

## COMMUNIQUE DE PRESSE

***DeLaBrévine* : une nouvelle marque de produits laitiers pour revaloriser la production laitière. La première spécialité *DeLaBrévine* sera lancée lors de l'inauguration du chauffage à distance et de la fromagerie, à la Brévine le 13 et 14 mai 2017.**

### ***DeLaBrévine***

**Une entité pour revaloriser la production laitière régionale en produisant des produits laitiers à haute valeur ajoutée.**

Soucieuse d'assurer une rémunération équitable à ses membres, la société de fromagerie de La Brévine a cherché des solutions pour éviter de livrer le lait excédentaire en industrie à un prix excessivement bas. Son choix s'est porté sur la fondation d'une société ayant pour but de fabriquer et commercialiser des produits à haute valeur ajoutée. Les membres fondateurs du comité se composent du fromager Sylvain Troutet et de quatre producteurs de lait, André Aeby, Steve Benoît, Toni Röthlin et Jean-Stéphane Gosteli.

### **Le Gélinois des prés**

**Ce fromage à pâte mi-dure, source d'oméga 3, est le premier produit *DeLaBrévine*. Le lancement et les premières ventes auront lieu le 13 et 14 mai prochain durant l'inauguration.**

Le fromager Sylvain Troutet a développé une première spécialité fromagère à pâte mi-dure, le Gélinois des prés. Ce fromage sera distribué dans les petits commerces neuchâtelois et avoisinants sous la marque *DeLaBrévine*.

Le Gélinois des prés sera lancé le week-end du 13 et 14 mai 2017 durant l'inauguration du chauffage à distance et de la fromagerie de La Brévine. A cette occasion, la spécialité fromagère pourra être dégustée et sera en vente sur place.

### **L'inauguration du chauffage à distance et de la nouvelle fromagerie**

La commune de la Brévine a voulu mettre en œuvre une solution durable pour chauffer les habitants du village le plus froid de Suisse. Ce chauffage à distance est construit dans le même bâtiment que la nouvelle fromagerie qui devait aussi être rénovée. La fromagerie utilise les copeaux de bois issus de la région pour l'énergie nécessaire à la

production fromagère. Lors du week-end d'inauguration les 13 et 14 mai, il sera possible de visiter ces nouvelles infrastructures de 10h00 à 16h00.

[Informations relatives au programme d'inauguration](#)

[Informations DeLaBrévine](#)

### **Contact presse**

André Aeby  
+41(0)79 719 48 24 | [andre.aeby@delabrevine.ch](mailto:andre.aeby@delabrevine.ch)