

En direct devant le Palais fédéral

Louis Schornoz. Le fromage à raclette du Valais met la vapeur. À la faveur d'une manifestation qui a fait sensation sur la Place fédérale, ses représentants ont présenté leurs atouts.

La grosse foule ne se sera pas fait prier pour se rapprocher des quatre stands de la manifestation: spécialement venus du Valais, des politiciens et politiciennes valaisans – autrement dit des «racleurs d'envergure», faisaient couler le fromage à qui mieux mieux. «Miss raclette», une vache de 665 kg, avait elle aussi fait le voyage: finalement la commission marketing du fromage valaisan ne souhaitait-elle pas donner le poids nécessaire à ses revendications? L'année dernière, les exigences de l'organisation avaient provoqué une forte résistance de la part de Raclette Suisse. Il en va bien entendu de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), comme pour bien d'autres denrées alimentaires. En juillet 1997 déjà, la Fédération laitière valaisanne avait déposé une demande d'inscription pour le «Raclette valaisan» auprès de la Confédération; 49 recours s'étaient dressés à son encontre. Leur principal reproche: la protection de l'appellation «raclette» vaudrait pour le fromage produit en Valais exclusivement.

Deux produits différents

Le président de la Fédération laitière valaisanne et conseiller national Maurice Chevrier a expliqué qu'on ne pouvait entrer en matière sur la coexistence des deux appellations avec l'argument que le fromage à raclette valaisan et le «Raclette suisse» seraient deux produits différents. La variante valaisanne est notamment un produit au lait non transformé, gras, alors

que celle produite entre autres par Cremo, Emmi ou Fromalp et vendue par les deux grands distributeurs Coop et Migros est principalement fabriquée à partir de lait pasteurisé, standardisé. D'autres différences existent dans la forme, les structures de production ou l'identification du fromage, les frais de production élevés. Les consommateurs ne sont pas suffisamment conscients des différences existant entre les deux fromages. Ils savent mettre l'appellation «raclette» en lien avec le Valais, même si le fromage correspondant n'y est pas produit. Cette confusion provient du fait que les fromagers établis hors du canton du Valais, des décennies durant, ont commercialisé leur produit au moyen de noms, notions ou images valaisannes.

Manque de dispositions

Un communiqué de presse publié récemment par la gérance de Raclette suisse critique le manque de dispositions à la négociation de la Fédération laitière valaisanne. L'interdiction de l'appellation Raclette à l'extérieur du canton du Valais pourrait s'avérer avantageuse pour la concurrence étrangère. Raclette suisse ne comprend pas non plus pourquoi, au vu de la forte demande dans les années 60, la Fédération laitière valaisanne avait mandaté des fromageries sises en dehors du canton pour produire du fromage à raclette: à l'heure actuelle, seul un fromage à raclette sur 10 est produit en Valais. Le Valais ne serait plus en mesure de satisfai-



Urs Guntern, vice-directeur de la Fédération laitière valaisanne.

re à la demande. Guy Bianco, directeur de la chambre d'agriculture du Valais soutient que, considérant une étude de l'Office fédéral de l'agriculture (Ofag), 69,9% des personnes interrogées associent la notion de raclette au canton du Valais. La Fédération romande des consommateurs soutient la revendication et confirme le fort rapprochement entre l'appellation ra-

clette et le canton du Valais. Que se passera-t-il si le rapport de force tourne en faveur du reste de la Suisse? «L'exemple de la feta nous a montré que la quantité ne joue aucun rôle dans la question des AOC. Nous pensons que notre dossier comporte suffisamment d'arguments solides pour que nous puissions garder l'appellation raclette pour nous», estime Guy Bianco.