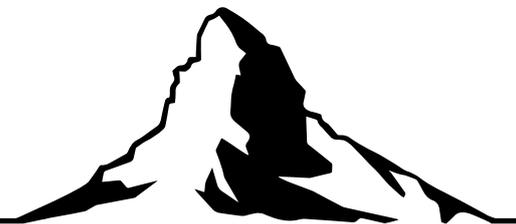


NEWSLETTER

N° 6 | Août 2023



CHERS MEMBRES,

«Celui qui n'avance pas recule». Cette citation ne concerne pas seulement de nombreux domaines de la vie, mais aussi notre Interprofession. L'environnement et les défis évoluent en permanence. L'Interprofession Raclette du Valais AOP doit s'adapter en permanence à ces défis et elle le fait avec succès. La présente newsletter le montre une fois de plus de manière très claire :

- Les nouvelles cultures spécifiques au Raclette du Valais AOP sont sur le point d'être introduites après des tests approfondis.
- La ligne directrice de la branche de la Société suisse d'économie alpestre a été remaniée sur plusieurs années suite à d'intenses discussions avec la branche et les offices fédéraux. Elle est désormais disponible pour mise en pratique.
- Et l'IP Lait a décidé qu'à partir de 2024, tout le lait suisse devra répondre aux critères du «Tapis Vert». Cela concerne également notre interprofession. L'IP Lait a essayé de tenir compte des différentes conditions locales par le biais de règles d'exception. Mais pour profiter de ces règles d'exception, il est nécessaire d'agir. Des informations à ce sujet ont été données lors de l'assemblée des délégués du 25 mai 2023.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP est bien placée pour maîtriser les processus de changement nécessaires. Au sein de l'interprofession, tous les acteurs travaillent ensemble et tirent à la même corde et dans la même direction. Les discussions au sein du comité directeur sont constructives et orientées vers la recherche de solutions. Et avec Fabienne Schnyder-Fournier, nous avons pu renforcer notre gérance en matière de personnel. Grâce à ces efforts, la création de valeur dans le canton pourra continuer à augmenter à l'avenir et les consommatrices et consommateurs se verront offrir une expérience culinaire unique.

Thomas Egger,
ancien conseiller national,
Président de l'Interprofession
Raclette du Valais AOP



TABLE DES MATIÈRES

Dans cette newsletter, nous avons le plaisir de vous informer des décisions de l'assemblée des délégués du 25 mai 2023 et d'autres sujets d'actualité. Pour en savoir plus, veuillez consulter les points suivants :

1. Décisions de l'assemblée des délégués du 25 mai 2023
2. Fabienne Schnyder-Fournier – Assistante de direction et marketing
3. Primes de qualité 2023 – 2026
4. Standard sectoriel pour le lait durable suisse «Tapis Vert»
5. Rétrospective des Swiss Cheese Awards 2022 à Bagnes
6. Activités marketing
7. Situation du marché
8. Cultures spécifiques au Raclette du Valais AOP
9. Lignes directives pour les bonnes pratiques se rapportant à la production et la transformation du lait dans les exploitations d'estivage

1. DÉCISIONS DE L'ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS DU 25 MAI 2023

L'assemblée ordinaire des délégués 2023 de l'Interprofession Raclette du Valais AOP (IPR) a eu lieu le 25 mai 2023 à Bramois. Nous vous informons ci-après des décisions prises lors de cette assemblée des délégués :

Affaires courantes

Les affaires courantes telles que l'approbation du rapport d'activité, des comptes annuels du bilan 2022, la décharge des organes et le budget 2023 ont toutes été approuvées à l'unanimité.

Redevances publicitaires

Les redevances publicitaires suivantes restent inchangées par rapport à 2022 :

- Redevance publicitaire cantonale sur le fromage :
7,75 ct./kg (net) pour la production
15 ct./kg pour le commerce
- Marque de caséine pour le Raclette du Valais AOP : 80 ct./marque
- Contribution publicitaire pour le Raclette du Valais AOP : 15 ct./kg fromage

Prix indicatifs pour la vente directe de Raclette du Valais AOP

- Fromagerie : CHF 20.–/kg
- Fromagerie d'alpage : CHF 21.–/kg

Adaptation du cahier des charges de Raclette du Valais AOP

Les adaptations suivantes ont été décidées pour le cahier des charges :

- Intégration de la dénomination «VETROZ» dans les appellations régionales à l'art. 1, al. 3.
- Formulation plus claire concernant les cultures fromagères spécifiques aux variétés à l'art. 10, al. 2.

Lors de l'assemblée des délégués, des informations détaillées ont été données sur le standard sectoriel «Lait suisse durable» défini par l'interprofession IP-Lait (cf. information du thème 4 ci-dessous).

2. FABIENNE SCHNYDER-FOURNIER – ASSISTANTE DE DIRECTION ET MARKETING

Pour la première fois dans l'histoire de l'Interprofession, une deuxième personne vient compléter la gérance ! Fabienne Schnyder-Fournier a rejoint l'IPR début janvier 2023 en tant qu'Assistante de Direction et Marketing. Elle agit en tant que bras droit de la direction et vient apporter son savoir-faire marketing. Après des

études en marketing, communication et relations publiques à Lausanne, Fabienne a travaillé plusieurs années, en Suisse et à l'étranger, pour le département marketing et communication de diverses sociétés. Elle se réjouit de continuer cette belle aventure avec l'IPR.



d.g.à.d. Urs Guntern, Directeur, Fabienne Schnyder-Fournier, Assistante de direction et marketing, Thomas Egger, Président
(photo : Carolin Vogel/BauernZeitung)

3. PRIMES DE QUALITÉ 2023 – 2026

Les résultats de l'évaluation qualitative ont été bons en 2022: 99,5% des fromages taxés ont été notés comme étant de première qualité. Sur la base des résultats de la taxation, le canton a versé CHF 100'000.- et l'Interprofession CHF 119'000.- de primes de qualité aux fromageries et fromageries d'alpage.

L'IPR a pu signer un accord avec le Département cantonal de l'économie et de la formation pour

le versement des primes de qualité pour les années 2023 à 2026. Selon cette convention, le canton et l'IPR se sont engagés à verser chacun un montant maximal de CHF 100'000.- par an de primes de qualité aux fromageries et fromageries d'alpage certifiées AOP. La production et la commercialisation de fromage à raclette valaisan de haute qualité sera ainsi soutenue financièrement conjointement par le canton et l'IPR au cours des prochaines années.

4. STANDARD SECTORIEL POUR LE LAIT DURABLE SUISSE « TAPIS VERT »

Suite à une décision prise à l'AD de l'IP du lait le 22 février 2023, avec un engagement de toute la branche laitière, tout le lait suisse doit être « Tapis Vert » compatible à partir du 1^{er} janvier 2024,

Sur les 10 exigences de base et les 2 exigences supplémentaires du Standard sectoriel pour le lait durable suisse «Tapis Vert» qui doivent être respectées, la 2^{ème} exigence de base est la plus compliquée pour le Valais. Elle consiste à pouvoir mettre en place un système de détention respectueux de l'animal (programme SST ou SRPA ou mise au pâturage). De ce fait, 3 critères de compensation sont proposés à ceux qui ne peuvent pas respecter les critères de base dont le programme de santé de Santé Bovine Suisse présenté lors de l'assemblée par madame Judith Peter-Egli, Vétérinaire, CEO Santé Bovine Suisse SBS.

L'inscription à «Tapis Vert» se fait via la base de données bdlait (bdlait.ch), celle concernant le programme de santé auprès de Santé Bovine Suisse (rgs-ntgs.ch).

Les conséquences en cas de non-respect de cet engagement peuvent être variées, comme la potentielle impossibilité de livraison du lait, de crèmes et du petit lait, une possible réaction du commerce de détail au niveau de leur engagement auprès de la branche et un éventuel préjudice d'image pour la spécialité fromagère.

Nous vous invitons donc tous à faire les démarches nécessaires pour devenir «Tapis Vert» compatible dès que possible.

Vous trouverez des informations complémentaires à ce sujet sur le site de l'IP Lait (ip-lait.ch).

5. RÉTROSPECTIVE DES SWISS CHEESE AWARDS 2022 À BAGNES

L'IPR a été partenaire et coorganisateur du Swiss Cheese Award en septembre 2022 dans le Val de Bagnes. Cet événement a constitué une importante et bonne plateforme publicitaire pour le Raclette du Valais AOP. Cinquante journalistes internationaux ont participé à l'événement. La couverture médiatique a été très importante. En Suisse, plus de 265 articles ont été publiés dans les médias sur cet événement. 5 vidéos mettant en avant l'événement sur les médias sociaux ont atteint 2,7 millions de vues. La RTS a parlé du concours dans son journal télévisé et la radio RTS 1 a publié une semaine avant l'événement, à l'heure du déjeuner et tous les jours pendant une heure, une émission de divertissement entièrement consacrée aux

Swiss Cheese Awards et au Raclette du Valais AOP. Selon Switzerland Cheese Marketing, l'équivalent médiatique se chiffre à environ CHF 1'000'000.-.



La fromagerie «Les Haudères» a remporté l'Award dans la catégorie Raclette du Valais AOP.

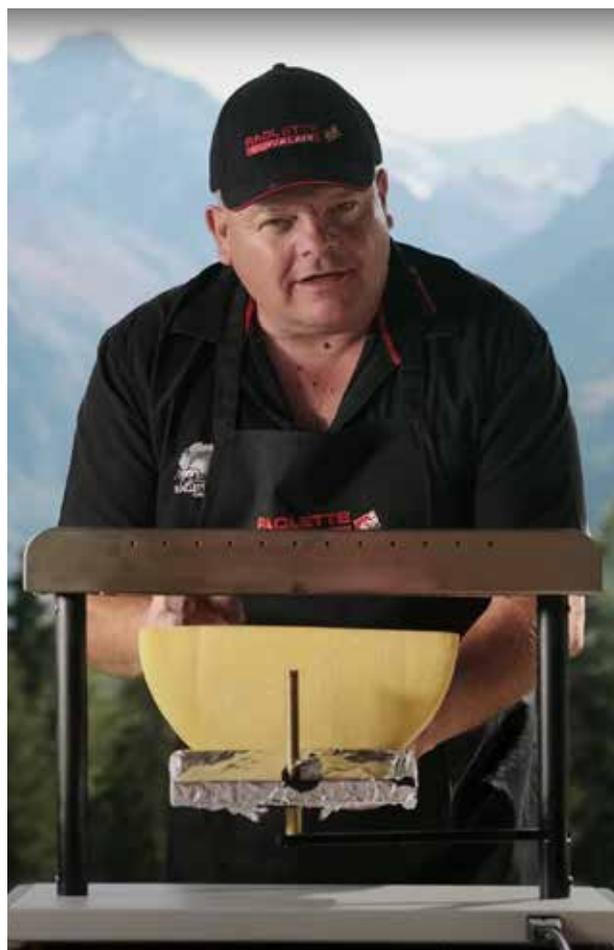
6. ACTIVITÉS MARKETING

En plus de sa campagne de communication annuelle et des Swiss Cheese Awards mentionnés ci-dessus, voici ci-dessous un résumé des activités de 2022 :

- Présence à 36 événements cantonaux et nationaux.
- De mai à novembre, le Musée Alpin Suisse à Berne a consacré une partie de son exposition au Raclette du Valais.
- Réalisation de 110 journées de dégustation dans le commerce de détail.
- En collaboration avec Switzerland Cheese Marketing SA Raclette du Valais AOP était présent à toutes les grandes foires de Suisse et au salon SIAL à Paris.
- Promotion des fromages suisses à l'étranger via Switzerland Cheese Marketing SA. En termes d'exportation, Raclette du Valais AOP se concentre principalement sur les marchés les plus importants pour notre produit, à savoir l'Allemagne, le Benelux et la France.
- Réalisation d'une vidéo expliquant l'art de racler en collaboration avec Eddy Baillifard en français, allemand et patois.
- Poursuite de la collaboration avec SCM pour la participation aux plus grandes foires de Suisse, au salon SIAL à Paris et au Salon des Spécialités Alimentaires Vakbeurs aux Pays-Bas.
- Poursuite de la promotion à l'étrangers via SCM.
- Réalisation d'une étude de marché concernant le Raclette du Valais AOP et préparation de la campagne de communication de l'automne/hiver 2023 sur la base des résultats de l'étude.
- Collaboration avec VWP pour la campagne «Stars Locales» et pour des futurs projets 2024.
- Conception de futurs nouveaux produits Raclette du Valais AOP pour le shop en ligne.

Pour cette année 2023, plusieurs actions ont déjà été mises en place et d'autres actions sont à venir dont notamment :

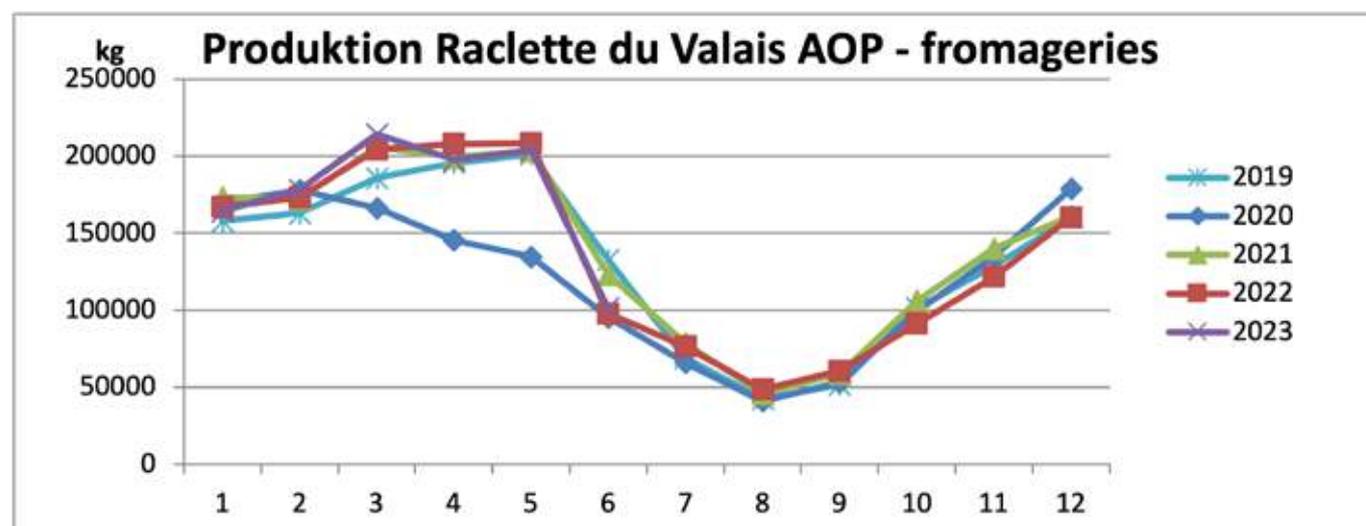
- Présence à plus de 30 événements en Suisse principalement, mais également à l'étranger.
- Intensification de la présence sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, LinkedIn).
- Refonte des étiquettes de plusieurs fromageries afin de créer une unité visuelle au niveau des différents Raclette du Valais AOP.
- Organisation d'une centaine de journées de dégustation dans le commerce de détail.



Capture de la vidéo « L'art de racler »

7. SITUATION DU MARCHÉ

De janvier à juin 2023, 1'059 tonnes de Raclette du Valais AOP ont été produits. La production est restée stable par rapport à la même période de l'année précédente.



8. CULTURES SPÉCIFIQUES AU 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 demandé aux organisations de fromages bénéficiant d'une appellation d'origine protégée de développer des cultures de fromages spécifiques à leur variété.

En collaboration avec la Station de recherches agronomiques Agroscope, l'Interprofession Raclette du Valais AOP a lancé en 2013 le projet de développement de cultures spécifiques au Raclette du Valais. Le projet est suivi par des spécialistes de l'IPR.

Lors de réunions d'information organisées en novembre et en décembre 2022, les fromageries ont été informées de l'état actuel du projet et

des étapes suivantes. Ces dernières années, différentes cultures ont été testées dans le cadre d'essais pilotes chez Agroscope et d'essais pratiques dans plusieurs fromageries et fromageries d'alpage. **Au printemps 2023, un grand test pratique a été réalisé dans toutes les fromageries avec les nouvelles cultures RDV 200 et RDV 300. Les résultats des taxations de fromage ont été bons. Si les tests du fromage à l'état fondu sont également satisfaisants, les cultures RDV 200 et RDV 200 seront introduites dans les fromageries à partir de l'automne 2023. Pour les fromageries d'alpage, il est prévu d'introduire les cultures sous forme lyophilisée en 2025.** Cela dépendra de la construction de la nouvelle unité de production de cultures de Liebefelder Kulturen AG à Posieux.

9. LIGNES DIRECTIVES POUR LES BONNES PRATIQUES SE RAPPORTANT À LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU LAIT DANS LES EXPLOITATIONS D'ESTIVAGE

Les denrées alimentaires mises en circulation ne doivent pas mettre la santé en danger ni faire miroiter au consommateur des propriétés dont elles sont dépourvues. L'assurance qualité garantit que l'exploitation d'estivage travaille selon des procédés reconnus et documentés, que le respect de ces procédés est lui aussi documenté et que les éléments déterminants pour la sécurité et la qualité de la production font l'objet d'une surveillance en vue de la prise éventuelle de mesures correctives.

La Société suisse d'économie alpestre (SSEA) a révisé la première édition des «Lignes directrices

pour les bonnes pratiques se rapportant à la production et à la transformation du lait dans les exploitations d'estivage». La deuxième édition des lignes directrices de la branche a été approuvée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) au printemps 2023 et s'applique dès à présent.

En tant que preneur de licence, l'IPR est responsable de la distribution des Lignes directrices SSEA dans le canton du Valais. Le document en question peut être commandé auprès de l'IPR par e-mail ou par téléphone.

Août 2023

Mentions légales

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