

15 ans de l'Interprofession « Raclette du Valais AOP »

2009 – 2024

Introduction

Cette année, nous fêtons les 15 ans d'existence de l'Interprofession « Raclette du Valais AOP ». 15 ans durant lesquelles beaucoup de personnes et d'entreprises ont apporté leur contribution, ce qui distingue aujourd'hui notre association.

L'histoire du Raclette du Valais AOP

Permettez-moi de revenir brièvement sur l'histoire du fromage valaisan et plus particulièrement du Raclette du Valais AOP. Les jalons historiques suivants sont notamment connus :

- La production de fromage en Valais est attestée depuis le 4^{ème} siècle avant Jésus-Christ.
- À l'époque romaine, le fromage d'alpage valaisan était réputé.
- Entre le 14^{ème} et le 19^{ème} siècle, le fromage a souvent été utilisé en Valais comme moyen de paiement, comme rémunération du travail ou comme produit d'exportation.
- En 1574, Gaspar Ambüehl, un pharmacien de Sion, a décrit pour la première fois dans une lettre la manière de faire fondre le fromage en Valais.
- Le nom "Raclette" a été utilisé en 1874 dans le livre "De Schwytz à Schwytz par Sion" d'Eugène Rambert pour désigner le fromage de ce même nom.
- En 1909, la raclette a été désignée comme "mets national" lors de l'exposition cantonale de Sion.

Il existe donc suffisamment de documents historiques qui prouvent qui a inventé la "raclette".

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 et international, le Tribunal fédéral a décidé, en date du 15 octobre 2007, de protéger l'appellation « Raclette du Valais » / « Walliser Raclette ». L'appellation « Raclette » n'a pas été 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, la décision du Tribunal fédéral de protéger « Raclette du Valais » a été le début d'une histoire à 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 engendré beaucoup de publicité pour la spécialité fromagère valaisanne.

L'histoire de notre fromage est vieille de plusieurs centaines d'années. En revanche, notre Interprofession est encore très jeune. C'est avec plaisir que je vous propose une rétrospective des 15 ans d'existence de notre organisation et un aperçu des défis futurs du Raclette du Valais AOP.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP

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 « 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 le « 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.

Après une période de mise en place de plusieurs mois, l'Interprofession « Raclette du Valais AOP » a débuté ses activités en janvier 2010. Depuis cette date, j'ai le plaisir de diriger le secrétariat.

Déjà durant la première année d'activité, l'IPR a essayé de positionner les spécialités fromagères valaisannes sur le marché national par le biais de nombreux communiqués aux médias, dégustations, développement de matériel publicitaire, sponsoring d'événements et participation à des foires nationales grand public.

En automne 2011, la première campagne publicitaire a été lancée au niveau national lors de laquelle la marque « Raclette du Valais AOP » a été placée de manière bien visible sur le territoire. L'IPR a été la première Interprofession agricole à intégrer la marque « Valais » dans sa communication. Au cours des années suivantes, les campagnes ont été adaptées à plusieurs reprises à l'évolution du marché et aux exigences des consommateurs. Actuellement, la Raclette du Valais AOP utilise le

L'ORIGINAL.

slogan "L'original." pour montrer que la véritable et savoureuse raclette provient du Valais. Bien que notre organisation dispose de moyens financiers nettement inférieurs à ceux d'autres Interprofessions fromagères, il a néanmoins été possible, grâce à des activités publicitaires ciblées, focalisées et attrayantes, de positionner le Raclette du Valais AOP avec succès sur le marché national et d'augmenter les ventes au cours de ces dernières années.

Avec l'accord bilatéral entre la Suisse et l'Union Européenne sur la reconnaissance mutuelle de l'appellation d'origine contrôlée 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 pour la première fois, 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 reste faible en termes de volume.

Lors d'une assemblée extraordinaire des délégués en novembre 2013, il a été décidé pour la première fois d'adapter le cahier des charges de « Raclette du Valais AOP » et par la même occasion de changer la désignation "AOC" (appellation d'origine contrôlée) en "AOP" (appellation d'origine protégée). Cette modification était notamment importante pour l'exportation de fromage, car dans l'UE seule la dénomination « AOP » est utilisée. Entre-temps, le cahier des charges a été adapté à plusieurs reprises pour tenir compte des progrès techniques, sans toutefois s'écarter de la méthode de production traditionnelle et de la fabrication des fromages au lait cru.

En 2010, 16 fromageries, 1 fromagerie d'alpage et 1 affineur ont produit et commercialisé 800 tonnes de Raclette du Valais AOP. Dans l'intervalle, le nombre d'entreprises certifiées a évolué. Nous comptons désormais 27 fromageries, 55 fromageries d'alpage et 5 affineurs. En 2023, plus de 2000 tonnes de Raclette du Valais AOP ont été produites. En 15 ans, la quantité de fromage a pu être plus que doublée ; un bilan remarquable et la confirmation que notre spécialité fromagère s'est positionnée avec succès et est demandée sur un marché extrêmement concurrentiel.

Les structures des fromageries et des producteurs de lait valaisans ont énormément changé ces dernières années. Il y a eu des fusions de fromageries, certaines fromageries ont été rénovées afin de répondre aux exigences techniques et hygiéniques accrues. Rien qu'au cours des trois dernières années, six nouvelles fromageries ont été construites et deux nouvelles constructions de fromageries sont en cours de planification. La fromagerie Augstbord de Tourtemagne, qui est l'une des plus grandes fromageries de Raclette du Valais AOP, sera entièrement rénovée et transformée cette année. Depuis 2018, le canton du Valais a investi 21 millions de

L'ORIGINAL.

francs de subventions et 8,5 millions de francs de crédits agricoles dans la rénovation et la construction de nouvelles fromageries. Ces investissements montrent à eux seuls que le canton croit lui aussi à un avenir positif pour les fromages valaisans au lait cru et le domaine de l'économie laitière. Avec le soutien financier du canton et de la Confédération, des investissements bruts estimés à 40 millions de francs ont été réalisés ces dernières années dans la production de fromage au lait cru valaisan.

Un grand remaniement structurel a également eu lieu auprès des producteurs de lait. Le nombre d'exploitations a certes diminué, mais les exploitations individuelles se sont agrandies, ce qui a permis de maintenir, voire d'augmenter légèrement, la quantité totale de lait pour la production de Raclette du Valais AOP au cours des dernières années. En outre, d'anciens producteurs de lait industriel se sont reconvertis dans la production de lait sans ensilage et livrent désormais leur lait à des fromageries artisanales. L'évolution des structures montre que la production laitière pour la transformation en Raclette du Valais AOP est intéressante et génère une valeur ajoutée raisonnable pour les paysans.

Depuis 2016, le comité décide tous les quatre ans de l'orientation stratégique, la stratégie marketing et du plan financier pluriannuel de Raclette du Valais AOP. Ces instruments de gestion importants ont largement contribué à ce que l'IPR s'adapte aux exigences toujours changeantes du marché et des consommateurs et puisse travailler avec une base financière saine.

L'assemblée ordinaire des délégués de 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 a élu Thomas Egger comme nouveau président. Cela fait maintenant 7 ans que Thomas Egger dirige stratégiquement l'Interprofession. Grâce à son vaste réseau national, à ses excellentes connaissances de l'agriculture de montagne et à ses compétences de direction orientées vers l'avenir, il a largement contribué à l'évolution positive de l'IPR au cours des dernières années. Il mérite les remerciements de toute la branche pour son grand engagement et son dévouement.

Grâce à l'introduction de prix indicatifs pour la vente directe et à des informations ciblées sur les adaptations de prix nécessaires auprès des principaux acteurs du commerce de détail, l'IPR a pu contribuer de manière significative à l'augmentation de la valeur ajoutée du Raclette du Valais AOP et des autres fromages au lait cru valaisans en l'augmentant de plusieurs millions de francs. On estime que le chiffre d'affaires annuel aujourd'hui généré par le Raclette du Valais AOP, jusqu'au consommateur final, s'élève à 50 millions de francs.

La production de Raclette du Valais AOP permet aujourd'hui, selon la structure et la taille de la fromagerie, d'obtenir un prix du lait à la production compris entre 80

L'ORIGINAL.

centimes et un franc par kilogramme de lait. En comparaison avec d'autres variétés de fromage, ce prix se situe donc dans le segment supérieur. En raison de l'augmentation massive des coûts de production au cours des dernières années, il est important de pouvoir générer un prix du lait intéressant afin de maintenir la quantité de lait et la fabrication de fromage dans les régions de montagne.

Entre-temps, la Raclette du Valais AOP a été inscrite sur la liste du patrimoine culinaire suisse au niveau national et sur la liste du patrimoine culturel immatériel en Valais. Les inscriptions sur les listes mentionnées peuvent également être considérées comme un succès de l'Interprofession.

En 2013, l'Office fédéral de l'agriculture a chargé l'IPR de développer des cultures spécifiques sa variété. En collaboration avec l'institut de recherche Agroscope, plusieurs années de travail intensif et d'innombrables tests ont permis de trouver des cultures fromagères adaptées au Raclette du Valais AOP. En 2023, de grands tests pratiques ont été réalisés dans les fromageries valaisannes avec les nouvelles cultures spécifiques RDV200 et RDV300. Ces tests ont été répétés durant l'hiver 2023/2024 afin d'acquérir davantage d'expérience avec ces cultures. Les tests se sont déroulés avec succès, de sorte que les nouvelles cultures pourront probablement être introduites progressivement dans les fromageries à partir de l'automne 2024. L'objectif est que toutes les fromageries et fromageries d'alpage certifiées AOP utilisent ces cultures d'ici fin 2026.

Perspectives

Afin de pouvoir répondre aux visions et aux défis à long terme de l'Interprofession, notre organisation axera principalement ses activités sur les sujets suivants, en tenant également compte de l'évolution économique générale.

- **Promotion des ventes** : développement et renforcement des mesures publicitaires et mise en œuvre de la stratégie de marketing 2024-2028 ;
- **Qualité** : évaluation régulière et rigoureuse de la qualité du Raclette du Valais AOP ;
- **Gestion des quantités** : adaptation optimale de la production et des stocks à la demande ;
- **Valeur pour les consommateurs** : Traçabilité, environnement/durabilité & bien-être animal ;
- **Protection de l'origine** : protection de l'appellation d'origine contrôlée "Raclette du Valais AOP" et répression des abus ;
- **Cultures fromagères spécifiques aux variétés** : continuation du développement et introduction des cultures fromagères spécifiques dans les fromageries et, à partir de 2026, également dans les fromageries d'alpage ;
- **Digitalisation** : allocation des ressources et amélioration des prestations pour les membres de la branche.



L'ORIGINAL.

L'Interprofession du Raclette du Valais AOP est sur la bonne voie, mais ne doit pas se reposer sur ses lauriers. Elle doit rester vigilante afin d'offrir des perspectives durables à l'ensemble de la filière. Elle ne doit pas oublier que son plus grand atout est le Raclette du Valais AOP et ses caractéristiques de goût, de qualité, d'originalité ainsi que son image.

Je remercie tous ceux qui, en 2009 ont cru en l'Interprofession et à son utilité pour la filière, mais aussi tous ceux qui ont contribué au succès de notre spécialité fromagère et qui nous soutiendront encore à l'avenir.

Urs Guntern
Directeur IPR

Conthey, le 23.04.2024