

Conthey, le 3 mars 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Distinctions pour l'excellente qualité du fromage 2025

Chaque année, l'interprofession Raclette du Valais AOP récompense les fromageries et les fromageries d'alpage ayant fabriqué des fromages qui se démarquent par leur qualité. Un record de 22 fromageries et 43 fromageries d'alpage ont reçu les distinctions de qualité tant convoitées pour la production de fromage de 2025. Cette hausse du nombre de distinctions démontre que la qualité est au rendez-vous, et encore meilleure que les années précédentes.

Fruit d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, le Raclette du Valais AOP incarne l'authenticité et la richesse du terroir valaisan. Protégé par une appellation d'origine depuis 2007, il jouit aujourd'hui d'une reconnaissance qui dépasse largement les frontières suisses.

Le succès du Raclette du Valais AOP repose avant tout sur l'exigence constante d'une qualité irréprochable. Chaque membre de l'interprofession s'engage, par son professionnalisme et son attachement aux traditions, à préserver cette excellence. Cette dynamique se reflète dans les brillantes distinctions obtenues par les fromageries et fromageries d'alpage lors de concours nationaux et internationaux tels que les « World Cheese Awards », les « Championnats du monde de la Raclette » ou le « Concours Suisse des Produits du Terroirs », par exemple.

La qualité est d'ailleurs 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.

Chaque année, l'interprofession Raclette du Valais AOP met à l'honneur les fromageries et les fromageries d'alpage dont les productions se distinguent par une qualité remarquable. Sont récompensées celles qui obtiennent une moyenne de 18,8 points ou plus sur un maximum de 20, au cours de l'année ou de la saison d'estivage. L'année 2025 s'est une nouvelle fois révélée exceptionnelle sur le plan qualitatif. Le 3 mars 2026, à Châteauneuf, 22 fromageries et 43 fromageries d'alpage ont reçu les tant convoitées distinctions de qualité, témoignant du haut niveau d'exigence et du savoir-faire qui caractérisent la filière.

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 mises à l'honneur pour la production et l'affinage remarquables de leurs fromages au goût savoureux et corsé.

Interprofession Raclette du Valais AOP

Renseignements :

- Malvine Moulin, Présidente de l'IPR (078 / 752 47 08)
- Urs Guntern, Directeur de l'IPR (079 / 418 78 72)

Annexes : liste des fromageries et fromageries d'alpage distinguées

Distinctions de qualité des fromages 2025

Fromagerie	Appellation régionale	Etoile d'or	Etoile d'argent	Etoile de bronze
		Points	Points	Points
La Fermette	ARBAZ	19.67		
Ferme de Lisats	DENTS DU MIDI 1	19.50		
Fromagerie fermière Vétroz	VETROZ	19.35		
Etiez	BAGNES 98	19.33		
Grengiols	GOMSER 55	19.29		
Lourtier	BAGNES 30	19.24		
St-Martin	ST-MARTIN	19.24		
Ayent	AYENT	19.23		
Walker Bergkäserei	GOMSER 1	19.20		
Simplon-Dorf	SIMPLON	19.20		
Bio Bergkäserei Gluringen	BIO GOMSER 11		19.19	
Miex	MIEX		19.11	
Anniviers	ANNIVIERS		19.10	
Isérables	ISERABLES		19.08	
Ferme des Trontières	CRANS-MONTANA		19.03	
Liddes	BAGNES 4		19.02	
Reckingen	GOMSER 32		19.00	
Orsières	ORSIERES			18.92
Augstbordkäserei Turtmann	BIO Wallis 65			18.89
Verbier	BAGNES 1			18.86
Haudères	HAUDERES			18.84
Visperterminen	HEIDA			18.83

Fromagerie d'alpage	Appellation régionale	Etoile d'or	Etoile d'argent	Etoile de bronze
		Points	Points	Points
Fluhalpe	FLUHALP	19.87		
Nava	NAVA	19.83		
Corbyre	CORBYRE	19.71		
Binneralp	BINNERALP	19.69		
La Peule	PEULE	19.50		
Champoussin	CHAMPOUSSIN	19.50		
Savolaire	DENTS DU MIDI 16	19.50		
Loveignoz	LOVEIGNOZ	19.50		
Sorniot	SORNIOT	19.50		
Chassoure	CHASSOURE	19.50		
Coeur	COEUR	19.50		
Les Ars	ARS	19.50		
La Pâle	LA-PALE	19.50		
Pointet	POINTET	19.42		
Champsot	CHAMPSOT	19.37		
Rouaz	ROUAZ	19.29		
Thyon	THYON	19.29		
La Chaux	CHAUX	19.27		
Err de Lens	ERR DE LENS	19.21		
Bavon	BAVON		19.18	
Jeur-Loz	JEUR-LOZ		19.16	
Tanay	TANAY		19.14	
Le Lein	LE LEIN		19.14	
Berroix	DENTS DU MIDI 36		19.13	
Serin	SERIN		19.13	
Pépinet	PEPINET		19.13	
Balavaux	BALAVAUX		19.00	
La Lettaz	LETTAZ		19.00	
Fournoutz	FOURNOUTZ		19.00	
Tsalan d'Arbaz	TSALAN		19.00	
Larschy	LARSCHY		19.00	
Tronc	TRONC		19.00	
Orzival	ORZIVAL		19.00	

Fromagerie d'alpage	Appellation régionale	Etoile d'or	Etoile d'argent	Etoile de bronze
		Points	Points	Points
Tovassière	DENTS DU MIDI 17			18.96
Randonnaz	RANDONNAZ			18.90
Moiry	MOIRY			18.88
Emaney	EMANEY			18.87
Ripaille	DENTS DU MIDI 32			18.85
Combyre	COMBYRE			18.85
Bachalpe	BACHALP			18.84
Moosalpe	MOOSALPE			18.84
Lapisa	DENTS DU MIDI 31			18.81
Ober-Galm	OBER-GALM			18.80