

ÉCONOMIE AGRICOLE NEUCHÂTELOISE 2007

L'agriculture neuchâteloise offre des biens et services à sa population. D'une part des denrées alimentaires de haute qualité telles que vins, lait, viande et céréales, pour lesquelles elle est rémunérée par la vente. D'autre part des «prestations d'intérêt général» telles que l'entretien du paysage, la conservation des ressources naturelles, l'occupation décentralisée du territoire et la sécurité de l'approvisionnement, pour lesquelles elle se fait rétribuer par des paiements directs à caractère écologique. Ce concept est celui de la multifonctionnalité pour une production agricole durable. A l'heure du rapprochement des prix agricoles indigènes avec ceux de l'Union européenne, l'agriculture suisse ne pourra rester durable, multifonctionnelle et familiale que si la collectivité est prête à acheter les multiples prestations qu'une agriculture industrielle ne pourrait offrir.



	2004 En millions de francs	2007 En millions de francs	Evolution 2007 sur une moyenne 2004/06
Production animale	102,6	100,0	- 1,3%
Production végétale	117,5	106,8	- 0,8%
Production fourragère	43,7	43,7	+ 12,1%
Produits maraîchers et horticoles	30,2	27,3	- 2,9%
Fruits	9,8	7,4	- 14,4%
Vins	20,5	16,9	- 14,0%
Prestations de services agricoles	11,1	9,8	- 5,5%
Transformation et divers	4,5	5,2	+ 7,3%
Paiements directs	68,3	68,9	+ 1,3%
Produit brut agricole cantonal	304,0	290,6	- 0,5%
Frais spécifiques	156,0	154,4	+ 2,4%
Amortissements	37,4	38,5	+ 1,6%
Fermages, charges salariales, TVA, intérêts	43,4	45,0	+ 3,2%
Revenu net d'entreprise	67,4	53,0	- 11,3%
Evolution du capital	- 7,5	- 8,8	+ 1,9%

Source: OFS

La diminution de la valeur ajoutée nette du secteur montre l'impossibilité pour les exploitations de survivre sans rémunération directe pour les prestations d'intérêt général. Le revenu net s'est fortement dégradé depuis quelques années, mettant bon nombre d'exploitations au pied du mur. Il est alarmant de constater que les exploitations neuchâteloises consomment ensemble près de 9 millions de francs par an de capital propre pour survivre. Le revenu agricole moyen de 59 400 francs par exploitation devrait rentabiliser le travail de la famille et le capital propre investi. Restent moins de 50 000 francs à disposition pour la valorisation du travail de la main-d'œuvre familiale, chef d'exploitation compris.

LES SPÉCIALITÉS CANTONALES

Les vins de Neuchâtel • Le vignoble neuchâtelois, dans une recherche d'authenticité et de qualité, s'est volontairement restreint dans le choix des cépages. C'est ainsi qu'aujourd'hui treize cépages sont autorisés par la loi et donnent droit à l'appellation d'origine contrôlée (AOC): voir tableau «Production 2007». Issu du pinot noir peu cuvé, l'œil-de-perdrix évolue à Neuchâtel dans son pays d'origine. De teinte saumon, il témoigne d'une superbe distinction. A partir du même cépage, on peut également déguster la fine et racée perdrix blanche dont le nectar est obtenu par pressurage, sans macération, des grappes non foulées.

Saucisson neuchâtelois • Saucisson de porc obtenu principalement à partir de porcs engraisés dans le canton de Neuchâtel au moyen de petit-lait de fromagerie. Exclusivement embossé dans du boyau de bœuf droit ou courbe.

Saucisses sèches • Plusieurs producteurs bouchers en fabriquent en les personnalisant, par exemple aux noisettes, à l'ail, à la lie, au marc, etc.

Gruyère neuchâtelois • Il s'agit quantitativement du fromage le plus fabriqué dans le canton. Sa qualité est extraordinaire: 99% en premier choix, 5% atteignent même les 20 points.

Le Britchon • Fromage à pâte mi-dure commercialisé par certaines fromageries du canton. Sa dénomination signifie «Le Neuchâtelois» et il a la caractéristique d'être affiné à l'œil-de-perdrix.

Le Bleuchâtel • Un bleu fabriqué et affiné par Didier Germain dans sa fromagerie des Ponts-de-Martel. Confectionné au lait cru de vache, la pâte est crémeuse et onctueuse. Elle est blanche et striée de bleu, avec de petites cavités formées lors de son moulage, laissant s'épanouir la moisissure noble.

Autres spécialités fromagères • Au lait de chèvre et de brebis: tommes. Au lait de vache: tommes des montagnes neuchâteloises, Sanglé, Petit Michel. Au lait de bufflonne de Travers: mozzarella.

Taillaule neuchâteloise • Brioche aux raisins secs. La taillaule neuchâteloise est caractéristique des produits boulangers du canton.

Absinthe • La fée verte mythique du Val-de-Travers est sortie de sa clandestinité en mars 2005. Plusieurs producteurs la proposent en diverses variantes.

Eaux-de-vie • Diverses spécialités offertes par plusieurs encaveurs et distillateurs, notamment la lie, le marc, ainsi que la bérudge, petite prune typique du canton.

Pour plus de renseignements sur ces spécialités • Office des vins et produits du terroir – Hôtel des Postes – 2001 Neuchâtel – Tél. 032 889 42 15 – Fax 032 889 62 96 – www.ovpt.ch – E-mail: info@ovpt.ch

Diffusion



Jordils 3
1000 LAUSANNE 6
Tél. 021 613 11 31
Fax 021 613 11 30
E-mail: info@agirinfo.com
www.agirinfo.com

Conception, réalisation, édition: AGIR
Collaboration: Chambre neuchâteloise
d'agriculture et de viticulture
Photos: Tourisme neuchâtelois, Agri, AGIR
Tirage: 5000 exemplaires / septembre 2008

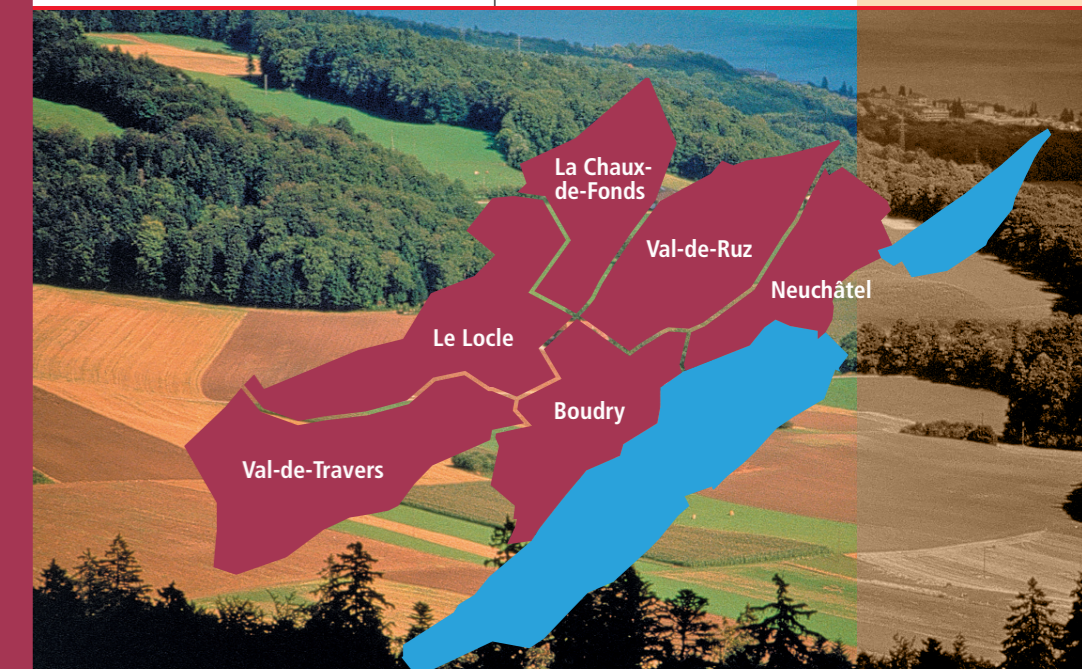
L'agriculture EN TERRE NEUCHÂTELOISE



PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.
www.agriculture.ch

LE CANTON DE NEUCHÂTEL EN QUELQUES CHIFFRES

Population	169 022	Districts	Communes
Chef-lieu, Neuchâtel	32 148	Neuchâtel	9
La Chaux-de-Fonds	37 038	Boudry	15
		Val-de-Travers	3
Nombre de districts	6	Val-de-Ruz	16
		Le Locle	7
Nombre de communes	53	La Chaux-de-Fonds	3
Superficie	71 606 ha	Frontières communes avec:	
Surfaces boisées	31 207 ha	Berne	46,30 km
Surface agricole utile	33 191 ha	Vaud	33,00 km
Pâturages d'estivage	4 320 ha	Jura	0,25 km
Point le plus haut:		France	60,70 km
Crête du Chasseral, frontière avec le canton de Berne	1541 mètres	Total	141,65 km
Point le plus bas:			
Lac de Neuchâtel	430 mètres		



ADRESSES UTILES

DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE

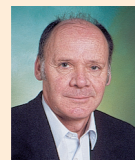
Château, 2001 Neuchâtel
Tél. 032 889 68 00
Fax 032 889 62 69
www.ne.ch
secretariat.dec@ne.ch



Bernard Soguel
Conseiller d'Etat

SERVICE DE L'AGRICULTURE

Rte de l'Aurore 1, 2053 Cernier
Tél. 032 889 37 00
Fax 032 889 37 01
http://sea.ne.ch
sagr@ne.ch



Laurent Lavanchy
Chef de service

OFFICE DES VINS ET DES PRODUITS DU TERROIR

Hôtel des Postes
2001 Neuchâtel
Tél. 032 889 68 90
Fax 032 889 62 96
www.ovpt.ch
info@ovpt.ch



Edmée Rembault-Necker
Responsable

STATION VITICOLE ET ENCAVAGE DE L'ÉTAT

Rue des Fontenettes 37
2012 Auvernier
Tél. 032 889 37 04
Fax 032 889 37 14
www.ne.ch/viticulture
station.viticole@ne.ch



Sébastien Cartillier
Responsable

ÉCOLE DES MÉTIERS DE LA TERRE ET DE LA NATURE

Rte de l'Aurore 1
2053 Cernier
Tél. 032 717 45 00
Fax 032 717 45 01
www.cpln.ch
emtn@cpln.ch



Pierre-Alain Berlani
Directeur

CHAMBRE NEUCHÂTELOISE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE

Rte de l'Aurore 4
2053 Cernier
Tél. 032 889 36 30
Fax 032 889 36 39
www.cnav.ch
cnav@ne.ch



Marc Frutschi
Président

Direction et promotion

Tél. 032 889 36 30
Fax 032 889 36 39
cnav@ne.ch



Laurent Favre
Directeur

Assurances Agrisano

Tél. 032 889 36 50
Fax 032 889 36 39

Conseil et formation

Tél. 032 889 36 40
Fax 032 889 36 39
cnav-vulg@ne.ch



Yann Huguelit
Chef vulgarisation

FÉDÉRATION NEUCHÂTELOISE DES VIGNERONS

Rte de l'Aurore 4
2053 Cernier
Tél. 032 889 36 30
Fax 032 889 36 39
cnav@ne.ch



Alain Gerber
Président

PROLAI FÉDÉRATION LAITIÈRE

La Fédération laitière neuchâtelaise (FLN) et la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise (Orlait) se sont regroupées sous la Fédération régionale Prolait.

Président: Benjamin Henchoz
Directeur: eric.jordan@prolait.ch
Directeur adjoint: daniel.geiser@prolait.ch



Daniel Geiser
Directeur adjoint



922 EXPLOITATIONS POUR 32 673 HA

	1980 (*)	2007
Nombre d'exploitations	1 944	922
Emplois agricoles	4 761	2 346
Surface agricole utile (SAU)	33 225	32 673
Surfaces herbagères		27 726
Alpages		4 515
Vignes	513	595
Cultures fruitières	61	23
Terres ouvertes, dont:	4 668	4 244
Céréales	3 531	2 364
Maïs ensilage		686
Betteraves, pommes de terre		127
Oléo-protéagineux		512
Animaux	1978	
Vaches laitières	18 410	14 494
Vaches nourrices		2 100
Chevaux	1 255	1 783
Moutons	3 410	2 451
Chèvres	690	447
Poules + poulets	52 061	81 625
Porcs	18 919	7 917

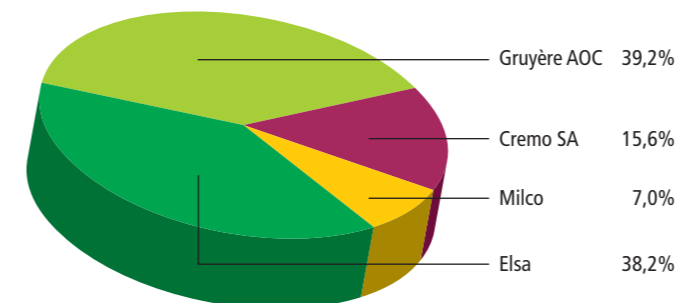
(*) Statistiques et évaluations (1981), Secrétariat de l'Union suisse des paysans

La disparition de plus de la moitié des exploitations en moins de 30 ans montre bien à quelle vitesse la restructuration agricole a lieu. La surface moyenne des exploitations se situe actuellement à environ 35 ha, positionnant l'agriculture neuchâtelaise dans les trois plus rationalisées de Suisse (avec Jura et Genève). Le paysage agricole neuchâtelais est étagé. Schématiquement, on trouve: en bas, les grandes cultures et la vigne; au Val-de-Ruz, au Val-de-Travers et sur le plateau de Lignières, l'exploitation mixte type (production animale et grandes cultures souvent fourragères); dans les montagnes, la production animale, laitière en particulier.

LE SECTEUR LAITIER

Avec 80 millions de kilos de lait commercialisés annuellement, le canton de Neuchâtel représente 2,4% de la production suisse (3,3 milliards de kg). La production laitière neuchâtelaise totale a légèrement augmenté durant les dix dernières années (+ 5%). Par contre, le nombre de producteurs actifs a diminué de 812 en 1997 à 560 en 2007, soit une réduction de 31%. La moyenne du contingent de lait par producteur a progressé dans le même temps de 95 000 à 142 800 kilos.

La mise en valeur de la production laitière neuchâtelaise est la suivante:



soit: lait d'industrie: 47,8 millions de kg
lait transformé en fromage: 32,2 millions de kg

La mise en valeur du lait dans le canton est notamment assurée par 17 fromageries de Gruyère AOC dont la qualité est considérée comme excellente depuis plusieurs années.

La gestion des quantités de lait est assurée par plusieurs organisations pour la région neuchâtelaise:

Producteurs livrant aux sociétés de fromagerie, à Crème SA et Milco	OP Prolait SA	49%
Producteurs livrant à ELSA	GAE (OPU ELSA)	38%
Producteurs restant contingentés		13%

Quelques producteurs sont affiliés à l'OPU Chasseral.

L'abandon définitif du contingentement laitier au 1^{er} mai 2009 a mis en évidence la cohabitation de deux visions distinctes du marché. Ainsi, la FLN a pris l'option d'une fusion de ses activités avec la fédération Orlait-FLVF pour créer PROLAI – fédération laitière; cette dernière s'engage également dans la livraison du lait franco usine. Elle regroupe toutes les filières de sa région (Vaud et Neuchâtel). Les producteurs ELSA neuchâtelais ont, quant à eux, maintenu leur relation directe avec l'entreprise en optant pour un fonctionnement autonome.



LE SECTEUR VITICOLE

De Vaumarcus au Landeron, le long d'une étroite bande de 40 km entre le lac et la montagne, le vignoble neuchâtelais s'étend sur près de 600 ha et produit en moyenne 35 000 hl de vins blancs, rouges ainsi que diverses spécialités. Avec 4% de la surface viticole et 3% de la production helvétique, c'est donc en importance le 6^e canton viticole de Suisse, derrière les trois grands cantons viticoles romands, suivis du Tessin et de Zurich.

47% des surfaces sont complantées en cépages blancs, essentiellement du chasselas, du pinot gris et du chardonnay, et 53% en rouges, principalement du pinot noir. Près de la moitié de la production de pinot noir est destinée à l'œuil-de-perdrix, probablement la spécialité la plus caractéristique de la région, tandis que l'autre moitié sert à l'élaboration de rouges élégants, souvent charpentés, et de plus en plus fréquemment élevés en barrique. Le même cépage permet encore la production d'un blanc de noir réputé qui, lorsqu'il répond aux critères définis par un règlement spécialisé, peut être vendu sous le nom de «perdrix blanche». Signalons encore le «non filtré», un blanc de chasselas élevé sur lie et mis en vente le 3^e mercredi du mois de janvier conformément à un arrêté du Conseil d'Etat; c'est une spécialité locale traditionnelle qu'on se doit de déguster avec le fameux gâteau nommé «Sèche au beurre», mais qui est aussi très appréciée en apéritif.

PRODUCTION 2007

Cépages	m²	kg	kg/m²
Chardonnay	194 300	135 590	0,689
Chasselas	2 162 678	1 775 232	0,821
Doral	9 904	7 011	0,708
Gewürztraminer	34 140	11 953	0,350
Müller-Thurgau (= Riesling Sylvaner)	35 041	26 007	0,742
Pinot blanc	4 865	1 630	0,335
Pinot gris	226 784	116 659	0,514
Pinot noir	2 963 462	1 607 628	0,542
Sauvignon blanc	47 851	26 447	0,553
Charmont	712	0	0,000
Gamaret	77 537	36 320	0,468
Garanoir	70 170	34 071	0,486
Viognier	24 257	10 680	0,440
Cépages AOC	5 851 701	3 789 228	0,647
Divers	94 585	32 328	0,342
Total	5 946 286	3 821 556	0,643



Dans le souci de répondre à une demande nouvelle du consommateur, l'assortiment des cépages traditionnellement cultivés à Neuchâtel s'est passablement développé ces dernières années. Actuellement, le gamaret et le garanoir représentent un peu plus de 2% de la surface et le sauvignon presque 1%. Depuis 1993, les vins de Neuchâtel sont produits dans le cadre strict d'une AOC, mais les limitations de production ont été introduites en 1990 déjà: les rendements sont donc traditionnellement modestes, ce qui permet l'élaboration de vins de qualité.