



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025

RACLETTE
DU VALAIS 

L'ORIGINAL.



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	4		
2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE	5		
2.1 Année agricole 2025	5		
2.2 Production de lait	5		
2.3 Production de fromage	5		
2.4 Export – un contexte difficile pèse sur la filière fromagère suisse	5		
3. FROMAGE VALAISAN AU LAIT CRU ET RACLETTE DU VALAIS AOP	6		
3.1 Croissance de la production	6		
3.2 Distinctions pour l'excellente qualité du fromage	7		
4. INTERPROFESSION « RACLETTE DU VALAIS AOP »	8		
4.1 Assemblées des délégués de 2025	8		
4.2 Comité	8		
4.3 Commission marketing	8		
4.4 Commission de taxation	9		
4.5 Commission de recours	9		
4.6 Commission de gestion des quantités	9		
4.7 Cultures spécifiques pour le Raclette du Valais AOP	9		
4.8 Non-conformités / abus concernant le Raclette du Valais AOP	9		
5. CERTIFICATION AOP	10		
6. MARKETING	11		
6.1 Stratégie	11		
7.1.1 Vision	11		
7.1.2 Objectifs	11		
6.2 Temps forts du marketing en 2025	12		
6.3 Projet de livre	14		
7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS	15		
7.1 World Cheese Awards	15		
7.2 Championnat du monde de raclette à Morgins	16		
7.3 Concours Suisse des produits du terroir	17		
7.4 Marché des produits alpins et montagnards du Haut-Valais	17		
7.5 Fromage & Cime	17		
7.6 Mondial du fromage de Tour	17		
7.7 Concours international des fromages et produits laitiers à Lyon	17		
8. ÉTUDE DE VALEUR AJOUTÉE	18		
9. DIGITALISATION DE LA GESTION DES QUANTITÉS	19		
10. PERSPECTIVES 2026	20		
11. ORGANISATION	21		
11.1 Comité	21		
11.2 Gérance	21		
11.3 Organe de révision	21		
11.4 Commissions	21		
11.5 Organisme de certification	21		
12. MEMBRE ET DELEGUES	22		
13. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP	24		
13.1 Entreprises d'affinage	24		
13.2 Fromageries et fromageries à la ferme	24		
13.3 Fromageries d'alpage	25		
14. AFFILIATIONS	26		
15. REMERCIEMENTS	26		



1. INTRODUCTION

L'exercice écoulé peut être qualifié de fructueux pour l'Interprofession Raclette du Valais AOP et ses membres. Non seulement nous avons atteint les objectifs que nous nous étions fixés, mais nous avons également contribué à la création de valeur ajoutée pour l'ensemble de la branche. Aussi, de nombreuses fromageries ont participé avec beaucoup de succès à des concours fromagers nationaux et internationaux. Nous devons ces résultats à l'engagement des producteurs de lait, des fromagers et des affineurs, à la confiance des consommateurs dans le Raclette du Valais AOP et dans d'autres spécialités fromagères valaisannes au lait cru, ainsi qu'à la mise en œuvre réussie de nos priorités stratégiques à long terme. Nous remercions tous les membres de l'Interprofession Raclette du Valais AOP pour leur collaboration agréable, fructueuse et couronnée de succès.

Fort de cet élan positif, nous abordons l'année 2026 avec confiance, même si la situation géopolitique et économique internationale est marquée par une certaine incertitude. Les mois à venir seront marqués pour notre organisation par un développement constant de la promotion des ventes au ni-

veau national et international. Notre objectif est de continuer à positionner la Raclette du Valais AOP sur le marché national et international comme « L'ORIGINAL », de susciter la confiance grâce à un produit régional valaisan certifié et de promouvoir au niveau national d'autres fromages valaisans au lait cru, ainsi que les excellents mélanges de fondue de nos membres.

Ensemble, nous souhaitons développer et renforcer les bases posées ces dernières années afin de poursuivre la « success story » du Raclette du Valais AOP.

Le Raclette du Valais AOP est une expérience d'une qualité incomparable !

Malvine Moulin,
Présidente de l'Interprofession Raclette du Valais AOP



2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE

2.1 Année agricole 2025

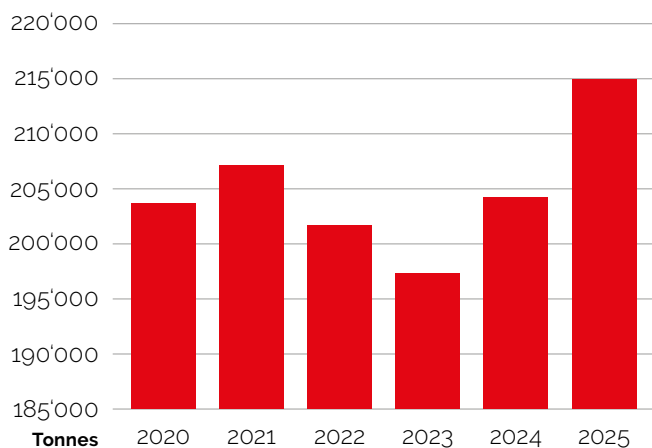
L'année agricole 2025 a été marquée par une chaleur exceptionnelle, des précipitations très variables selon les régions et des phases de végétation parfois très précoces. De nombreuses cultures ont progressé en termes de quantité et de qualité, mais les prix bas à la production, la pression des importations, l'apparition de nouveaux ravageurs et des problèmes structurels – notamment dans la viticulture – ont réduit la marge de manœuvre. Dans la production animale, la production de viande et un été alpin stable ont donné des signaux encourageants, tandis que la pression sur les prix, les maladies animales, les attaques de loups et la part croissante des importations ont mis les exploitations à rude épreuve.

2.2 Production de lait

En 2025, 3'432'975 tonnes de lait ont été produites en Suisse. La production a augmenté de 93'431 tonnes, soit 2,8 %, par rapport à la même période de l'année précédente.

2.3 Production de fromage

En 2025, la Suisse a produit 214'981 tonnes de fromage. Par rapport à 2024, la production de toutes les sortes de fromage a augmenté de 10'653 tonnes (+ 5,2 %).



(Source : TSM Fiduciaire Sàrl)

2.4 Export – un contexte difficile pèse sur la filière fromagère suisse

En 2025, les exportations suisses de fromage ont été influencées par un contexte économique et commercial difficile. Le ralentissement conjoncturel en Europe, associé à une baisse du pouvoir d'achat, ainsi que les droits de douane supplémentaires imposés par les États-Unis ont eu un impact notable sur la demande. Par rapport à l'année précédente, qui avait été très bonne, les exportations ont augmenté de +2,2 % en volume, mais ont enregistré une baisse de -2,2 % en valeur. Au total, 81'084 tonnes de fromage suisse ont été exportées pour une valeur de 732,6 millions de francs suisses. Au cours de la même période, la Suisse a importé 80'368 tonnes, soit une augmentation de +2,2 % en volume.

	En tonnes		Variation entre 2024 et 2025
	2024	2025	
Exportations de fromage	79'268	81'084	+1'745 (+2.2 %)
Importations de fromage	78'646	80'368	+1'712 (+2.2 %)

(Source : TSM Fiduciaire Sàrl)

Exemples d'actions de promotion de la Raclette du Valais AOP menées en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing Allemagne, Benelux et France :



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

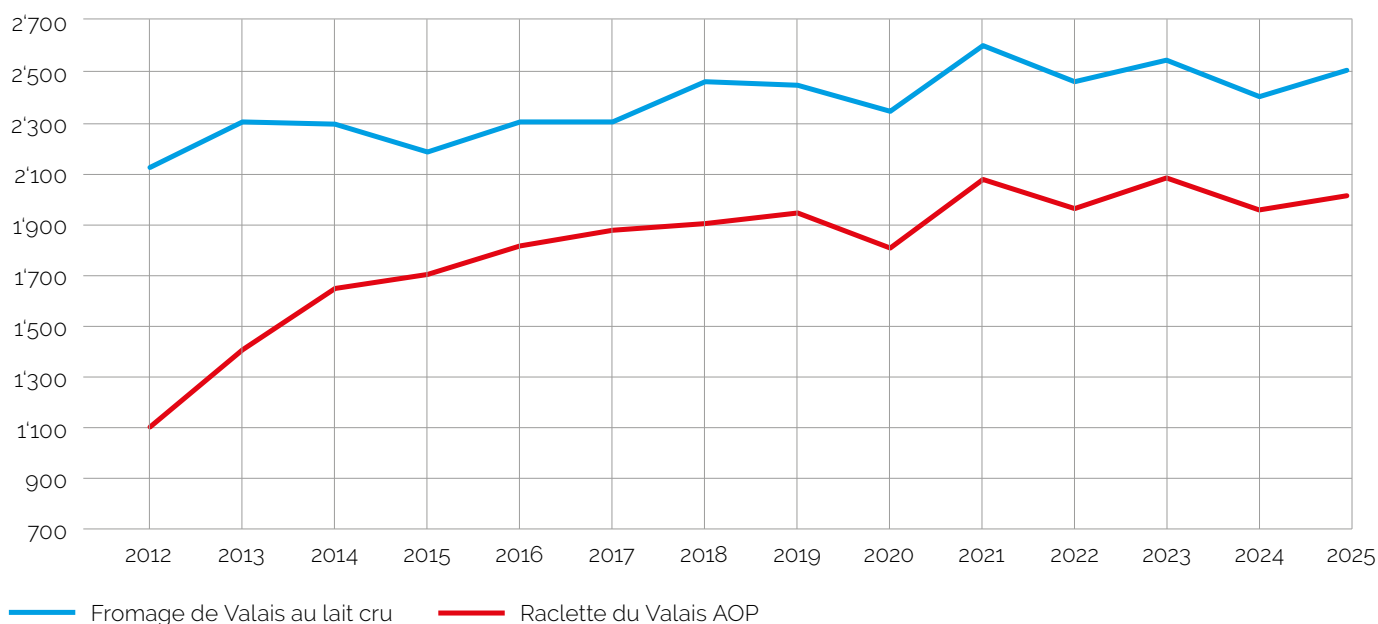
3.1 Croissance de la production

Selon les statistiques de TSM, 2'505 tonnes de fromage valaisan au lait cru ont été produites durant l'année civile 2025, ce qui correspond à une augmentation de la production de 82 tonnes (+ 3.4 %) par rapport à 2024. En conséquence, la production de Raclette du Valais AOP a également augmenté de 50 tonnes (+ 2.6 %) pour atteindre les 2'006 tonnes.

La situation du marché de la Raclette du Valais AOP à la fin de l'année 2025 peut être qualifiée de saine, car les stocks étaient supérieurs de 26 tonnes à ceux de 2024, tandis que la production totale avait augmenté de 50 tonnes au cours de la même période. On peut en conclure qu'en 2025, la commercialisation de Raclette du Valais AOP a été supérieure à celle de l'année précédente.

Fromage du Valais au lait cru - Raclette du Valais AOP

Tonnes





Fromageries et fromageries d'alpage ayant obtenu une étoile d'or lors de la distribution des distinctions de qualité de 2025

3.2 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. 2025 a été une année exceptionnelle sur le plan qualitatif. 22 fromageries et 43 fromageries d'alpage ont reçu les distinctions de qualité tant convoitées.

La qualité est la priorité de l'Interprofession Raclette du Valais AOP. Aux côtés d'un personnel engagé et passionné au sein des fromageries et fromageries d'alpage, elle œuvre durablement au rayonnement et au succès de cette spécialité emblématique du Valais. Pour atteindre cet objectif, l'Interprofession s'appuie sur un lait cru valaisan d'excellence, une production certifiée ainsi qu'un cahier des charges et des règles de qualité particulièrement rigoureux. Elle met ainsi en lumière, auprès des consommateurs exigeants, les valeurs qui fondent l'identité du Raclette du Valais AOP : tradition, naturalité, ancrage régional et qualité irréprochable. Cette démarche permet également d'assurer aux producteurs une juste valorisation de leur travail. De la production du lait à l'affinage, en passant par la fabrication

du fromage, chaque étape fait l'objet de contrôles stricts afin de garantir le respect des exigences les plus élevées. Seuls les fromages répondant aux critères de première qualité sont autorisés à porter le nom de Raclette du Valais AOP et à être commercialisés.

Sur l'ensemble de la quantité de fromage taxée en 2025, 98,4 % des fromages ont été jugés de première qualité, c'est-à-dire qu'ils ont obtenu 18 points ou plus.

Suite aux résultats de taxation, le canton a pu verser CHF 100'000.- et l'Interprofession CHF 165'370.- de primes de qualité aux fromageries et fromageries d'alpage pour l'année 2025.

L'Interprofession félicite toutes les fromageries et fromageries d'alpage récompensées pour la production et l'affinage remarquable de leur Raclette du Valais AOP savoureux et corsé.



4 INTERPROFESSION

« RACLETTE DU VALAIS AOP »

4.1 Assemblées des délégués de 2025

L'assemblée ordinaire des délégués 2025 a eu lieu le 23 avril 2025 à Bramois.

Les décisions importantes suivantes ont été prises lors de l'assemblée des délégués :

- Approbation du rapport d'activité, des comptes annuels et du bilan 2024 ;
- Décharge a été donnée aux organes pour l'année 2024 ;
- La redevance fromagère cantonale, les coûts de la marque de caséine et la redevance publicitaire de Raclette du Valais AOP ont été maintenus sans changement par rapport à 2024. Les prix indicatifs pour la vente directe (CHF 20.-/kg pour les fromageries et 21.-/kg pour les fromageries d'alpage) n'ont pas non plus été modifiés par rapport à 2024 ;
- Julien Yerly et Marcel Zürcher ont été élus au comité directeur pour remplacer Frédéric Métrailler et Andreas Wegmüller, démissionnaires ;
- Modification des statuts à l'art. 3, al. 4 (redéfinition de l'adhésion en tant qu'affineur).

Le 15 décembre 2025, une assemblée extraordinaire des délégués s'est tenue à Bramois, au cours de laquelle les décisions suivantes ont été prises :

- Maintenir inchangées les taxes cantonales sur la publicité pour le fromage en 2026 ;
- Approbation du budget 2026 ;
- Fixation des prix indicatifs 2026 pour la vente directe (20.-/kg pour les fromageries et 21.-/kg pour les fromageries d'alpage) ;
- Adaptation du cahier des charges de Raclette du Valais AOP ;
- Approbation du guide des bonnes pratiques de fabrication ;
- Approbation du règlement « Systèmes de traite automatiques » (AMS).

4.2 Comité

Le comité s'est réuni à quatre reprises au cours de l'exercice 2025. Certaines décisions ont également été prises par voie de circulation.

Les éléments marquants de l'activité du comité ont été les suivants :

- Préparation des décisions à soumettre à l'assemblée des délégués du 23 avril 2025 et à l'assemblée extraordinaire des délégués du 15 décembre 2025, notamment :
 - Modification des statuts ;
 - Modification du guide des bonnes pratiques de fabrication ;
 - Modification du cahier des charges « Raclette du Valais AOP » ;
 - Implémentation du règlement « Systèmes de traite automatiques » (AMS) ;
- Après consultation de l'Office fédéral de l'agriculture et d'Agroscope, le projet « Cultures spécifiques au Raclette du Valais AOP » a été stopé et un nouveau projet « Cultures spécifiques » a été lancé ;
- Élaboration et mise en œuvre du concept de surveillance des prix du lait ;
- Approbation du plan de communication 2026 ;
- Définition de la stratégie 2026-2028 ;
- Adoption et lancement du projet de livre « Raclette du Valais AOP » ;
- Prise de position sur les sujets et votations en lien avec la politique agricole.

4.3 Commission marketing

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

La commission s'est notamment penchée sur les dossiers suivants :

- Préparation du budget marketing et du plan de communication 2026 ;
- Décisions relatives aux demandes de sponsoring ;
- Élaboration du projet de livre « Raclette du Valais AOP » ;
- Préparation et décision conceptuelle pour un nouveau site Internet.

4.4 Commission de taxation

La commission de taxation, composée de spécialistes de la filière fromagère, a pour mandat l'évaluation qualitative des fromages. Le cahier des charges et le règlement de taxation constituent la base du travail de cette commission.

Chaque mois, la commission de taxation évalue la production de fromage, que ce soit dans l'entrepôt d'affinage central d'ALPGOLD à Sierre ou directement dans les caves des fromageries et des fromageries d'alpage. La commission a établi 754 rapports de taxation à l'attention des différentes fromageries et fromageries d'alpage.

4.5 Commission de recours

Au cours de l'année sous revue, la commission de recours a dû traiter un recours concernant une taxation de fromage. Le recours a été accepté par la commission et la taxation a été modifiée en conséquence.

4.6 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.

4.7 Cultures spécifiques pour le Raclette du Valais AOP

En 2011, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a accordé à l'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) un délai de dix ans pour développer des cultures d'acide lactique spécifiques au Raclette du Valais AOP. Depuis 2013, l'IPR travaille en collaboration avec Agroscope sur des cultures exclusives. En raison de résultats insuffisants dans la fabrication du fromage, plusieurs prolongations de délai ont été demandées.

Les cultures starter RDV 200 et RDV 300, utilisées depuis février 2023 dans le cadre d'un lancement progressif, n'ont pas répondu aux attentes. Des troubles de l'acidification, probablement causés par des bactériophages, sont apparus, ainsi qu'un ralentissement de la maturation et un profil aromatique plat.

L'IPR a donc demandé à l'OFAG d'interrompre le projet en cours et de prolonger le délai pour le lancement d'un nouveau projet visant à développer des cultures spécifiques (et non plus spécifiques au Raclette du Valais AOP). Par courrier du 27 octobre 2025, l'OFAG a accordé une prolongation du délai jusqu'au 31 décembre 2027.

4.8 Non-conformités / 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 2025, l'Interprofession a dû annoncer aux autorités compétentes (Organisme Intercantonal de Certification, Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires) 6 cas d'abus (tromperie du consommateur) ou de non-conformité (non-respect du cahier des charges).



5. CERTIFICATION AOP

L'IPR a continué de certifier des fromageries, fromageries d'alpage et caves d'affinage, en collaboration avec l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC). Fin 2025 84 les entreprises certifiées AOP se répartissaient comme suit :



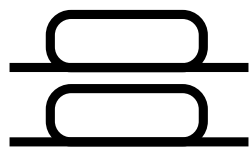
27

Fromageries



51 (+1)

Fromageries d'alpage



6

Caves d'affinage

Une nouvelle fromagerie d'alpage a obtenu la certification pour la production de Raclette du Valais AOP.

L'AOP est un signe de qualité officiel réservé aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Une fois enregistrées par l'Office fédéral de l'agriculture, les appellations protégées ne peuvent être utilisées que pour les produits qui respectent les dispositions du cahier des charges en matière d'origine, de fabrication et de qualité.



6. MARKETING

6.1 Stratégie

La stratégie marketing 2024-2028 comprend les priorités décrites ci-dessous.

6.1.1 Vision

Le Raclette du Valais AOP est perçu comme « L'ORIGINAL » sur le marché national et international.

6.1.2 Objectifs

• **Brand Awareness** : Renforcer et développer la notoriété de la marque Raclette du Valais AOP. La marque doit être davantage mise en avant dans la promotion des ventes afin d'être plus facilement reconnaissable.

• **Positionnement** : Le Raclette du Valais AOP et ses spécifications au lait cru doivent être reconnus par les consommateurs comme une spécialité fromagère valaisanne ayant sa propre histoire, une qualité élevée et un goût propre et différencié, ainsi que comme un produit issu des régions de montagne.

Un élément important à cet égard est la poursuite et le développement de la stratégie qualité.

• Messages de marque et messages clés

La marque Raclette du Valais AOP

- représente l'Original ;
- allie tradition, plaisir, convivialité et authenticité ;
- garantit la qualité de A à Z ;
- est garante de la durabilité ;
- garantit l'origine régionale (régionalité) ;
- est unique, variée et saine.

Le storytelling est important pour susciter l'enthousiasme du groupe cible de Raclette du Valais AOP et en faire des adeptes fidèles. Les histoires racontées doivent toucher les gens et leur permettre de s'identifier. Les histoires ne sont pas seulement ce que la marque communique, mais ce que les clients placent leur confiance et croient et ce qu'ils racontent à propos de la marque.

• **Valeur ajoutée** : Soutien aux acteurs devant générer de la valeur ajoutée sur le marché afin que le Raclette du Valais AOP soit positionné dans le segment de prix supérieur et que toute la branche puisse en tirer profit à moyen terme.

• **Quantité** : Augmenter la quantité de production de RdV à 2'300 tonnes (+ 10 %) d'ici 2028 grâce à de nouvelles certifications de fromageries d'alpage, au développement des marchés existants et en conquérant de nouveaux marchés.

• **Marque Valais** : Poursuite de l'intégration partielle de la marque.

• **Publicité** : Création de valeur ajoutée pour l'ensemble de la filière en :

- renforçant l'image positive de Raclette du Valais AOP et en atteignant une grande reconnaissance de la marque de la part des consommateurs ;
- faisant en sorte que le claim (la promesse : « L'Original ») soit directement associé à la marque et au produit par les consommateurs ;
- concentrant la communication sur le produit et la marque „Raclette du Valais AOP“.

Renforcement de la promotion des fromages valaisans au lait cru (fromage d'alpage, fromage à la coupe, tomme) et de la fondue valaisanne.

Coordination de projets avec les organisations faitières nationales SCM, AOP-IGP (surtout les foires grand public, l'export), Valais Wallis Promotion et le Service de l'agriculture, dans la mesure où ils sont opportuns et judicieux pour le Raclette du Valais AOP, et qu'ils engendrent une notoriété publicitaire intéressante.

Poursuite de la collaboration avec l'agence publicitaire actuelle en matière de conception et de création.

Collaboration avec une agence full-service nationale en ce qui concerne le média planning, l'achat média et le controlling pour des raisons financières et qualitatives.

• **Marchés cibles** : 1. Suisse – 2. Valais – 3. Europe (Allemagne, BENELUX, France)

• **Public cible** : Personne entre 25 et 55 ans à la tête d'un ménage.

• **Types de communication :**

- **externe:** Consommateur/consommatrice, grands centres commerciaux, vente directe, magasins spécialisés, secteur HoReCa, médias.
- **interne:** Membres de l'Interprofession (producteurs de lait, fabricants de fromage, affineurs).

6.2 Temps forts du marketing en 2025

Durant l'année 2025, l'Interprofession Raclette du Valais AOP a déployé différentes actions visant à promouvoir le Raclette du Valais AOP ainsi que les fromages valaisans. Ces actions ont notamment inclus le renouvellement de la campagne de communication nationale « L'Original » du Raclette du Valais AOP et la refonte de la campagne de communication cantonale sur le fromage d'alpage valaisan. De plus, l'année a été marquée par une forte présence lors d'événements majeurs en Suisse et à l'international, notamment les Championnats du monde de ski alpin de Saalbach, les Championnats du monde de VTT en Valais et le salon OLMA à St. Gall, ainsi que par la participation à plus de 25 manifestations cantonales et nationales, dont notamment les Championnats du monde de la Raclette, le PALP Festival, le Gurten Festival, la Finale nationale de la race d'Hérens, le Rallye international du Valais et les World Cheese Awards.

L'IPR a également renforcé sa visibilité à travers près d'une centaine de journées de dégustation dans le commerce de détail, un grand concours en ligne ainsi que par sa présence sur les réseaux sociaux et dans les grandes foires suisses et internationales, en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing SA et l'Association suisse des AOP/IGP.

Si la Suisse constitue un marché prioritaire, la promotion internationale demeure essentielle. Dans ce cadre, la collaboration avec Switzerland Cheese Marketing SA a également permis une mise en avant accrue de nos produits en Allemagne, au Benelux et en France.



Franjo von Allmen, champion du monde 2025



Tangy Nef, Vice-champion du monde 2025



La Raclette du Valais AOP a suscité un vif intérêt lors du salon des acheteurs de l'EKD à Stuttgart (Allemagne)



Par ailleurs, plusieurs projets structurants ont été menés, tels que la refonte et/ou la création d'étiquettes afin d'harmoniser l'identité visuelle des Raclette du Valais AOP et la mise en valeur des produits du terroir auprès des acteurs de l'HoReCa, notamment via un projet pilote chez PRODEGA Sion. Ce dernier projet, mené conjointement avec le Service cantonal de l'agriculture, Valais Wallis Promotion, les différentes interprofessions agricoles valaisannes, GastroValais et l'Association Hôtelière du Valais, est appelé à être étendu en 2026.

Enfin, différents projets prévus pour 2026 ont déjà été planifiés en 2025 : en ce début d'année 2026, l'IPR poursuit sa stratégie en s'appuyant sur les actions performantes, tout en adaptant ses campagnes et opérations au contexte du marché. La présence aux courses internationales du Lauberhorn, la poursuite de la campagne de communication hivernale et une collaboration entre les interprofessions agricoles et la démarche « Cuisinons notre région », qui se consacre à la cuisine collective, s'inscrivent dans cette continuité. Enfin, deux projets majeurs marqueront l'année 2026 : la refonte du site internet de l'IPR, support de communication digital central et incontournable, et la création d'un ouvrage dédié au Raclette du Valais AOP.

6.3 Projet de livre

La commission marketing a élaboré un projet de livre dans le but de faire découvrir au lecteur, dans un langage simple, l'histoire, la culture, l'expérience sociale et culinaire liées au Raclette du Valais AOP et de les préserver pour les générations futures. Cet ouvrage se veut également une carte de visite pour cette spécialité fromagère valaisanne exceptionnelle, les personnes qui se cachent derrière le produit et le canton du Valais, et vise à inciter les consommateurs à déguster le Raclette du Valais de manière traditionnelle, mais aussi en association avec une cuisine moderne. Le livre devrait être publié fin 2026.



7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS

7.1 World Cheese Awards

Les World Cheese Awards, plus grand événement fromager au monde, s'est tenu pour la première fois en Suisse du 13 au 15 novembre 2025, faisant de la ville de Berne la « capitale internationale du fromage ». 5'244 fromages provenant de 46 pays ont été présentés lors du prestigieux concours fromager le jeudi 13 novembre, un nouveau record de participation. Deux fromages de la fromagerie de montagne Walker ont été récompensés par une médaille Super Or. Pour la première fois, un Raclette du Valais AOP a été élu parmi les 100 meilleurs fromages du monde.

De nombreuses fromageries valaisannes ont participé à ce prestigieux concours, avec beaucoup de succès ! C'est avec une grande joie et une grande fierté que nous pouvons annoncer qu'elles ont remporté au total 23 médailles, dont 2 médailles Super or et 3 médailles d'or.

Voici les fromages primés :

Super Or

Aletsch Carnozet

fromagerie de montagne Walker

Raclette du Valais AOP «GOMSER 1»

fromagerie de montagne Walker

Or

Raclette du Valais AOP «GOMSER 32», (fromage à la coupe)

fromagerie de Reckingen

Tomme Stockalper

fromagerie de Simplon-Dorf

Tomme Tourbillion Bio

fromagerie Augstbord de Tourtemagne



Nicolas et Alexander Walker se réjouissent d'avoir remporté la médaille Super Or pour leur Raclette du Valais AOP



Argent**Aletsch Grand Cru**

fromagerie de montagne Walker

Aletsch Kräuter Rahm-Mutschli

fromagerie de montagne Walker

Fromage à rebibes « GOMSER 32 »

fromagerie de Reckingen

Raclette du Valais AOP « BAGNES 1 »

Fromagerie de Verbier

Raclette du Valais AOP « BIO WALLIS 65 »

fromagerie Augstbord de Tourtemagne

Raclette du Valais AOP « GOMSER 55 »

fromagerie de Grengiols

Tomme St-Bernard

fromagerie d'Etiez

Tomme Tourbillon

fromagerie Augstbord de Tourtemagne

Fromage de montagne valaisan

fromagerie de montagne Walker

Bronze**Aletsch Lärchen-Gold**

fromagerie de montagne Walker

Raclette du Valais AOP « BAGNES 98 »

fromagerie d'Etiez

Raclette du Valais AOP « CHAMPOUSSIN »

Alpage de Champoussin

Raclette du Valais AOP « DENTS DU MIDI 36 »

Alpage de Berroix

Raclette du Valais AOP « HAUDERES »

fromagerie des Haudères

Raclette du Valais AOP « ORSIERES »

fromagerie de Orsières

Raclette du Valais AOP « SIMPLON »

fromagerie de Simplon-Dorf

Raclette du Valais AOP « WALLIS 65 »

fromagerie Augstbord de Tourtemagne

Walliser Bergführerkäse

fromagerie de montagne Walker

7.2 Championnat du monde de raclette à Morgins

La raclette est depuis longtemps un produit international, fabriqué dans le monde entier. Les Championnats du monde de la Raclette, qui se sont déroulés du 24 au 26 octobre 2025 à Morgins, l'ont clairement démontré. Plus de 150 fromages à raclette provenant de 13 pays et de quatre continents ont été soumis au jugement du jury lors des championnats du monde de la raclette. Les fromages à raclette valaisans ont dominé les championnats du monde dans les catégories « fromages d'alpage » et « fromages au lait cru ».

Voici le détail des fromageries valaisannes primées :

Fromage d'alpage (lait cru)

Or

Alpage de la cave du Scex (Crans-Montana)

Argent

Alpage de Bochasses (Troistorrents)

Bronze

Alpage de la Loutze (Chamoson)

Fromage à raclette au lait cru

Or

Fromagerie de Liddes certifiée AOP

Argent

Fromagerie Le Pont (Champéry)

Bronze

fromagerie Augstbord de Tourtemagne certifiée AOP

7.3 Concours Suisse des produits du terroir

Tous les deux ans, Courtemelon (Delémont) accueille le concours suisse des produits du terroir. La remise des prix a eu lieu le 27 septembre 2025. Plusieurs fromageries valaisannes ont participé avec succès à ce concours. Les fromages suivants ont été récompensés :

Médaille d'or

Raclette du Valais AOP Bio « WALLIS 65 »
fromagerie Augstbord de Tourtemagne

Raclette du Valais AOP « BAGNES 98 »
fromagerie d'Etiez

Raclette du Valais AOP « ORSIÈRES »
fromagerie de Orsières

Tomme Via Francigena
fromagerie de Orsières

Fromage de brebis
Fromagerie de l'école d'agriculture de Viège

Médaille d'argent

Raclette du Valais AOP « HAUDÈRES »
fromagerie Les Haudères

Tomme Catogne
fromagerie de Orsières

Médaille de bronze

Raclette du Valais AOP « DENTS-DU-MIDI 36 »
Alpage de Berroix

Fromage de chèvre Neeschi
Fromagerie de l'école d'agriculture de Viège

7.4 Marché des produits alpins et montagnards du Haut-Valais

Lors du concours de fromages organisé début octobre 2025 à l'occasion du marché des produits alpins et montagnards du Haut-Valais, les alpages Binneralp, Larschy, Fluh et Bachalpe ont chacun remporté une médaille d'or dans la catégorie des fromages AOP.

7.5 Fromage & Cime

Lors du concours fromager « Fromage & Cime » qui s'est tenu en septembre 2025, les fromages d'alpage certifiés AOP « Le Pont » et « Chassoure » se sont classés respectivement deuxième et troisième.

7.6 Mondial du fromage de Tour

En septembre 2025, la France a accueilli le concours fromager « Mondial du fromage de Tour ». Lors de cet événement, la fromagerie d'Orsières a remporté deux médailles d'or avec son Raclette du Valais AOP « ORSIERES » et un autre fromage.

7.7 Concours international des fromages et produits laitiers à Lyon

Le 28 novembre 2025, le concours international des fromages et produits laitiers s'est tenu à Lyon. Lors de cet événement, la fromagerie d'Orsières a remporté une médaille d'or pour son Raclette du Valais AOP « ORSIERES » et une autre pour sa Tomme via Francigena.

Ces formidables succès sont le fruit d'un savoir-faire artisanal, d'une tradition et d'une passion sans faille. Ils prouvent que les efforts déployés depuis des années par la branche pour atteindre la plus haute qualité possible – de la production laitière à l'affinage en passant par la transformation – portent leurs fruits. Ces distinctions contribuent à faire connaître aux consommateurs les valeurs des spécialités fromagères valaisannes – tradition, naturel, régionalité et qualité – et à garantir une valeur ajoutée appropriée à la branche.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP félicite chaleureusement toutes les fromageries et leurs équipes pour leurs distinctions et ce magnifique succès !



8. ÉTUDE DE VALEUR AJOUTÉE

À la demande de l'Interprofession Raclette du Valais AOP, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL de Zollikofen a mené en 2024 et 2025 une étude sur la valeur ajoutée et l'importance socio-économique du Raclette du Valais AOP, sur la base des données de 2023.

La valeur ajoutée directe totale générée cette année 2023 par la production laitière, la fabrication du fromage, l'affinage et la vente du Raclette du Valais AOP s'élevait à CHF 48,6 millions sans les suppléments laitiers et à CHF 52 millions avec les suppléments laitiers. Cette valeur ajoutée se répartit, en tenant compte des suppléments laitiers, à 44 % pour les producteurs de lait, à 39 % pour les fromageries et les fromageries d'alpage (y compris l'affinage) et à 17 % pour la vente.

L'étude a révélé que la production de raclette du Valais AOP en 2023 a permis d'atteindre un prix pondéré du lait franco fromagerie, incluant tous les éléments pertinents pour le prix du lait tels que l'allocation pour renonciation à l'ensilage et le supplément pour le lait transformé en fromage, de 93,4 centimes/kg de lait. Les producteurs de lait reçoivent directement de la Confédération une prime de transport supplémentaire de 5 centimes, ce qui porte le prix du lait à 98,4 centimes/kg. Par rapport à d'autres fromages suisses, le prix du lait obtenu pour la Raclette du Valais AOP se situe dans le segment supérieur.

Au total, l'agriculture et les fromageries emploient 248 équivalents plein temps (≥ 450 employés) pour une masse salariale de 15,3 millions de francs suisses. À cela s'ajoutent potentiellement 320 travailleurs agricoles familiaux, ce qui correspond à environ 570 employés à plein temps. Les revenus générés par la main-d'œuvre familiale dans les exploitations agricoles devraient s'élever à environ 13 millions de francs suisses, ce qui correspond à une valeur ajoutée totale de 28 millions de francs suisses pour la rémunération du travail dans la production, la transformation et le stockage.

Outre la valeur ajoutée directe, les producteurs de lait et les fromageries contribuent à une valeur ajoutée locale indirecte supplémentaire de plusieurs millions de CHF par les biais d'investissements et de dépenses liées à la production. Au cours des dix dernières années, 60 millions de francs ont été investis par les fromageries dans les bâtiments et les installations, et 30 millions de francs supplémentaires sont prévus pour les cinq prochaines années.

La chaîne de valeur ajoutée du Raclette du Valais AOP et les activités de l'Interprofession génèrent de nombreuses plus-values non monétaires. La réputation nationale et internationale du Raclette du Valais AOP en tant que fromage de qualité supérieure en est un exemple. De plus, le Raclette du Valais AOP est un vecteur d'image authentique et fait partie intégrante de l'identité régionale du canton du Valais. L'expérience culinaire, avec sa valeur ajoutée conviviale, y est étroitement liée. Enfin, le Raclette du Valais AOP offre également une stratégie de création de valeur ajoutée pour l'agriculture et l'économie alpestre basées sur les prairies, contribuant ainsi à préserver et à entretenir le paysage culturel alpin. Toutes ces valeurs ajoutées non monétaires profitent à d'autres secteurs économiques du canton du Valais, notamment au tourisme, mais aussi à l'agriculture valaisanne et aux PME locales actives dans le domaine de la transformation, de l'affinage du fromage et de la gastronomie. En fin de compte, c'est tout le canton qui profite d'une marque authentique comme Raclette du Valais AOP.

9. DIGITALISATION DE LA GESTION DES QUANTITÉS

En 2024, l'Interprofession Raclette du Valais AOP mis en place avec succès la digitalisation de la taxation du fromage. Cela a permis d'éliminer les sources d'erreurs lors de la saisie et de la transmission des données et d'économiser des ressources en personnel. De plus, les fromageries et les fromageries d'alpage reçoivent désormais leurs rapports d'évaluation beaucoup plus rapidement et sous forme électronique, par e-mail.

La saisie des données de production continue toutefois de se faire manuellement : TSM Solutions transmet à l'IPR les données de production mensuelles des fromageries sous forme de documents PDF, qui doivent ensuite être saisies à nouveau dans des tableaux Excel par l'IPR.

En collaboration avec TSM Solutions, l'IPR a pu lancer en 2025 un projet qui permettra à l'avenir la saisie et la consultation en ligne des données de production. Il s'agit d'une solution pionnière, car aucune autre interprofession ne dispose à ce jour d'un système comparable. Le projet sera concrétisé début 2026. Cela libérera des ressources humaines supplémentaires au sein de l'IPR, qui pourront être affectées à d'autres projets à l'avenir.



10. PERSPECTIVES 2026

En 2025, la production de Raclette du Valais AOP a légèrement augmenté par rapport à 2024. Parallèlement, la demande et la valeur ajoutée se sont stabilisées. Pour 2026, nous prévoyons une stabilisation à un niveau élevé avec une croissance modérée, qui dépendra toutefois des quantités de lait, des capacités de production et de l'évolution générale du marché.

La qualité du Raclette du Valais AOP est très élevée et nous prévoyons également un niveau de qualité élevé pour 2026. L'IPR continue de mettre l'accent sur la qualité plutôt que sur la quantité, ce qui contribuera à long terme à la réputation de notre spécialité fromagère.

Sur le marché mondial du fromage, on prévoit généralement pour 2026 une légère baisse de la production laitière et des volumes d'exportation, notamment pour le fromage dans son ensemble, en raison des changements structurels du marché en Suisse et dans l'UE et d'éventuels mouvements dans la demande. Pour le Raclette du Valais AOP, cela pourrait signifier qu'il faudra se concentrer davantage sur la commercialisation régionale et nationale et sur un positionnement haut de gamme.

Autres défis et opportunités pour 2026 :

- La Raclette du Valais AOP doit rester une spécialité incontournable et de très haute qualité.
- Les principaux moteurs de la commercialisation restent la qualité, l'origine et une forte identité régionale – les atouts classiques de l'AOP.
- Coûts de production et climat : l'augmentation des coûts et les fluctuations de la production laitière pourraient influencer la production et les prix.
- Le renforcement de la marque « Raclette du Valais AOP » peut entraîner une plus grande acceptation de prix et un intérêt accru pour le produit chez les consommateurs.
- Gastronomie et tourisme : les expériences autour de la raclette et les dégustations de fromage en Valais pourraient augmenter les ventes.

L'IPR doit, en collaboration avec ses membres, saisir les opportunités et assumer les risques, tout en poursuivant et en garantissant durablement les objectifs définis, afin que les consommateurs puissent continuer à apprécier longtemps encore le Raclette du Valais AOP et ses spécificités.

Interprofession Raclette du Valais AOP

Conthey, mars 2026



Malvine Moulin

Présidente



Urs Guntern

Directeur

11. ORGANISATION

11.1 Comité

Présidente :

Moulin Malvine, Villette, Le Châble

Vice-Président :

Eyholzer Iwan, Betten

Membres :

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val-d'Illiez

Guigoz Francis, Liddes

Lengen Fabian, Zeneggen

Pannatier Marius, Evolène

Walker Nicolas, Brig-Glis

Yerly Julien, Villars-sur-Glâne

Zürcher Marcel, Siders

Invité :

Müller Micaël, SMP-PSL

Meier Paul, Fromarte

11.2 Gérance

Directeur :

Guntern Urs

Assistante de direction et marketing :

Schnyder-Fournier Fabienne

Adresse :

Interprofession Raclette du Valais AOP

Av. de la Gare 2

Postfach 197

1964 Conthey

Tel. : 027 / 345 40 90

info@raclette-du-valais.ch

www.raclette-du-valais.ch

11.3 Organe de révision

Fiduciaire ACTIS SA à Sion

11.4 Commissions

11.4.1 Commission du personnel :

Eyholzer Iwan, Président de la commission, Betten

Moulin Malvine, Villette, Le Châble

Yerly Julien, Villars-sur-Glâne

11.4.2 Commission marketing :

Walker Nicolas, Président de la commission, Brigue-Glis

Pannatier Marius, Evolène

Rouer Emilie, Fribourg

Schnyder-Fournier, Assistante Marketing

Guntern Urs, Directeur

Viaccoz Tania, Valais Wallis Promotion, invitée

11.4.3 Commission de taxation :

Guigoz Francis, Président de la commission, Liddes

Glenz Harald, chef-expert, Salquenen

Gaudard Bernard, chef-expert, Bulle

Arnold Liliane, Simplon-Dorf

Dubosson Roger, Verbier

Fardel Jean-Michel, Ayent

Luisier Marie-Antoinette, Verbier

Meyer Christoph, Turtmann

11.4.4 Commission de recours :

Genoud Michel, Président de la commission, Dorénaz

Brügger Heribert, Turtmann

Exquis Serge, Liddes

Suppléants :

Genoud Philippe, Grimontz

Zürcher Marcel, Sierre

11.4.5 Commission de gestion des quantités :

Guntern Urs, Président de la commission, Directeur

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val-d'Illiez

Lengen Fabian, Zeneggen

Marcel Zürcher, Sierre

11.5 Organisme de certification

Organisme intercantonal de certification (OIC), Lausanne

12. MEMBRE ET DELEGUES (état au 31.12.2025)

Groupe	Membre	Délégués
Producteurs du lait (20 délégués)	Fédération Laitière valaisanne	Arnold Roman, Simplon-Dorf Bernhardsgrütter Armand, Visperterminen Blatter Mathias, Ulrichen Constantin Philippe, Luc (Ayent) Elmiger Thomas, La Souste Exquis Serge, Liddes Fellay Adrien, Versegères Frossard Alain, Vollèges Genoud Philippe, Anniviers Karlen Anton, Gremgiols Lengen Fabian, Zeneggen Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Evolène Roux Bertrand, Grimisuat Ruckli Peter, La Souste Stalder Max, Viège Tornay Benoît, Orsières
	PMO Aletsch-Goms	Eyholzer Iwan, Betten Jentsch Andy, Steinhaus
Fromageries (20 délégués)	Arnold Walker AG	Bützberger Urs, Bitsch Walker Nicolas, Bitsch
	Alpgold	Coppey Emmanuel, Orsières De Salvador Thierry, Le Châble Deslarzes Frédéric, Versegères Follonier Pierre-Joseph, Les Haudères Gerold Meinrad, Simplon-Dorf Gex-Fabry Alexis, Collombey Guigoz Francis, Liddes Hallenbarter Florian, Obergesteln Heinzmann Patrick, Visperterminen Holzer Silvan, Gluringen Loretan Lukas, Leukerbad Michellod Martin, Verbier Noti Martin, Inden Theler Adrian, La Souste Zufferey Marion, Vissoie Zumthurn Ernst, Gremgiols

Groupe	Membre	Délégués
Fromageries	Orsières	Tornay Etienne, Orsières
	Sté d'économie alpestre Valais romand	Morend François, Euseigne
	Alpage Champoussin, Champoussin	-
	Alpage d'Émaney Ferme les Lisats, Val-d'Illiez	-
Affineure (10 délégués)	CREMO AG	Arn Ernst, Villars-sur-Glâne Carruzzo Joël, Sierre Cina Rainer, Villars-sur-Glâne Knüsli Markus, Villars-sur-Glâne Onken Patrick, Villars-sur-Glâne Rodel Edith, Sierre Yerly Julien, Villars-sur-Glâne Zenhäusern Jean-Pierre, Sierre Zürcher Marcel, Sierre
	Promovi	Laurent Ecoeur, Val-d'Illiez



13.3 Fromageries d'alpage (51)

Ars, Orsières
Au d'Arbignon, Collonges
Bachalpe, Leukerbad
Balavaux, Isérables
Bagnes-Mille, Bruson, Val de Bagnes
Bavon, Liddes
Berroix, Champéry
Binneralp, Binn
Champsot 2, Morgins
Champsot 3, Morgins
Champoussin, Champoussin
Chassoure, Mayens-de-Riddes
La Chaux, Lourtier, Val de Bagnes
Chemeuille, Evolène
Cœur, Liddes
Combyre, Nendaz
Corbyre, Crans-Montana
Emaney, Martigny
Err de Lens, Lens
Fluhalpe, Leukerbad
Fournoutz, Liddes
Jeur-Loz, Troistorrents
Lapisa, Champéry
Larschy, Susten
Le Lein, Levron, Val de Bagnes
Loveignoz, St-Martin
La Lettaz, Bourg-St-Pierre
Merdechon, Crans-Montana
Moiry, St-Jean
Mondralèche, Lens
Moosalpe, Törbel
Nava, Ayer
Orzival, Vercorin
Ober-Galm, Guttet-Feschel
Pâle, Val-d'Illicz
Pépinet, Randogne
La Peule, Orsières
Pointet, Vétroz
Pont, Champéry
Randonnaz, Fully
Ripaille, Champéry
Rouaz & Tounôt, Anniviers
Savolaire, Troistorrents
Serin, Ayent
Sorniot, Fully
Tanay, Miex
Thyon, Vex
Tovassière, Morgins
Le Tronc, Vollèges, Val de Bagnes
Tsalan d'Arbaz, Anzère
Zanfleuron/Sanetsch, Savièse



14. AFFILIATIONS

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

- Association suisse des AOP-IPG, Berne
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Berne
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sion
- Chambre Valaisanne d'Agriculture (CVA), Conthey
- Liebefeld Kulturen AG, Liebefeld
- Milchwirtschaftliches Museum, Kiesen

15. REMERCIEMENTS

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



Suisse. Naturellement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



RACLETTE
DU VALAIS 

L'ORIGINAL.

Interprofession Raclette du Valais AOP

Avenue de la Gare 2

Case postale 197

1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90

info@raclette-du-valais.ch

www.raclette-du-valais.ch



L'ORIGINAL.