

Rapport sur l'évolution de la fabrication du Gruyère AOP dans le canton de Neuchâtel

Sommaire

1. Introduction	p. 1
2. Etat des lieux des fromageries	p. 1
3. Perspectives	p. 5
4. Conclusions	p. 7
Annexes	p. 11

1. Introduction

En janvier 2019, le Chef du département chargé de l'agriculture rencontrait les responsables de l'Interprofession du Gruyère (IPG).

Depuis 2012, l'IPG s'est doté d'une planification d'augmentation des volumes de production pour 10 ans axée sur l'intégration de lait disponible produit en non-ensilage. Cette planification a concerné les régions de Fribourg, Vaud et les régions dites « satellitaires » en Suisse alémanique.

Dès 2023, le canton de Neuchâtel compte pouvoir obtenir une augmentation de volume de minimum 1% de la production totale de Gruyère actuelle (31'000 t).

Afin d'évaluer les pistes les plus adéquates, le présent rapport présente un état des lieux des 15 fromageries de la région neuchâteloise (voir plan de situation à l'annexe 1), de leur capacité d'évolution et du potentiel d'intégrer des producteurs livrant jusqu'alors dans la filière du lait de centrale et voulant rejoindre la filière fromagère.

2. Etat des lieux des fromageries neuchâteloises

Pour se faire une idée de la situation des fromageries neuchâteloises, nous nous sommes basé sur l'enquête 2013 du SAgr, mise à jour récemment (voir annexe 3). Nous avons contacté tous les responsables économiques de sociétés de fromageries (présidents de sociétés ou fromagers propriétaires) pour avoir leur avis sur les questions suivantes :

- Cessation de la production laitière à 10 ans
- Le potentiel d'intégration de nouveaux producteurs (hors société)
- Le potentiel de production sans investissement conséquent
- Le potentiel de production avec investissement conséquent

2.1. Rénovation des fromageries

Grâce aux soutiens financiers de l'Etat, plusieurs fromageries ont pris l'occasion d'une rénovation complète voire d'une nouvelle construction. Les projets réalisés ont été notamment les suivants (les plus conséquents) :

- 2015 : fusion des sociétés des Bayards et des Parcs (Duo Vallon), nouvelle fromagerie aux Bayards
- 2015 : Rénovation complète de la fromagerie des Sagnettes
- 2016 : Nouvelle fromagerie de la Brévine
- 2016 : Rénovation complète de la fromagerie de Bémont (y c. porcherie)
- 2017 : fusion des sociétés de Sagne-Crêt et Sagne-Eglise, rénovation complète de la fromagerie de la Sagne (sise à Miéville)

2.2. Augmentation des quantités depuis 2012

Nous rappelons que la filière du Gruyère a permis à l'ensemble de ses fromageries d'augmenter les quantités de :

- +1% en 2012
- +1% en 2014 (avec augmentation du prix à la vente et à la production)
- +1% en 2019

Une restriction temporaire importante de la production de Gruyère AOP a été réalisée dès 2015 suite à l'abandon du taux plancher de CHF 1,20 par euro le 15 janvier 2015 (-3,5% en 2015, -10% en 2016 et -2% en 2017). Cette crise s'est résolue courant 2017.

2.3. Hausse de la production bio en 2020

Une hausse importante de la production de Gruyère AOP bio s'est réalisée au 1^{er} janvier 2020 pour les fromageries suivantes :

- Chézard-St-Martin : + 12,04 t, soit 140'000 kg de lait
- Les Sagnettes : + 63,73 t, soit 741'000 kg de lait

Dans le premier cas, cela a permis d'intégrer un nouveau producteur de lait du Pâquier.

Dans le deuxième cas, les producteurs ayant rejoints la fromagerie des Sagnettes ont permis aux sociétés auxquelles ils étaient affiliées jusqu'alors de redistribuer les quantités libérées (kg lait) :

- La Brévine : 215'000 kg
- Les Chaux : 370'000 kg
- Les Bayards (DuoVallon) : 90'000 kg
- Le Cerneux-Péquignot : 66'000 kg

La région de la fromagerie des Chaux sera en particulier concernée durant les prochaines années par la décision de la Ville de Neuchâtel de convertir tous ses domaines et parcelles en propriété en agriculture biologique. Ces conversions se feront à l'échéance des baux. La fromagerie des Chaux espère pouvoir répondre aux besoins de ses membres en consacrant à terme une cuve à la production de Gruyère bio.

Le tableau ci-après dresse les potentiels de chacune des fromageries.

2.4. Potentiel des fromageries neuchâtelaises

Remarquons d'emblée qu'il y a très peu de potentiel de reprises de quantités libérées au sein des sites de production neuchâtelais. En effet, pour la plupart des exploitants, la remise des quantités se fait lors de la remise du domaine entier. Seules six fromageries nous ont mentionné qu'un producteur (par fromagerie) pourrait ne pas remettre son domaine à un successeur dans un délai de 10 ans. Cela limite donc fortement la possibilité d'évolution interne des membres des sociétés.

Fromagerie	Nb livr	Quota Gruyère (tonne)	Industrie spécialités (kg)	Potentiel sans investissement conséquent	Potentiel avec investissement conséquent
Lignières	10	203	390'000	+ 500'000 kg 1-2 producteurs à intégrer de la région Pose d'une cuve plus grande	Pas envisagé
La Joux-du-Plâne	7	216	0	+ 500'000 kg 1-2 prod de la région	+ 1'500'000 kg Avec mise en route ancienne presse
Chézard-St-Martin	5 trad 7 bio	84 trad 108 bio	0	+ 200'000 kg trad avec modif presse	+ 600'000 kg dans le cadre du PDR
La Sagne	10	159	7'200	+ 1'000'000 kg Avec pose d'une cuve supplémentaire (emplacement prévu)	Pas envisagé vu la construction récente
Les Martels	18	275	960'000 dont 400'000 kg spécialités	+ 500'000 kg Producteurs lait de centrale proches	+ 1 à 2'000'000 kg avec rénovation complète de la fromagerie et des caves

Fromagerie	Nb livr	Quota Gruyère (tonne)	Industrie spécialités (kg)	Potentiel sans investissement conséquent	Potentiel avec investissement conséquent
Mont-de-Travers	12	157	50'000	Très peu de marge	Agrandissement nécessaire Intégration de 3 prod lait centrale, env. 700'000 kg
Le Cerneux-Péquignot	14	169	0	+ 100 à 200'000 kg si lissage des quantités sur l'année	+ 300 à 400'000 kg de producteurs aux alentours Rénovation complète de la fabrication + agrand. caves
Les Chaux	20	295	68'000	Dédier une cuve pour la production bio à terme (1 à 1,5 mio kg)	Pas d'investissements prévus pour de nouvelles intégrations
La Brévine	23	285	166'000	+ 900'000 kg (capacité from. de 4,2 mio)	+ 1,5 mio kg si ajout d'une cuve (place prévue)
Les Sagnettes	13 trad 5 bio	121 trad 64 bio	256'000 spécialités	+300'000 kg lait bio +300'000 kg lait traditionnel Potentiel prod hors filière intéressant	+ 1,0 mio kg si ajout d'une 4 ^e cuve, caves à agrandir pour éviter le préencavage
Bémont	18	199	453'000	+ 1'000'000 kg Pas de producteur de lait de centrale à proximité	Pas envisagé vu la construction récente
Les Jordans	12	117	884'000	Capacité financière limitée	+ 600'000 kg si extension cave et robotisation Seule fromagerie sans robot
Les Bayards	18	239	574'000	+ 500'000 kg	+ 1'500'000 kg avec pose cuve + agrandissement des caves
Les Verrières	8	165	328'000	+ 500'000 kg Limite : presse (max. + 2 pcs)	+ 1'000'000 kg si rénovation complète de la fabrication

Fromagerie	Nb livr	Quota Gruyère (tonne)	Industrie spécialités (kg)	Potentiel sans investissement conséquent	Potentiel avec investissement conséquent
La Côte-aux-Fées	13	207	285'000	+ 800'000 kg 3 prod lait centrale dans les environs (Mt-Buttes)	Pas envisagé
Totaux	220	3064	4'422'000	+ 6,9 mio kg trad + 1,3 mio kg bio	+ 10,2 mio kg

3. Perspectives

3.1. Intégration du lait actuellement non transformé en fromage

Intégrer les quantités non transformées en Gruyère serait la solution idéale, mais c'est aussi celle de la facilité. En effet, il n'existe plus de contingentement laitier à proprement dit institué au niveau national. Désormais chaque société est responsable que sa production soit conforme au marché et aux contrats établis avec les acheteurs. Une supervision est assurée via la fédération laitière.

L'IPG prévoit actuellement que ces quantités servent à l'augmentation linéaire des volumes tels que décrit au point 2.2..

Il convient toutefois d'en tenir compte pour les sites qui ont un volume de Gruyère inférieur à 200 tonnes.

3.2. Intégration de nouveaux producteurs

Nous faisons état du potentiel des producteurs de lait de centrale susceptibles de rejoindre un site de production de Gruyère. Ceux-ci devront être contactés individuellement pour confirmer leur capacité et volonté de respecter le cahier des charges du Gruyère AOP.

Sociétés, producteurs	Quantité (kg)	Destination possible
Haenni (bio), Prêles	200'000	Lignières
Sahli Robert, Nods	300'000	Lignières
Zwahlen P, Jx-Plâne	500'000	Jx-Plâne
Baumann Frères, Bugnenets	2 à 300'000 <i>Lait livré à St-Imier</i>	Jx-Plâne
Cuche PE, Le Pâquier	150'000	Jx-Plâne
Jakob, La Grand-Combe,	200'000	Jx-Plâne
Vallée Entre-2-Monts, Les Crosettes, Boïnod	1'000'000	La Sagne
Soc. Les Coeudres	1'000'000	La Sagne, Les Martels
Soc. Les Petits-Ponts	1'500'000	La Sagne, Les Martels, Mont-de-Travers

<i>Sociétés, producteurs</i>	<i>Quantité (kg)</i>	<i>Destination possible</i>
Soc. Brot-Plamboz	800'000	Les Martels, Mt-de-Travers
Soc. Le Sapelet	900'000	Mont-de-Travers
Girardin Ph., Cern-Péquignot	200'000	Le Cerneux-Péquignot
APL Pied-de-Martel	700'000	Le Cerneux-Péquignot, Les Chaux
Rosset F, Combe-de-la- Racine	200'000	La Brévine
Jungen, Les Sagnettes	110'000 (été)	Les Sagnettes
Pellaton M + RA, Travers	440'000	Les Sagnettes, Mont-de- Travers
Schopfer E, Môtiers,	140'000	Les Sagnettes, Les Bayards
Schmidlin Beat, Boveresse	200'000	Les Sagnettes, Les Bayards
Dreyer D + CA, Boveresse	600'000	Les Sagnettes, Les Bayards
Soc. Mont-de-Buttes	500'000	La Côte-aux-Fées
Rey J+Ch, La Ronde	500'000	Les Verrières
Total	10'540'000	

3.3. Renforcer les structures des fromageries

Un des objectifs pour garder une production artisanale de qualité est de maintenir un nombre de site de production le plus élevé possible.

Pour cela, il est indispensable de donner les moyens aux fromageries ayant une production peu élevée d'augmenter en priorité leur capacité afin d'assurer leur avenir (économique et nombre de producteurs). Cela permet aussi à celui qui y travaille au quotidien, le fromager, de pouvoir bénéficier de facilités sociales en pouvant plus facilement se faire remplacer (week-ends et vacances).

3.4. Nouvelle production sur alpages

En parallèle à l'évolution des quantités dans les fromageries « villageoises » ayant une production annuelle, deux alpages envisagent de se mettre en place dans le canton :

- Vue-des-Alpes : env. 60'000 kg
- Creux-du-Van : env. 100'000 kg

4. Conclusions

4.1. Pistes de critères d'octroi prioritaires

<i>Principe</i>	<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
Renforcer les petites structures	Maintient le nombre des fromageries actives	Nécessite des investissements conséquents (toutes, sauf La Sagne)
Intégrer des producteurs externes actuellement en lait de centrale	Maintient un nombre suffisant de producteurs dans la filière Assure l'avenir des exploitations agricoles	Nécessite une acceptation des producteurs déjà intégrés dans la filière et membres des sociétés
Simplifier les transports	Evite qu'un producteur livre sur plusieurs sites	Trouver un accord avec le producteur

Pour le 2^e principe, il convient que les producteurs intégrés sur un site deviennent membres de la société de fromagerie propriétaire du site.

4.2. Liste des sites par catégorie d'octroi potentiel

<i>Priorité</i>	<i>Fromageries</i>
Avec capacité limitée, soit moins de 200 tonnes de Gruyère à fabriquer	La Sagne, Mont-de-Travers, Le Cerneux-Péquignot, Les Sagnettes, Les Jordans, Les Verrières
Avec potentiel interne (lait de centrale)	11 fromageries, voir liste
Fromageries pouvant être intégrées dans une voisine (pour autant que les producteurs l'acceptent !)	Les Jordans à Bémont Les Verrières aux Bayards
Augmentation de la production sans investissement conséquent avec possibilité d'intégrer des producteurs hors filière	9 fromageries : Lignièrès, Jx-Plâne, Chézard, La Sagne, Les Martels, Le Cerneux-Péquignot, La Brévine, Les Verrières, La Côte-aux-Fées
Mise en place de fabrication d'alpage	Vue-des-Alpes, Creux-du-Van

4.3. Avis demandé à Prolait

Au vu de l'évolution et des investissements consentis jusqu'à présent, nous pensons que les sites suivants pourraient être priorités pour l'obtention d'un volume lors de prochaines augmentations de quantités de Gruyère :

- La Sagne
- Mont-de-Travers
- Le Cerneux-Péquignot
- La Côte-aux-Fées

D'autre part, nous remarquons qu'un choix stratégique devra se faire pour les deux fromageries suivantes :

- Les Jordans : soutien important pour un investissement et une augmentation du quota Gruyère ou intégration à terme dans la fromagerie de Bémont ;
- Les Verrières : idem, dans la fromagerie Duo Vallon (Les Bayards).

Prolait soutient, via ses délégués producteurs à l'IPG (9 sur 20), toute évolution de quota tant qu'elle reste cohérente, qu'elle respecte les règles interprofessionnelles et qu'elle est comprise et soutenue par l'ensemble des sociétés.

4.4. Choix de l'Etat et des organisations professionnelles

Afin de donner des pistes plus concrètes à l'analyse qui a été faite, une séance a réuni des représentants de l'Etat de Neuchâtel, la CNAV et Prolait le 10 février 2020. Les dossiers suivants ont été retenus en priorité, selon les connaissances actuelles :

a) Rénovations complètes ou importantes de fromagerie

Les Verrières : la société de fromagerie établit actuellement un projet de rénovation complète de l'atelier de fabrication. Celui-ci est devenu urgent. Les installations sont vieilles, notamment les cuves et nécessitent dès que possible un remplacement. Il s'agit donc de notre première priorité. Un nouveau producteur pourrait rejoindre la société et permettre l'octroi d'un quota supplémentaire de 30 t de Gruyère.

Les Jordans : pour agrandir la capacité de la fromagerie de 1,2 millions de kg de lait à 2 millions de kilos, la société propose une rénovation complète de son bâtiment (agrandissement au sud) sur le terrain qui lui appartient et agrandir ses caves et les doter d'un robot de caves. Le pré-projet est devisé à 2 millions de francs. Un quota supplémentaire de 70 t est prévu.

Mont-de-Travers : la société a l'opportunité de pouvoir accueillir plusieurs producteurs, actuellement en lait de centrale, dans ses installations ; une rénovation complète de la fromagerie est indispensable. Une extension du bâtiment sur un terrain adjacent en main d'un producteur de la société doit être planifiée et autorisée par le SAT (zone agricole). Le pré-projet est devisé à 5 millions de francs. L'apport d'un quota supplémentaire de 140 t de Gruyère est demandé.

Les Martels : la société prévoit d'agrandir les caves et les locaux de réception et transformation devenus exigus ; ils ne correspondent plus aux normes sanitaires et ne permettent plus de respecter les exigences du cahier des charges de l'IPG. Le projet est devisé entre 1,5 et 2 millions de francs. Afin d'optimiser le regroupement de producteurs livrant dans d'autres fromageries (La Sagne, Mont-de-Travers), une demande de 20 t est formulée.

b) Complément dans les structures existantes sans investissement conséquent

Dans tous les cas sous-mentionnés, l'aspect du transport du lait de producteurs livrant sur deux sites pourra et devra être résolu par l'octroi d'un quota supplémentaire.

La Sagne : la société ayant un petit volume (<2 mio kg), il a été prévu, à la rénovation de sa fromagerie, de pouvoir accueillir de nouveaux producteurs pour autant qu'un quota Gruyère puisse être obtenu. C'est là qu'il y a le plus de potentiel. Il s'agit de poser une cuve supplémentaire pour la fabrication dans l'espace prévu à cet effet. Le quota demandé est de 90 t.

Le Cerneux-Péquignot : afin de pouvoir assurer son avenir avec un volume suffisant (min. 200 t), la société envisage d'accueillir un ou deux nouveaux producteurs actuellement en lait de centrale de sa région. Cela permet de demander un volume supplémentaire de 30 t.

Autres sites : intégration de nouveaux producteurs pour les sites de la Joux-du-Plâne, la Côte-aux-Fées, les Sagnettes, les Bayards et Lignières.

Joux-du-Plâne : au moins deux producteurs de lait de centrale sont demandeurs (MM. Cuche et Jakob)

Côte-aux-Fées : un renforcement de la société sera le bienvenu vu le nombre de producteurs en diminution et le risque d'intégration de certains dans la fromagerie voisine de l'Auberson

Les Sagnettes : petite structure avec production bio. A renforcer de manière non prioritaire.

Les Bayards : capacité existante et optimisation du site

Lignières : changement de fromager, rénovation et optimisation du site

c) Nouveaux alpages

Les quantités sous-mentionnées feront l'objet d'une demande spécifique aux alpages à l'IPG (hors de la quantité Tradition).

La Vue-des-Alpes : le projet fait partie d'un PDR (projet de développement régional) au Val-de-Ruz. La fromagerie sera construite dans une ferme proche de la route du Col de la Vue-des-Alpes. Très bien située, elle mettra en valeur le Gruyère et les produits de la région. Elle sera exploitée par un producteur membre de la société de Chézard-St-Martin. La production demandée est de 5,5 t.

Creux-du-Van : plusieurs producteurs du syndicat d'élevage de la Béroche ont lancé le projet de construire une fromagerie sur l'alpage de la Grand-Vy près du Creux-du-Van, propriété de la Ville de Neuchâtel. Le lieu est très fréquenté par le tourisme doux. Il permettrait d'apporter un complément bienvenu aux producteurs de lait de centrale membre du syndicat. Le volume de production prévu est de 9 t.

4.5. Remarques finales

Nous relevons que le principe suivant est soutenu par l'IPG :

- Production du lait de qualité par les producteurs affiliés à une société coopérative
- Fromagerie (site de production) propriété de la société coopérative (évite la délocalisation)
- Exploitation de la fromagerie par un fromager indépendant
- Vente des fromages par un affineur reconnu

Nous rappelons le point 41 (Regroupement de fromageries) du guide des bonnes pratiques édité par l'Interprofession du Gruyère :

Bien qu'il existe des seuils pertinents définissant la grandeur d'une fromagerie, lors d'un regroupement ou d'une fusion, hormis les aspects économiques, l'on considérera également les points suivants :

- *L'aspect de l'image, de l'identité du produit et de la filière, se réfèrent à des valeurs traditionnelles et à une représentation artisanale et naturelle provenant d'une production locale, réalisée dans des fromageries villageoises.*
- *On privilégiera un bassin d'approvisionnement respectant le terroir, cohérent d'un point de vue historique, géographique et logique.*
- *L'on étudiera également l'aspect de l'impact environnemental du projet.*
- *Tout agrandissement de fromagerie dont la transformation fromagère serait supérieur à 4 millions de kg de lait/an, doit être soumis au comité de l'IPG pour approbation.*

L'objectif d'une démarche de restructuration de fromagerie est de préserver le tissu économique d'une région tout en gardant à l'esprit la responsabilité sociétale des entreprises. Concept dans lequel l'entreprise intègre les préoccupations sociales, environnementales et économiques, dans son activité et dans ses interactions avec les parties prenantes, sur une base volontaire.

Nous espérons que les éléments de ce rapport permettent d'avancer vers un débat serein pour renforcer la production de Gruyère AOP dans le canton de Neuchâtel.

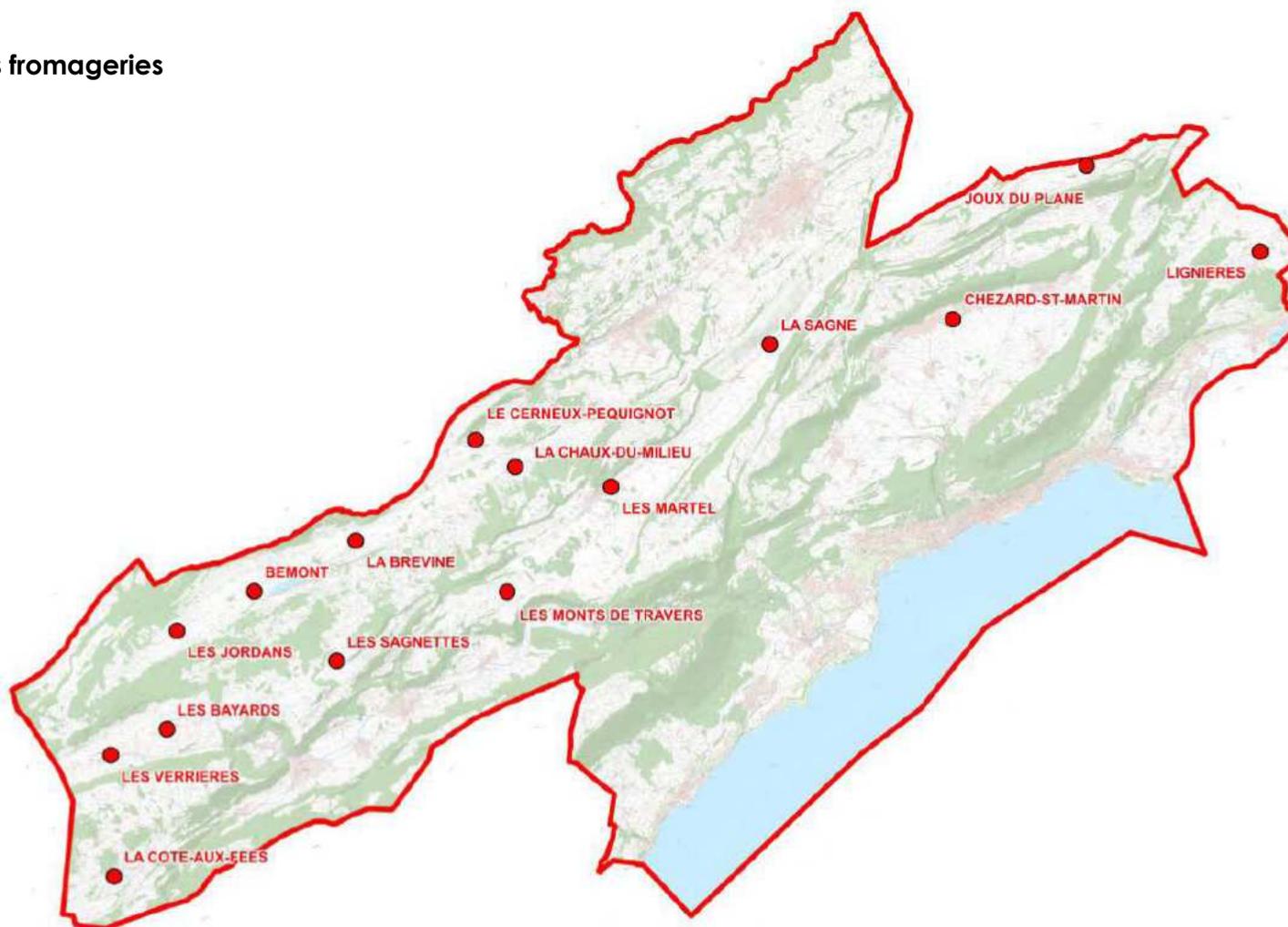
Yverdon-les-Bains, le 12 mai 2020

Annexes :

1. Emplacement des fromageries
2. Liste des quantités par fromagerie
3. Présentation des outils de production
4. Liste des fromageries prioritaires pour un octroi

ANNEXE 1

Emplacement des fromageries



ANNEXE 2

Liste des quantités par fromagerie

Fromagerie	Quota Gruyère (t)	Q lait Gruyère (kg)	Q lait autres (kg)	Nb livreurs	Q lait par livreur (kg)
Lignières	203'428	2'242'839	390'653	10	263'349
La Joux-du-Plâne	215'619	2'409'952	0	7	344'279
Chézard-St-Martin	84'482	1'107'191	0	5	221'438
Chézard-St-Martin Bio	108'592	1'155'417	0	7	165'060
La Sagne	158'832	1'779'640	7'200	10	178'684
Les Martels	275'093	2'968'609	959'673	17	231'075
Mont-de-Travers	157'116	1'705'083	49'857	12	146'245
Cerneux-Péquignot	169'320	1'879'028	0	14	134'216
Les Chaux	295'200	3'392'913	68'184	23	150'482
La Brévine	285'415	3'054'046	166'289	23	140'015
Les Sagnettes	121'367	1'410'467	256'135	13	128'200
Les Sagnettes bio	63'726	741'000	0	5	148'200
Bémont	199'007	2'366'038	452'640	18	156'593
Les Jordans	116'730	1'292'644	883'774	12	181'368
Les Bayards	238'668	2'725'446	574'083	19	173'659
Les Verrières	164'644	1'925'647	327'793	9	250'382
La Côte-aux-Fées	207'199	2'404'018	285'814	13	206'910
TOTAUX	3'064'438	34'559'978	4'422'095	217	179'641

Source : Prolait fédération laitière / IPG, décembre 2019

Présentation des outils de production (état : janvier 2020)

Fromagerie	Magasin	Appartement	Capacité des cuves [meules]	Presse [capacité en meules]	Nombre de meules produites au max.	Cave [places]	Places nécessaires en cave	Robot	Date construction / rénovation	Date construction / rénovation des caves	Mise en valeur / élimination du petit-lait
Cerneux-Péquignot	Oui	Oui	8+8	16	16	2100	1800	Oui	1926 / 1984	2019	Porcherie
Joux-du-Plâne	Non	Oui	17 + 10 + 6	32	28	3320	3320	Oui	1988 / 2004	2004	Porcherie + vente du solde à l'industrie
Bémont	Oui	Oui	16 + 16 + 8	32	24	3600	2800	Oui	2017	2017	Porcherie
La Sagne	Oui	Oui	16	16	16	1950	1800	Oui	2017	2017	Vendu à une entreprise
Les Martel	Oui	Oui	16 + 16	30	30	3000	4000	Oui	1992	1992	Concentré en partie affouragé et en partie vendu
La Côte-aux-Fées	Oui	Oui	11 + 11	22	22	3200	3200	Oui	1985	2005	Porcherie
Chéizard-St-Martin	Oui	Oui	11 + 11	20	18	3000	2000	Oui	2007	2007	Porcherie
Monts-de-Travers	Non	Oui	7 + 7	14	14	1900	1800	Oui	1984 / 2005	2005	Porcherie
La Chau-du-Milieu	Oui	Oui	16 + 16	32	30	3000	4500	Oui	1994	1994 / 2014 (climatisation)	Porcherie

Présentation des outils de production (suite)

Fromagerie	Magasin	Appartement	Capacité des cuves [meules]	Presse [capacité en meules]	Nombre de meules produites au max.	Cave [places]	Places nécessaires en cave	Robot	Date construction / rénovation	Date construction / rénovation des caves	Mise en valeur / élimination du petit-lait
Les Verrières	Oui	Oui	12 + 8	20	20	4500	2500	Oui	1989 / 2001	2001	Porcherie
Les Bayards	Non	Oui	14 + 14	42	28	3800	3800	Oui	2015	2015	Porcherie
Les Sagnettes	Oui	Oui	8 + 8 + 10	26	26	5000	5000	Oui	2014 / 2020	2014 / 2020	Vendu à une entreprise
Les Jordans	Non	Oui	8 + 4	12	12	850	850	Non	1984	1984	Porcherie
La Brévine	Oui	Oui	18 + 18	36	30	4800	3000	Oui	2016	2016	Porcherie
Lignières	Oui	Oui	16	16	16	3300	2000	Oui	1960 / 1995	2004	Porcherie

Source : SAgr, Cernier

Liste des projets mis en évidence pour un octroi prioritaire de quantités de Gruyère AOP

Priorité	Site	Motivation	Volume demandé (t)	Délai possible d'octroi, dès ...	Remarques
1	Les Verrières	Rénovation urgente et optimisation de la production Actuel <200 t Ev. intégration de producteur	30	2021	---
2	Les Jordans	Agrandissement de la fromagerie Actuel <200 t Capacité de production de lait déjà existante livrée à l'externe	70	2023	---
3	Mont-de-Travers	Agrandissement de la fromagerie Actuel <200 t Nombreux producteurs externes à intégrer	140	2024	---
4	Les Martels	Rénovation réception, fabr., caves Diminuer le nombre de producteurs livrant à plusieurs sites	20	2022	---
5	La Sagne	Actuel <200 t Intégration de nouveaux producteurs	90	2021	---
6	Le Cerneux-Péquignot	Actuel <200 t Intégration de nouveaux producteurs	30	2023	---
7	Autres : Jx-Plâne, Côte-aux-Fées, Sagnettes, Bayards, Lignièrès	Intégration de nouveaux producteurs de leur région respective	130	A définir (moyen terme)	Par étapes
8	Les Chaux, Sagnettes, Chézard-St-Martin	Développement production bio	90	2021	Par étapes
		TOTAL Gruyère Tradition	600		---
Alpage	Vue-des-Alpes	Projet régional (produits-tourisme)	5,5	2022	---
Alpage	Creux-du-Van	Proche site touristique Meilleure mise en valeur du lait	9	2025	---