



**Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil
à l'appui
d'un projet de décret portant octroi d'un crédit
d'engagement sous forme de crédit-cadre d'un montant
total brut de 8'925'000 francs destiné à l'attribution de
subventions pour la modernisation des fromageries
neuchâtelaises**

(Du 29 mars 2021)

Monsieur le président, Mesdames et Messieurs,

RÉSUMÉ

L'État et la Confédération soutiennent ensemble, sous forme d'un cofinancement prévu tant dans le droit fédéral que cantonal, les améliorations structurelles dans le cadre de la politique agricole découlant de l'article 104 de la Constitution fédérale. À intervalles réguliers, le Grand Conseil est saisi de demandes de crédits pour poursuivre l'effort d'adaptation des structures rurales aux nouvelles normes légales en matière de protection des animaux, des eaux ou d'assurance qualité pour exemples.

Un rapport sur la situation et les perspectives de production de Gruyère AOP dans le canton de Neuchâtel ([rapport PROLAIT](#)) a été élaboré l'année dernière par l'Organisation Prolait, en collaboration avec l'Association des artisans fromagers romands (AFR), la Chambre cantonale d'agriculture et de viticulture (CNAV), ainsi que le service neuchâtelais de l'agriculture (SAGR). Sur cette base, une demande d'augmentation des volumes de Gruyère AOP a été adressée à l'Interprofession du Gruyère (IPG) par les associations professionnelles appuyées par l'État de Neuchâtel. L'IPG a d'ores et déjà octroyé un quota supplémentaire de 75 tonnes de Gruyère bio aux fromageries des Sagnettes (63 t.) et de Chézard (12 t.). La présente demande de crédit doit permettre également de renforcer notre position dans la demande en cours visant à une meilleure valorisation du lait dans notre canton, en particulier par la reconversion de productions de lait industriel en tranformation fromagère issue de la production intégrée ou biologique.

Poursuivant l'objectif d'anticiper l'obtention de volumes supplémentaires d'une part, et de maintenir la qualité des structures neuchâtelaises de production de Gruyère AOP d'autre part, les investissements nécessaires des huit prochaines années ont été inventoriés, puis l'estimation des subventions et crédits d'investissement réalisée.

Les investissements identifiés ont été priorisés en fonction de leur urgence et de leur maturité. Les projets en priorité A (assainissement global) comprennent les fromageries des Martel, du Mont-de-Travers et des Verrières. Les projets en priorité B (assainissement partiel) comprennent les fromageries du Cerneux-Péquignot, de La Joux-du-Plâne, de La Côte-aux-Fées et de Travers. Le projet en priorité C, la fromagerie des Jordans, est examiné sous l'angle de la politique structurelle de l'IPG.

1. AIDES À L'INVESTISSEMENT

Les aides à l'investissement (contributions à fonds perdus avec participation de la Confédération et du canton et crédits d'investissement de la Confédération sous forme de prêts sans intérêt) constituent un instrument essentiel pour soutenir l'agriculture en matière de développement et de promotion de structures compétitives. Elles permettent aux agriculteurs de réaliser leurs projets sans devoir pour cela s'endetter excessivement et sont accordées pour des mesures aussi bien individuelles que collectives. D'autres pays, notamment des membres de l'Union européenne, comptent également ces aides parmi les principales mesures de promotion de l'espace rural.

Si les mesures collectives concernent essentiellement les travaux d'améliorations foncières, elles touchent cependant aussi la construction en commun de bâtiments et d'équipements destinés à la transformation, au stockage et à la commercialisation de produits agricoles régionaux, tels que les bâtiments d'économie laitière, les bâtiments destinés à la commercialisation d'animaux de rente et de bétail de boucherie, ainsi que les locaux de réfrigération et de stockage.

Les contributions à fonds perdus ne sont cependant allouées que pour des projets destinés à la transformation des produits provenant de la région de montagne, principalement pour l'économie laitière (fromageries et laiteries), mais également pour les abattoirs et les bâtiments de commercialisation d'animaux de rente.

2. NÉCESSITÉ DES PROJETS

Les Sociétés coopératives de fromagerie des Martel, du Mont-de-Travers, des Verrières, du Cerneux-Péquignot, de La Joux-du-Plâne, de Travers, de La Côte-aux-Fées et des Jordans, transforment actuellement quelque 16'000'000 de kg de lait en Gruyère AOP, soit près de 1'100 tonnes correspondant à environ un tiers du volume produit annuellement dans le canton. En tenant compte des quantités supplémentaires pouvant être attribuées par l'IPG, ces différentes sociétés pourraient produire 1'400 tonnes de Gruyère AOP. Elles doivent toutefois faire face à des frais de rénovation importants.

Pour les trois premières, la conception des bâtiments n'autorise pas l'application stricte du principe dit de la « marche en avant », permettant d'éviter le croisement des produits. De ce fait, elles envisagent un assainissement total. Pour la fromagerie des Martel, une restructuration en profondeur des bâtiments et des installations est planifiée. En ce qui concerne les deux autres fromageries, les installations de réception et de transformation ne sont plus conformes aux standards actuels et devront être assainies dans les meilleurs délais.

3. AMÉLIORATIONS STRUCTURELLES AGRICOLES

L'Ordonnance sur les améliorations structurelles dans l'agriculture (OAS) du 7 décembre 1998 prévoit, dans son article 20, alinéa 1, lettre b :

1 L'octroi d'une contribution est subordonné au versement d'une contribution cantonale sous la forme d'une prestation pécuniaire à fonds perdu. La contribution cantonale minimale s'élève à :

b. à 90 % de la contribution pour les autres mesures collectives visées aux art. 11, al. 1, let. a et b, 18, al. 2 et 19e ;

4. NOUVEAU PROGRAMME D'INVESTISSEMENT

Les coûts totaux des investissements sont devisés à 23'200'000 francs. Des visions locales ont été effectuées par le service de l'agriculture et l'antenne neuchâteloise de la société de conseil en industrie laitière CASEi qui lui est rattachée. Les estimations de coûts et les ébauches de financement se basent sur des avant-projets établis par un bureau d'architecte et le service de l'agriculture. À noter que la Société de fromagerie de Lignièrès envisage également un assainissement, mais ne dispose pas encore d'éléments suffisants permettant de la joindre formellement à la présente demande de crédit. Compte tenu de la nature de crédit-cadre de celle-ci, une intégration ultérieure doit cependant être possible. Les montants définitifs des travaux et des aides financières seront basés sur des offres et soumissions.

Il convient de signaler que certains de ces projets prévoient une augmentation du quota de production de Gruyère AOP. Or, la gestion des quantités constitue une prérogative de l'IPG, raison pour laquelle une demande en ce sens lui a été adressée en 2020 par les milieux professionnels et le chef du Département du développement territorial et de l'environnement. L'IPG planifie les quantités sur 10 ans et la prochaine période va de 2023 à 2032. Cela explique également pourquoi les projets présentés ici courent sur une période relativement longue et qu'ils ne sont pas tous complètement aboutis. La finalisation de certains d'entre eux dépend des décisions de l'IPG, mais le soutien exprimé au travers de l'octroi d'un crédit-cadre destiné à la modernisation des infrastructures de production fromagères doit permettre de renforcer la position de notre canton dans ses discussions avec l'IPG pour l'obtention de quotas de Gruyère AOP issus de la production intégrée ou biologique.

Fromageries	Priorité	Coûts estimés	Subv. NE	Subv. CH	Subv. totale	Commentaires
Les Martel	A	5'000'000.-	911'000.-	1'012'000.-	1'923'000.-	Restructuration globale
Mont-de-Travers	A	4'950'000.-	902'000.-	1'002'000.-	1'904'000.-	Assainissement global
Les Verrières	A	3'550'000.-	647'000.-	719'000.-	1'366'000.-	Assainissement global
Totaux A :		13'500'000.-	2'460'000.-	2'733'000.-	5'193'000.-	
Le Cerneux-Péquignot	B	1'700'000.-	310'000.-	344'000.-	654'000.-	Assainissement partiel
La Joux-du-Plâne	B	1'700'000.-	310'000.-	344'000.-	654'000.-	Assainissement partiel
La Côte-aux-Fées	B	1'000'000.-	182'000.-	203'000.-	385'000.-	Assainissement partiel
Travers	B	2'300'000.-	420'000.-	466'000.-	886'000.-	Assainissement global
Totaux B :		6'700'000.-	1'222'000.-	1'357'000.-	2'579'000.-	
Les Jordans	C	3'000'000.-	546'000.-	607'000.-	1'153'000.-	Assainissement global
Totaux		23'200'000.-	4'228'000.-	4'697'000.-	8'925'000.-	

Priorité A : 2022-2024 / Priorité B : 2025-2028 / C : à finaliser

4.1. Projets en priorité A

4.1.1. Fromagerie des Martel

Situation actuelle

La fromagerie des Martel a été construite en 1992. Elle compte 18 producteurs pour une production laitière annuelle de quelque 4'100'000 kg. Le quota de Gruyère AOP s'élève à 275 tonnes. La fromagerie des Martel produit également 20 tonnes de Bleuchâtel et 20 tonnes de Major-Benoit.

Les locaux destinés au personnel, soit vestiaires et sanitaires, ne répondent plus aux standards actuels. Ceux-ci impose une délimitation claire entre les zones d'hygiène et l'aménagement de vestiaires et de sanitaires hommes et femmes séparés.

Le local de réception n'est pas cloisonné, ce qui pose un problème d'hygiène, les producteurs devant y entrer pour livrer leur lait, d'où un risque de contamination. Les installations de transformation comprennent deux cuves principales pour la production de Gruyère AOP et une petite cuve destinée aux spécialités, une presse tournante 2x15, insuffisante selon la période, ainsi que divers équipements de production de yoghourts et de beurre. Elles sont pour l'instant encore en état de fonctionnement, car bien entretenues, mais certaines d'entre elles devront être remplacées à relativement brève échéance.

Les caves, d'une capacité de 3'000 places, nécessitent une restructuration en profondeur et un agrandissement. En effet, la saisonnalité de la production ayant évolué, certaines d'entre elles doivent être préencavées. De plus, les spécialités doivent être stockées dans d'autres locaux, ce qui n'est ni rationnel, ni conforme aux règles d'hygiène en vigueur.

Il s'agit de la seule fromagerie neuchâteloise ouverte au public, une galerie visiteurs ayant été aménagée à l'étage. Cependant, les prescriptions sanitaires actuelles nécessitent de repenser le circuit visiteurs afin d'éviter tout contact des produits alimentaires avec le public et de cloisonner les zones d'hygiène.

Description du projet

L'objectif général du projet consiste à revoir fondamentalement les circulations des personnes (personnels et visiteurs), de sorte à répondre aux règles d'hygiène en vigueur, à aménager des vestiaires conformes, à revoir les installations de production et à agrandir les caves, de manière à pouvoir produire et stocker l'ensemble des produits dans la fromagerie. Par ailleurs, le magasin et le petit restaurant seront réaménagés, de même que le circuit-visiteurs.

Pour ce faire, divers aménagements sont prévus :

- cloisonnement du local de réception pour empêcher l'accès des producteurs de lait à la zone d'hygiène ;
- agrandissement du local de fabrication en Ouest et pose d'une cuve destinée à la production de Gruyère AOP en période de pointe et de spécialités, ainsi que d'une presse ;
- refonte complète du circuit visiteurs permettant d'éviter tout contact avec la zone d'hygiène par le biais d'un accès séparé, de l'aménagement d'une galerie surplombant les caves et d'une sortie directe vers le magasin et le restaurant ;
- agrandissement des caves permettant l'augmentation du nombre de meules de Gruyère AOP à 5'000 places et le stockage des spécialités ;
- réaménagement du magasin et de divers locaux liés.

La construction projetée permettra de répondre entièrement au principe dit de la « marche en avant ». Elle permet également d'éviter le croisement des produits au sein de l'entreprise et garantit les critères d'hygiène et de zone tels que définis au chapitre 4.01 du système d'assurance qualité de la branche fromagère « Fromarte ».

Financement

Le coût total du projet s'élève à 5'000'000 de francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	5'000'000.-
<i>(coûts subventionnables</i>	<i>4'600'000.-)</i>
couverts par :	
- fonds propres	462'000.-
- subvention NE	911'000.-
- subvention CH	1'012'000.-
- CI nouveau	1'338'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>1'277'000.-</u>
TOTAL	<u>5'000'000.-</u>

Pour cet investissement total de 5'000'000 de francs, les aides à fonds perdus se montent à 1'923'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 1'338'000 francs. Les montants définitifs des subventions fédérale et cantonale, ainsi que du crédit d'investissement seront déterminés sur la base du projet finalisé et des soumissions.

Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 462'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.1.2. Fromagerie du Mont-de-Travers

Situation actuelle

La fromagerie du Mont-de-Travers a été transformée en 1985. Des travaux d'assainissement des caves ont été réalisés en 2005. Cette société compte 12 producteurs pour une production laitière annuelle de quelque 1'750'000 kg. Le quota de Gruyère AOP s'élève à 157 tonnes. La fromagerie du Mont-de-Travers produit également 14 tonnes de Roumaillard, un fromage à pâte mi-dure de type raclette.

La fromagerie du Mont-de-Travers est de conception obsolète et nécessite un assainissement complet des locaux existants, ainsi que la construction de nouvelles caves. Aucun vestiaire et sanitaires répondant aux standards actuels ne sont disponibles.

Le local de réception est totalement ouvert et les producteurs entrent dans la fromagerie pour livrer leur lait, ce qui fait encourir un risque de contamination. Les installations de transformation comprennent deux cuves principales pour la production de Gruyère AOP et une petite cuve destinée aux spécialités, une presse d'une capacité de 14 meules, ainsi que d'autres équipements servant à diverses productions. Elles sont pour l'instant encore en état de fonctionnement, car correctement entretenues, mais certaines d'entre elles doivent être remplacées.

Les caves, d'une capacité totale de 1'900 places, nécessitent une restructuration en profondeur et un agrandissement. En effet, leur capacité ne suffit pas, ce qui nécessite de transporter des fromages de manière prématurée pour les faire préencaver dans les caves du marchand de fromage.

Description du projet

L'objectif général du projet consiste à maintenir une production de Gruyère AOP et de développer cette dernière, ainsi qu'à revoir fondamentalement la circulation des personnes et des marchandises de sorte à répondre aux règles d'hygiène en vigueur, à aménager des vestiaires conformes et une cafétéria, à revoir les installations de production et à agrandir les caves, de manière à pouvoir produire et stocker l'ensemble des produits dans la fromagerie. Par ailleurs, le magasin sera réaménagé.

Pour ce faire, divers aménagements sont prévus :

- séparation des locaux de réception et de fabrication, afin d'empêcher l'accès des producteurs de lait à la zone d'hygiène ;
- réaménagement du local de fabrication en Ouest et pose de 3 cuves permettant d'assumer la production de Gruyère AOP en période de pointe et de spécialités, ainsi que d'une presse adaptée à l'augmentation du volume ;
- révision du concept de circulation du personnel et des marchandises de sorte à éviter les conflits de zones et à respecter le principe de la « marche en avant » des produits ;
- agrandissement des caves permettant l'augmentation du nombre de meules de Gruyère AOP à 4'500 places et le stockage des spécialités ;
- remplacement des installations techniques, en particulier de chauffage et de traitement des eaux usées ;
- réaménagement du magasin et mise en place d'une cafétéria.

La construction projetée permettra de répondre entièrement au principe dit de la « marche en avant ». Elle permet également d'éviter le croisement des produits au sein de l'entreprise et garantit les critères d'hygiène et de zone tels que définis au chapitre 4.01 du système d'assurance qualité de la branche fromagère « Fromarte ».

Par ailleurs, une demande d'augmentation de quota de Gruyère AOP a été adressée à l'IPG, de manière à augmenter celui-ci d'au moins 50, voire 100 tonnes et de pouvoir intégrer la totalité de la Société de laiterie du Sapelet. Ainsi, de nouveaux producteurs pourraient intégrer la société, ce qui lui permettrait également d'atteindre une taille critique minimale supérieure à 200 tonnes.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 4'950'000 de francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	4'950'000.-
<i>(coûts subventionnables)</i>	<i>4'554'000.-</i>
couverts par :	
- fonds propres	457'000.-
- subvention NE	902'000.-
- subvention CH	1'002'000.-
- CI nouveau	1'325'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>1'264'000.-</u>
TOTAL	<u>4'950'000.-</u>

Pour cet investissement total de 4'950'000 de francs, les aides à fonds perdus se montent à 1'904'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 1'325'000 francs. Les montants définitifs des subventions fédérale et cantonale, ainsi que du crédit d'investissement seront déterminés sur la base du projet finalisé et des soumissions.

Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 457'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.1.3. Fromagerie des Verrières

Situation actuelle

La fromagerie des Verrières a été partiellement assainie en 1989, puis ses caves transformées en 2001. Cette société compte 9 producteurs pour une production laitière annuelle de quelque 2'250'000 kg. Le quota de Gruyère AOP s'élève à 165 tonnes.

La fromagerie des Verrières a été aménagée à l'époque, en 1964, dans les anciennes caves d'un marchand de fromages. Ses installations sont obsolètes et nécessitent un assainissement complet. L'enveloppe du bâtiment doit également être revue. Il n'y a ni vestiaire ni sanitaires qui répondent aux standards.

Le local de réception est ouvert et les producteurs entrent dans la fromagerie pour livrer leur lait, ce qui fait encourir un risque de contamination. Les installations de transformation comprennent deux cuves principales pour la production de Gruyère AOP et une presse tournante. Elles sont pour l'instant encore en état de fonctionnement, mais certaines d'entre elles doivent être remplacées.

Les caves, d'une capacité totale de 4'500 places, sont trop volumineuses compte tenu du nombre de meules produites et le maintien d'un climat optimal se révèle difficile.

Description du projet

L'objectif général du projet consiste à assainir l'enveloppe du bâtiment, revoir la circulation des personnes et des marchandises de sorte à répondre aux règles d'hygiène en vigueur, à aménager des vestiaires conformes et réaménager les installations de production.

Pour ce faire, divers aménagements sont prévus :

- assainissement de l'enveloppe du bâtiment avec pose d'une isolation et réfection des façades ;
- aménagement d'une zone de coulage extérieure, afin de limiter l'accès des producteurs de lait à la zone d'hygiène ;
- remplacement des installations techniques (électricité, chauffage, ventilation) ;
- aménagement du local de fabrication avec la pose de nouvelles cuves et d'une presse tournante 10X16 autonettoyante ;
- révision du concept de circulation du personnel et des marchandises de sorte à éviter les conflits de zones et à respecter le principe de la « marche en avant » des produits.

La construction projetée permettra de répondre entièrement au principe dit de la « marche en avant ». Elle permet également d'éviter le croisement des produits au sein de l'entreprise et garantit les critères d'hygiène et de zone tels que définis au chapitre 4.01 du système d'assurance qualité de la branche fromagère « Fromarte ».

Par ailleurs, une demande d'augmentation de quota de Gruyère AOP a été adressée à l'IPG, de manière à augmenter celui-ci de quelque 50 tonnes.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 3'550'000 francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	3'550'000.-
(<i>coûts subventionnables</i>)	<i>3'226'000.-</i>)
couverts par :	
- fonds propres	328'000.-
- subvention NE	647'000.-
- subvention CH	719'000.-
- CI nouveau	950'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>906'000.-</u>
TOTAL	<u>3'550'000.-</u>

Pour cet investissement total de 3'550'000 francs, les aides à fonds perdus se montent à 1'366'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 950'000 francs. Les montants définitifs des subventions fédérale et cantonale, ainsi que du crédit d'investissement seront déterminés sur la base du projet finalisé et des soumissions. Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 328'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.2. Projets en priorité B

4.2.1. Fromagerie du Cerneux-Péquignot

Situation actuelle

Cette fromagerie compte 14 producteurs et transforme annuellement 1'890'000 kg de lait en Gruyère AOP. Elle vient de consentir à un important investissement en terminant, en 2020, l'agrandissement et la robotisation de la cave à fromage. Le bâtiment date de 1924 et les derniers investissements, cave à fromage exceptée, ont eu lieu en 1984. La partie réception n'est pas séparée du local de fabrication et le coulage du lait s'effectue à l'intérieur de celui-ci, ce qui contrevient aux standards d'hygiène actuels. Un assainissement à moyen terme s'avère indispensable. De plus, les locaux techniques et les vestiaires sont obsolètes.

Description du projet

Le projet prévoit le changement de toute l'installation de fabrication, une nouvelle organisation des volumes et des locaux selon le principe de la « marche en avant », ainsi que la réalisation d'un cloisonnement respectant les normes relatives à la circulation des produits et des personnes et la création de vestiaires et sanitaires conformes. Les caves ayant été assainies récemment et la structure du bâtiment restant préservée, l'investissement prévu s'avère plus modeste et moins urgent que pour les trois projets en priorité A.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 1'700'000 francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	1'700'000.-
- (coûts subventionnables	1'564'000.-)
couverts par :	
- fonds propres	156'000.-
- subvention NE	310'000.-
- subvention CH	344'000.-
- CI nouveau	455'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>435'000.-</u>
TOTAL	<u>1'700'000.-</u>

Pour un investissement total de 1'700'000 francs, les aides à fonds perdus se montent à 654'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 455'000 francs. Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 156'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.2.2. Fromagerie de La Joux-du-Plâne

Situation actuelle

Cette fromagerie compte 7 producteurs et transforme annuellement 2'500'000 kg de lait en Gruyère AOP. Elle a réalisé d'importants investissements en 1988 et en 2004. Elle dispose de caves ne nécessitant pas de nouveaux investissements dans un proche avenir. Cependant, toute la partie dévolue à la transformation et à la fabrication nécessite un réaménagement en terme de flux des produits. En effet, la partie réception n'est pas séparée du local de fabrication et le coulage du lait s'effectue à l'intérieur de celui-ci, ce qui contrevient aux standards d'hygiène actuels. La fabrication des spécialités s'effectue également à proximité immédiate de la réception. Le cloisonnement n'est pas optimal, ce qui empêche une bonne circulation des produits et des personnes. Un assainissement à moyen terme s'avère indispensable.

Description du projet

Le projet prévoit le changement d'une partie de l'installation de fabrication et une nouvelle organisation des volumes et des locaux. Un cloisonnement selon les normes relatives au respect de la circulation des produits et des personnes et la création de vestiaires et sanitaires conformes sont également prévus. Les caves ayant été assainies et le bâtiment n'étant pas touché, l'investissement prévu est inférieur et moins urgent que pour les trois projets en priorité A.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 1'700'000 francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	1'700'000.-
- (coûts subventionnables	1'564'000.-)
couverts par :	
- fonds propres	156'000.-
- subvention NE	310'000.-
- subvention CH	344'000.-
- CI nouveau	455'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>435'000.-</u>
TOTAL	<u>1'700'000.-</u>

Pour un investissement total de 1'700'000 francs, les aides à fonds perdus se montent à 654'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 455'000 francs. Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 156'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.2.3. Fromagerie de La Côte-aux-Fées

Situation actuelle

Cette fromagerie, compte 13 producteurs et transforme annuellement 2'400'000 kg de lait. Elle a été construite en 1985 à la sortie Ouest du village. Sa rénovation partielle date de 2005. Des travaux de maintenance et d'entretien sont effectués très régulièrement et ce suivi permet de surseoir à court terme à d'importants investissements. Toutefois, et comme dans presque toutes les fromageries, une remise aux normes est indispensable à moyen terme. Cela est dicté par la nécessité de repenser la situation des locaux afin de permettre un cloisonnement correct des différentes étapes de fabrication. Un flux optimal des produits et des personnes doit ainsi être garanti.

Description du projet

Le projet prévoit le remplacement d'une partie des installations de fabrication et une nouvelle organisation des volumes et des locaux. La création de vestiaires et sanitaires conformes, ainsi qu'un cloisonnement respectant les normes relatives au respect de la circulation des produits et des personnes sont également prévus. Les caves et la structure du bâtiment ne sont en principe pas touchées, ce qui permet de limiter l'investissement prévu.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 1'000'000 de francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	1'000'000.-
- (coûts subventionnables	920'000.-)
couverts par :	
- fonds propres	92'000.-
- subvention NE	182'000.-
- subvention CH	203'000.-
- CI nouveau	268'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>255'000.-</u>
TOTAL	<u>1'000'000.-</u>

Pour un investissement total de 1'000'000 de francs, les aides à fonds perdus se montent à 385'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 268'000 francs. Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 92'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.2.4. Fromagerie de Travers

Situation actuelle

La fromagerie de Travers ne produit pas de Gruyère AOP, mais transforme annuellement depuis 2001 500'000 kg de lait de bufflonne. Elle n'est pas constituée en coopérative. Actuellement elle ne fabrique que de la mozzarella de bufflonne, produit phare de cette fromagerie présent dans de grandes enseignes. L'exiguïté des locaux, anciennement fromagerie Pagnier, implique que la production de fromages à pâte molle a dû être délocalisée dans le canton de Fribourg. Par ailleurs, toute extension se révèle compliquée et les locaux ne répondent que difficilement aux standards d'hygiène actuels.

Description du projet

Le projet consiste à rénover l'enveloppe dans son ensemble, à remplacer les installations de chauffage et de climatisation, à installer une ligne de production complète de fromages à pâte molle et de glaces, ainsi que des installations de production de beurre. Cela doit permettre de rapatrier la production de fromages à pâte molle et de diversifier la production grâce aux glaces, le tout permettant la valorisation d'environ 1'500'000 kg de lait. En outre, un projet de production de beurre est envisagé, ce qui porterait la quantité de lait transformé à 2'500'000 kg. À court terme, divers investissements liés à la mise aux normes s'avèrent indispensables.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 2'300'000 francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	2'300'000.-
- (coûts subventionnables	2'116'000.-)
couverts par :	
- fonds propres	212'000.-
- subvention NE	420'000.-
- subvention CH	466'000.-
- CI nouveau	616'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>586'000.-</u>
TOTAL	<u>2'300'000.-</u>

Pour un investissement total de 2'300'000 francs, les aides à fonds perdus se montent à 886'000 francs. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 616'000 francs. Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 212'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.3. Projet en priorité C

4.3.1. Fromagerie des Jordans

Situation actuelle

Cette fromagerie datant de 1984 se trouve dans une situation particulière. Elle compte 13 producteurs et transforme annuellement 1'292'000 kg de lait en Gruyère AOP, ce qui constitue une taille critique insuffisante selon l'IPG. Les producteurs livrent cependant quelque 900'000 kg de lait à l'industrie, ce qui offre un important potentiel de production de Gruyère AOP, ce lait répondant aux conditions de l'IPG. Par ailleurs, l'ensemble des installations, caves comprises ne répondent plus aux normes en vigueur, ce qui nécessite un projet complet, équivalent à une fromagerie neuve, mais impliquant également l'octroi de volumes supplémentaires par l'IPG.

Description du projet

Le projet consiste en l'agrandissement de la fromagerie, de manière à permettre la transformation de l'ensemble du lait produit. Cela correspond environ au doublement du volume pour dépasser les 200 tonnes de Gruyère AOP et donner des perspectives d'avenir à cette fromagerie. La particularité de ce cas réside dans le fait que l'IPG n'est pas convaincu par un assainissement de cette fromagerie et préconise plutôt la fusion avec la fromagerie de Bémont. Le montant de l'investissement resterait analogue, mais les perspectives de réalisation sont incertaines.

En résumé, deux variantes se présentent, soit l'assainissement global de toute la fromagerie : fabrication, production et caves, soit l'agrandissement de la fromagerie de Bémont.

Financement

Le coût total du projet s'élève à 3'000'000 de francs et le plan de financement provisoire est prévu comme suit :

	Fr.
- coûts	3'000'000.-
- (coûts subventionnables	2'760'000.-)
couverts par :	
- fonds propres	277'000.-
- subvention NE	546'000.-
- subvention CH	607'000.-
- CI nouveau	803'000.-
- crédit bancaire nouveau	<u>767'000.-</u>
TOTAL	<u>3'000'000.-</u>

Pour un investissement total de 3'000'000 de francs, les aides à fonds perdus se montent à 1'153'000 francs, à raison de 22 % des coûts subventionnables pour la part de la Confédération et 90 % de ce montant pour la part cantonale. Les crédits d'investissement s'élèvent à 50 % du montant résiduel, soit environ 803'000 francs. Le requérant doit fournir 15 % de fonds propres après déduction des subventions, soit 277'000 francs. Un plan de financement détaillé accompagnera la demande définitive.

4.4. Fromageries d'alpage

Aucune production de Gruyère d'alpage n'est réalisée dans notre canton pour l'instant. Compte tenu de la demande du marché, cette opportunité mérite d'être saisie.

Deux projets se trouvent en phase d'étude préliminaire à La Vue-des-Alpes, dans le cadre du projet de développement régional du Val-de-Ruz, ainsi que dans la région du Creux-du-Van. À ce stade, aucune étude de financement n'est encore disponible.

5. CONSULTATION DES MILIEUX INTÉRESSÉS

Les milieux intéressés ont été consultés, notamment l'IPG pour s'assurer de la compatibilité des projets avec les directives et les prescriptions du cahier des charges de la production de Gruyère AOP. Par ailleurs, PROLAIT et l'AFR, ainsi que la CNAV ont été associés à l'étude relative à la modernisation des fromageries neuchâtelaises et soutiennent sans réserve le programme d'investissements prévu. La commission cantonale de l'agriculture a également été consultée et a accueilli favorablement ce projet et cette demande de crédit sous forme de crédit-cadre.

6. CONSÉQUENCES FINANCIÈRES

Le crédit sollicité n'entraînera pas de nouvelles charges de fonctionnement (personnel, équipement et infrastructure). Par contre il entraînera, comme tout projet d'investissement, des incidences financières (charges d'amortissements), selon la planification budgétaire annuelle.

Incidences financières liées au crédit d'engagement (CHF)	Total	2022	2023	2024	2025	2026 et suivantes
Compte des investissements						
Dépenses	8'925'000	1'500'000	1'500'000	2'000'000	2'000'000	1'925'000
Recettes (-)	-4'697'000	-798'000	-798'000	-1'057'000	-1'057'000	-987'000
Total dépenses nettes	4'228'000	702'000	702'000	943'000	943'000	938'000
Compte de résultats						
Charges d'amortissements (20 ans)	387'150	0	35'100	70'200	117'350	164'500
Total charges	387'150	0	35'100	70'200	117'350	164'500
Total revenus (-)	0	0	0	0	0	0
Total charges nettes	387'150	0	35'100	70'200	117'350	164'500

La durée d'amortissement a été calculée sur une durée de 20 ans, dès 2023.

7. CONSÉQUENCES POUR LES COMMUNES

Le projet n'a aucune conséquence financière pour les communes, étant financé exclusivement par la Confédération, l'État et les porteurs de projets.

Par contre, le crédit-cadre contribue, par le soutien aux régions rurales, à renforcer une politique de développement économique harmonieux et d'occupation décentralisée du territoire avec des retombées fiscales bienvenues.

8. VOTE DU GRAND CONSEIL

Le crédit d'engagement sollicité sous forme de crédit-cadre d'un montant de 8'925'000 francs au titre des améliorations structurelles agricoles destiné à l'attribution de subventions pour la réfection complète et la restructuration des installations et caves des Sociétés de fromagerie des Martel, du Mont-de-Travers, des Verrières, du Cerneux-Péquignot, de La Joux-du-Plâne, de La Côte-aux-Fées, de Travers et des Jordans, est à considérer comme une dépense nouvelle unique restant soumise à la majorité qualifiée conformément aux conditions émises à l'article 36 alinéa 1, lettre a, de la loi sur les finances de l'État et des communes du 24 juin 2014 (RSN 601).

9. CONFORMITÉ AU DROIT SUPÉRIEUR

Le projet de décret proposé est conforme au droit fédéral, en particulier à la loi fédérale sur l'agriculture et à l'ordonnance fédérale sur les améliorations structurelles dans l'agriculture.

10. SOUMISSION AU RÉFÉRENDUM FACULTATIF

Le projet de décret est soumis au référendum facultatif. En revanche, il n'est pas assujéti à une approbation fédérale formelle.

11. CONSÉQUENCES ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES ET CONSÉQUENCES POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

La réalisation de ces différents projets aura pour effet de soutenir l'économie locale. Cela donnera des perspectives d'avenir à plusieurs sociétés de fromagerie du canton, leurs collaboratrices-teurs et, par conséquent, à des dizaines de familles paysannes leur livrant quotidiennement leur production laitière, ceci pour de nombreuses années.

La pérennisation des capacités régionales de transformation du lait, objet de la présente demande de crédit, appartient en outre aux mesures du Plan climat cantonal. L'assainissement de plusieurs fromageries artisanales du canton ne répondant plus aux standards actuels en matière d'assurance qualité, d'efficacité énergétique et de rationalité du travail, ainsi que l'augmentation du volume de production de Gruyère AOP, en substitution de quantités de lait industriel, sollicitée auprès de l'IPG, apportera effectivement une contribution non négligeable sur le plan environnemental, en favorisant également l'économie de proximité.

12. CONCLUSION

Le crédit sollicité permettra de poursuivre au même rythme la politique de soutien de l'État à l'amélioration des structures de l'économie fromagère neuchâteloise au cours de ces prochaines années.

Nous invitons votre autorité à prendre acte de ce rapport et à adopter le décret ci-joint.

Veillez agréer, Monsieur le président, Mesdames et Messieurs, l'assurance de notre haute considération.

Neuchâtel, le 29 mars 2021

Au nom du Conseil d'État :

La présidente,
M. MAIRE-HEFTI

La chancelière,
S. DESPLAND

Décret

portant octroi d'un crédit d'engagement sous forme de crédit-cadre d'un montant total brut de 8'925'000 francs destiné à l'attribution de subventions pour la modernisation des fromageries neuchâtelaises

Le Grand Conseil de la République et Canton de Neuchâtel,

vu l'ordonnance fédérale sur les améliorations structurelles dans l'agriculture (OAS), du 7 décembre 1998 ;

vu la loi sur les finances de l'État et des communes, du 24 juin 2014 ;

vu le règlement général d'exécution de la loi sur les finances de l'État et des communes, du 20 août 2014 ;

vu la loi sur les améliorations structurelles dans l'agriculture (LASA), du 10 novembre 1999, et ses dispositions d'exécution ;

sur la proposition du Conseil d'État, du 29 mars 2021,

décède :

Article premier Un crédit d'engagement sous forme de crédit-cadre d'un montant total brut de 8'925'000 francs est accordé au Conseil d'État pour subventionner la construction et l'assainissement de fromageries.

Art. 2 Le montant figurant à l'article premier représente le montant brut des projets, auquel il faut retrancher 4'697'000 francs de recettes, portant ainsi à 4'228'000 francs le montant net finalement à charge de l'État de Neuchâtel.

Art. 3 Le Conseil d'État est autorisé à se procurer, éventuellement par voie de l'emprunt, les moyens nécessaires à l'exécution du présent décret.

Art. 4 Le crédit sera amorti conformément aux dispositions de la loi sur les finances de l'État et des communes (LFinEC), du 24 juin 2014, et de son règlement général d'exécution.

Art. 5 ¹Le présent décret sera soumis au référendum facultatif.

²Le Conseil d'État pourvoit, s'il y a lieu, à sa promulgation et à son exécution.

Neuchâtel, le

Au nom du Grand Conseil :

Le président,

La secrétaire générale,