

## Interprofession Raclette du Valais AOP

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*Alpage « La-Pâle »*

## **Un fromage d'alpage d'excellente qualité**

Ces dernières années, l'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) a régulièrement décerné une étoile d'or à l'alpage « La-Pâle » pour la qualité de son fromage. La famille de Serge Mariétan, qui exploite cet alpage situé sur le territoire de la commune de Val d'Illiez, a fabriqué un produit d'excellente qualité cet été. La commission de taxation a ainsi attribué à leur fromage d'alpage la note maximale de 20 points. Thomas Egger, conseiller national et président de l'interprofession, et Urs Guntern, directeur de cette dernière, ont saisi l'occasion pour rencontrer la famille Mariétan et lui transmettre leurs félicitations pour son travail exceptionnel.

Fabriquer un fromage d'alpage est un procédé long et complexe, qui exige beaucoup de doigté et une grande expérience. Le lait cru, ce produit frais au goût intense, est transformé sur place, immédiatement après la traite. C'est le début d'un long processus demandant force, attention et savoir-faire. Car chaque geste influence le caractère unique et la qualité du fromage d'alpage.

Des centaines d'espèces d'herbes, une eau cristalline et l'air frais des montagnes font du fromage d'alpage une expérience qui fait vibrer bien plus que les papilles. Le fromage d'alpage contient une part élevée de précieux acides gras insaturés, qui ont un effet bénéfique sur le système cardiovasculaire. La fabrication de fromage d'alpage apporte aussi une précieuse contribution à la nature. En exploitant les alpages, on apporte certes une plus-value aux humains, mais aussi une contribution durable à la biodiversité des pâturages.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) s'attache depuis des années à promouvoir une production axée sur la qualité auprès des fromageries et fromageries d'alpage certifiées AOP. Son but est de diffuser les valeurs de cette spécialité fromagère valaisanne auprès des consommateurs : tradition, caractère naturel, régionalisme et qualité. Elle vise aussi à assurer une grande valeur ajoutée aux producteurs. Une commission de taxation composée de spécialistes choisis par l'interprofession évalue régulièrement la qualité des fromages sur la base d'un règlement strict. Elle juge les produits sur leur aspect extérieur, leur ouverture, leur pâte, leur goût et leur odeur. Seuls les fromages obtenant un total d'au moins 18 points sur 20 sont autorisés à être commercialisés sous le label « Raclette du Valais AOP ».

Le Raclette du Valais AOP étant un produit naturel, il est très difficile d'obtenir le nombre de points maximal lors de la taxation. Le score maximal de 20 points a été attribué à un fromage d'alpage valaisan pour la dernière fois en 2017. L'alpage « La-Pâle » a obtenu la certification pour la production de Raclette du Valais AOP en 2016. Depuis, la commission de taxation lui a régulièrement attribué 19 ou 19,5 points. Les efforts continus de la famille Mariétan pour fabriquer un bon fromage d'alpage ont porté leurs fruits : la commission de taxation a aujourd'hui attribué la note maximale à chacun des critères d'évaluation. La preuve que les fromageries d'alpage aussi peuvent créer un fromage d'exception, malgré des conditions de production plus difficiles.

La famille Mariétan exploite l'alpage « La-Pâle », situé sur le territoire de la commune de Val d'Illiez, depuis 2013. Durant 120 jours, de juin à septembre, 32 vaches passent la belle saison à 1500 mètres d'altitude et produisent chaque jour un lait d'alpage frais, sain et au goût parfumé. La famille Mariétan transforme ce lait en 7 tonnes de Raclette du Valais AOP, en tomme et en sérac. Serge Mariétan et ses fils Julien et Nicolas se chargent de la production et de l'affinage du fromage. La commercialisation se fait en grande partie en vente directe, ainsi que dans le magasin « La

Cavagne » à Troistorrents. L'organisation agricole « La Cavagne », dont Serge Mariétan est président-fondateur, a pour mission de commercialiser les produits agricoles du Val d'Illeiz.

Thomas Egger, conseiller national et président de l'interprofession, et Urs Guntern, directeur de cette dernière, ont saisi l'occasion de cette évaluation qualitative pour rencontrer la famille Mariétan et la féliciter pour l'excellente qualité de son fromage. « La famille Mariétan démontre de manière exemplaire l'excellence dont est capable l'économie alpestre valaisanne », a déclaré Thomas Egger.

Conthey, le 13 septembre 2019

**Renseignements** : Urs Guntern, directeur de l'IPR (079 / 418 78 72)