

Communiqué de presse

21 juin 2019

## 2ème Sélection des Gruyères AOP de Neuchâtel

**Le prix du Gruyère neuchâtelois de l'année est décerné à Monsieur Adrien Pagnier de la Fromagerie Duo-Vallon/Les Bayards.**

**La Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV) en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère (IPG) et Neuchâtel Vins et Terroir (NVT), a organisé ce jour la deuxième sélection du Gruyère AOP neuchâtelois. Un jury composé de journalistes et de gastronomes a fait son choix parmi une sélection de fromages ayant obtenu plus de 19 points sur 20 sur toute l'année 2018.**

### Le Gruyère AOP neuchâtelois

Historiquement, le Gruyère AOP doit son nom à la région de la Gruyère dans le canton de Fribourg (Suisse). Cependant, son terroir d'origine se compose des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et quelques communes du canton de Berne.

Pour le canton de Neuchâtel, le Gruyère AOP est un produit phare de notre agriculture avec une valeur ajoutée à tous les échelons. En effet, les producteurs livrent 2 fois par jour un lait de qualité grâce à la fleur de foin pour ensuite être transformé par 14 fromagers en suivant un cahier des charges strict. L'appellation d'origine permet de garantir que toutes les phases de production se déroulent dans la même région. Ainsi, elle permet aux professionnels concernés de protéger ses particularités notamment par un savoir-faire artisanal et régional.

### 7 Fromages pour 6 fromageries

Les agriculteurs et fromagers des Bayards, des Sagnettes, des Ponts-de-Martel, de la Joux-du-Plâne, de Chézard-St-Martin (bio et traditionnel) et des Chaux ont été nominés pour faire partie de la sélection. C'est finalement la fromagerie Duo-Vallon/Les Bayards qui a remporté les faveurs du jury.

### La sélection des Gruyères AOP de Neuchâtel

Cette deuxième sélection s'inscrit dans une vision à long terme de promouvoir notre fromage d'une part, mais aussi d'informer sur la qualité supérieure de notre produit de par la typicité de notre relief qui confère une flore riche en espèces pour alimenter le bétail d'autre part. Ainsi, la CNAV, en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère AOP et Neuchâtel Vins et Terroir, permettra de mettre en lumière les producteurs ainsi que le fromager qui seront référencés durant une année par l'organisation de promotion du canton.

---

### Contact :

#### Neuchâtel – Vins et Terroir

Directeur : Yann Künzi  
Route de l'Aurore 4  
2053 Cernier  
T +41 (0) 32 889 42 15  
F +41 (0) 32 889 36 39  
[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)  
[nvt@ne.ch](mailto:nvt@ne.ch)

#### CNAV

Directeur : Yann Huguelit  
Route de l'Aurore 4  
2053 Cernier  
T +41 (0) 32 889 36 30  
F +41 (0) 32 889 36 39  
[cnav@ne.ch](mailto:cnav@ne.ch)