



# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2021

**RACLETTE  
DU VALAIS** 

L'ORIGINAL.



RACLETTE  
DU VALAIS

RACLETTE  
DU VALAIS

# SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION</b>	<b>4</b>	<b>7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS</b>	<b>15</b>
<b>2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE</b>	<b>5</b>	<b>8. PERSPECTIVES 2021</b>	<b>16</b>
2.1 Production de lait	5	<b>9. ORGANISATION</b>	<b>17</b>
2.2 Production de fromage	5	9.1. Comité	17
2.3 Hausse des exportations de fromage suisse	5	9.2. Gérance	17
2.4 Marché du lait	5	9.3. Organe de révision	17
<b>3. PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP</b>	<b>7</b>	9.4. Commissions	17
3.1 Hausse de la production chez Raclette du Valais AOP	7	9.5. Organisme de certification	17
3.2 Qualité	7	<b>10. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS</b>	<b>18</b>
3.3 Prix du lait	7	<b>11. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP</b>	<b>20</b>
<b>4. INTERPROFESSION «RACLETTE DU VALAIS AOP»</b>	<b>8</b>	<b>12. AFFILIATIONS</b>	<b>22</b>
4.1 Assemblée des délégués du 18 novembre 2021	8	<b>13. REMERCIEMENTS</b>	<b>22</b>
4.2 Amélioration de la valeur ajoutée	8		
4.3 Comité de l'IPR	9		
4.4 Commission du marketing	9		
4.5 Commission de taxation	9		
4.6 Commission de recours	9		
4.7 Commission de gestion des quantités	9		
4.8 Cultures spécifiques pour le Raclette du Valais AOP	9		
4.9 Non-conformité / abus concernant le Raclette du Valais AOP	10		
4.10 Nouvelle fromagerie de Grenchjols	10		
<b>5. CERTIFICATION AOP</b>	<b>11</b>		
<b>6. MARKETING</b>	<b>12</b>		
6.1 Stratégie	12		
6.2 Activités 2021	12		
6.2.1 Foires grand public	12		
6.2.2 Événements	13		
6.2.3 Dégustations	13		
6.2.4 Communication	13		
6.2.5 Promotion des exportations	13		



# 1. INTRODUCTION

Dans le secteur de l'agriculture, l'année 2021 restera dans tous les esprits, notamment à cause des mauvaises conditions météorologiques et des conséquences de la pandémie de coronavirus. L'important gel des sols et l'infestation d'oïdium en été ont eu des conséquences dévastatrices dans le Valais, sur la récolte d'abricots et les vendanges. Contrairement au marché des fruits et légumes, après 2020, le secteur suisse du fromage, également marqué par la pandémie en 2021, a pu profiter d'une tendance de consommation axée sur les produits naturels, la production artisanale et la tradition. Dans le pays comme à l'exportation, la consommation de fromage suisse a augmenté. Heureusement, le Raclette du Valais AOP a de même bénéficié de cette orientation positive du marché.

Près de dix millions de nuitées sont générées tous les ans dans l'hôtellerie et la parahôtellerie (résidences secondaires) valaisannes. Le Valais est la destination touristique par excellence. Nos hôtes apprécient les paysages exceptionnels, la variété des loisirs proposés, ainsi que les traditions et particularités valaisannes. L'expérience culinaire fait aussi partie de l'offre touristique. Les touristes ne viennent pas dans le Valais pour manger de la saucisse à rôtir ou de la choucroute. Ils veulent découvrir et savourer les spécialités valaisannes. Notre fromage, notamment le Raclette du Valais, en fait partie. Les produits comme le Raclette, le Pain de seigle ou la viande séchée participent de l'identité du Valais et sont des éléments fondamentaux de cette expérience culinaire, pour nous, habitantes et habitants du Valais, comme pour nos hôtes. Alors mettons tout en œuvre pour proposer aussi cette gastronomie aux visiteurs et visiteuses de notre canton.

Le fromage valaisan est un incontournable du petit-déjeuner dans les hôtels du Valais, mais aussi des cuisines des collectivités, comme les hôpitaux ou les écoles. Le fait que les restaurants valaisans proposent du Raclette du Valais AOP relève bien sûr de l'évidence. La clientèle est tout à fait prête à payer un peu plus cher pour cette expérience culinaire. Mais il faut pour cela lui fournir les informations adéquates. Le personnel de service des restaurants doit donc savoir ce qui fait la particularité du Raclette du Valais AOP. Dans l'idéal, il connaît même l'exploitation agricole ou l'alpage dont provient le fromage et peut conseiller une visite d'établissement ou une randonnée à la clientèle. Un grand

travail d'explication et des efforts de motivation sont encore nécessaires à ce sujet.

C'est l'une des nombreuses tâches à laquelle notre Interprofession veut s'atteler plus précisément. Mais pour ce faire, il nous faut les ressources nécessaires. L'introduction d'une redevance publicitaire nous permettrait de poursuivre et d'intensifier nos travaux dans cette direction. Au final, tous les membres de l'Interprofession profitent du renforcement de la promotion des ventes. La redevance publicitaire est donc un investissement dans l'avenir de notre Interprofession, comme vous le découvrirez en lisant les pages qui suivent.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP se réjouit que la population suisse et les cantons aient rejeté les initiatives agricoles extrêmes, le 13 juin 2021. La grande majorité de la population soutient l'agriculture suisse et a préféré ne pas mettre en danger la production intérieure avec les exigences exagérées des initiatives. À l'automne 2022, l'agriculture suisse sera confrontée à un autre grand défi, avec l'initiative sur l'élevage intensif. La norme revendiquée par l'initiative existe déjà dans l'offre bio et les autres labels de bien-être animal. Toute personne recherchant des produits de ce type peut déjà les trouver en magasin. En Suisse, les élevages sont de petites structures, qui respectent une des lois les plus sévères du monde sur la protection des animaux, et sont soigneusement contrôlées. Cette initiative fragiliserait beaucoup la production agricole suisse et doit donc être rejetée.



## 2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE

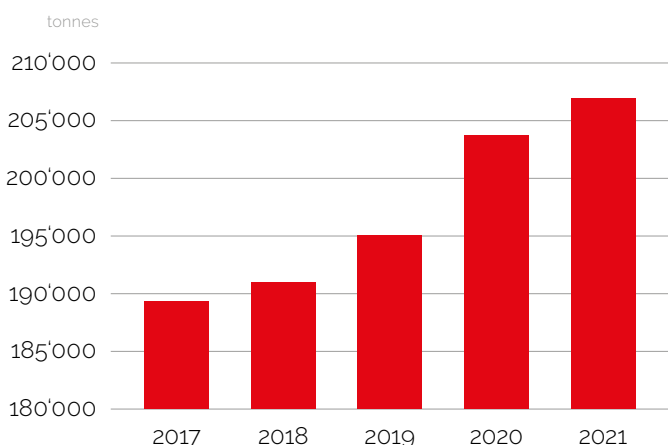
### 2.1 Production de lait

En 2021, 3 405 307 tonnes de lait ont été produites en Suisse, soit une production quasiment stable par rapport à l'année précédente (-81 tonnes).

### 2.2 Production de fromage

En 2021, 207 155 tonnes de fromage ont été produites en Suisse, soit une augmentation de 3364 tonnes (+1,7 %) par rapport à 2020, tous types de fromages confondus. Les fromages de marque ont enregistré la plus forte hausse (+3245 tonnes (+3,4 %)).

**Production de fromage en Suisse** (Source : TSM Fiduciaire Sàrl)



### 2.3 Hausse des exportations de fromage suisse

Après une année record en 2020, les exportations de fromage suisse se sont de nouveau beaucoup développées en 2021. Par rapport à l'année précédente, cette augmentation était en 2021 de +6,9 % en quantité et de +9,1 % en valeur. Au total, 82 470 tonnes (+5346 t) de fromage suisse ont été exportées, pour une valeur de CHF 756,7 millions. L'Europe est le principal marché : 82 % des quantités, soit 67 895 tonnes (une augmentation de +7,9 %). Dans le même temps, la hausse des importations de fromage était de +5,7 % (+4076 t) et s'élevait au total à 75 774 tonnes, soit CHF 487,47 millions (7,8 %). Les deux balances commerciales étaient positives en 2021 par rapport à l'année précédente, le bilan en valeur atteignant même un niveau record. Il a en effet enregistré une hausse de CHF +27,7 millions, soit +11,5 %.

	En tonnes		Variation entre 2020 et 2021
	2020	2021	
<b>Exportations de fromage</b>	77'124	82'470	+ 6.9 %
<b>Importations de fromage</b>	71'664	75'774	+ 5.7 %

(Source : TSM Fiduciaire Sàrl)

### 2.4 Marché du lait

En 2021, le prix du lait à la production a progressé de 5,7 % pour atteindre 69.80 ct./kg, soit 3.75 ct./kg de plus qu'en 2020. Cette progression en 2021 s'explique, entre autres, par la demande soutenue et la hausse des prix des produits laitiers, notamment à l'échelle internationale. Les prix de produits laitiers tels que le beurre et le lait en poudre ont ainsi considérablement augmenté sur les marchés internationaux. En Suisse, la production laitière est restée quasi stable et le commerce extérieur du fromage a progressé, que ce soit pour les exportations (+6,9 %) ou pour les importations (+5,7 %). Cette évolution de l'offre et de la demande, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger, a engendré une hausse du prix de la matière première (lait cru).

En 2021, la restructuration de l'agriculture suisse s'est poursuivie au même rythme. 471 (2,5 %) exploitations ont abandonné la production de lait et le nombre de producteurs de lait est tombé à 17 925. En même temps, la livraison moyenne par exploitation a augmenté de 5080 kg (+2,8 %), passant à 184 016 kg, ce qui explique que la quantité de lait produite soit restée à peu près stable par rapport à l'année précédente.





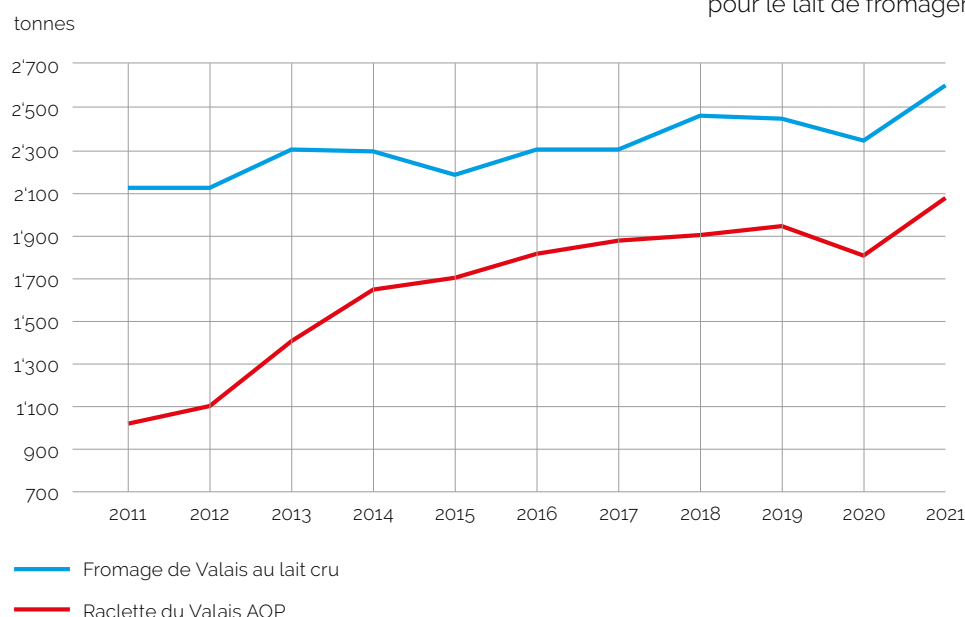
## 3. PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP

### 3.1 Hausse de la production chez Raclette du Valais AOP

Durant l'année civile 2021, d'après les statistiques de TSM, 2578 tonnes de fromage cru valaisan ont été produites, soit 252 tonnes en plus (+10,8 %) par rapport à 2020. Cette hausse est surtout due à l'augmentation des quantités de Raclette du Valais AOP produites. En 2021, pour la première fois depuis la création de l'Interprofession, la production de Raclette du Valais AOP a dépassé la barre des 2000 tonnes, avec 2065 tonnes produites. Comparée à celle de 2020, la production de Raclette du Valais AOP a augmenté de 251 tonnes (+13,8 %). Dans les fromageries, elle a progressé de 205 tonnes et de 46 tonnes dans les fromageries d'alpage. Il faut noter que l'épidémie de COVID-19 déclarée en mars 2020 a entraîné une baisse de production dans les fromageries aux mois d'avril et mai. Entre 2019 et 2021 la production de Raclette du Valais AOP a enregistré une hausse de 138 tonnes (+7,1 %).

Malgré cette élévation des niveaux de production, les stocks de Raclette du Valais AOP étaient tellement bas en 2021 qu'on a constaté quelques problèmes d'approvisionnement. La demande de Raclette du Valais AOP de bonne qualité s'est donc aussi développée en 2021, ce qui est une tendance du marché très satisfaisante.

Fromage du Valais au lait cru - Raclette du Valais AOP



La majoration des prix indicatifs à partir du 1er avril 2021 a en même temps permis à la branche de gonfler fortement sa valeur ajoutée.

### 3.2 Qualité

Les résultats de l'évaluation qualitative ont été bons : 96,7 % des fromages taxés ont été notés comme étant de première qualité, c'est-à-dire qu'ils ont obtenu 18 points et plus. La commission de taxation a dû attribuer la qualité 1B à 3,3 % des fromages.

Sur la base des résultats de la taxation, le canton et l'Interprofession ont versé chacun CHF 99 900 (au total CHF 199 800) de primes de qualité aux fromageries et fromageries d'alpage.

Début 2021, l'Interprofession décernera des certificats (étoiles d'or, d'argent ou de bronze) à 15 fromageries et à 34 fromageries d'alpage pour la qualité exceptionnelle de leur fromage pendant l'année 2020.

### 3.3 Prix du lait

La fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL réalise une surveillance du prix du lait mensuelle. D'après ces chiffres, en 2021, les producteurs de lait de Raclette du Valais AOP ont obtenu 78,3 ct./kg de lait (hors supplément de non-ensilage), ce qui représente le deuxième prix le plus élevé pour le lait de fromagerie après le Gruyère AOP.



## 4. INTERPROFESSION – «RACLETTE DU VALAIS AOP»

### 4.1 Assemblée des délégués du 18 novembre 2021

À cause de la pandémie, l'assemblée des délégués ordinaires 2021 ne s'est pas tenue au printemps, mais a eu lieu à Brämis le 18 novembre 2021.

Les membres ci-après ont quitté le comité à cause de la limitation de mandat statutaire (12 ans à la même fonction) : Arnold Roman, Baillifard Eddy, Michellod Martin, Stalder Max et Walker Alexander.

L'assemblée a nommé Eddy Baillifard Ambassadeur du Raclette du Valais AOP, pour le remercier de son extraordinaire engagement en faveur de la promotion des ventes du Raclette du Valais AOP.

Le président Egger a ensuite rendu honneur aux membres suivants de la commission Taxation et marketing, qui partent eux aussi : Probst Jean-Paul, Tornay Etienne, Bützberger Urs, Heinzmann Nikolaus et Mudry Charles-André.



Jean-Paul Probst et Eddy Baillifard

L'assemblée a élu les personnes suivantes au comité pour le mandat 2022 – 2025 : Egger Thomas (déjà membre), président, Eyholzer Ivan (déjà membre), Pannatier Marius (déjà membre), Lengen Fabian (nouveau membre), Guigoz Francis (déjà membre), Coppey Emmanuel (nouveau membre), Walker Nicolas (nouveau membre), Ecoeur Laurent (nouveau membre), Métrailler Frédéric (déjà membre) et Wegmüller Andreas (nouveau membre).

Outre l'élection du nouveau comité, l'assemblée des délégués a pris les décisions suivantes :

- validation du rapport de gestion, des comptes annuels et du bilan 2020 ;
- décharge donnée aux organes pour l'année 2020 ;
- validation du budget 2022 ;
- choix de la Fiduciaire Actis SA comme organe de révision ;
- détermination du prix indicatif pour la vente directe en fromagerie (CHF 19.-/kg) et en fromagerie d'alpage (CHF 20.-/kg) ;
- maintien du prix de la marque de caséine à 80 centimes ;
- demande au Conseil d'État de maintenir les redevances publicitaires cantonales sur le fromage au minimum légal ;
- validation de l'adaptation d'un article des statuts et de diverses modifications du règlement concernant la taxation et du règlement de gestion des quantités.

### 4.2 Amélioration de la valeur ajoutée

La création de valeur du Raclette du Valais AOP n'est pas appréciée à la juste valeur de ce produit artisanal traditionnel fabriqué à partir de lait cru de qualité. Tenant compte des stocks, de la situation du marché, des perspectives commerciales, de l'augmentation générale des coûts et de l'amélioration de l'assurance qualité, le comité de l'IPR a recommandé d'augmenter le prix indicatif du Raclette du Valais AOP d'un franc par kg au 1er avril 2021 pour la vente directe. Les membres de l'Interprofession ont réagi à cet ajustement, qui a permis de faire passer la valeur ajoutée de CHF 1,5 à CHF 1,8 million de francs. Au final, de la production du Raclette du Valais AOP à la commercialisation à la clientèle finale, un chiffre d'affaires d'env. CHF 50 millions est généré.

### 4.3 Comité de l'IPR

Durant l'exercice 2021, le comité s'est réuni à cinq reprises. Il a dû prendre de nombreuses décisions par voie de circulation en raison du COVID-19.

Les principales affaires traitées ont été les suivantes :

- préparation des décisions pour l'assemblée des délégués du 18 novembre 2021 ;
- préparation des adaptations du règlement concernant la taxation et du règlement de gestion des quantités ;
- préparation des recommandations sur l'augmentation du prix indicatif au printemps 2021 ;
- désignation d'une nouvelle commission de taxation et des membres des autres commissions ;
- prise de position sur les sujets et votations en lien avec la politique agricole.

### 4.4 Commission du marketing

La commission du marketing prépare, en collaboration avec la gérance, la stratégie de marketing, les objectifs annuels ainsi que le budget du marketing à l'intention du comité. Elle analyse et approuve en outre les priorités et les plans de mesures proposés par la gérance.

En collaboration avec la gérance et l'agence publicitaire, la commission du marketing a développé le nouveau site internet.

La commission s'est en outre penchée sur les dossiers suivants :

- décisions relatives aux demandes de sponsoring ;
- budget et activités de marketing 2022.

### 4.5 Commission de taxation

La commission de taxation, composée de spécialistes de la filière fromagère, a pour mandat l'évaluation qualitative des fromages. Les travaux de cette commission se fondent sur le cahier des charges et sur le règlement concernant la taxation.

Chaque mois, la commission de taxation évalue la production fromagère, soit dans les caves d'affinage d'ALPGOLD à Sierre, soit directement dans les caves des fromageries et des fromageries d'alpage. La commission a rédigé 670 rapports de taxation à l'intention des différentes fromageries et fromageries d'alpage.

Avec la limitation des mandats à 12 ans maximum, beaucoup de membres de la commission de taxation sont partis au printemps 2021. Après une période d'intégration, incluant une formation, la nouvelle commission de taxation a pris ses fonctions en toute autonomie à l'automne 2021.

Le comité et la direction remercient les membres sortants des commissions, Probst Jean-Paul, Tornay Etienne, Bützberger Urs et Heinzmann Nikolaus pour le travail brillant qu'ils ont effectué dans l'évaluation des fromages et pour leur importante contribution à la promotion de la qualité ces dernières années.

### 4.6 Commission de recours

Durant l'exercice sous revue, la commission de recours n'a eu à traiter aucun cas résultant d'une taxation.

### 4.7 Commission de gestion des quantités

La commission de gestion des quantités élabore les bases de décision pour le comité quant aux quantités de référence et aux éventuels recours dans ce domaine.

### 4.8 Cultures spécifiques pour le Raclette du Valais AOP

Dans le cadre de la protection des appellations d'origine des produits agricoles, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a prié les interprofessions fromagères bénéficiant d'une appellation d'origine protégée de développer des cultures spécifiques à leur sorte.

En 2013, l'Interprofession Raclette du Valais AOP s'est rapprochée du centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole, Agroscope, pour lancer le projet de développement de cultures spécifiques au Raclette du Valais. Ce projet est accompagné par des spécialistes de l'IPR.

En été 2020, l'Office fédéral de l'agriculture a repoussé au 31 décembre 2023 le délai définitif accordé à l'IPR pour introduire des cultures spécifiques à la variété.



En 2021, deux cultures ont pu être testées avec succès, dans le cadre d'essais pratiques dans 4 fromageries. Au printemps 2022, ces cultures doivent être utilisées et testées pendant plusieurs jours dans toutes les fromageries AOP. Suivant le résultat de cet essai à grande échelle, ces nouvelles cultures seront définitivement introduites à l'automne 2022. Dans les fromageries d'alpage, l'introduction des cultures est prévue pour la saison d'alpage 2023 ou 2024.

#### 4.9 Non-conformité / abus concernant le Raclette du Valais AOP

Une importante tâche de l'interprofession est aussi de contrôler et de surveiller que le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Raclette du Valais AOP » soit respecté sur le marché. En 2021, l'Interprofession a dû annoncer aux autorités compétentes (Organisme intercantonal de certification, Service de la consommation et des affaires vétérinaires) 9 cas d'abus (tromperie du consommateur) ou de non-conformité (non-respect du cahier des charges).

#### 4.10 Nouvelle fromagerie de Grengiols

La nouvelle fromagerie de Grengiols a été mise en service en novembre 2021, après un an de travaux. Elle devrait permettre à une douzaine de familles d'agriculteurs du pays d'assurer durablement la production et la transformation d'un million de kg le lait.



## 5. CERTIFICATION AOP

**26**

Fromageries

**55**Fromageries  
d'alpage**4**

Caves d'affinage

L'IPR a continué de certifier fromageries, fromageries d'alpage et caves d'affinage, en collaboration avec l'Organisme intercantonal de certification OIC.

2 fromageries à la ferme et une fromagerie d'alpage viennent d'être certifiées pour la production du Raclette du Valais AOP. Dans le même temps deux fromageries d'alpage arrêtaient cette production pour consacrer leur activité à l'élevage allaitant.



## 6. MARKETING

### 6.1 Stratégie

L'une des tâches prioritaires de l'IPR est de présenter le Raclette du Valais AOP aux consommateurs suisses et valaisans, ainsi qu'aux nombreux touristes qui viennent se reposer, profiter des paysages et découvrir la gastronomie de notre canton. C'est par une campagne de communication attrayante et une présence marquée aux points de vente, dans les manifestations et dans les médias, que l'IPR s'emploie à éveiller l'appétit des consommateurs pour le Raclette du Valais AOP et à améliorer la plus-value de cette spécialité fromagère pour l'ensemble de la branche.

#### Le comité de l'IPR a adopté les objectifs suivants pour la stratégie de marketing 2018 - 2022 :

- Maintien et promotion de la qualité du fromage, afin que les produits commercialisés correspondent aux informations communiquées par la publicité.
- Présentation du Raclette du Valais AOP et de ses spécificités au lait cru comme une spécialité fromagère du Valais de haute qualité, au goût unique, et produite dans des fromageries villageoises ; actions pour faire découvrir ce produit aux consommateurs.
- Taxation régulière du fromage par une commission technique et adoption d'un guide des bonnes pratiques de fabrication, deux points essentiels dans la stratégie de la qualité.
- Participation à des concours fromagers en Suisse et à l'étranger.
- Marketing de l'IPR soutenant les acteurs qui doivent générer la valeur ajoutée sur le marché, afin que le Raclette du Valais AOP soit positionné dans le segment supérieur et que toute la branche en retire un profit à moyen terme.
- La marque « Raclette du Valais AOP » garantit :
  - une qualité élevée et une expérience gustative à part entière ;
  - une spécialité fromagère authentique et traditionnelle ;
  - une spécialité régionale ;
  - un lien avec le canton et ses valeurs ;
  - la conservation et l'entretien de l'espace rural en région de montagne ;
  - des modes de production, de transformation et de commercialisation écologiques.

- Intégration de la marque Valais pour tirer parti des synergies.
- Publicité pour permettre à l'ensemble de la branche de créer de la valeur.
- Marchés cibles : 1) Suisse, 2) Valais, 3) Europe (D, Benelux, F).
- Public cible : personnes entre 30 et 55 ans, responsables d'un foyer.

### 6.2 Activités 2021

Les premiers mois de l'année 2021, les activités de promotion des ventes ont été marquées par le COVID. Après un été de normalisation et d'espoir, l'incertitude liée à la pandémie a rattrapé les marchés à l'automne. Les événements ont été de nouveau annulés ou reportés et les dégustations n'ont pas été organisées, ou très difficilement. Mais nous gardions la conviction qu'avec le Raclette du Valais AOP et la communication des valeurs clés de ce produit de grande qualité nous répondions à un vrai besoin des consommatrices et des consommateurs, aux niveaux régional et national. En ces temps difficiles, les produits non frelatés, authentiques, naturels et régionaux sont plus demandés que jamais. Chez « Raclette du Valais AOP », nous restons optimistes !

#### 6.2.1 Foires grand public

En 2021, l'IPR a de nouveau pu participer à toutes les foires grand public nationales, sauf la BEA à Berne, au printemps.



### 6.2.2 Événements

En 2021, la pandémie n'a permis d'organiser que de rares événements d'ampleur, ce qui a limité la promotion des ventes du Raclette du Valais AOP pendant les manifestations.



### 6.2.3 Dégustations

110 journées de dégustation étaient programmées pour 2021, mais à cause de la pandémie nous n'avons pu en organiser que 55. Une dégustation de fromage raclé n'a été possible que dans des cas exceptionnels, à cause des mesures d'hygiène dictées par la pandémie ; l'IPR a donc fabriqué de petites portions de produits (échantillons), emballées avec toutes les précautions d'hygiène et remises aux consommatrices et consommateurs. Cette action a été appréciée par le public.



### 6.2.4 Communication

Comme en 2021 il n'a pas toujours été possible, voire il a été impossible, de faire la promotion des ventes en assistant à des événements et en organisant des dégustations, la communication a été renforcée dans les réseaux sociaux, la télévision régionale et la presse, avec un planning tournant. Ces moyens de communication ont été utilisés encore plus que les années précédentes, en coopérant avec Switzerland Cheese Marketing, l'Association suisse des AOP-IGP et Valais/Wallis Promotion. Toutes ces mesures ont permis d'enregistrer plus de 10 millions de contacts en 2021.

### 6.2.5 Promotion des exportations

En 2021, en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG, l'IPR a reconduit des activités publicitaires sur plusieurs marchés cibles, à savoir l'Allemagne, le BENELUX et la France. Malgré un environnement économique difficile pour les exportations, le bilan a été positif.





## 7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS

À l'occasion du 8e Concours suisse des produits du terroir qui s'est tenu le week-end dernier à Delémont-Courtemelon, sept fromageries valaisannes ont obtenu un magnifique résultat et ont gagné onze médailles, dont 3 en or.

Les fromageries suivantes ont récolté 11 médailles dans la catégorie Produits laitiers :

### Médaille d'or :

- Fromagerie Bio de Conches, Gluringen avec le **Raclette du Valais AOP « BIO GOMSER 11 »**
- Fromagerie d'Orsières avec le **Raclette du Valais AOP « ORSIERES »**
- Walker fromagerie de montagne, Bitsch avec le **fromage « Walliser Bergführer 1865 »**

### Médaille d'argent :

- Fromagerie de Verbier avec le **Raclette du Valais AOP « BAGNES 1 »**
- Fromagerie d'alpage Berroix, Val d'Illicz avec le **Raclette du Valais AOP « DENTS DU MIDI 36 »**
- Fromagerie Simplon-Dorf avec le **Raclette du Valais AOP « SIMPLON »**
- Augstbordkäserei de Tourtemagne avec le **Raclette du Valais AOP « WALLIS 65 »** et la **Tomme Tourbillion bio aux herbes**
- Walker fromagerie de montagne, Bitsch avec le **Raclette du Valais AOP « GOMSER 1 »**

### Médaille de bronze :

- Fromagerie d'Etiez, Vollèges avec le **Raclette du Valais AOP « BAGNES 98 »**
- Walker fromagerie de montagne, Bitsch avec le **Raclette « ALETSCHE »**

Fromageries d'alpage sélectionnées lors des championnats « Fromage & Cime » à Ovronnaz, en septembre 2021 :

### Médaille d'or :

- Isabelle et Josef-Marie Dubosson, Alpe Champso, Morgins avec le **Raclette du Valais AOP « CHAMPSOT »**

### Médaille d'argent :

- Patrice Défago, Alpe Chaupalin, Champéry avec le **Raclette du Valais AOP « CROSETS »**

### Médaille de bronze :

- Jean-Daniel Reyomond, Alpe Au-de-Morge

Ces brillants résultats confirment l'engagement des fromageries valaisannes pour une qualité élevée et constante. Les médailles indiquent que le produit fait partie des meilleurs de sa catégorie, au regard de ses qualités organoleptiques.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP félicite les gagnantes et les gagnants pour leur excellent travail.



## 8. PERSPECTIVES 2022

Après une année supplémentaire marquée par la pandémie de coronavirus, 2022 nous met encore face à des défis, renforcés par la guerre en Ukraine qui bouscule l'économie européenne et mondiale : importants flux de personnes réfugiées vers l'Europe de l'Ouest, difficultés au niveau des chaînes de livraison, hausse massive des prix, problèmes d'approvisionnement en pétrole et en gaz, risque d'inflation, franc fort et nouvelles formes de concurrence mondiale. Concernant le marché du travail, on s'attend à un retour du plein-emploi en Suisse.

En Europe, en Nouvelle-Zélande et aux États-Unis, le marché du lait a du mal à être alimenté en matière première. La guerre en Ukraine va renforcer les incertitudes sur le marché mondial du lait. Cette situation se traduira par une augmentation des prix des produits laitiers et des tarifs de production. L'Interprofession du lait (IP Lait) a déjà décidé d'augmenter le prix indicatif du lait A mi-avril. Il faut donc s'attendre en Suisse, d'ici le milieu de l'année, à une hausse générale des prix des produits laitiers et du fromage.

Pour les consommatrices et les consommateurs, le tarif continue d'être essentiel. La clientèle réagit rapidement aux changements de prix. Il est donc d'autant plus important de susciter son intérêt pour le Raclette du Valais AOP et pour d'autres spécialités fromagères valaisannes, dans le cadre d'un marketing mix attractif. Mais pour cela, l'Interprofession doit disposer des ressources nécessaires. La redevance publicitaire envisagée permettrait à l'IPR de poursuivre et d'intensifier la promotion des ventes, intensification qui profiterait finalement à tous les membres de l'Interprofession. La redevance publicitaire prévue est donc un investissement dans l'avenir de notre interprofession.

### Interprofession Raclette du Valais AOP

Conthey, avril 2022



**Thomas  
Egger**  
Président



**Urs  
Guntern**  
Directeur

## 9. ORGANISATION

### 9.1 Comité

#### Präsident :

Egger Thomas, Viège

#### Vice-président :

Baillifard Eddy, Bruson (jusqu'au 18.11.2021)

Métraiiller Frédéric, Evolène (à partir du 16.12.2021)

#### Membres :

Arnold Roman, Simplon-Village (jusqu'au 18.11.2021)

Coppey Emmanuel, Orsières (à partir du 18.11.2021)

Ecoeur Laurent, Val d'Illiez (à partir du 18.11.2021)

Eyholzer Ivan, Betten

Guigoz Francis, Liddes

Lengen Fabian, Zeneggen (à partir du 18.11.2021)

Michellod Martin, Verbier (jusqu'au 18.11.2021)

Pannatier Marius, Évolène

Stalder Max, Viège (jusqu'au 18.11.2021)

Walker Alexander, Bitsch (jusqu'au 18.11.2021)

Walker Nicolas, Brig-Glis (à partir du 18.11.2021)

Wegmüller Andreas, Fribourg (à partir du 18.11.2021)

### 9.2 Gérance

#### Directeur :

Guntern Urs

#### Adresse :

Interprofession Raclette du Valais AOP

Av. de la Gare 2

Case postale 197

1964 Conthey

Tél. 027 / 345 40 90

info@raclette-du-valais.ch

www.raclette-du-valais.ch

### 9.3 Organe de révision

Fiduciaire ACTIS SA, à Sion

### 9.4 Commissions

#### 9.4.1 Commission du personnel :

Eyholzer Iwan, président de la commission, Betten

Egger Thomas, Visp

Métraiiller Frédéric, Evolène

#### 9.4.2 Commission du marketing :

Walker Nicolas, président de la commission, Brig-Glis

Fasel Vanessa, Fribourg

Hauser Jonas, Brig-Glis

Pannatier Marius, Evolène

Guntern Urs, directeur

Viaccoz Tania, Valais/Wallis Promotion, invitée

#### 9.4.3 Commission de taxation :

Guigoz Francois, président de la commission, Liddes

Glenz Harald, chef-expert, Salquenen

Gaudard Bernard, chef-expert, Bulle

Arnold Liliane, Simplon-Dorf

Dubosson Roger, Verbier

Luisier Marie-Antoinette, Verbier

Meyer Christoph, Turtmann

#### 9.4.4 Commission des recours :

Genoud Michel, président de la commission, Dorénaz

Brügger Heribert, Tourtemagne

Exquis Serge, Liddes

#### Suppléants :

Genoud Philippe, Grimentz

Zürcher Marcel, Sierre

#### 9.4.5 Commission de gestion des quantités :

Guntern Urs, président

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val d'Illiez

Métraiiller Frédéric, Evolène

Lengen Fabian, Zeneggen

### 9.5 Organisme de certification

Organisme intercantonal de certification OIC, Lausanne



## 10. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS (état au 31.12.2021)

Groupe	Membre	Délégués
<b>Producteurs de lait</b> (20 délégués)	Fédération laitière valaisanne	Arnold Roman, Simplon-Village Bernhardsgrütter Arman, Visperterminen Blatter Mathias, Ulrichen Constantin Jean-Luc, Ayent Elmiger Thomas, Susten Exquis Serge, Fontaine Dessous Fellay Adrien, Versègeres Frossard Alain, Vollèges Genoud Philippe, Anniviers Hischier Hubert, Oberems Karlen Anton, Grengiols Lengen Fabian, Zeneggen Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Évolène Roux Bertrand, Grimisuat Ruckli Peter, Susten Tornay Benoît, Orsières
	OPU Aletsch-Goms	Eyholzer Ivan, Betten Imhof Beat, Birgisch
<b>Käsehersteller</b> (20 délégués)	Arnold Walker SA	Bützberger Urs, Bitsch Walker Nicolas, Brig-Glis
	Alpgold	Bitz Helmut, Gampel Coppey Emmanuel, Orsières Deslarzes Frédéric, Versegères Droux Nicolas, Vissoie Follonier Pierre-Joseph, Les Haudères Gerold Meinrad, Simplon-Dorf Guigoz Francis, Liddes Heinzmann Patrick, Visperterminen Holzer Silvan, Gluringen Hallenbarter Florian, Obergesteln Loretan Lukas, Leukerbad Michellod Martin, Verbier Pillet Stéphane, Vétroz Praz Stéphane, Saclentse Theler Adrian, Susten Tornay Etienne, Orsières Zumthurn Ernst, Grengiols

Groupe	Membre	Délégués
<b>Fromagers</b> (20 délégués)	S <sup>te</sup> d'économie alpestre du Valais romand	Morend François, Euseigne
	Alpage Champoussin	-
	Alpage Er de Chermignon	-
	Alpage d'Emaney	-
	Alpage de Fracette/Torgon	-
	Alpage de Méribé/Ferme de Champasse	-
	Ferme les Lisets, Val d'Illiez	-
<b>Affineure</b> (10 délégués)	CREMO AG	Brinon Christophe, Sierre Métrailler Frédéric, Sierre Rousseau Laure, Villars-sur-Glâne Stalder Max, Viège Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne Zenhäusern Jean-Pierre, Sierre Zürcher Marcel, Sierre Zwald Thomas, Villars-sur-Glâne
	Alpage de Mondralèche	Mudry Charles-André, Lens
	Promovi	Laurent Ecoeur, Val d'Illiez



# 11. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP (état au 31.12.2021)

## 11.1 Entreprises d'affinage (4)

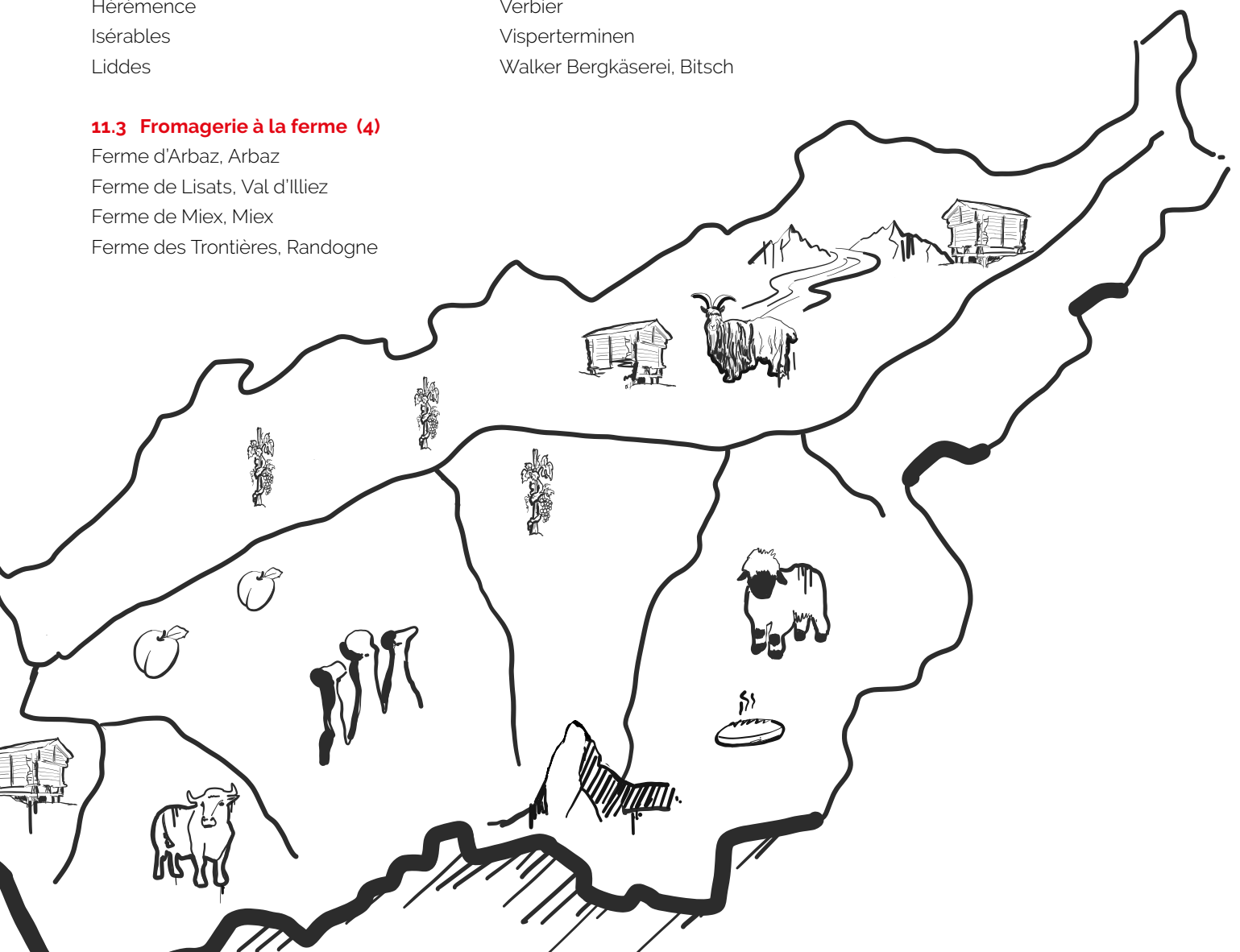
Alpgold, Sierre  
 Arnold Walker AG, Bitsch  
 CREMO SA, Sierre  
 PROMOVI, Troistorrents

## 11.2 Fromageries (22)

Anniviers	Lourtier
Augstbordkäserei Tourtemagne	Orsières
Ayent	Nendaz
Bio Bergkäserei Goms	Reckingen
Champsec-Bruson	Savièse
Etiez, Vollèges	Service d'agriculture, Châteauneuf
Grengiols	Simplon-Village
Haudères	St-Martin
Hérémenche	Verbier
Isérables	Visperterminen
Liddes	Walker Bergkäserei, Bitsch

## 11.3 Fromagerie à la ferme (4)

Ferme d'Arbaz, Arbaz  
 Ferme de Lisats, Val d'Illiez  
 Ferme de Miex, Miex  
 Ferme des Trontières, Randogne



#### 11.4 Fromageries d'alpage (55)

Au d'Arbignon, Villette	Lettaz, Liddes
Bachalpe, Loèche-les-Bains	Malève, Dorénaz
Balavaux, Isérables	Marais, Grimentz
Bagnes-Mille, Bruson	Merdechon, Montana
Bavon, Liddes	Moiry, St-Jean
Berroix, Champéry	Mondralèche, Lens
Binneralp, Binn	Moosalpe, Törbel
Bochasses, Troistorrents	Nava, Ayer
Champsot 2, Morgins	Orzival, Vercorin
Champsot 3, Morgins	Pâle, Val d'Illiez
Champoussin, Champoussin	Pépinet, Randogne
Chassoure, Mayens-de-Riddes	Peule, Orsières
Chaux, Lourtier	Pierre, Champéry
Chaupalin, Val d'Illiez	Pointet, Vétroz
Chemeuille, Évólène	Pont, Champéry
Cœur, Liddes	Randonnaz, Fully
Combyre, Nendaz	Ripaille, Champéry
Corbyre, Crans-Montana	Rouaz & Tounôt, Muraz
Eison, St-Martin	Savolaire, Troistorrents
Emaney, Martigny	Serin, Ayent
Err de Lens, Lens	Sorniot, Fully
Fesel, Gampel	Tanay, Miex
Fluhalpe, Loèche-les-Bains	Thyon, Vex
Jeur-Loz, Troistorrents	Tovassière, Val d'Illiez
Lapisa, Champéry	Tronc, Vollèges
Larschy, Susten	Tsalan d'Arbaz, Crans-Montana
Lein, Versegères	Zanfleuron/Sanetsch, Savièse
Loveignoz, St-Martin	



## 12. AFFILIATIONS

L'Interprofession Raclette du Valais AOP est membre des organisations suivantes :

- Association suisse des AOP-IGP, Berne
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Berne
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sierre
- Chambre valaisanne d'agriculture (CVA), Conthey
- Liebefeld Kulturen AG, Liebefeld

---

## 13. REMERCIEMENTS

Nous remercions la Loterie Romande pour le généreux soutien financier des mesures de promotion.





**Interprofession Raclette du Valais AOP**

Avenue de la Gare 2

Postfach 197

1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90

[info@raclette-du-valais.ch](mailto:info@raclette-du-valais.ch)

[www.walliserraclette.ch](http://www.walliserraclette.ch)



L'ORIGINAL.