



## RAPPORT D'ACTIVITÉS 2018



## **SOMMAIRE**

1. **INTRODUCTION**
2. **MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE**
  - 2.1. Production de lait
  - 2.2. Production de fromage
  - 2.3. Augmentation des exportations et des importations de fromage
  - 2.4. Prix à la consommation en baisse depuis dix ans
  - 2.5. Collection de souches de cultures bactériennes – règlementation de la propriété
3. **PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP**
4. **INTERPROFESSION « RACLETTE DU VALAIS AOP »**
  - 4.1. Assemblée des délégués du 19 avril 2018
  - 4.2. Assemblée des délégués du 6 novembre 2018
  - 4.3. Comité de l'IPR
  - 4.4. Commission du marketing
  - 4.5. Commission de taxation
  - 4.6. Commission de recours
  - 4.7. Commission de gestion des quantités
  - 4.8. Guide des bonnes pratiques
  - 4.9. Succès aux Swiss Cheese Awards
  - 4.10. Primes à la qualité pour 2019 à 2022
  - 4.11. Non-conformité / abus concernant le Raclette du Valais AOP
5. **CERTIFICATION AOP**
6. **MARKETING**
  - 6.1. Stratégie
  - 6.2. Activités 2018
    - 6.2.1. Foires grand public
    - 6.2.2. Événements
    - 6.2.3. Dégustations
    - 6.2.4. Communication
    - 6.2.5. Promotion des exportations
  - 6.3. Étude de marché
  - 6.4. Nouvelle identité visuelle
7. **PERSPECTIVES 2019**
8. **ORGANISATION**
  - 8.1. Comité
  - 8.2. Gérance
  - 8.3. Organe de révision
  - 8.4. Commissions
  - 8.5. Organisme de certification
9. **MEMBRES ET DÉLÉGUÉS**
10. **EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP**
11. **AFFILIATIONS**
12. **REMERCIEMENTS**

# 1 INTRODUCTION

Pour l'agriculture, l'année 2018 restera en mémoire surtout pour ses conditions météorologiques exceptionnelles. Les températures élevées et la sécheresse ont été synonymes de charge de travail accrue et parfois de pertes de récoltes.

La météo n'a toutefois pas été la seule à marquer cette année. L'activité politique a été particulièrement intense durant le deuxième semestre. Le peuple s'est prononcé sur l'initiative pour des aliments équitables et l'initiative pour la sécurité alimentaire en septembre, et sur l'initiative sur les vaches à cornes en novembre. Il les a rejetées toutes les trois. L'année politique n'était cependant pas encore à son terme, puisque le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann, sur le départ, a présenté le projet de Politique agricole 22+ qui a été mis en consultation. Le nouveau ministre de l'agriculture a pris ses fonctions en décembre. Guy Parmelin, maître agriculteur et vigneron, reprend le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche, dont dépend l'agriculture.

L'année 2018 a été marquée par une activité très intense et de grands défis pour l'interprofession Raclette du Valais AOP (IPR). La qualité du fromage et le volume de production ont évolué de manière positive.

La production et la commercialisation du Raclette du Valais AOP, jusqu'à la vente dans le commerce de détail, permettent de générer quelque 48 millions de francs, qui donnent à de nombreux acteurs de la branche la possibilité de vivre du fruit de leur travail quotidien. D'autre part, la spécialité fromagère valaisanne offre aux consommateurs un produit unique, doté d'une appellation d'origine protégée et symbole de qualité, de tradition et de lien avec la nature. Les spécialités fromagères valaisannes offrent aux gourmets qui apprécient les produits de qualité une expérience gustative authentique et forte. La production de fromage au lait cru contribue de manière essentielle à la diversité écologique, culturelle et culinaire des régions de montagne de notre canton.

Début 2018, l'IPR a mené une étude de marché représentative au niveau national, dans le but d'analyser le positionnement du Raclette du Valais AOP sur le marché suisse, les attentes à son endroit et les futurs moyens et canaux devant servir à la promotion des ventes. Les personnes interrogées associent le plus souvent le Raclette du Valais AOP avec la convivialité, la bonne ambiance, le goût et la tradition. Il n'est donc pas étonnant que le Raclette du Valais AOP soit surtout consommé chez soi ou entre amis. En comparaison avec d'autres variétés fromagères, les sondés ont jugé le Raclette du Valais AOP plus authentique, plus traditionnel et de grande qualité. Le caractère unique du fromage a également été souligné par de nombreuses personnes. Les résultats de cette étude ont servi de base à l'élaboration de la nouvelle campagne de communication de l'IPR, qui a été lancée mi-décembre 2018.

Comme évoqué plus haut, le Raclette du Valais AOP a connu une évolution positive en 2018. Différents facteurs ont contribué à ce résultat réjouissant :

- l'activité intense de promotion des ventes et de positionnement de la marque Raclette du Valais AOP au cours des dernières années,
- le standard de qualité élevé et la production de qualité,
- l'authenticité et le caractère unique du produit,
- l'enregistrement de l'appellation d'origine protégée,
- la régulation des quantités pour réduire au maximum les excédents saisonniers ou les pénuries sur le marché,
- la génération d'une valeur ajoutée convenable pour la branche,
- la bonne collaboration entre les membres de la branche.

## 2 MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE

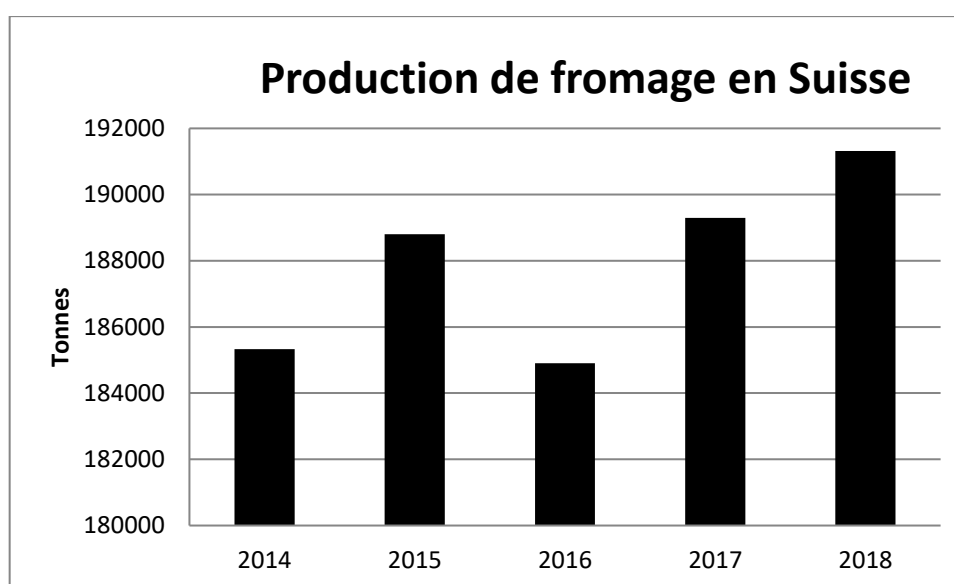
### 2.1 Production de lait

En 2018, 3 454 428 tonnes de lait ont été produites en Suisse. La production laitière a augmenté de 20 416 tonnes (+0,6 %) par rapport à 2017.

### 2.2 Production de fromage

En 2018, 191 321 tonnes de fromage ont été produites en Suisse. La production de fromage, toutes variétés confondues, a augmenté de 2029 tonnes (+1,1 %) par rapport à 2017.

La production de fromage frais a augmenté de 670 tonnes (+1,3 %) et celle de fromage à pâte molle de 174 tonnes (+3,0 %). La fabrication de fromage à pâte mi-dure a progressé de 1194 tonnes (+1,8 %). La catégorie du fromage à pâte dure affiche une production totale en baisse de 106 tonnes (-0,2 %).



Source : TSM Fiduciaire Sàrl

### 2.3 Augmentation des exportations et des importations de fromage

En 2018, les exportations de fromage suisse ont augmenté quantitativement de +1,4 % par rapport à l'année antérieure. Les exportations ont également progressé de +3,2 % en valeur. Au total, 72 595 tonnes (+1003 t) de fromage suisse d'une valeur 647,9 millions de francs ont été exportées. Sur la même période, les importations de fromage ont augmenté de +2,9 % (+1733 t) pour atteindre un total de 62 366 t, ce qui correspond à une valeur de 427,3 millions de francs. La balance commerciale s'est élevée à +220,6 millions de francs, soit une baisse de -6,2 % par rapport à 2017.

### 2.4 Prix à la consommation en baisse depuis dix ans

Après une forte hausse en 2008 suite à une pénurie mondiale de matières premières, les prix à la consommation des produits laitiers ont été marqués par une tendance à la baisse ces dix dernières années. La crise laitière et la suppression du contingentement laitier de 2009 ont entraîné une nette réduction des prix. Cette tendance à la baisse a continué jusqu'en 2012. Depuis 2014, on observe une stabilisation des prix à la consommation.

## 2.5 Collection de souches de cultures bactériennes – réglementation de la propriété

Le 29 novembre 2018, les représentants de l'ensemble de la branche fromagère suisse étaient réunis au Palais fédéral. Sous les auspices du conseiller fédéral Johann N. Schneider-Ammann, ils ont signé les contrats visant à protéger les cultures bactériennes spécifiquement suisses et à créer un partenariat public-privé concernant les cultures de Liebefeld. Les cultures bactériennes traditionnelles sont un élément central de l'art fromager suisse, et leur exclusivité est ainsi assurée pour l'avenir. Cette démarche a une valeur stratégique aussi bien pour la branche fromagère suisse que pour Agroscope. Les partenaires au contrat sont la Confédération helvétique, Fromarte, la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL et 14 interprofessions. L'Interprofession Raclette du Valais AOP est également signataire. La collection de souches de cultures bactériennes est ainsi la propriété à la fois de la Confédération et de la branche fromagère suisse.

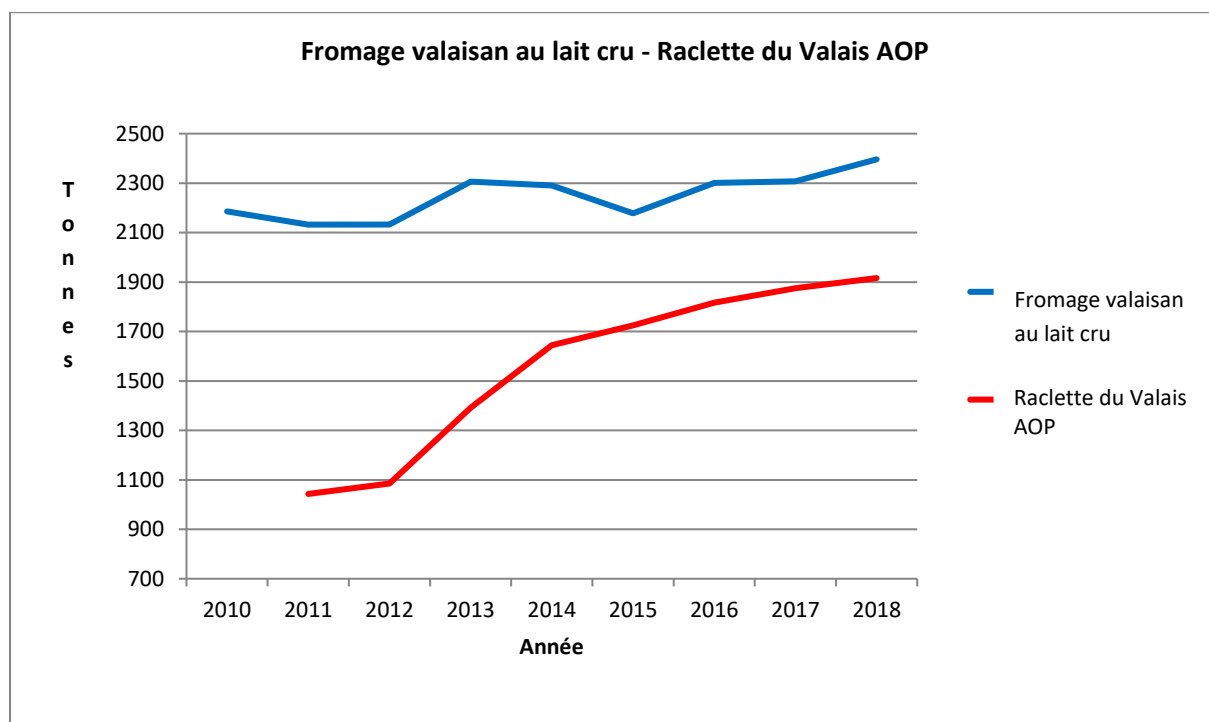


Thomas Egger, président de l'IPR lors de la signature du contrat. En arrière-plan (de g. à d.) : Hans Aschwanden, président de Fromarte, Hanspeter Kern, Président de la FPSL et le conseiller fédéral Johann N. Schneider-Ammann.

En outre, Agroscope et la branche fromagère suisse exploiteront en commun la reproduction des cultures dans le cadre d'une collaboration contractuelle basée sur un partenariat public-privé. Cette collaboration fait office de modèle pour le secteur agricole et contribue à garantir un savoir-faire scientifique unique au service de l'économie laitière en Suisse. La branche fromagère assume une plus large responsabilité et crée dans ce but la société « Cultures de Liebefeld SA », qui s'occupera seule de la distribution des cultures bactériennes. La vente de cultures fromagères suisses à l'étranger reste interdite. Toutes les organisations participantes ont déjà octroyé la totalité des moyens financiers nécessaires.

### 3 PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP

Selon les statistiques de TSM, 2396 tonnes de fromage valaisan au lait cru ont été produites durant l'année 2018. Cela représente une augmentation de 89 tonnes (+3,9 %) par rapport à l'année précédente. Le Raclette du Valais AOP a représenté 80 % de la production totale de fromage au lait cru, soit 1916 tonnes. Par rapport à 2017, la production de Raclette du Valais AOP a augmenté de 41 tonnes (+2,2 %).



### 4 INTERPROFESSION « RACLETTE DU VALAIS AOP »

#### 4.1 Assemblée des délégués du 19 avril 2018

L'assemblée des délégués ordinaire 2018 a été pour la première fois présidée par le conseiller national Thomas Egger à Bramois.

Les délégués ont été informés en détail sur l'exercice 2017, les comptes annuels et les nombreuses activités publicitaires.

Lors de leur assemblée du 19 avril 2018, les délégués de l'IPR ont décidé de :

- l'approbation du rapport d'activités 2017,
- l'approbation des comptes annuels 2017,
- l'élection de Marius Pannatier au comité pour la période administrative 2018-2021,
- l'approbation du règlement révisé de gestion des quantités,
- l'interdiction de l'utilisation de robots de traite en continu ; l'utilisation de robots de traite est autorisée uniquement sous réserve du respect de règles définies,
- l'adoption du « Guide des bonnes pratiques »,
- la fixation de la quantité de référence annuelle 2018 pour l'IPR.

#### **4.2 Assemblée des délégués du 6 novembre 2018**

Lors de leur assemblée extraordinaire du 6 novembre 2018, les délégués de l'IPR ont décidé de :

- la modification du cahier des charges « Raclette du Valais AOP »,
- l'adaptation du règlement de taxation,
- l'augmentation immédiate du prix de la marque de caséine de 50 à 80 centimes,
- le maintien des redevances publicitaires pour le fromage du Valais 2018,
- la fixation de la quantité de référence annuelle 2019 pour l'IPR.

#### **4.3 Comité de l'IPR**

Durant l'exercice 2018, le comité s'est réuni à sept reprises. Les principales affaires traitées ont été :

- la préparation des objets soumis au vote des assemblées des délégués des 19 avril et 6 novembre 2018,
- la préparation de l'adaptation du règlement de gestion des quantités et du règlement de taxation,
- la définition des activités de marketing 2019,
- l'adoption des propositions de la commission de gestion des quantités,
- la préparation du « Guide des bonnes pratiques »,
- la négociation avec le Département de l'économie et de la formation concernant l'avenir des primes à la qualité 2019-2022,
- la préparation de la révision du cahier des charges « Raclette du Valais AOP »,
- le choix de l'agence publicitaire pour la promotion des ventes 2018-2022,
- l'adoption du concept publicitaire 2018-2022.

#### **4.4 Commission du marketing**

La commission du marketing prépare, en collaboration avec la gérance, la stratégie de marketing, les objectifs annuels ainsi que le budget du marketing à l'intention du comité. Elle analyse et approuve en outre les priorités et les plans de mesures proposés par la gérance. En 2018, la commission du marketing a lancé un appel d'offres auprès d'agences pour l'élaboration d'un nouveau concept marketing 2018-2022. Après avoir examiné cinq agences publicitaires, un jury de spécialistes a recommandé au comité d'octroyer le mandat à l'agence Tonic, à Brigue. Le comité a adopté la proposition.

En collaboration avec la gérance et l'agence publicitaire, la commission du marketing a préparé le nouveau site internet. Ce dernier, ainsi que les premières vidéos publiées sur les réseaux sociaux, ont été mis en ligne mi-décembre 2018. La nouvelle identité visuelle sera mise en œuvre début 2019.

La commission s'est en outre penchée sur les dossiers suivants :

- les décisions relatives aux demandes de sponsoring,
- le budget et les activités de marketing 2019.

#### **4.5 Commission de taxation**

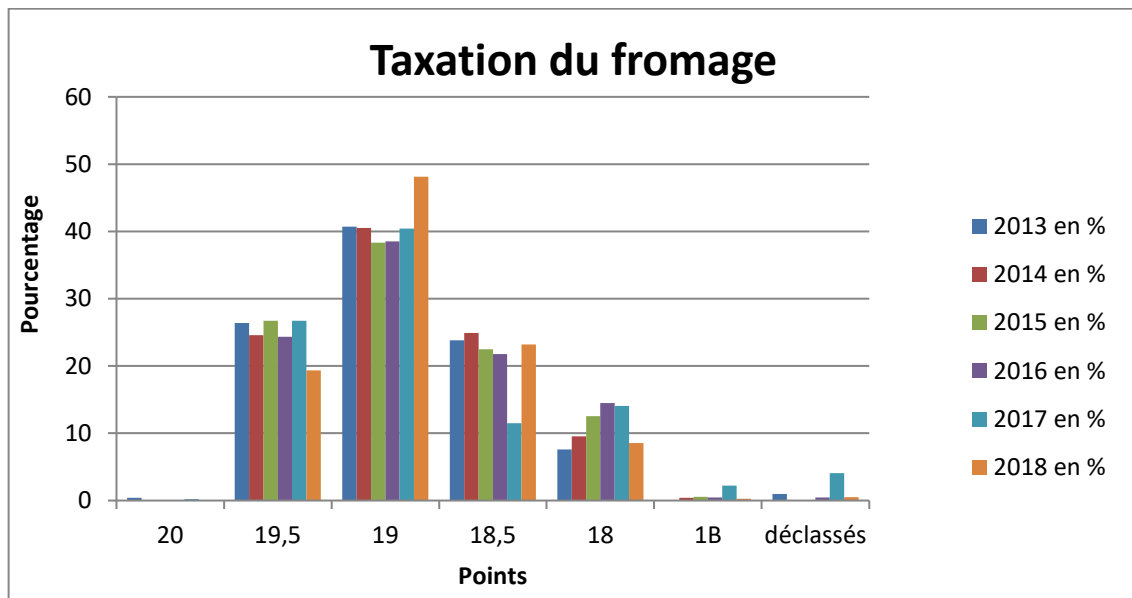
La commission de taxation, composée de spécialistes de la filière fromagère, a pour mandat l'évaluation qualitative des fromages. Les travaux de cette commission se fondent sur le cahier des charges et sur le règlement de taxation.

Chaque mois, la commission de taxation évalue la production fromagère soit dans les caves d'affinage d'ALPGOLD à Sierre, soit directement dans les caves des fromageries et des fromageries d'alpage. La commission a rédigé 615 rapports de taxation à l'intention des différentes fromageries et fromageries d'alpage.

Les résultats de l'évaluation qualitative ont été très bons : 99,24 % des fromages taxés ont été notés comme étant de première qualité, c'est-à-dire qu'ils ont obtenu 18 points et plus. La commission de taxation a dû attribuer la qualité 1B à 0,28 % des fromages et en déclasser 0,48 % en raison d'une qualité insuffisante.

En 2018, sur la base des résultats de taxation, le canton a versé 97 740.– francs de primes à la qualité aux fromageries et aux fromageries d'alpage.

Début 2019, l'interprofession décernera des certificats (étoiles d'or, d'argent ou de bronze) à 16 fromageries et à 29 fromageries d'alpage pour la qualité exceptionnelle de leur fromage pendant l'année 2018.



#### **4.6 Commission de recours**

Durant l'exercice sous revue, la commission de recours a dû traiter un cas résultant d'une taxation. Le recours a été accepté.

#### **4.7 Commission de gestion des quantités**

La commission de gestion des quantités élabore les bases de décision pour le comité quant aux quantités de référence et aux éventuels recours dans ce domaine. À la demande de la commission, le comité a traité et approuvé le règlement de gestion des quantités à l'intention de l'assemblée des délégués, ainsi que plusieurs propositions d'adaptation des quantités de référence.

#### **4.8 Guide des bonnes pratiques**

L'assemblée des délégués du 19 avril 2018 a adopté le « Guide des bonnes pratiques ». Le but de ce guide est de préserver l'authenticité du Raclette du Valais AOP et de continuer à entretenir le savoir-faire des acteurs responsables. Ce sont les qualités intrinsèques du produit qui font son authenticité et que l'interprofession transmet au final au consommateur. Le guide s'engage pour un procédé de fabrication éthique et de qualité du Raclette du Valais AOP. Il précise les prescriptions du cahier des charges en vigueur.



#### 4.9 **Succès aux Swiss Cheese Awards**

Lors du concours « Swiss Cheese Awards », qui s'est déroulé du 28 au 30 septembre 2018 à Lucerne, les fromageries valaisannes ont montré qu'elles répondent aux attentes élevées en matière de qualité et sont capables d'atteindre d'excellents résultats. Le jury a distingué le fromage « SIMPLON » de la fromagerie de Simplon-Village en lui attribuant le prix du meilleur Raclette du Valais AOP. La fromagerie de Lourtier a remporté la deuxième place pour son Raclette du Valais AOP « BAGNES 30 », et le Service de l'agriculture s'est classé au troisième rang avec le Raclette du Valais AOP « CHATEAUNEUF ».



Felix Arnold, fromager de Simplon-Dorf

Ces excellents résultats confirment le travail des fromageries valaisannes pour l'obtention d'une qualité élevée et constante du Raclette du Valais AOP.

L'IPR et le comité d'organisation de « Bagnes Capitale de la Raclette » ont proposé leur candidature commune pour l'organisation des Swiss Cheese Awards 2020. Fromarte leur a confié la réalisation du concours national des fromages. Celui-ci aura lieu du 17 au 20 septembre 2020 au Châble, dans le val de Bagnes.

#### 4.10 **Primes à la qualité pour 2019 à 2022**

Le Service de l'agriculture prévoyait de remplacer le système des primes cantonales à la qualité par un autre projet à partir de 2019. Après des discussions et des négociations approfondies, le Service de l'agriculture était prêt, en octobre 2018, à entrer en matière sur le système suivant de primes à la qualité pour 2019 à 2022 :

- Le système actuel de promotion de la qualité (taxation du fromage) doit être maintenu.
- Le canton verse pour les années 2019 à 2022 un montant annuel maximal de 100 000.– francs destiné aux primes à la qualité. Ce montant est versé sous réserve du paiement par l'interprofession d'un montant équivalent pour les primes à la qualité.

L'assemblée des délégués du 6 novembre 2018 a adopté à l'unanimité le nouveau système et augmenté le prix de la marque de caséine de 50 à 80 centimes dans le but de financer la contribution de l'IPR aux primes à la qualité.

Cette solution permet de disposer de 200 000.– francs (100 000.– du canton du Valais et 100 000.– de l'IPR) par an pour le paiement des primes à la qualité de 2019 à 2022.

#### 4.11 **Non-conformité / abus concernant le Raclette du Valais AOP**

Une importante tâche de l'interprofession est aussi de contrôler et de surveiller que le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Raclette du Valais AOP » soit respecté sur le marché. En 2018, l'interprofession a dû annoncer aux autorités compétentes (Organisme intercantonal de certification, Service de la consommation et affaires vétérinaires) 12 cas d'abus (tromperie du consommateur) ou de non-conformité (non-respect du cahier des charges).

## 5 CERTIFICATION AOP

L'IPR a continué de certifier fromageries, fromageries d'alpage et caves d'affinage en collaboration avec l'Organisme intercantonal de certification OIC. Fin 2018, les entreprises certifiées AOP se répartissaient comme suit :

- Fromageries : 25
- Fromageries d'alpage : 51
- Caves d'affinage : 5

## 6 MARKETING

### 6.1 Stratégie

L'une des tâches prioritaires de l'IPR est de présenter le Raclette du Valais AOP aux consommateurs suisses et valaisans ainsi qu'aux nombreux touristes qui viennent se reposer, jouir des paysages et découvrir la gastronomie de notre canton. C'est par une campagne de communication attrayante et une présence marquée aux points de vente, dans les manifestations et dans les médias, que l'IPR s'emploie à éveiller l'appétit des consommateurs pour le Raclette du Valais AOP et à améliorer la plus-value de cette spécialité fromagère pour l'ensemble de la branche.

Les mesures de promotion des ventes doivent également tenir compte du mode de consommation du fromage à raclette. En Suisse, environ 90 % du fromage à raclette est préparé en tranches, dans des poêlons. À l'étranger, il s'agit même de 100 %. Le mode de préparation traditionnel (une demi-meule mise à fondre devant un feu ouvert ou une autre source de chaleur) est surtout pratiqué en Valais.

Le comité de l'IPR a adopté les objectifs suivants pour la stratégie de marketing 2018 à 2022 :

- Le maintien et la promotion de la qualité du fromage, afin que les produits commercialisés correspondent aux informations communiquées par la publicité. La commercialisation du Raclette du Valais AOP doit être soutenue sur le marché national par une campagne de communication ciblée, authentique et sympathique.
- Faire redécouvrir aux consommateurs le Raclette du Valais AOP et ses spécificités au lait cru comme une spécialité fromagère du Valais de haute qualité, au goût unique, et produite dans des fromageries villageoises.
- La taxation régulière du fromage par une commission technique et l'adoption d'un guide des bonnes pratiques de fabrication jouent un rôle essentiel dans la stratégie de la qualité.
- La participation à des concours fromagers en Suisse et à l'étranger et l'organisation d'un concours à l'intérieur de l'interprofession.
- Le marketing de l'IPR doit soutenir les acteurs devant générer la valeur ajoutée sur le marché, afin que le Raclette du Valais AOP soit positionné dans le segment supérieur et que toute la branche en retire un profit à moyen terme.

- La marque « Raclette du Valais AOP » garantit :
  - une qualité élevée et une expérience gustative à part entière,
  - une spécialité fromagère authentique et traditionnelle,
  - une spécialité régionale,
  - un lien avec le canton et ses valeurs,
  - la conservation et l'entretien de l'espace rural en région de montagne,
  - des modes de production, de transformation et de commercialisation écologiques.
- L'intégration de la marque Valais pour tirer parti des synergies.
- La publicité doit permettre à l'ensemble de la branche de créer de la valeur par les moyens suivants :
  - renforcer l'image positive du Raclette du Valais AOP et asseoir la notoriété de la marque auprès des consommateurs,
  - rendre évident pour le consommateur le lien entre le slogan, la marque et le produit,
  - concentrer les mesures de communication sur le produit et sur la marque « Raclette du Valais AOP ».
- Marchés cibles : 1) Suisse, 2) Valais, 3) Europe (D, Benelux, F).
- Public cible : les personnes entre 30 et 55 ans à la tête d'un ménage.

## **6.2 Activités 2018**

### **6.2.1 Foires grand public**

L'IPR a participé à plusieurs foires nationales grand public afin de promouvoir les ventes de Raclette du Valais AOP. Le stand de vente et de dégustation de l'IPR était présent aux foires suivantes :

- BEA, Berne
- Goûts & Terroirs, Bulle
- OLMA, Saint-Gall
- Foire du Valais, Martigny
- Les Automnales, Genève
- Epicuria, Martigny
- SIAL, Paris

### **6.2.2 Événements**

Le Raclette du Valais AOP était aussi présent en tant que partenaire à plusieurs grandes manifestations. Les visiteurs des événements suivants, notamment, ont pu goûter cette délicieuse spécialité fromagère valaisanne :

- Courses internationales du Lauberhorn, Wengen
- Coupe du monde de snowboard, Veysonnaz
- Zermatt Unplugged, Zermatt
- Finale Nationale de la Race d'Hérens, Aproz
- Tour de Romandie, Sion
- Fête nationale à l'ambassade de Suisse à Rome
- Fête des 75 ans du SAB, Berne



Courses internationales du Lauberhorn, Wengen



Événement Raclette, Sunegga à Zermatt



Marché des fromages – Swiss Cheese Awards



« La raclette parfaite » diffusée sur la chaîne de télévision «Kabel eins »



Jubilé « 75 ans SAB », Berne



Événement «Alpinski » Les Marecottes



Omega European Masters, Crans-Montana



David Lewis découvre la vraie raclette à Bagnes



- Ordre de la Channe, chapitre « L'authentique Raclette du Valais AOP »
- Open Air Gampel
- PALP Festival, Martigny
- Swiss Cheese Awards, Lucerne
- Rally du Valais
- Inauguration du téléphérique 3S, Zermatt

L'IPR a été une partenaire importante d'autres événements cantonaux et nationaux.

### **6.2.3 Dégustations**

Par le biais de dégustations, l'IPR cherche à renforcer sa présence dans les points de vente afin de créer un lien direct avec les consommateurs. En 2018, elle a mené 100 journées de dégustation chez plusieurs grands distributeurs.

### **6.2.4 Communication**

Grâce à l'utilisation de plusieurs moyens de communication (campagne d'affiches, annonces, publiereportages, spots télévisés, réseaux sociaux, etc.), le Raclette du Valais a totalisé plus de 13 millions de contacts en 2018.

### **6.2.5 Promotion des exportations**

En 2018, l'IPR a reconduit, en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG, des activités publicitaires sur plusieurs marchés cibles, à savoir l'Allemagne, le BENELUX et la France. Malgré un environnement économique difficile pour les exportations, le bilan a été positif. En 2019, les mesures de promotion des ventes menées conjointement avec Switzerland Cheese Marketing AG dans les pays susmentionnés se poursuivront.



## **6.3 Étude de marché**

En 2018, l'IPR a mandaté le service du marketing de Swissmilk pour mener une étude de marché nationale représentative. Celle-ci visait à mieux connaître les consommatrices et consommateurs, c'est-à-dire les acheteuses et acheteurs potentiels de Raclette du Valais AOP et de comprendre les motifs d'achat de fromage à raclette. L'étude inclut des questions d'ordre général sur la consommation de fromage à raclette et des questions spécifiques sur le Raclette du Valais AOP.

L'étude a permis de dégager les informations suivantes :

Saisons de consommation :	En Valais, la raclette est consommée toute l'année. Dans le reste de la Suisse alémanique et romande, la consommation de raclette se concentre principalement sur les mois d'automne et d'hiver.
Occasions :	La raclette est consommée de préférence en famille et avec des amis.
Préparation :	90 % des personnes interrogées utilisent un four à raclette à poêlons.
Quantité de fromage achetée :	Le fromage à raclette est majoritairement (75 %) acheté sous forme de tranches préemballées ou de blocs. L'achat de meules entières ou de demi-meules est plutôt rare et concerne surtout le Valais.
Associations avec Raclette du Valais :	Convivialité / bonne ambiance entre amis Goût Tradition Authenticité Qualité

#### **6.4 Nouvelle identité visuelle**

Sur la base de la stratégie marketing 2018-2022 définie par le comité, des résultats de l'étude de marché 2018 et des propositions de l'agence publicitaire choisie, la commission du marketing a élaboré une nouvelle identité visuelle, qui a été adoptée par le comité de l'IPR.

Les objectifs de la campagne sont :

- le positionnement de la marque « Raclette du Valais AOP » sur le marché suisse et étranger,
- le positionnement du Raclette du Valais AOP comme un produit de caractère au goût marqué,
- l'association du produit avec les notions d'authenticité et de tradition,
- la transmission d'histoires et d'émotions en lien avec le fromage,
- l'intégration partielle de la marque « Valais ».

Les réseaux sociaux vont à l'avenir être de très grande importance pour la promotion des ventes de Raclette du Valais AOP. Des histoires pleines d'émotions autour du Raclette du Valais AOP et des habitants du canton du Valais doivent permettre d'atteindre une grande notoriété et d'augmenter les ventes. La nouvelle campagne doit refléter la philosophie de vie et les traits de caractère valaisans, ainsi que la joie de vivre, la tradition et l'authenticité.

## 7 PERSPECTIVES 2019

L'interprofession Raclette du Valais AOP se porte bien, mais elle ne peut pas se permettre de se reposer sur ses lauriers. Elle doit continuer de rester vigilante pour offrir à toute la filière des perspectives durables. Et ne pas oublier que son plus grand atout est le Raclette du Valais AOP et ses points forts – goût, qualité et image.

En 2019, l'IPR orientera ses activités sur les thèmes qui correspondent à ses visions à long terme.

- **Promotion des ventes.** Développement du nouveau site internet avec des moyens de communication modernes (réseaux sociaux) de 2018 à 2022, afin de prospecter encore plus intensément les marchés cibles avec les moyens financiers et les ressources disponibles.
- **Qualité.** Ces dernières années, la qualité du Raclette du Valais AOP et des spécialités fromagères a atteint un très haut niveau. Pour maintenir, voire augmenter ce niveau, le « Guide des bonnes pratiques », obligatoire pour tous les partenaires, doit contribuer à améliorer et à assurer durablement la qualité. L'augmentation conséquente des primes à la qualité doit permettre d'encourager les fabricants de Raclette du Valais AOP à produire du fromage répondant à un standard de qualité élevé.
- **Gestion des quantités.** Une adaptation optimale des stocks à la demande continuera d'être une tâche importante de l'interprofession, si la filière veut être armée face aux divers marchés et réaliser une bonne plus-value. La mise en place d'un système de surveillance du marché et l'introduction d'instruments de réglementation du marché doivent constituer une contribution essentielle à une gestion ciblée des quantités.
- **Valeur pour le consommateur.** Les produits du terroir avec une appellation d'origine protégée sont de plus en plus appréciés par les consommateurs. Il est donc important, pour préserver cette spécialité fromagère unique qu'est le Raclette du Valais AOP, que tous les membres de l'interprofession assurent une traçabilité totale aux stades de la production, de l'affinage et de la commercialisation.
- **Origine protégée.** Pour protéger les intérêts des membres de la branche, l'interprofession engagera toutes ses forces et les moyens à sa disposition pour que la protection de l'appellation d'origine « Raclette du Valais AOP » et de la marque, qui ont été déposées, soit garantie et que les cas de non-conformité soient sanctionnés.

Le Raclette du Valais AOP est unique, car il se démarque de la grande diversité de l'offre de fromages par une production artisanale et authentique. Le travail quotidien des producteurs de lait et des diverses fromageries est là pour l'attester. À chaque échelon de la transformation s'appliquent des procédures rigoureuses, où le travail manuel au sens large est indispensable pour la fabrication d'un produit noble, de la production du lait jusqu'aux caves d'affinage, où ont lieu des contrôles réguliers et où la longue expérience de l'affineur est requise, en passant par les fromageries, où le maître fromager met lui-même la main à la pâte. La filière doit promouvoir conjointement la croissance et la création de valeur. Elle doit prendre des mesures durables pour que le Raclette du Valais AOP et ses spécifications plaisent encore longtemps aux consommateurs.

#### **Interprofession Raclette du Valais AOP**



Thomas Egger  
Président



Urs Guntern  
Directeur

Conthey, mars 2019



## 8. ORGANISATION

### 8.1. Comité

Président : Egger Thomas, Visp

Vice-président : Baillifard Eddy, Bruson

Membres : Arnold Roman, Simplon-Village  
Eyholzer Ivan, Betten  
Guigoz Francis, Liddes  
Métrailler Frédéric  
Michellod Martin, Verbier  
Pannatier Marius, Evolène  
Stalder Max, Viège  
Walker Alexander, Bitsch

### 8.2. Gérance

Directeur: Guntern Urs

Adresse : Interprofession Raclette du Valais AOC  
Av. de la Gare 2  
Case postale 197  
1964 Conthey

Tél. 027 / 345 40 90  
info@raclette-du-valais.ch  
www.raclette-du-valais.ch

### 8.3. Organe de révision

Fiduciaire ACTIS SA, à Sion

### 8.4. Commissions

#### 8.4.1. **Commission d'information**

Egger Thomas, président de la commission, Visp  
Baillifard Eddy, Bruson  
Guntern Urs, Directeur

#### 8.4.2. **Commission du personnel**

Walker Alexander, président de la commission, Bitsch  
Egger Thomas, Steg  
Stalder Max, Viège

#### 8.4.3. **Commission du marketing**

Baillifard Eddy, président de la commission, Bruson  
Walker Alexander, vice-président, Bitsch  
Hauser Jonas, Brigade  
Métrailler Frédéric, Sierre  
Mudry Charles-André, Lens  
Guntern Urs, directeur  
Savioz Madeleine, Valais Wallis Promotion, invitée

**8.4.4. Commission de taxation**

Guigoz Francois, président de la commission, Liddes  
Probst Jean-Paul, chef-expert, représentant des affineurs, Uvrier  
Heinzmann Nikolaus, représentant des fromageries, Visperterminen  
Bützberger Urs, représentant des fromageries, Bitsch  
Tornay Etienne, représentant des producteurs de lait, Orsières

**Suppléants**

Gaudard Bernard, représentant des affineurs, Villeneuve  
Métrailler Michael, représentant des fromageries, Les Haudères  
Meyer Christoph, représentant des producteurs de lait, Tourtemagne

**8.4.5. Commission des recours**

Genoud Michel, président de la commission, Dorénaz  
Brügger Heribert, Turtmann  
Coppey Emmanuel, Orsières

**Suppléants**

Exquis Serge, Liddes  
Genoud Philippe, Grimentz

**8.5 Organisme de certification**

Organisme intercantonal de certification OIC, Lausanne

## 9. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS (état au 31.12.2018)

<u>Groupe</u>	<u>Membre</u>	<u>Délégués</u>
<b>Producteurs de lait</b> (20 délégués)	Fédération laitière valaisanne	Arnold Roman, Simplon-Village Bregy Herbert, Tourtemagne Constantin Jean-Luc, Ayent Coppey Emmanuel, Orsières Elmiger Thomas, Susten Exquis Serge, Fontaine Dessous Fellay Adrien, Versègeres Fort Gérard-Philippe, Isérables Genoud Philippe, Anniviers Hischier Hubert, Oberems Jost Hubert, Obergesteln Karlen Anton, Grengiols Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Evolène Ruckli Peter, Susten Tornay Benoît, Orsières Zimmermann Herold, Visperterminen
	OPU Aletsch-Goms	Eyholzer Ivan, Betten Imhof Beat, Birgisch
<hr/>		
<b>Fromagers</b> (20 délégués)	Arnold Walker SA	Bützberger Urs, Bitsch Walker Alexander, Bitsch
	Alpgold	Ammann Marcel, Tourtemagne Arnold Josef, Simplon-Village Brunner Richard, Eischoll Deslarzes Frédéric, Versegères Follonier Pierre-Joseph, Les Haudères Frossard Alain, Vollèges Guigoz Francis, Liddes Heinzmann Patrick, Visperterminen Imwinkelried Klaus, Obergesteln Jossi Heinz, Gluringen Michellod Martin, Verbier Pillet Stéphane, Vétroz Praz Stéphane, Saclentse Salamin Christian, Vissoie Seeberger Marcel, Kippel Tornay Etienne, Orsières Zumthurn Ernst, Grengiols
	S <sup>té</sup> d'économie alpestre du Valais romand	Morend François, Euseigne
Alpage Champoussin	---	

Alpage Er de Chermignon	---
Alpage d'Emaney	---
Alpage de Fracette/Torgon	---
Alpage de Méribé/Ferme de Champasse	---
Ferme les Lisets, Val d'Illiez	---

**Affineurs**  
10 délégués)

CREMO SA	Brinon Christophe, Villars-sur-Glâne Métrailler Frédéric, Sierre Niederhäuser Paul, Villars-sur-Glâne Pillonel Pascal, Sierre Stalder Max, Viège Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne Zürcher Marcel, Sierre Zwald Thomas, Villars-sur-Glâne
Alpage de Mondralèche	Mudry Charles-André, Lens
Fromagerie de Champsec	Baillifard Eddy, Bruson

## 10. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP (état au 31.12.2018)

### 10.1. Entreprises d'affinage

Alpgold, Sierre  
Arnold Walker AG, Bitsch  
Dorsaz Guido, Simplon-Village  
JMC SA, Bagnes  
CREMO SA, Sierre

### 10.2. Fromageries

Anniviers	Obergesteln
Augstbordkäserei Tourtemagne	Orsières
Ayent	Nendaz
Fromagerie de montagne bio Goms	Reckingen
Champsec-Bruson	Rhone Käserei, Glis
Etiez, Vollèges	Savièse
Grensiols	Service d'agriculture, Châteauneuf
Haudères	Simplon-Village
Hérémente	St-Martin
Isérables	Verbier
Lourtier	Visperterminen
Liddes	Walker Bergkäserei, Bitsch

### 10.3. Fromagerie à la ferme

Ferme des Trontières, Randogne

### 10.4. Fromageries d'alpage

Au d'Arbignon, Villette	La Pâle, Val d'Illiez
Ayroz-Flore, Conthey	La Peule, Orsières
Bachalpe, Leukerbad	La Pierre, Champéry
Balavaux, Isérables	Larschy, Susten
Bavon, Liddes	Lettaz, Liddes
Berroix, Champéry	Loveignoz, St-Martin
Binneralp, Binn	Malève, Dorènaz
Champsot 2, Morgins	Marais, Grimentz
Champsot 3, Morgins	Merdechon, Montana
Champoussin, Champoussin	Mille-Sex-Blance, Bruson
Chassoure, Mayens-de-Riddes	Moiry, St-Jean
Chaux, Lourtier	Mondralèche, Lens
Chaupalin, Val d'Illiez	Moosalpe, Törbel
Chemeuille, Evolène	Nava, Ayer
Colombire, Randogne	Pépinet, Randogne
Corbyre, Crans-Montana	Pointet, Vétroz
Du Cœur, Liddes	Serin, Ayent
Eison, St-Martin	Singlinaz, Ayer
Emaney, Martigny	Sorniot, Fully
Err de Lens, Lens	Randonnaz, Fully
Fesel, Gampel	Rouaz & Tounôt, Muraz
Fluhalpe, Leukerbad	Tanay, Miex
Ginals, Bürchen	Thyon, Vex
Jeur-Loz, Troistorrents	Tovassière, Val d'Illiez

Tsalan d'Arbaz, Crans-Montana  
Turtmantal, Turtmann

Zanfleuron/Sanetsch, Savièse

## 11. AFFILIATIONS

L'Interprofession « Raclette du Valais AOP » est membre des organisations suivantes :

- Association suisse des AOP-IGP, Berne
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Berne
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sierre
- Chambre valaisanne d'agriculture (CVA), Conthey

## 12 REMERCIEMENTS

Nous remercions la Loterie Romande pour le généreux soutien financier des mesures de promotion.







Interprofession Raclette du Valais AOP  
Avenue de la Gare 2  
Case postale 197  
1964 Conthey

Tél. 027 / 345 40 90  
info@raclette-du-valais.ch  
[www.raclette-du-valais.ch](http://www.raclette-du-valais.ch)