

Interprofession Raclette du Valais AOP

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Distinctions pour l'excellente qualité du fromage**

**Chaque année, l'interprofession récompense les fromageries et les fromageries d'alpage ayant fabriqué des fromages qui se démarquent par leur qualité. Les fromageries et fromageries d'alpage, qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus sur un maximum de 20 points au cours de l'année ou de la saison d'estivage, sont récompensées. Ainsi 19 fromageries et 37 fromageries d'alpage se sont vu décerner les distinctions. L'alpage Loveignoz a reçu le maximum de points lors des deux taxations. La fromagerie Simplon-Dorf et la Fluhalde ont chacune obtenu 20 points dans une des taxations des fromages.**

Une commission d'experts en fromages juge mensuellement la qualité des fromages en fonction des critères suivants : aspect extérieur, ouverture, pâte, goût et odeur. Seuls les fromages ayant obtenu 18 points sur un maximum de 20 points à la taxation sont classés dans la qualité 1A et peuvent être commercialisés avec l'appellation d'origine protégée "Raclette du Valais AOP".

Les fromageries et fromageries d'alpage, qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus au cours de l'année ou de la saison d'estivage, sont récompensées par l'interprofession Raclette du Valais AOP avec une étoile de bronze (18,8 - 18,99 points), une étoile d'argent (19,00 - 19,19 points) ou une étoile d'or (à partir de 19,20 points).

L'interprofession Raclette du Valais AOP peut décerner pour l'année 2022 les étoiles d'or, d'argent et de bronze à 19 fromageries et 37 fromageries d'alpage pour récompenser la qualité exceptionnelle de leurs produits. Leur grand nombre atteste du très haut niveau de qualité qu'ont atteint les fromageries certifiées AOP. Les fromageries d'alpage Loveignoz et Fluhalde, ainsi que la fromagerie de Simplon-Dorf, se sont particulièrement distinguées. La commission de taxation a attribué le maximum de points lors de deux taxations à l'alpage de Loveignoz et respectivement une fois à Fluhalde et à la fromagerie de Simplon-Dorf.

L'interprofession „Raclette du Valais AOP“ place la qualité en première priorité. La qualité et le personnel motivé dans les fromageries et fromageries d'alpages assurent à long terme le succès de cette spécialité fromagère valaisanne. L'interprofession mise sur le meilleur lait cru valaisan, une production certifiée et des règles de qualité très strictes pour sensibiliser le consommateur averti aux valeurs comme la tradition, le caractère naturel des fromages et une plus-value adaptée pour le producteur. Toutes les étapes depuis la production du lait, la fabrication des fromages et l'affinage sont contrôlées pour répondre à des exigences très sévères. Seuls les fromages à raclette valaisans de première qualité arrivent sur le marché.

L'interprofession félicite toutes les fromageries et fromageries d'alpages mises à l'honneur pour la production et l'affinage remarquables de leurs fromages, au goût savoureux et corsé.

Sierre, 22 décembre 2022

Renseignements :

- Urs Guntern, Directeur de l'IPR (079 / 418 78 72)

Annexes : Distinctions pour une bonne qualité des fromages 2022

## Raclette du Valais AOP

# Distinctions pour l'excellente qualité du fromage

Chaque année, l'interprofession récompense les fromageries ayant fabriqué des fromages qui se démarquent par leur qualité. Les fromageries, qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus sur un maximum de 20 points au cours de l'année, sont récompensées.

L'interprofession Raclette du Valais AOP félicite toutes les fromageries et fromageries d'alpages mises à l'honneur pour la production et l'affinage remarquables de leurs fromages, au goût savoureux et corsé.

FROMAGERIE	APPELLATION	ETOILE D'OR POINTS	ETOILE D'ARGENT POINTS	ETOILE DE BRONZE POINTS
Visperterminen	HEIDA	19.29		
Ferme de Lisats	DENTS DU MIDI 1	19.23		
Verbier	BAGNES 1	19.21		
Lourtier	BAGNES 30	19.20		
Simplon-Dorf	SIMPLON		19.17	
Champsec	BAGNES 25		19.14	
Walker Bergkäserei	GOMSER 1		19.14	
Étiez	BAGNES 98		19.11	
Arbaz - La Fermette	ARBAZ		19.07	
Anniviers	ANNIVIERS		19.04	
Orsières	ORSIERES		19.00	
Liddes	BAGNES 4		19.08	
Haudères	HAUDERES			18.99
Ayent	AYENT			18.98
Reckingen	GOMSER 32			18.88
Nendaz	NENDAZ			18.87
Isérables	ISERABLES			18.86
Hérémente	DIXENCE			18.82
Augstbordkäserei	WALLIS 65			18.81

## Raclette du Valais AOP

# Distinctions pour l'excellente qualité du fromage

Chaque année, l'interprofession récompense les fromageries d'alpage ayant fabriqué des fromages qui se démarquent par leur qualité. Les et fromageries d'alpage, qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus sur un maximum de 20 points au cours de la saison d'estivage, sont récompensées.

L'interprofession Raclette du Valais AOP félicite toutes les fromageries d'alpages mises à l'honneur pour la production et l'affinage remarquables de leurs fromages, au goût savoureux et corsé.

FROMAGERIE D'ALPAGE	APPELLATION	ETOILE D'OR POINTS	ETOILE D'ARGENT POINTS	ETOILE DE BRONZE POINTS
Loveignoz	LOVEIGNOZ	20.00		
Fluhalpe	FLUHALP	19.73		
Bavon	BAVON	19.50		
Binneralp	BINNERALP	19.50		
Champsot	CHAMPSOT	19.50		
Chaux	CHAUX	19.50		
Corbyre	CORBYRE	19.50		
La Pâle	LA-PALE	19.50		
Pointet	POINTET	19.50		
Emaney	EMANEY	19.34		
Champoussin	CHAMPOUSSIN	19.32		
Tanay	TANAY	19.31		
Le Lein	LE LEIN	19.26		
Peule	PEULE	19.25		
Thyon	THYON	19.24		
Malève	MALEVE	19.21		
Bochasses	DENTS DU MIDI 10		19.18	
Rouaz	ROUAZ		19.18	
Berroix	DENTS DU MIDI 36		19.14	
Err de Lens	ERR DE LENS		19.10	
Randonnaz - Sorniot	RANDONNAZ / SORNIOT		19.06	
Tovassière	DENTS DU MIDI 17		19.06	
Merdechon	MERDECHON		19.02	
Coeur	COEUR		19.00	
Eison	EISON		19.00	
Lapisa	DENTS DU MIDI 31		19.00	
Larschy	LARSCHY		19.00	
Lettaz	LETTAZ		19.00	
Moiry	MOIRY		19.00	
Moosalpe	MOOSALPE		19.00	
Orzival	ORZIVAL		19.00	
Pépinet	PEPINET		19.00	
Serin	SERIN		19.00	
Le Pont	DENTS DU MIDI 30			18.94
Combyre	COMBYRE			18.88
Mondraleche	MONDRALECHE			18.84
Jeur-Loz	JEUR-LOZ			18.82