

Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil

(Du 29 mars 2021)

PROPOSITIONS DE LA COMMISSION PARLEMENTAIRE**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***La commission parlementaire Modernisation des fromageries,*

composée de M^{mes} et MM. Quentin Geiser, président, Marc Fatton, vice-président, Johanna Lott Fischer, Daniel Ziegler, Assamoi Rose Lièvre, Julie Courcier Delafontaine, Stéphane Rosselet, Michel Zurbuchen, Armelle von Allmen, Sandra Menoud, Eddy Jeanneret,

*fait les propositions suivantes au Grand Conseil :***Commentaires**

La commission s'est réunie le 8 juin 2021. Le Conseil d'État a rappelé que le programme de législature 2018-2021 prévoit que le canton investisse en vue de stimuler le développement de l'économie régionale neuchâtelaise, notamment dans les montagnes neuchâtelaises. Au niveau agricole, le canton souhaite notamment promouvoir la transformation locale du lait en production fromagère Gruyère AOP.

Le Conseil d'État a présenté la situation actuelle des fromageries neuchâtelaises et du marché du Gruyère AOP ainsi que l'objectif à atteindre pour notre canton : pouvoir moderniser les fromageries afin de répondre au renforcement des normes de production et avoir la possibilité d'accueillir des volumes supplémentaires de Gruyère AOP. La production cantonale est d'environ 3'000 tonnes. Une augmentation de quelque 10% est en vue. La production totale de Gruyère AOP en Suisse est d'environ 31'000 tonnes par année. Cette légère augmentation permettra notamment à des producteurs de lait d'industrie de passer en production de lait de fromagerie.

Une analyse des fromageries a été réalisée pour avoir une vue complète de nos capacités de transformation. Il est important de relever que nous avons quinze fromageries de Gruyère AOP dans notre canton, dont sept d'entre-elles sont concernées par le crédit demandé. La huitième concerne la production de fromage de lait de bufflonne. Les huit fromageries sont en zone de montagne dans le haut du canton.

La commission a pu poser toutes les questions essentielles pour comprendre les diverses implications.

Au niveau économique, le Gruyère offre un prix du lait intéressant, supérieur à la moyenne, ce qui permet aux exploitations de montagne d'avoir un revenu durable pour des exploitations durables et familiales. Une valeur ajoutée qui se répercutera dans les communes concernées.

Beaucoup d'exploitations laitières d'industrie sont à la recherche de solutions économiques, car le prix du lait de type industrie est trop bas pour avoir une exploitation durable. La possibilité de produire des quantités de fromage permettra à des exploitations de produire du lait pour le Gruyère à un prix intéressant. Ceci coupera le cercle vicieux de

produire toujours plus pour compenser la baisse des prix. De manière générale, le passage d'une production de lait d'industrie en lait de fromagerie favorise une agriculture plus écologique.

Au niveau du plan climat, le Gruyère est une solution pour les circuits courts entre le lieu de production du lait et la fromagerie, évitant le transport en camion et le refroidissement du lait à la ferme. Le Gruyère est un produit qui se conserve sur une longue durée.

De plus, la production de lait est une très bonne solution pour garantir le maintien de nos pâturages boisés et de nos prairies. Transformer de l'herbe en denrée alimentaire, via la production fromagère, dans nos montagnes neuchâteloises avec un climat d'altitude et un sol rocheux est une solution optimale, car nos montagnes permettent une faible production en grandes cultures (céréales ou sarclées).

Le cahier des charges pour le Gruyère AOP est important pour notre plan climat. Il demande entre-autres qu'il n'y ait pas d'ensilage, donc pas de plastique. 80% des fourrages doivent provenir de l'exploitation. Il limite le transport de fourrages d'autres pays. Il permet également de valoriser la transformation du lait en Gruyère bio (75 tonnes pour 2020) et d'en augmenter les volumes de production bio pour 2022. La modernisation des fromageries y contribuera.

Il a été relevé que le développement du Gruyère bio ne dépend pas seulement de la production, mais surtout de la demande en fromage. Le marché évolue très rapidement. Il a été relevé qu'il est important que nos installations soient prêtes pour pouvoir accueillir de nouveaux volumes. Une planification des travaux prioritaires a été faite.

La demande de Gruyère est bonne et il y a le besoin de pouvoir y répondre. Pour satisfaire la demande de ces dernières années, d'autres cantons ont pu bénéficier de volumes supplémentaires de fabrication de fromage octroyés par l'interprofession du Gruyère IPG. Le canton de Neuchâtel a travaillé afin de pouvoir, à son tour, avoir des volumes supplémentaires.

Avec ces volumes, nous avons accès aux aides d'investissement de la Confédération. Celles-ci sont attribuées pour la rénovation et l'agrandissement, à hauteur de 50% pour la Confédération et de 50% par le canton.

Entrée en matière (art. 171 OGC)

À l'unanimité des membres, la commission propose au Grand Conseil d'entrer en matière sur ce projet de décret.

Vote final

À l'unanimité des membres, la commission propose au Grand Conseil d'accepter ce projet de décret tel qu'il est présenté par le Conseil d'État.

Préavis sur le traitement du projet (art. 272ss OGC)

À l'unanimité des membres, la commission propose au bureau du Grand Conseil que le projet soit traité par le Grand Conseil en débat libre.

Neuchâtel, le 16 août 2021

Au nom de la commission

Modernisation des Fromageries :

Le président,
Q. GEISER

Le rapporteur,
E. JEANNERET