

EUROPE

Faits marquants 07/08

2^{ème} semestre 07

- Présence de l'assortiment lors d'événements ciblés des «Petits Plaisirs Suisses»
- Mise en avant de l'Emmentaler AOC avec une importante opération presse et distribution autour de la rentrée scolaire
- **Campagne de publicité nationale Le Gruyère AOC**
- Partenariat avec Snow Village à Bruxelles pour l'Emmentaler AOC
- Actions autour de Appenzeller® auprès des détaillants spécialisés
- Communiqué de presse et information détaillants spécialisés pour le Vacherin Fribourgeois AOC

1^{er} semestre 08

- Promotion nationale de l'assortiment avec des animations-dégustations
- Actions Emmentaler AOC dans toute la distribution
- Campagne de publicité nationale Le Gruyère AOC
- Développement des animations Tête de Moine AOC
- Communiqué de presse Tomme Vaudoise

Faits marquants 07/08

2^{ème} semestre 07

- Foire «Alimentaria» à Lisbonne
- Collaboration au «Defender's bar» lors de l'America's Cup à Valence: Fondue et assiettes de fromages suisses
- Newsletter des saisons
- 3 voyages de presse
- Présentation de produits à Tarragona
- 3000 actions de promotion au total
- Foire «FITUR» à Madrid: collaboration avec Suisse Tourisme et dégustation de fromages de Suisse
- Collaboration avec le Consulat de Suisse à Barcelone et l'Ambassade de Suisse à Madrid dans différentes activités, dégustation de produits
- **Atelier de cuisine dans l'école d'hôtellerie Hofmann à Barcelone**

1^{er} semestre 08

- Foire «Alimentaria» à Barcelone
- 1300 actions de promotion diverses
- Voyage de presse Le Gruyère AOC et Tête de Moine AOC
- Newsletter des saisons: mars et juin

Belgique: Le Gruyère AOC – la tradition a du bon

La campagne de promotion de Le Gruyère AOC s'encre dans les grandes valeurs du fromage tel qu'on l'aime depuis toujours: la tradition de sa fabrication, l'authenticité de son goût et le savoir-faire de toute une région productrice. Elle présente en outre les 3 variétés commercialisées en Belgique:



La tradition a du bon avec Le Gruyère AOC

le Classic, le Réserve et l'Alpage. De quoi répondre à tous les goûts des consommateurs belges! Près de 5000 affiches dans les grands centres, dans zones de chalandise et sur les parkings ou entrées de la grande distribution, 790 infos points dans les rayons fromages en magasin, plus de 40000 contacts via une newsletter, un sales folder envoyé à plus de 500 contacts de la distribution, communiqué à la presse spécialisée. Plus de 2,5 millions d'individus touchés. Donc la publicité pour Le Gruyère AOC vue plus de 100 millions de fois!

Espagne: Atelier de cuisine dans un établissement haut de gamme

Un atelier de cuisine a été réalisé dans l'école d'hôtellerie Hofmann à Barcelone, établissement portant une étoile Michelin, destiné aux journalistes et aux cuisiniers. Sept journalistes spécialisés (y inclus la TV) dans la gastronomie, ont eux-mêmes cuisiné les plats qu'un chef de Hofmann a préparés en exclusivité pour cet événement. Ensuite, 26 personnes ont assisté à une «classe magistrale» dirigée par l'un des chefs de Hofmann avec l'Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC, le Sbrinz AOC, l'Appenzeller® et la Tête de Moine AOC.

Entre juin et septembre, trois voyages de presse avec la participation de 14 journalistes de presse, radio et TV ont été réalisés dans les régions de la Tête de Moine AOC, Le Gruyère AOC, l'Emmentaler AOC, le Sbrinz AOC et l'Appenzeller®.



Les créations avec les fromages de Suisse

SWITZERLAND CHEESE MARKETING AG



NOV 2007

SCM-NEWS



ACTUEL
Switzerland Cheese Marketing SA se présente sous un nouveau site internet

FRANCE
Les fromages de Suisse – invités d'honneur

SWITZERLAND CHEESE MARKETING AG

Brunnmattstrasse 21, Case postale 8211, CH-3001 Berne
Téléphone +41 (0)31 385 26 26, Fax +41 (0)31 385 26 27

E-mail info@switzerland-cheese.com

Internet www.switzerland-cheese.com

Cheese
MARKETING AG

Agenda

National

- 25 avril – 4 mai 08 **BEA/Cheval**
57^{ème} foire de l'artisanat, de l'agriculture et du commerce, Berne, www.beapferd.ch
- 14 – 23 sept. 08 **Comptoir Suisse**
Comptoir national en Suisse romande, Lausanne www.comptoir.ch
- 9 – 19 oct. 08 **OLMA**
66^{ème} foire suisse de l'agriculture et de l'alimentation St Galle, www.olma.ch

International

- 18 – 27 jan. 08 **Internationale Grüne Woche**
Berlin (Allemagne), La Suisse est invitée d'honneur www.gruenewoche.de
- 23 fév. – 2 mars 08 **«Salon de l'Agriculture»**
Paris (France) www.salon-agriculture.com
- 21 – 24 fév. 08 **Biofach**
Nuremberg (Allemagne) www.biofach.de
- 10 – 14 mars 08 **Alimentaria**
Barcelone (Espagne) www.alimentaria-bcn.com
- 21 – 31 mars 08 **Foire de Lyon**
Lyon (France) www.foiredelyon.com
- Début mai 08 **Festival des produits AOC de Normandie**
Cambremer (France)

Impressum

Editeur:
Switzerland Cheese Marketing AG, Berne

Texte, rédaction et illustrations:
Francesca Heiniger, Switzerland Cheese Marketing AG, Berne; evoxis, Berne

Concept et graphisme:
Stoll, Traber und Partner AG, Berne

Impression:
Fischer AG, Münsingen

Chères lectrices, Chers lecteurs,



David Escher, CEO SCM

2007 est une année de grande importance pour l'exportation des fromages de Suisse. En effet, dès le 1^{er} juin 2007, les frontières avec l'UE s'ouvrent et le commerce du fromage est libéralisé. Cette ouverture concrétise une chance pour d'excellents produits comme les fromages suisses, entraînant avec elle l'accès sans restrictions douanières à un marché de environ 460 millions de personnes.

SCM désire poursuivre l'augmentation de ses ventes de fromage suisse sur ces marchés d'exportation. La présente édition de SCM-News vous présente une rétrospective sur les activités déjà réalisées ainsi qu'un avant-goût des mesures de stimulation des ventes pour le premier semestre de l'année 2007. Toutes ces mesures ont pour but de vendre davantage de fromage helvétique. La focalisation sur les marchés principaux d'exportation suite à l'ouverture douanière ne signifie en rien que le marché suisse soit négligé.

En Suisse ainsi que dans les marchés européens où SCM est présente, deux tendances contradictoires se profilent depuis quelque temps. D'une part, les produits de très grande valeur jouent un rôle déterminant, tel le fromage suisse dont la qualité est au premier plan. D'autre part, le prix est le critère le plus important lors du processus d'achat, ce qui conduit à une offre de produits très bon marché où la qualité demeure au second plan. Ce phénomène est caractérisé par un comportement alterné de ces deux tendances par les consommateurs. De fait, les fromages suisses s'adressent de plus en plus aux «gourmets» sur leurs marchés d'exportations.

La Suisse joue la carte de qualité sur pratiquement toute la palette de ses produits d'exportation et poursuit cette stratégie couronnée de succès. Les fromages suisses se distinguent pour beaucoup grâce à leur label d'appellation d'origine AOC, label attribué exclusivement à des produits qui remplissent les critères d'origine, de production et de qualité du cahier des charges. De plus, les fromagers suisses ont un précieux atout grâce à leur renoncement facultatif de l'utilisation d'additifs contestés au profit de l'authenticité et du naturel de leurs produits.

Pour terminer, je tiens à féliciter chaleureusement l'un de nos actionnaires, Baer SA, pour l'obtention de la récompense «Esprit» de cette année! L'entreprise familiale est à nouveau distinguée pour son engagement inépuisable envers le social et l'écologie. Monsieur Stefan Baer, propriétaire de Baer SA, a reçu le 1^{er} mars 2007 le prix «Esprit pour la formation continue, l'innovation et l'amélioration dans la catégorie PME».

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à la lecture et vous adresse mes amicales salutations.

David Escher, CEO SCM

Premier semestre 2007: Exportations de fromage stables à un niveau élevé

La quantité de fromage exportée pendant le premier semestre 2007 est pratiquement identique à celle qui l'a été durant la même période de l'exercice précédent. Les exportations de fromage à pâte mi-dure et à pâte dure ont augmenté et celles de fromage fondu ont stagné, tandis qu'une partie des autres catégories ont enregistré un recul.

Pendant le premier semestre 2007, 25 224 tonnes (t) de fromage, de fromage fondu et de fondue toute prête ont été exportées au total, ce qui représente, selon les indications de l'Organisation fromagère suisse (KOS), 6 t de plus que pendant la même période de l'exercice précédent. L'examen des chiffres fait apparaître une évolution différenciée: si l'Emmentaler AOC, le Switzerland Swiss et le Tilsiter sont par-

venus à augmenter leurs exportations, d'autres sortes ont enregistré un recul. Les ventes à l'étranger de fondue toute prête ont particulièrement souffert de l'inhabituelle chaleur de l'hiver passé.

La concurrence pour l'obtention d'une place dans les rayons du commerce de détail et pour gagner la faveur de la clientèle reste très rude sur les marchés à l'exportation. Des spécialités fromagères suisses ont pu s'implanter dans les rayons de self-service au moyen de nouvelles formes d'offre. Au rayon self-service aussi, les consommatrices et consommateurs sont disposés à payer un prix adéquat pour acquérir un excellent fromage suisse.

Les importations de fromage et de fromage fondu ont augmenté de 1101 t (+6,7%), ce qui illustre l'intensification des

effets, sur le marché suisse, de la libéralisation du commerce du fromage avec l'Union Européenne. Ce sont surtout les importations d'«autres fromages à pâte dure» (+360 t), d'«autres fromages à pâte mi-dure» (+344 t), d'«autres fromages à pâte molle» (+321 t) et d'«autres fromages frais» (+224 t) qui ont augmenté. Il s'agit essentiellement de marchandises étrangères bon marché utilisées en grandes quantités par l'industrie et les grands consommateurs, par exemple pour la préparation de repas prêts à la consommation.

Exportations de fromage de janvier à juin (en tonnes)	2006	2007	Ecart	%
Fromages frais	173	139	-34	-19,7
Fromages à pâte molle	232	141	-91	-39,4
Fromages à pâte mi-dure	4152	4445	293	7,1
Fromages à pâte dure	16 568	16 813	245	1,5
Fromages à pâte extra-dure	240	193	-47	-19,5
Fromage fondu	2042	2033	-9	-0,4
Fondue prête à la consommation*	1664	1345	-319	-19,2
Autres fromages	148	115	-32	-21,9
Total	25 218	25 224	6	0,0

* Sans les autres préparations de denrées alimentaires contenant de la matière grasse lactique

Source: TSM Fiduciaire Sàrl

Exportations de fromage, de fromage fondu et de fondue prête à la consommation de janvier à juin 2007, comparativement à la même période de l'exercice précédent (des écarts dus à l'arrondissement des chiffres sont possibles)

Switzerland Cheese Marketing SA se présente sous un nouveau site internet

En cliquant sur www.switzerland-cheese.ch, les personnes intéressées découvriront le nouveau site web de Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) – actuellement uniquement en langue allemande. Les versions française et italienne suivront sous peu, de plus une version anglaise pour un public international sous forme d'un portail résumé sera bientôt disponible sous www.switzerland-cheese.com. L'ensemble s'adresse aux consommateurs respectivement à un public amateur.

La nouvelle page d'accueil est scindée en rubriques principales telles «SCM SA», «Bon à savoir», «Assortiment», «Recherche des fromages», «Nutrition», «Matériel d'informations» et «Médias».

La rubrique «Bon à savoir» contient des informations sur la Suisse en tant que pays du fromage, une carte géographique des régions productrices, les sortes de fromage suisse, la production de fromage en 5 étapes, des informations diététiques à propos des fromages suisses, les fromageries de démonstration, l'AOC des fromages suisses ainsi que des réponses aux questions récurrentes.

La rubrique «Assortiment» dévoile des informations premières sur les sortes associées auprès de SCM et renvoie à leur propre site. La recherche de fromage représente une forme vivante de banque de données et embrasse pratiquement toutes les sortes de fromage produites en Suisse (aussi bien les sortes que les spécialités). C'est dans ce but que SCM a contacté tous les producteurs de fromages de Suisse et les a priés de décrire brièvement leurs produits sur un tableau accompagné d'une illustration. Une grande partie des producteurs contactés a réagi chaleureusement à cette invitation – l'inscription est bien entendu gratuite. SCM s'engage à maintenir cette banque de données à jour et est reconnaissante si les producteurs la contacte par courriel à info@switzerland-cheese.com ou par fax 031 385 26 27 pour tous changements de leur palette de produits.

Dans la rubrique «Nutrition», vous trouverez des trucs et astuces (par exemple



«Comment réussir parfaitement une fondue?») ainsi que des recettes avec des fromages suisses qui proviennent du magazine «Le Menu» de la Fédération des producteurs suisses de lait PSL. Sous «Matériel d'information», vous pouvez télécharger des brochures ou les commander via le Shop. Les archives d'illustrations vous permettent de télécharger un choix attrayant de photos. Pour une utilisation qui né-

cessiterait une haute résolution, ou pour un plus vaste choix de photos, la banque d'images protégée par un mot de passe www.switzerland-cheese.com/picturebase reste la même. Il suffit aux intéressés d'envoyer un courriel à info@switzerland-cheese.com ou de téléphoner au 031 385 26 26 pour recevoir le mot de passe désiré.

Manifestation «Trous, la magie de l'espace vide»

Emmentaler AOC a continué à communiquer l'obtention de son AOC avec une série de manifestations regroupées en plusieurs éléments. Le premier élément a été le lancement d'un concours de photos ouvert au public, par l'envoi de 10 000 SMS. Plus de 20 000 cartes postales ont été distribuées par l'intermédiaire de 5 promoteurs qui, pendant 28 jours, entièrement habillés de jaune à trous, ont parcouru 4 villes italiennes en vélo. En même temps, 6 autres jeunes ont circulé dans tout Milan à bord de 3 FIAT 500 jaunes, distribuant des cartes postales à tous les points névralgiques de la ville (Université, centre ville). Ces cartes expliquaient comment participer à ce concours dont le nom «Trous, la magie de l'espace vide», était le thème à interpréter et à photographier. Les participants ont donc expédié leurs photos et un jury a sélectionné les trois gagnants. En même temps, des photos existant déjà sur ce thème, mais étant cette fois l'œuvre des photographes



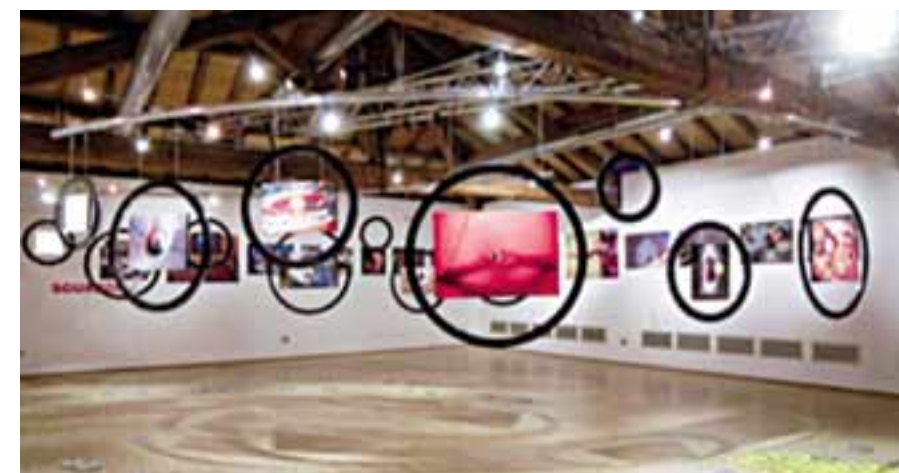
Une FIAT 500 au dessin Emmentaler AOC

professionnels, ont été sélectionnées. Au mois d'avril, à la Galerie d'art photographique «Forma» à Milan a eu lieu une exposition de toutes ces œuvres. Des personnalités importantes et 67 journalistes ont participé à la conférence de presse. Au cours de la soirée, les trois gagnants du concours ont été récompensés. Toute cette opération a engendré 98 articles dans les plus grands journaux et magazines italiens.

«Cheese 2007» à Brà

A la fin du mois de septembre, la Foire-Expo de Brà «Cheese 2007» a eu lieu, la manifestation la plus importante dans le domaine des fromages en Italie. Comme chaque année, SCM était présent avec un stand dégustation-information. Dans le chalet à côté, un nombreux public a assisté à la production d'une meule de Le

Gruyère AOC. De plus, l'étape italienne de la «Confrérie du Gruyère» s'est déroulée à Brà. A cette occasion, 100 fromagers et personnalités de la Confrérie ont été accueillis par quelques membres de «Slowfood». Le soir, lors d'une cérémonie, les nouveaux membres ont été intronisés.



Legende ?????

Faits marquants 07/08

2^{ème} semestre 07

- «Codex Alimentarius»: Emmentaler AOC a été offert aux membres
- Les stands dégustation de SCM ont été présents pendant un week-end dans les outlets de Serravalle et Fiano Romano
- Pour la deuxième fois, SCM parraine le tour d'été des belles demeures privées dans lesquelles le vin Fichimori organise de grandes fêtes
- **Manifestation Emmentaler AOC: «Trous, la magie de l'espace vide»**
- **«Cheese 2007»: 10^{ème} année de présence de SCM à la plus importante foire-expo de fromages en Italie**
- TerryFoxRun: La 2^{ème} année de suite où les fromages de Suisse participent à cette manifestation sportive de bienfaisance: Le Gruyère AOC avait, à l'arrivée de la course, le stand le plus important où les participants pouvaient déguster les produits
- De novembre à fin décembre, Le Gruyère AOC est présent dans 5 villes, avec un chalet où les hôtesses offrent fondue, échantillons, recettes et gadgets
- En début décembre, une importante foire-expo de produits d'artisanat a lieu à Milan. SCM y sera présent pour la 1^{ère} fois avec un stand dégustation-vente

1^{er} semestre 08

- Mukka Emma: les deux premiers livres ayant comme héroïne Mukka Emma et son fromage seront produits et mis en vente. Cette présentation sera accompagnée d'une conférence de presse et d'une série de manifestations
- «Cooking Store»: les fromages de Suisse débiteront dans le commerce en ligne, avec un espace à la disposition pour les recettes et la documentation sur l'histoire et les modes d'emploi
- Emmentaler AOC dans la rue: notre tranche gonflable d'Emmentaler AOC fera le tour des principales places en Italie afin de faire connaître au public les caractéristiques de ce fromage inimitable

Faits marquants 07/08

2^{ème} semestre 07

- Promotion nationale de l'assortiment des fromages aux rayons à la coupe, avec l'accent mis sur «une qualité pure» (Reinste Qualität) auprès de 8000 rayons
- Présence à 5 foires gastronomiques destinées aux consommateurs, dans 5 villes, avec un potentiel total de 200 000 visiteurs
- Promotions nationales pour l'Appenzeller® Classic et Surchoix et l'AlpenTilsiter avec 31 000 paquets promotionnels
- Le Tour d'Allemagne avec l'Appenzeller® en tant que co-sponsor
- Mesures en points de vente Tomme Vaudoise, Vacherin Fribourgeois AOC et Sbrinz AOC
- «ANUGA» à Cologne: la plus importante foire des professionnels de l'alimentation sur le plan international
- Événement de ski de fond à Dusseldorf (300 000 visiteurs) avec un concept gastronomique et des mesures publicitaires
- Championnat d'Europe de curling, sponsoring par Le Gruyère AOC
- Dégustations en grandes surfaces et relations publiques pour l'ensemble de l'assortiment ainsi que pour certaines sortes en particulier
- Diffusion de la campagne publicitaire «Schweizer Käse, einer wie keiner» dans les magazines à fort tirage
- Séminaires destinés aux consommateurs, cuisiner de manière exceptionnelle et déguster du vin
- Sponsor principal du 1^{er} Musical des Fromages en Allemagne à Gelsenkirchen à partir de décembre, accompagné d'événements

1^{er} semestre 08

- La Suisse est pays hôte de l'«Internationale Grüne Woche» de Berlin
- Events de ski avec l'Emmentaler AOC
- A partir de mars, coopération et événements avec Suisse Tourisme pour l'EURO 2008
- «BIOFACH» à Nuremberg: présentation pour la 1^{ère} fois des fromages suisses bio
- Promotions nationales des sortes Appenzeller® Classic, Emmentaler AOC et AlpenTilsiter au rayons à la coupe
- Mesures en points de vente Tête de Moine AOC, Sbrinz AOC et Tomme Vaudoise
- Campagne de presse professionnelle avec conférence de presse
- Dégustation en grandes surfaces pour Le Gruyère AOC et l'assortiment
- Voyages de presse
- Foires gastronomiques

Promotion nationale aux rayons à la coupe

Les fromages de Suisse sont depuis toujours de pure qualité. Tel est le message, une offensive qualité, de l'action nationale pour l'assortiment en automne 2007.

Nature, fourrage, lait, artisanat, contrôle et plaisir, tout est de la plus pure qualité: voici les messages utilisés auprès des importateurs, des grossistes, des détaillants et des responsables de rayons pour lesquels l'action suisse des rayons à la coupe est importante.

Un panneau placé à la coupe, un concours pour les consommateurs et le personnel ainsi qu'une mise en place surprenante des produits sur 8000 rayons à la coupe rendent l'action très visible. De cette manière et avec le support d'Internet, 1,2 mio. de contacts devraient être atteints.



Foires gastronomiques ont du succès

SCM se présentera lors des foires gastronomiques destinées aux consommateurs dans un nouveau stand. C'est à ces occasions que l'on rencontre le public-cible des fromages de Suisse per se – les gourmets, c'est-à-dire les gens qui se consacrent à la bonne nourriture, à la cuisine et à l'habitat, et dont les revenus leur permettent de le faire.

Les premières foires de Hambourg et de Francfort furent un réel succès: beaucoup

d'échos, un vif intérêt et de nombreux achats de fromages de la part des visiteurs; le concept est réussi. Les foires de Cologne, Fribourg et Munich suivront à la fin 2007.

Une continuation conséquente est prévue pour 2008; les organisateurs de foires et salons augmenteront le nombre de ces précieuses foires dans les grandes villes et agglomérations.



Les foires gastronomiques et le stand SCM étaient un réel succès

3^{ème} édition «Vachement Suisse, Vachement bon!»

Du 2 au 8 avril 2007, une vingtaine de bars-restaurants, les plus tendance du moment, situés à Paris et dans les grands villes de province, se sont mis à l'heure suisse en proposant durant une semaine à l'happy-hour une sélection originale d'amuse-bouche, déclinés autour des 5 grands fromages de Suisse.

Et pour cette nouvelle édition, nous avons fait appel à une femme, Flora Mikula, chef du restaurant parisien «Les Saveurs de Flora», afin de nous donner sa vision des fromages de Suisse à l'apéro» et de nous réaliser 3 créations exclusives, dans un esprit de «tapas suisses» à savourer à l'apéritif.

Plus de 28 000 amuse-bouches ont ainsi été dégustés dans ces lieux de convivialité, par des noctambules avides de nouveauté

gustatives. Des livrets de ces recettes originales ont également été distribués. Une façon originale de démontrer que ces fromages de tradition séculaire peuvent complètement s'intégrer, avec beaucoup de créativité, dans un usage très contemporain, qui est celui de l'apéritif. Il est d'ailleurs à noter, qu'aujourd'hui, près de 40% des volumes de fromages sont consommés en dehors de la fin de repas!

Et en terme de relations presse, cette nouvelle édition a permis de générer un nombre important de retombées de presse (Le Monde, Le Figaro, ELLE, VSD, Le Nouvel Observateur, Metro, etc.), totalisant ainsi une audience de plus de 3,5 millions d'individus!

La 4^{ème} édition «Vachement Suisse, Vachement bon!» aura lieu en avril 2008.

Les fromages de Suisse – invités d'honneur



Le stand des fromages de Suisse à la foire d'Antony

Du 14 au 16 septembre 2007, Les fromages de Suisse ont été mis à l'honneur lors de cette 21^{ème} édition de l'incontournable foire aux Vins et aux Fromages d'Antony, dans les Hauts de Seine, en région parisienne. Sous un soleil radieux, plus de 100 000 visiteurs et amateurs de fromages ont pu découvrir sur un espace suisse en plein air de 200 m²: divers stands de dégustation-vente où tous Les fromages de Suisse étaient présents, la pinte à fondue avec 60 places assises, la fabrication du fromage en direct 2 fois par jour, et des «ateliers du goût» destinés à faire découvrir aux grands et aux plus petits toute les richesses des fromages de Suisse.

Durant ces 2 jours et demi, ambiance festive et conviviale assurée! Et plus de 1100 fondues moitié-moitié ont été dégustées au son des cors des alpes. Une équipe très motivée de 20 personnes était présente pour animer cet espace helvétique au cœur de la foire, cerné de toutes parts par les fromages et vins du terroir français.

Un grand succès pour cette participation suisse, qui a même valu à Jean-Nicolas Philippon, ancien président de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOC, de recevoir la médaille d'honneur de la ville d'Antony!

Faits marquants 07/08

2^{ème} semestre 2007

- Advertorials spécifiques Appenzeller® et Le Gruyère AOC dans les 10 meilleurs magazines
- Plus de 1500 actions de promotion en points de vente, au stand coupe
- De nombreuses actions en points de vente (toute l'année; assortiment et sortes)
- Des actions massives de dépose de matériel de publicité et de kits de dégustation (Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC et Appenzeller®), avec plus de 2500 points de vente ciblés
- 3^{ème} édition de «Vachement suisse, vachement bon!», début avril
- Les fromages de Suisse, invités d'honneur de la 21^{ème} édition de la foire aux Vins et aux Fromages d'Antony
- La Suisse aux Galeries Lafayette Maison à Paris, en partenariat avec Suisse Tourisme, avec une carte de spécialités suisses (dont les fromages) au restaurant l'Archi-Café (1 million de visiteurs en 3 mois)
- La 7^{ème} édition de l'opération-dégustation «La Suisse sur un Plateau», du 19/11 au 02/12, dans 120 restaurants à Paris et dans 6 grandes villes de province
- Salon «Saveurs», Paris: du 7 au 10 décembre, 100 000 visiteurs
- Envoi de la lettre trimestrielle d'informations «Passionnement Suisse – spécial Tête de Moine AOC», à 1100 détaillants-fromagers
- Communiqué de presse Tête de Moine AOC et Le Gruyère AOC
- Voyage de presse Le Gruyère AOC, lors de la désalpe de Charney

1^{er} semestre 2008

- Poursuite de la campagne publicitaire avec de nouveaux Publi-Reportages
- 4000 actions de promotion en points de vente sur les différentes sortes de fromages de Suisse, planifiées au stand coupe (toute l'année)
- Des animations spécifiques en hypermarchés et chez les détaillants-fromagers
- 6 panneaux de 54 m² sur le périphérique parisien durant tout le février
- Espace suisse de dégustation-vente et la Pinte à Fondue au «Salon de l'Agriculture» à Paris, du 23/02 au 02/03 (600 000 visiteurs)
- Foire de Lyon: présence Le Gruyère AOC et Vacherin Fribourgeois AOC
- 4^{ème} édition de «Vachement suisse, vachement bon!», début avril
- Rencontres «AOC» de Cambremer (Normandie), début mai
- Communiqué de presse Appenzeller® et Sbrinz AOC
- Voyage de presse Tête de Moine AOC