

10 ans Interprofession « Raclette du Valais AOP »

2009 – 2019

Cette année, nous fêtons les 10 ans d'existence de l'Interprofession «Raclette du Valais AOP». Une décennie dans laquelle beaucoup de personnes et d'entreprises ont apporté leur contribution, ce qui distingue aujourd'hui notre association.

10 ans passent vite. Permettez-moi cependant de revenir sur ces années passées et d'avoir un bref aperçu de l'avenir du Raclette du Valais AOP.

En 1997, sous la conduite de la Fédération Laitière Valaisanne, une demande pour protéger les dénominations « Raclette » et « Raclette du Valais » pour notre canton, a été déposée auprès de l'OFAG. Après des années de confrontation juridiques au niveau national, le Tribunal fédéral a décidé, en date du 15 octobre 2007, de protéger l'appellation « Raclette du Valais / Walliser Raclette » pour le canton du Valais. L'appellation « Raclette » n'a pas pu être protégée car le Tribunal fédéral estimait que ce nom est utilisé pour un repas et ne pouvait donc pas être protégé.

Même si la dénomination « Raclette » n'a pas pu être protégée pour notre fromage, la décision du Tribunal fédéral de protéger « Raclette du Valais » a été le début du succès pour notre canton et pour notre économie laitière. Les longs débats juridiques ont permis d'obtenir une forte présence dans les médias nationaux et internationaux, ce qui a également fait beaucoup de publicité pour la spécialité de fromage valaisan.

Le 6 mars 2009 a été un jour historique pour la filière du fromage valaisan au lait cru. C'est à cette date, dans la salle du Grand Conseil à Sion, que l'Interprofession du « Raclette du Valais AOP », en tant que plate-forme commune de la filière valaisanne des fromages au lait cru, a été fondée. L'assemblée a nommé M. Wilhelm Schnyder, ancien Conseiller d'Etat, en tant que 1^{er} Président.

Les buts fixés lors de l'assemblée constitutive sont encore valables aujourd'hui :

- Protéger, préserver et promouvoir « Raclette du Valais AOP » en tant que spécialité fromagère valaisanne traditionnelle ;
- Promotion globale et gestion de l'offre ;
- Evaluation et promotion de la qualité ;
- Représentation des intérêts.

Je souhaite remercier toutes les personnes et organisations ainsi que les membres fondateurs qui ont été impliqués dans la création et le développement de l'IPR.

Après plusieurs mois de développement, l'Interprofession « Raclette du Valais AOP » a débuté ses activités en janvier 2010 avec à sa tête, M. Urs Guntern, premier directeur de l'organisation.

Durant la première année d'activité, l'IPR a essayé de positionner les spécialités de fromage valaisan sur le marché national par le biais de nombreuses informations médiatiques, dégustations, développement de matériel publicitaire, parrainage d'événements et participation à des foires publiques nationales.

En 2010, 16 fromageries, 1 fromagerie d'alpage et 1 affineur représentant une quantité totale de 800 tonnes, ont été certifiés pour la production et l'affinage de Raclette du Valais AOP. Dans l'intervalle, ce chiffre est monté à 25 fromageries, 51 fromageries d'alpage et 5 affineurs. En 2018, 1'916 tonnes de fromage ont été produites. En 9 ans, la quantité de fromage a pu être plus que doublée. Un bilan remarquable et la confirmation que notre spécialité de fromage s'est positionnée avec succès et est demandée sur un marché extrêmement concurrentiel.

En automne 2011, une nouvelle campagne publicitaire a été lancée au niveau national. Cette campagne s'appuie sur trois éléments visuels de base et sur un positionnement bien en vue de la marque « Raclette du Valais ». L'IPR a été la première interprofession à intégrer la marque « Valais » dans sa communication. Les principaux sujets de la campagne étaient les suivants :

- Authentique comme le pays ;
- Le sommet du goût ;
- Convivial comme le pays.

Avec l'accord entre la Suisse et l'Union Européenne sur la reconnaissance mutuelle de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) et de l'Indication Géographique Protégée (IGP) entrée en vigueur au 1^{er} décembre 2011, l'appellation « Raclette du Valais » est également protégée au niveau européen. C'est une chance supplémentaire pour positionner notre fromage sur le marché européen qui compte 350 millions de consommateurs.

En 2013, l'IPR a, en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing SA, effectué des activités publicitaires ciblées dans plusieurs marchés d'exportation, à savoir l'Allemagne, le Benelux et la France. Dans un contexte économique difficile pour les exportations, le bilan est positif, même s'il se situe encore à un modeste.

Lors de l'assemblée des délégués du 15 novembre 2013, une adaptation du cahier des charges « Raclette du Valais » sur plusieurs points ainsi que la modification de la dénomination AOC (appellation d'origine contrôlée) en AOP (appellation d'origine protégée) ont été adoptées. Cette modification était notamment importante pour l'exportation de fromage, car dans l'UE seule la dénomination « AOP » est utilisée.

En 2014, CREMO SA a repris les activités de la Fédération Laitière Valaisanne à Sierre et de ce fait a demandé à devenir membre de l'IPR.

Depuis le 1^{er} janvier 2015, CREMO SA, l'un des principaux transformateurs et distributeurs de produits laitiers en Suisse occidentale, est membre de notre organisation.

Le comité de l'Interprofession Raclette du Valais AOP (ci-après IPR) a mené une étude détaillée en 2016 dans le but d'analyser la situation de l'IPR et a décidé de formuler les recommandations suivantes concernant l'orientation stratégique pour les années 2016 à 2020 :

- Renforcer le Raclette du Valais AOP et le positionner comme une spécialité fromagère unique, rare, véritable et authentique.
- Marchés cibles : Suisse – Valais – Europe.
- Marketing : le Raclette du Valais AOP sera commercialisé avec une campagne de communication ciblée, authentique et sympathique.
- Quantité : pour les années à venir, la couverture du marché devrait être assurée.
- Primes de qualité canton du Valais : le paiement des primes de qualité cantonales est un outil décisif pour le maintien et la promotion d'une très bonne qualité de fromage. Cet outil doit impérativement être maintenu. L'IPR a pu assurer les primes de qualité actuelles pour les années 2019 à 2022 par le biais d'une convention avec le canton du Valais. Grâce à une décision de l'assemblée des délégués du 6 novembre 2018, ces primes pourront de plus être doublées grâce à des fonds propres.

L'assemblée ordinaire des délégués 2017 de l'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) s'est déroulée, pour la dernière fois sous la présidence de Monsieur Wilhelm Schnyder. Après 8 années couronnées de succès, le Président a remis les rênes d'une organisation financièrement saine à un comité partiellement renouvelé. L'assemblée m'a fait l'honneur et donné la responsabilité de gérer l'IPR en tant que nouveau président. Une tâche très excitante et stimulante.

Après un positionnement réussi de la marque « Raclette du Valais AOP » durant les 6 dernières années, le comité de l'IPR a décidé en 2017 de revoir les objectifs de marketing pour les années 2018-2022 et décidé de positionner la marque « Raclette du Valais AOP » comme suit :

La marque « Raclette du Valais AOP » garantit :

- Une qualité élevée et une expérience gustative particulière ;
- Une spécialité fromagère authentique et traditionnelle ;
- Une spécialité régionale ;
- Un lien avec le canton et ses valeurs ;
- Le maintien d'un paysage intact en région de montagne ;
- Des modes de production, de transformation et de commercialisation écologiques.

Durant l'année 2018, un nouveau concept marketing a été réalisé par le biais d'un concours auprès de différentes agences. Nous allons vous présenter le nouveau visuel lors de cette assemblée.

L'Association suisse des AOP-IGP a effectué en 2017 une étude de l'efficacité – globale et pour chaque produit – des produits AOP-IGP en Suisse. Les producteurs de fromage du Valais ont misé ces six dernières années sur la carte « AOP », car l'appellation d'origine protégée a contribué de manière décisive à l'amélioration de la qualité, à la commercialisation nationale et au positionnement de la spécialité «Raclette du Valais AOP».

Selon l'étude, le chiffre d'affaires du Raclette du Valais AOP a été doublé, aussi bien au départ de l'entreprise d'affinage que dans le commerce de détail, dans six ans. Entre 2010 et 2016, les ventes au détail de Raclette du Valais AOP sont passées de 21 à 47 millions de francs. Les ventes au détail ont encore augmenté ces deux dernières années en raison de l'augmentation de la production.

En comparaison de la moyenne suisse, l'interprofession Raclette du Valais AOP, vu ses moyens financiers limités, peut investir nettement moins dans la publicité que d'autres interprofessions. Le Raclette du Valais AOP a pu malgré tout se positionner avec succès sur le marché national au cours de ces dernières années.

Perspectives

Tout roule pour l'interprofession Raclette du Valais AOP, 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.

L'IPR orientera volontairement ses activités sur les thèmes qui correspondent à ses visions à long terme.

- **Promotion des ventes.** Lancement d'une nouvelle campagne de communication 2018-2022, afin de prospecter encore plus fortement et 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 de fabrication » 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 sera à l'avenir une tâche importante de l'interprofession si la filière veut être armée face aux différents 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 un cas spécial, en ce sens qu'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 dans les diverses fromageries sont là pour l'attester. À chaque échelon de la transformation s'appliquent des procédures rigoureuses, où le travail manuel de l'humain 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 plus-value. Elle doit prendre des mesures durables pour que le Raclette du Valais AOP et ses spécifications plaisent encore longtemps aux consommateurs.

Je remercie tous ceux qui, en 2009 ont cru en l'interprofession et à ses avantages pour la filière et tous ceux qui ont contribué au succès de notre spécialité de fromage et qui nous soutiendront encore à l'avenir.

Thomas Egger
Président

Conthey, 18.04.2019