

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 13 fromageries et 27 fromageries d'alpage se sont vu décerner les distinctions.

En raison de la situation actuelle, l'Interprofession ne peut pas organiser la cérémonie de remise des prix de qualité physiquement et dans un cadre festif cette année. C'est très regrettable, car l'événement a toujours été très apprécié par les fromageries et les fromageries d'alpage. Pour eux c'est en même temps une récompense pour leurs efforts d'avoir produit des fromages de qualité pour la commercialisation.

L'interprofession Raclette du Valais AOP décerne pour l'année 2020 les étoiles d'or, d'argent et de bronze à 13 fromageries et 27 fromageries d'alpage pour récompenser la qualité exceptionnelle de leurs produits. 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.

L'interprofession met à disposition un guide des 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 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. L'interprofession recommande aux fromageries d'alpage d'appliquer le "Guide des bonnes pratiques", reconnu dans toute la Suisse. Ce système de gestion de la qualité sera publié cette année dans une version révisée par l'Association alpine suisse (AAS) et sera aussi disponible sous forme électronique.

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, 8 février 2021

Renseignements :

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

Annexes :Distinctions pour une bonne qualité des fromages 2020

Distinctions pour une bonne qualité des fromages 2020

Fromagerie	Appellation	Etoile d'or points	Etoile d'argent points	Etoile de bronze points
Visperterminen	HEIDA	19.50		
Grensiols	GOMSER 55		19.11	
Verbier	BAGNES 1		19.07	
Ayent	AYENT		19.03	
Etiez	BAGNES 98		19.00	
Isérables	ISERABLES		19.00	
Orsières	ORSIERES		19.00	
Champsec	BAGNES 25			18.93
Haudères	HAUDERES			18.93
Lourtier	BAGNES 30			18.93
Vissoie	ANNIVIERS			18.91
Simplon-Dorf	SIMPLON			18.88
Bio Bergkäserei Goms	BIO GOMSER 11			18.82

Conthey, 08.02.2021

Conthey, 09.02.2021

Distinctions pour une bonne qualité des fromages 2020 - fromageries d'alpage

Fromagerie d'alpage	Appellation	Etoile d'or points	Etoile d'argent points	Etoile de bronze points
Coeur	COEUR	19.50		
Corbyre	CORBYRE	19.50		
Emaney	EMANEY	19.50		
Fluhalpe	FLUHALPE	19.50		
La Peule	PEULE	19.50		
Le Lein	LEIN	19.50		
Loveignoz	LOVEIGNOZ	19.50		
Pointet	POINTET	19.50		
Serin	SERIN	19.50		
La Pâle	LA-PALE	19.34		
Eison	EISON	19.30		
Merdechon	MERDECHON	19.29		
Champsot 3	CHAMPSOT	19.28		
Chaux	CHAUX	19.23		
Tanay	TANAY		19.15	
Berroix	DENTS DU MIDI 36		19.10	
Tovassières	DENTS DU MIDI 17		19.02	
Au d'Arbignon	ARBIGNON		19.00	
Moiry	MOIRY		19.00	
Marais	MARAIS		19.00	
Chaupalin	LES CROSETS		19.00	
Tsalan d'Arbaz	TSALAN		19.00	
Err de Lens	ERR DE LENS		19.00	
Binneralp	BINNERALP		19.00	
Balavaux	BALAVAUX			18.99
Tronc	TRONC			18.91
Moosalpe	MOOSALPE			18.80

Conthey, 8.02.2021