

Tradition et

Deux mots comme leitmotiv de la présence valaisanne à Berne.

Ce que le Valais a de meilleur et de plus traditionnel, c'est le fromage et, bien sûr, le fromage à raclette.»

Cette évidence, la Commission pour la promotion du fromage valaisan a voulu la faire partager à la population bernoise et à tous les parlementaires fédéraux.

Profitant du lancement d'une campagne de communication sur le plan suisse, le Valais s'est déplacé en masse sur la place Fédérale et a offert la raclette à toutes les personnes se trouvant le 18 juin en face du Palais fédéral.

AOC au lieu de protestation

«Une présence agricole à Berne et plus encore sur la place Fédérale en face du Parlement se traduit généralement par des termes tels que revendication, manifestation, protestation. Le Valais agricole, par l'intermédiaire de sa commission pour la promotion du fromage, a voulu aujourd'hui faire rimer une présence agricole avec **qualité, authenticité, originalité et surtout avec AOC.**»

C'est en ces termes que M. Guy Bianco, président de la commission marketing du fromage du Valais a accueilli les nombreux journalistes présents à Berne.

Passion et communication

La passion des producteurs alliée à la confiance et au savoir-faire



Tour à tour, les parlementaires fédéraux ont saisi le couteau pour râcler le «Raclette».

visucom

leur a permis de réaliser des progrès considérables et surtout d'aborder les marchés avec une confiance nouvelle et des produits alliant tradition, modernité, qualité et traçabilité, a relevé M. Bianco. «*Mais faut-il encore les faire connaître!*»

Pour combler cette lacune, une campagne de communication a été préparée. Elle se déclinera sous forme d'affiches d'annonces, de brochures, de cartes postales et d'un site internet www.raclette-du-valais.ch (voir ci-contre).



Comme toute l'équipe valaisanne, Nelly et Monique ont eu du plaisir à faire déguster le «Raclette» aux parlementaires et à la population bernoise.



Les initiateurs de la manifestation (de gauche à droite): Erich Heynen (directeur de l'agence de publicité Visucom), Guy Bianco (président de la Commission marketing fromage du Valais), Urs Guntern (sous-directeur FLV) et Maurice Chevrier (président FLV et conseiller national).

cva

cva

passion

Raclette = AOC

M. Maurice Chevrier, président de la Fédération laitière valaisanne, organisme qui a déposé la demande AOC a démontré avec brio toutes les différences qui existent entre un Raclette du Valais et un fromage à raclette suisse.

«Ces différences entre les deux fromages ne sont malheureusement pas ou peu connues des consommateurs. Des enquêtes ont néanmoins montré que la majorité d'entre eux associent la dénomination «Raclette» avec le Valais et considèrent diverses marques de Raclette Suisse comme étant de production valaisanne, même si le fromage en question n'a pas été produit en Valais. Cette confusion provient du fait que les producteurs de fromage à raclette situés hors du Valais ont commercialisé pendant des décennies leur produit sous un nom valaisan et avec des images liées au Valais. L'incertitude des consommateurs est encore accentuée par le fait que, outre les marques, le mot de «Raclette» soit utilisé pour les deux variétés de fromage.»

Le Raclette appartient au Valais

M. Chevrier a rappelé que le nom de «Raclette» et la manière de fabriquer le fromage ont leur origine en Valais. Le Raclette est en effet connu en Valais depuis plus de quatre cents ans. Toutes les conditions semblent donc être remplies pour l'obtention de l'AOC, à savoir:

- des fondements historiques;



Convaincu, Maurice Chevrier, président de la FLV, fait découvrir les délices du «Raclette» au directeur de la CVA Guy Bianco.

le nouvelliste

- des méthodes traditionnelles de production;
- une relation forte au terroir;
- un territoire géographiquement limité;
- une association claire par le consommateur du terme Raclette avec le Valais.

Le conseiller national, en conclusion, s'est donc montré impatient, mais surtout confiant des futures décisions de l'Office fédéral de l'agriculture sur les différents recours déposés contre la demande de protection de l'appellation «Raclette» et «Raclette du Valais».

Teval

Communication fraîche et pleine d'humour

Pour faire mieux connaître aux consommateurs suisses la valeur et l'originalité de ses produits, la commission de marketing «Fromage du Valais» a confié à l'agence de publicité Visucom, à Brigue, une campagne de communication. De fait, cette campagne se présente de manière inhabituelle, avec fraîcheur, humour et un brin de provocation. Mais elle n'oublie pas les objectifs fixés, à savoir faire mieux connaître des valeurs traditionnelles et leurs enracinements dans une région, les liens avec la nature et l'authenticité.

Au contraire, c'est par des clins d'œil (la campagne aborde six sujets différents) qu'elle renvoie aux valeurs et conceptions fondamentales, sans passer par des clichés poussiéreux. La campagne est menée à l'échelle de tout le pays sur plusieurs fronts: affiches, annonces, brochures diverses, et autres moyens publicitaires (autocollants, set de tables, etc.) et par des pages sur l'internet, imaginatives et divertissantes. **Teval**

Deux produits différents

Le «Raclette du Valais» et le «Raclette Suisse» sont deux produits différents

	Raclette du Valais	Raclette Suisse
— Lait:	lait cru, teneur en matière grasse complète	majoritairement lait pasteurisé, standardisé
— Forme du fromage:	rond	rond ou carré
— Production:	fromageries artisanales	fromageries industrielles
— Coûts de production:	élevés, zone de montagne	bas, production industrielle
— Désignation:	provenance imprimée sur la croûte (Gomser, Bagnes, etc.)	Raclette Suisse



Dix-huit racleurs ont servi plus de 4000 raclettes sur la place Fédérale.

cva

Reflets d'une ambiance

Les coulisses de l'opération de charme «Raclette» vue par l'objectif de Michel Gratzl, journaliste au *Nouvelliste*.

Au-delà du volume de raclettes débitées ce jour-là — 4000 en deux heures et demie — et du nombre impressionnant de meules écoulées — 45 au total — ce qui restera de cette manifestation de charme exceptionnelle est, sans l'ombre d'un doute, l'ambiance sympathique régnant sur la place Fédérale.

Il est vrai que les Valaisans, lorsqu'ils sortent de leur canton, savent communiquer le plein de soleil, l'authenticité de leurs produits et la beauté de leur environnement.

Nul doute que les Bernois, venus en nombre, auront été conquis par ce partage «Raclette» et surtout tendrement amusés de goûter au délicieux fromage, servi



Adonis, la vedette brigoise de la nouvelle campagne de promotion en faveur du Raclette valaisan a séduit les enfants.

le nouvelliste



Racleur patenté, Bouby Antille s'applique, avec l'aide de son ami Fernand Mariétan, à satisfaire les appétits gourmands. Pour Jean-Michel Cina, après services rendus à la cause du Raclette, l'heure est venue de se désaltérer.

le nouvelliste

parfois par des parlementaires fédéraux.

Amusés aussi de voir leur président de la Confédération s'asseoir, en toute décontraction, avec les

responsables agricoles du Vieux-Pays et se délecter d'un Bagnes 98 d'Orsières, d'un Valais 65 de Tourtemagne et d'un Simplon.

AM

Mais où est donc Christophe ?

Absent de marque ce jour-là, le vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, le Valaisan Christophe Darbellay, n'a pas manqué de faire parler de lui. Mais où était-il donc? Tout de même, cet ardent défenseur du terroir ne pouvait pas se désintéresser du Raclette au lait cru. Seul et authentique fromage artisanal!

Renseignements pris, et indiscretions commises, on apprend que notre Christophe cantonal, comme tous ses collègues du reste, avait dû ronger son frein au bureau. Un devoir de réserve imposé par leur chef, en raison de la guerre féroce qui oppose la Fédération laitière du Valais et les membres de Raclette Suisse dans l'épineux dossier de l'AOC.

AM



«Eh salut!» Pascal Couchepin, coutumier du tutoiement, ne manque jamais une occasion de renouer avec ses compatriotes. Ici, Michel Balleys de Bourg-Saint-Pierre, avec lequel il a partagé les heures d'endurance d'un trekking dans l'Himalaya et Alphonse Jacquier, directeur de la Fédération laitière valaisanne, amusé par la scène.

le nouvelliste