

NEWSLETTER

N° 8 | Janvier 2026



TABLE DES MATIÈRES

1. Mot d'introduction
2. Décisions de l'assemblée extraordinaire des délégués
du 15 décembre 2025
3. Cahier des charges de Raclette du Valais AOP
4. Guide des bonnes pratiques
5. Règlement « Systèmes de traite automatisée »
6. Etude sur la valeur ajoutée de Raclette du Valais AOP
7. Nouveau projet de cultures
8. Situation du marché
9. Activités marketing
10. Participations réussies aux concours fromagers

1. MOT D'INTRODUCTION

Mesdames, Messieurs,

Nous vous adressons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année, en vous souhaitant santé, bonheur et succès dans tous vos projets.

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 très incertaine. Les mois à venir seront marqués pour notre organisation par un développement constant de la promotion des ventes au niveau national et international. Notre objectif est de

continuer à positionner la Raclette du Valais AOP sur le marché national et international comme « L'ORIGINAL » et de promouvoir au niveau national d'autres fromages valaisans au lait cru, tels que la tomme, les fromages à rebibes et à la coupe, 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.

Dans la présente newsletter, nous vous informons des décisions prises lors de l'assemblée extraordinaire des délégués du 15 décembre 2025 et d'autres sujets d'actualité.

Nous vous souhaitons une agréable lecture.



Malvine Moulin
Présidente



Urs Guntern
Directeur

2. DÉCISIONS DE L'ASSEMBLÉE EXTRAORDINAIRE DES DÉLÉGUÉS DU 15 DÉCEMBRE 2025

Le 15 décembre 2025, une assemblée extraordinaire des délégués de l'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) s'est tenue afin de discuter et d'adopter certaines modifications apportées à des documents de référence importants. Cette décision a également été prise afin de ne pas surcharger l'ordre du jour de l'assemblée ordinaire des délégués prévue au printemps 2025.

Les thèmes suivants ont été présentés, discutés et approuvés lors de l'assemblée extraordinaire des délégués :

- Les redevances fromagères cantonales: il sera demandé au Conseil d'État de maintenir inchangées les redevances publicitaires légales pour

le fromage en 2026 par rapport à 2025, soit 7,75 centimes/kg net pour la production et 15 centimes/kg pour le commerce. Il s'agit là de taxes minimales conformément à la loi sur l'agriculture.

- Le budget 2026.
- Les prix indicatifs 2026 pour la vente directe de Raclette du Valais AOP resteront inchangés par rapport à 2025, soit CHF 20.-/kg pour les fromageries et CHF 21.-/kg pour le fromage d'alpage.
- L'adaptation du cahier des charges Raclette du Valais AOP.
- L'adaptation du guide des bonnes pratiques de fabrication.
- Le règlement des « Systèmes de traite automatisée » (STA).

3. CAHIER DES CHARGES DE RACLETTE DU VALAIS AOP

Au cours des dernières années, la teneur en matière grasse du fromage d'alpage valaisan a régulièrement dépassé la valeur maximale légale fixée pour les fromages gras, soit 549 g de matière grasse par kg de matière sèche (MG/MS). Cela s'explique par la composition naturelle du lait vers la fin de la phase de lactation. Le fromage d'alpage entre ainsi parfois dans la catégorie des fromages à la crème, ce qui ne correspond pas aux prescriptions du cahier des charges actuel.

Afin d'éviter tout déclassement à l'avenir, le cahier des charges sera adapté. Dorénavant, seule une teneur minimale en matière grasse de 500 g par kg de matière sèche s'appliquera aux fromages d'alpage. Il sera en outre précisé que les fromages d'alpage peuvent atteindre le niveau de teneur en

matière grasse des fromages à la crème en raison de la teneur naturelle en matière grasse du lait.

Des modifications rédactionnelles ont également été apportées aux articles 7 et 8 afin de permettre l'utilisation de systèmes de traite automatiques (STA) dans la production de Raclette du Valais AOP. Le lait doit désormais être transformé au plus tard 24 heures après la traite du lait le plus ancien.

Les modifications proposées ont été examinées en octobre 2025 dans le cadre d'une consultation, approuvées par le comité et adoptées par l'assemblée extraordinaire des délégués. La demande a été soumise à l'OFAG début janvier 2026. L'entrée en vigueur du cahier des charges modifié est prévue pour fin 2026.

4. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

L'objectif de ce guide est de garantir à long terme l'authenticité du Raclette du Valais AOP ainsi que les connaissances techniques des responsables. L'authenticité du produit repose sur ses caractéristiques qualitatives essentielles, qui sont également communiquées au consommateur. **Le guide encourage une approche éthique et de haute qualité dans la production de Raclette du Valais AOP et concrétise les exigences du cahier des charges en vigueur.**

Au cours des dernières années, diverses exigences ont changé ; ces adaptations ont été prises en compte dans le guide révisé.

Dans le cadre d'une consultation menée de juillet à septembre 2025, les membres de l'IPR ont eu

l'occasion de donner leur avis sur les modifications du guide des bonnes pratiques de fabrication proposées par le comité. Au total, 11 commentaires ou propositions ont été reçus pendant cette phase de consultation. Le comité les a examinés et les a intégrés, dans la mesure du possible, dans le document présenté à l'assemblée des délégués.

Lors de l'assemblée des délégués, il a été décidé de supprimer le nouvel alinéa 4 ajouté à l'article 3, qui prévoyait une consigne en lien avec la dénomination Raclette visant une protection renforcée de la marque « Raclette du Valais AOP ». Toutes les autres modifications ont été approuvées par les délégués. Le guide modifié est dès lors en vigueur.

5. RÈGLEMENT « SYSTÈMES DE TRAITE AUTOMATISÉE »

Il y a quelques années, l'utilisation de systèmes de traite automatiques suscitait encore des inquiétudes quant à la qualité du lait et à une éventuelle altération des matières grasses. En 2025, Agroscope a publié une étude sur l'utilisation des systèmes de traite automatisée (STA) pour les fromages au lait cru. Selon cette étude, les progrès techniques réalisés dans le domaine des STA ont permis de réduire considérablement le problème de détérioration des matières grasses, de sorte que ces systèmes peuvent désormais être utilisés pour la production de fromages au lait cru.

Une commission de l'IPR, composée de producteurs de lait, de fromagers et d'affineurs de l'IPR, a élaboré un règlement et une liste de contrôle pour l'utilisation de systèmes de traite automatisés dans la production de lait pour le Raclette du Valais AOP. Ce règlement vise à permettre l'installation de systèmes de traite automatisés chez les producteurs de lait pour le Raclette du Valais AOP. **Toutefois, le règlement n'entrera en vigueur qu'une fois que la modification susmentionnée du cahier des charges aura été approuvée par l'OFAG. L'approbation anticipée de ce règlement par l'IPR vise à aider les producteurs laitiers qui ont l'intention de passer aux STA à moyen terme.**

6. ÉTUDE SUR LA VALEUR AJOUTÉE DU « RACLETTE DU VALAIS AOP »

L'Interprofession Raclette du Valais AOP a chargé la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de réaliser une étude sur la valeur ajoutée et l'importance socio-économique du Raclette du Valais AOP pour le canton du Valais. Le rapport remis en décembre 2025 montre qu'**en 2023, la production laitière, la transformation en fromage, l'affinage et la vente ont généré une valeur ajoutée directe d'environ 52 millions de francs.**

De plus, les investissements et les dépenses liées à la production des producteurs laitiers et des

fromageries **génèrent une valeur ajoutée indirecte substantielle dans la région.** Au-delà des effets monétaires, le Raclette du Valais AOP **crée une importante valeur ajoutée non monétaire, notamment pour le tourisme, les PME locales et l'image du canton du Valais en tant que région d'origine de produits authentiques et de qualité.**

L'IPR communiquera les résultats détaillés de l'étude dans les semaines à venir et remercie tous les producteurs, fromageries et organisations partenaires qui ont participé à cette étude pour leur engagement.

7. NOUVEAU PROJET DE CULTURES

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, 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.

Nous vous informerons en temps utile de la suite du projet.



8. SITUATION DU MARCHÉ

De janvier à novembre 2025, les fromageries ont produit 1'514 tonnes de Raclette du Valais AOP (+ 62 tonnes, soit + 4.4 % par rapport à l'année précédente). Dans les fromageries d'alpage, la production s'est élevée à 341 tonnes (-44 tonnes, soit -11 %). Le raccourcissement de la saison d'alpage dû aux conditions météorologiques a entraîné un transfert de volumes de production du fromage d'alpage vers le fromage de fromagerie. **Dans l'ensemble, la production totale est donc restée relativement similaire à l'année précédente.**

L'IPR recense chaque trimestre les stocks de Raclette du Valais AOP dans les fromageries afin d'évaluer la situation du marché. À la fin septembre 2025 (les chiffres pour la fin décembre 2025 ne sont pas encore disponibles), les stocks étaient inférieurs de 52 tonnes, soit 7 %, à ceux de 2024, malgré une production fromagère plus élevée. **La situation du marché du Raclette du Valais AOP à la fin septembre 2025 pouvait donc être considérée comme normale.**

9. ACTIVITÉS MARKETING

Durant l'année 2025, l'IPR 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 et les Championnats du



Gurten Festival 2025



Championnats du monde de ski alpin de Saalbach : Thomas Tumler (médaille d'argent), Urs Lehmann (ex-président de Swiss-Ski), Loïc Meillard (médaille de bronze)



Alessandra Keller – médaillée de bronze en cross-country à Crans-Montana

monde de VTT en Valais, 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.

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.

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.



10. PARTICIPATIONS RÉUSSIES AUX CONCOURS FROMAGERS

World Cheese Awards du 13 au 15 novembre 2025 à Berne

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 Tourbillon Bio, fromagerie Augstbord de Tourtemagne

Argent

- Aletsch Grand Cru, fromagerie de montagne Walker
- Aletsch Kräuter Rahm-Mutschli, fromagerie de montagne Walker
- Fromage à rebibes « GOMSER 32 », fromagerie de Reckingen



Fromagerie de montagne Walker – Nicolas & Alexander Walker

- 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 Bergfährerkäse, fromagerie de montagne Walker

Championnat du monde de raclette à Morgins du 24 au 26 octobre 2025

Plus de 150 fromages à raclette provenant de 13 pays et quatre continents ont été soumis au jugement du jury lors du championnat du monde de raclette. Les fromages à raclette valaisans ont dominé le championnat du monde en nombre

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
- Argent: Fromagerie Le Pont (Champéry)
- Bronze: Fromagerie Augstbord de Tourtemagne

Concours Suisse des produits du terroir du 27 septembre 2025

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

Marché des produits alpins et montagnards du Haut-Valais (4 octobre 2025)

Dans la catégorie des fromages AOP, les alpages Binneralp, Larschy, Fluh et Bachalpe ont chacun remporté une médaille d'or.

Fromage & Cime (21 septembre 2025)

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.

Mondial du fromage de Tour

(14 au 16 septembre 2025)

Lors de ce concours, la fromagerie d'Orsières a remporté deux médailles d'or avec son Raclette du Valais AOP « ORSIERES » et un autre fromage.

Concours International de Lyon (CIL) pour les fromages, produits laitiers et charcuteries (28 novembre 2025)

À Lyon, 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 magnifiques 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 !

Janvier 2026

Mentions légales

Éditeur : IP Raclette du Valais AOP
Avenue de la Gare 2
1964 Conthey
Téléphone: 027 345 40 90
Info@raclette-du-valais.ch