à quelques kilomètres, à Villarsviriaux. Ils se sont réunis en 1965 pour créer la Société Moléson."

### **Au service du terroir**

Né en 1959, entouré de cinq sœurs et d'un frère, Michel sera le seul de sa fratrie à suivre les traces paternelles dans la fabrication du fromage. Pour lui, c'est une véritable vocation, doublée d'un intérêt certain pour le commerce. A l'époque, choisir cette voie n'a rien de prestigieux aux yeux de ceux qui s'engagent dans la voie dite royale des études supérieures. Le jeune homme s'en moque: il sait qu'il s'épanouira professionnellement. Il aime déjà les spécialités du terroir et croit à leur développement.

Il effectue son apprentissage chez son oncle, où le gruyère et le vacherin fribourgeois sont les produits phares, puis travaille à Planfayon, dans le district de la Singine, où il découvre comment confectionner l'emmental. En 1979, son diplôme en poche, il suit encore une année d'étude à l'École de fromagerie auprès de l'institut agricole de Grangeneuve pour compléter sa formation qu'il terminera en 1984 par une maîtrise fédérale. Parallèlement, en 1982, le jeune homme se lance dans la profession en reprenant une petite laiterie à Estavayer-le-Gibloux. "La même année, mon père, mon oncle, mon cousin, lui aussi fromager, et moi avons décidé de construire une cave commune pour nos produits. Et dix ans plus tard, nous avons rassemblé l'ensemble de nos activités à Orsonnens. Les petites laiteries étaient vétustes, il fallait investir dans des installations plus modernes. Le tout a été complété par l'élevage de porcs tenue par mon frère Jean, auquel nous fournissons le petit-lait."

## L'esprit de famille

En 2006, alors que son père et son oncle prennent leur retraite et que son cousin décide de quitter l'entreprise, Michel se retrouve catapulté directeur, responsable d'environ 45 employés. "C'était un nouveau métier pour moi... Avec mon équipe, nous avons mis en place une stratégie commerciale mieux structurée, axée sur les produits régionaux. Nous avons diversifié notre production en proposant également des fromages et des yogourts à base de lait de chèvre et de brebis. Nous avons aussi créé de nouveaux produits, aussi bien avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre, et nous avons bien sûr continué à produire du gruyère et du vacherin. Aujourd'hui, j'ai 70 collaborateurs et nous travaillons avec 70 producteurs de lait de la région que nous connaissons tous personnellement. Pour ma part, je ne suis plus directement derrière les cuves à fromage, mais je suis très attentif à tous les produits qui sortent de nos services... Nous produisons notamment environ 300 tonnes de gruyère et 200 tonnes de vacherin par an. "

Comme c'est de tradition chez les Grossrieder, l'entreprise est assumée en famille. Son frère Jean s'occupe de l'élevage des porcs. Patricia, épouse de Michel, tient la comptabilité. Et trois de leurs quatre enfants les entourent: Amélie, responsable des ressources humaines, Fabrice, électricien et mécanicien à la maintenance et leur son beau-fils Jean-Noël à la logistique. Quant à leur fille, Christelle, qui remplit des tâches d'administration générale tout en poursuivant ses études de gestion, elle le confirme : son père est passionné par son travail. "Il aime tellement son métier et son entreprise qu'il a beaucoup de mal à s'arrêter pour se reposer. Pour moi, il n'a que des qualités! Il est porté par un fort esprit de famille. Et c'est un patron exigeant tout en étant compréhensif et très à l'écoute de ses employés."

Homme sensible et modeste, Michel Grossrieder caresse le projet de créer une unité plus fonctionnelle pour améliorer le confort de travail de ses employés. Pour lui, ces derniers sont la richesse de son entreprise et les produits locaux et régionaux sont l'antidote à la mondialisation. Fort de cette double conviction, il s'apprête à s'envoler pour Milwaukee (Etats-Unis) pour recevoir, le 24 avril prochain, les deux prix récoltés par le plus titré de ses fromages...

## Martine Bernier

### Si vous étiez:

- **Un fromage:** le Gruyère bien sûr! Mais aussi le Vacherin fribourgeois, son petit frère.
- **Une région:** la basse ville de Fribourg, pour son architecture, son histoire, son évolution.
- **Un animal:** le renard, parce qu'il est malin et sait s'adapter à toutes les situations.
- **Une fleur:** la pâquerette. Elle est discrète et il y a peu de risque pour qu'elle se fasse cueillir!
- **Un outil:** J'ai envie de dire les mains. Avec elles, on peut tout faire, tout créer...