Communiqué de presse **6 octobre 2025**

8ème Sélection des Gruyère AOP de Neuchâtel
Le prix du Gruyère neuchâtelois de l'année est décerné à la Fromagerie de Chézard-St-Martin, Julien Linford

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 huitième 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 2024.

8 Fromages pour 7 fromageries
Les agriculteurs et fromagers, du Cerneux-Péquignot, des Ponts-de-Martel, de Chézard-Saint-Martin (bio et traditionnel), des Sagnettes, de la Sagne, de la Brévine et des Bayards ont été nominés pour faire partie de la sélection.
La fromagerie de Chézard-St-Martin, Julien Linford, remporte le prix du meilleur Gruyère AOP neuchâtelois grâce à son Gruyère AOP Bio. Cette société de producteur de lait est présidée par M. Daniel Christen alors que M. Julien Linford s'occupe de la confection du fromage.

La sélection des Gruyère AOP de Neuchâtel
Cette huitième 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.

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.

Renseignements :

Neuchâtel – Vins et Terroir
Directrice : Mireille Bühler
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T +41 (0) 32 889 42 15
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
cnav@ne.ch