

**3ème Sélection des Gruyères AOP de Neuchâtel
Le prix du Gruyère neuchâtelois de l'année est décerné à Monsieur Daniel
Maurer de la Fromagerie de Chézard-Saint-Martin.**

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 troisième sélection du Gruyère AOP neuchâtelois. Un jury composé de journalistes, de politiques et de gastronomes a fait son choix parmi une sélection de fromages ayant obtenu plus de 19 points sur 20 sur toute l'année 2019.

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 15 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.

10 Fromages pour 9 fromageries

Les agriculteurs et fromagers de la Sagne, du Brouillet, de la Chaux-du-Milieu, de Chézard-Saint-Martin, de la Joux du Plâne, de la Côte aux Fées, des Sagnettes, des Bayards et du Cerneux-Péquignot ont été nominés pour faire partie de la sélection. Le trio de tête qui a remporté les faveurs du jury se compose de la fromagerie de Chézard-Saint-Martin qui prend la première place. Cette société de producteur de lait est présidée par Mme Danielle Rouiller alors que M. Daniel Maurer s'occupe de la confection du fromage. La fromagerie de la Sagne, repris depuis peu par M. Karyl Sauser prend la seconde place et M. Philippe Geinoz prend la troisième place alors qui débute dans la transformation d'un Gruyère Bio aux Sagnettes.

La sélection des Gruyères AOP de Neuchâtel

Cette troisième 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

Directrice : Mireille Bühler

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

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
