

Interprofession Raclette du Valais AOP

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Distinctions pour l'excellente qualité du fromage**

**Chaque année, l'interprofession récompense les fromageries et les fromageries d'alpage ayant fabriqué des fromages qui se démarquent par leur qualité. Les fromageries et fromageries d'alpage, qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus sur un maximum de 20 points au cours de l'année ou de la saison d'estivage, sont récompensées. Ainsi 14 fromageries et 26 fromageries d'alpage se sont vu décerner à Sierre les distinctions tant prisées.**

Le 29 janvier 2020, à l'Hôtel de Ville à Sierre, Thomas Egger, Président et Urs Guntern, Directeur de l'interprofession Raclette du Valais AOP ont décerné les étoiles d'or, d'argent et de bronze à 14 fromageries et 26 fromageries d'alpage pour récompenser la qualité exceptionnelle de leurs produits. Les diplômes ont été remis par Francis Guigoz, Président de la Commission de taxation et Jean-Paul Probst, chef expert de la Commission de taxation. Leur grand nombre atteste du très haut niveau de qualité qu'ont atteint les fromageries certifiées AOP.

L'interprofession „Raclette du Valais AOP“ place la qualité en première priorité. La qualité et le personnel motivé dans les fromageries et fromageries d'alpages assurent à long terme le succès de cette spécialité fromagère valaisanne. L'interprofession mise sur le meilleur lait cru valaisan, une production certifiée et des règles de qualité très strictes pour sensibiliser le consommateur averti aux valeurs comme la tradition, le caractère naturel des fromages et une plus-value adaptée pour le producteur. Toutes les étapes depuis la production du lait, la fabrication des fromages et l'affinage sont contrôlées pour répondre à des exigences très sévères. Seuls les fromages à raclette valaisans de première qualité arrivent sur le marché.

En 2018 l'interprofession a élaboré et mis en application un guide de bonnes pratiques pour les fromageries et fromageries d'alpage. Ce guide a pour objectif de maintenir l'authenticité du Raclette du Valais AOP et le savoir-faire de l'artisan qui participe à son processus d'élaboration. Authenticité composée de ses qualités intrinsèques accompagnées de son image transmise par sa filière à son consommateur. Le guide soutient une démarche éthique et qualitative de la production de Raclette du Valais AOP. De plus, de nombreuses fromageries ont été certifiées en 2018 et 2019 conformément au système d'assurance qualité et de management de la qualité de Fromarte. Ce concept couvre toutes les exigences permettant d'assurer la qualité de la production alimentaire. La solution sectorielle permet aux exploitations de remplir les exigences de la législation alimentaire requises pour la transformation artisanale du lait.

Une commission d'experts en fromages juge mensuellement la qualité des fromages en fonction des critères suivants : aspect extérieur, ouverture, pâte, goût et odeur. Seuls les fromages ayant obtenu 18 points sur un maximum de 20 points à la taxation sont classés dans la qualité 1A et peuvent être commercialisés avec l'appellation d'origine protégée "Raclette du Valais AOP".

Les fromageries et fromageries d'alpage, qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus au cours de l'année ou de la saison d'estivage, sont récompensées par l'interprofession Raclette du Valais AOP avec une étoile de bronze (18,8 - 18,99 points), une étoile d'argent (19,00 - 19,19 points) ou une étoile d'or (à partir de 19,20 points).

L'interprofession félicite toutes les fromageries et fromageries d'alpages mises à l'honneur pour la production et l'affinage remarquables de leurs fromages, au goût savoureux et corsé.

Sierre, 29 janvier 2020

**Renseignements :**

- Thomas Egger, Président de l'IPR (079 / 429 12 55)
- Urs Guntern, Directeur de l'IPR (079 / 418 78 72)

Käsereien	Herkunfts-	Präsident	Affineur	Goldstern	Silberstern	Bronzestern
Fromagerie	bezeichnung	Präsident		Punkte	Punkte	Punkte
Visperterminen	HEIDA	Patrick Heinzmann	Crema, Sierre	19.48		
Verbier	BAGNES 1	Martin Michellod	Crema, Sierre	19.27		
Haudères	HAUDERES	Michel Gaspoz	Crema, Sierre	19.26		
Randogne	RANDOGNE	Samuel Berclaz		19.22		
Grensiols	GOMSER 55	Ernst Zumthurn	Crema, Sierre		19.19	
Bruson-Champsec	BAGNES 25	Adrien Fellay	Crema, Sierre		19.18	
Liddes	BAGNES 4	Francis Guigoz	Crema, Sierre		19.18	
Lourtier	BAGNES 30	Dany Luisier	Crema, Sierre		19.14	
Vissoie	ANNIVIERS	Christian Salamin			19.13	
Bio-Bergkäserei Goms	BIO GOMSER 11	Roland Müller	Crema, Sierre		19.05	
Simplon-Dorf	SIMPLON	Roman Arnold	Crema, Sierre		19.04	
Étiez	BAGNES 98	Alain Frossard	Crema, Sierre		19.01	
Isérables	ISERABLES	Olivier Vouillamoz			19.00	
Savièse	SAVIESE	Eric Debons				18.95

Alpkäserei	Herkunfts-	Président / Exploitant	Affineur	Goldstern	Silberstern	Bronzestern
Fromagerie d'alpage	bezeichnung	Präsident / Bewirtschafter		Punkte	Punkte	Punkte
La-Pâle	LA-PALE	Serge Mariétan		19.85		
Champsot 3	CHAMPSOT 3	Joseph-Marie Dubosson		19.50		
Chaux	CHAUX	Marie-Gabrielle et Daniel Luisier		19.50		
Corbyre	CORBYRE	Stéphane Robyr		19.50		
Fluhalpe	FLUH	Josef Mounir		19.50		
La Peule	PEULE	Nicolas Coppey		19.50		
Loveignoz	LOVEIGNOZ	Lise Es-Borrat		19.50		
Marais	MARAIS	Alexander Kurmann		19.50		
Jeur-Loz	Jeur-Loz	Jean-Luc et Martin Müller	Crema, Sierre	19.47		
Coeur	COEUR	Philippe Marquis		19.36		
Lettaz	LETTAZ	Jean-Marie Moulin		19.34		
Tanay	TANAY	Edgar Julmy	Crema, Sierre	19.30		
Berroix	ILLIEZ 6	Clément Séraphin	Crema, Sierre	19.29		
Emaney	EMANEY	Jean-Marc Gabioud		19.28		
Champoussin	CHAMPOUSSIN	Blaise Perrin	Crema, Sierre		19.12	
Balavaux	BALAVAUUX	Paul Favre			19.00	
Binneralp	BINNERALP	Max Gurten			19.00	
Chassoure	CHASSOURE	Jean-Marc et Marc-Andre Rochat			19.00	
Eison	EISON	Bertrand Roux			19.00	
Larschy	LARSCHY	Thomas Elmiger			19.00	
Malève	MALEVE	Jean-Luc Revaz			19.00	
Merdechon	MERDECHON	Jean-Roger Mudry			19.00	
Moosalpe	MOOSALP	Mario Juon			19.00	
Tovassière	TOVASSIERES	Emanuel Rey-Mermet			19.00	
Tsalan d'Arbaz	TSALAN	Rose-Marie Sarrasin			19.00	
Colombire	COLOMBIRE	Samuel Berclaz				18.89