



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022

RACLETTE
DU VALAIS 

L'ORIGINAL.



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	4	7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS	14
2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE	5	8. PROJET DE DIGITALISATION	15
2.1 Année agricole 2022	5	9. PERSPECTIVES 2023	16
2.2 Production de lait	5	10. ORGANISATION	17
2.3 Production de fromage	5	10.1 Comité	17
2.4 Baisse de l'exportation de fromage	5	10.2 Gérance	17
2.5 Le changement structurel se poursuit	5	10.3 Organe de révision	17
3. PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP	6	10.4 Commissions	17
3.1 Un été sec et chaud impactant négativement la production	6	10.5 Organisme de certification	17
3.2 Distinctions pour l'excellente qualité du fromage	7	11. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS	18
4. INTERPROFESSION « RACLETTE DU VALAIS AOP »	8	12. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP	20
4.1 Assemblée des délégués du 10 mars 2022	8	13. AFFILIATIONS	22
4.2 Amélioration de la valorisation	8	14. REMERCIEMENTS	22
4.3 Comité	8		
4.4 Commission marketing	8		
4.5 Commission de taxation	8		
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	9		
5. CERTIFICATION AOP	10		
6. MARKETING	11		
6.1 Stratégie	11		
6.2 Activités 2022	12		
6.2.1 Foires grand public	12		
6.2.2 Événements	12		
6.2.3 Dégustations	13		
6.2.4 Communication	13		
6.2.5 Promotion des exportations	13		



1. INTRODUCTION

L'interprofession « Raclette du Valais AOP » a été créée en 2009. Une interprofession est bien plus qu'un simple instrument de marketing. Elle rassemble des forces tout au long de la chaîne de création de valeur, des agriculteurs aux affineurs en passant par les fromageries. Le budget marketing commun permet d'obtenir un impact bien plus important que si chaque fromagerie gérait sa propre publicité. Tous travaillent ensemble dans le but de maintenir la qualité des produits à un niveau élevé et de l'améliorer continuellement. En même temps, chaque fromage à raclette peut cependant tout à fait développer un goût typique de son lieu d'origine. L'unité dans la diversité.

L'exemple du « Raclette du Valais AOP » montre comment, grâce à la collaboration de tous les acteurs, il est possible d'augmenter la valeur ajoutée d'un produit et de le positionner avec succès comme vecteur d'image pour tout le canton. La promotion des chaînes de valeur est donc aussi, à juste titre, une approche centrale du développement régional et est activement soutenue par la Confédération. La numérisation est d'ailleurs un outil important dans ce contexte, car elle facilite la collaboration et aide à réduire les coûts.

De l'obligation à la liberté. La collaboration tout au long d'une chaîne de création de valeur devrait presque être une obligation. La liberté consiste à relier entre elles plusieurs chaînes de création de valeur. Ainsi, l'agriculture, l'artisanat et le tourisme devraient aujourd'hui collaborer intensivement et promouvoir non seulement la vente de produits agricoles, mais aussi, par exemple, l'agrotourisme en même temps. La collaboration doit s'inscrire dans une approche partenariale entre les acteurs économiques, sans obligations ni interdictions. Au final, si tous les partenaires laissent de côté l'esprit de concurrence et s'unissent, tout le monde en profite et il en résulte une plus-value pour tous les participants et pour toute une région.

Lötschental



2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE

2.1 Année agricole 2022

La Suisse a connu une année extrêmement chaude : elle a enregistré le quatrième printemps le plus doux et un printemps avec très peu de précipitations, ainsi que le deuxième été le plus chaud depuis le début des mesures en 1864. L'été a connu des périodes de chaleur marquées et à la chaleur s'est ajouté un manque massif de pluie pendant une longue période. Cela a mis l'agriculture au défi. Bien que les précipitations aient fini par arriver, l'automne a également présenté des valeurs supérieures à la moyenne.

Une légère tendance à la baisse a été enregistrée dans la quantité de lait produite. La production de fromage, qui avait augmenté en 2021, a elle aussi de nouveau légèrement diminué. Pour les alpages, l'année 2022 a été particulièrement difficile : le manque d'eau et de personnel ainsi que la situation du loup ont fortement pesé sur de nombreuses exploitations alpines.

Dans la culture de fruits et légumes, une année sèche est plus facile à gérer qu'une année très humide, car il est possible d'irriguer dans la plupart des cas. Dans ces secteurs, de bons rendements ont pu être obtenus en 2022.

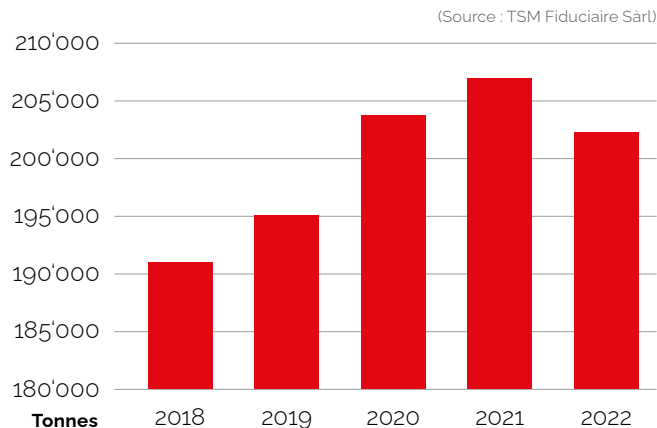
La guerre en Ukraine a entraîné un renchérissement massif des intrants. La légère hausse des prix à la production n'a pas pu compenser entièrement ce phénomène. Avec la fin de la crise de Coronavirus, le comportement d'achat des consommateurs a changé. On s'attend à ce que la production animale et aussi le taux d'autosuffisance soient de plus en plus soumis à une pression accrue.

2.2 Production de lait

En 2022, 3,35 millions de tonnes de lait ont été produites en Suisse. Par rapport à l'année précédente, la production a diminué de 50'000 tonnes.

2.3 Production de fromage

En 2022, 201'937 tonnes de fromage ont été produites en Suisse. Par rapport à 2021, la production de toutes les sortes de fromage a diminué de 5'218 tonnes (-2,5 %). La réduction de la production de fromage est également liée à la baisse des exportations. Le fer de lance de la production fromagère suisse reste le Gruyère AOP, mais sa production a également diminué.



2.4 Baisse de l'exportation de fromage

Après les valeurs record de l'année exceptionnelle du COVID en 2021, les exportations ont diminué en 2022. Elles restent toutefois dans la fourchette des très bonnes valeurs d'exportation de 2020 (-0,2%) et clairement au-dessus des valeurs de 2019 (+1,4%). Par rapport à l'année record 2021, la baisse en 2022 a été de -6,7% en volume et de -3,0% en valeur. Au total, 76'952 tonnes de fromage suisse ont été exportées pour une valeur de CHF 734,3 millions. Les importations de fromage entre 2021 et 2022 ont également diminué de -3,6% pour atteindre un total de 73'077 tonnes. La balance commerciale s'est à nouveau soldée par un résultat positif en 2022, tant en termes de quantité que de valeur (+3'875 tonnes / CHF +232,6 millions).

	En tonnes		Variation entre 2021 et 2022
	2021	2022	
Exportations de fromage	82'470	76'952	- 6,7 %
Importations de fromage	75'774	73'077	- 3,6 %

(Source : TSM Fiduciaire Sarl)

2.5 Le changement structurel se poursuit

322 exploitations agricoles ont abandonné la production laitière en 2022. La mutation structurelle de la production laitière se poursuit donc. Les 17'603 producteurs de lait restants livrent en moyenne 184'764 kg de lait. À présent, 95 exploitations en Suisse livrent plus d'un million de kilos de lait. Les exploitations de production laitière ont également augmenté en termes de surface. En moyenne, chaque exploitation dispose de 29 hectares.



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

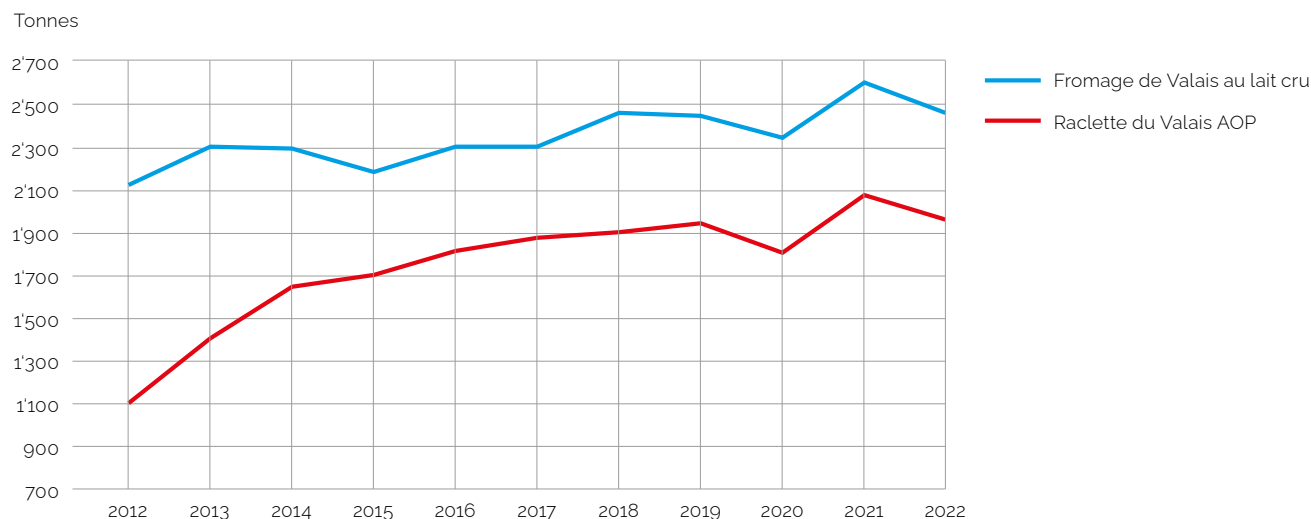
3.1 Un été sec et chaud impactant négativement

la production

Selon les statistiques de la TSM, 2'458 tonnes de fromage valaisan au lait cru ont été produites durant l'année civile 2022, ce qui correspond à une baisse de production de 120 tonnes (- 4,7 %) par rapport à 2021. Ce recul est principalement dû à l'été sec et chaud et, par conséquent, au manque de fourrage sur les alpages et à la qualité réduite du fourrage dans les régions de montagne. En conséquence, la production de Raclette du Valais AOP a également diminué de 103 tonnes (- 5,7 %).

En raison du recul de la production durant les mois d'été et d'automne 2022, le stock de Raclette du Valais AOP était bas fin décembre 2022, ce qui a entraîné des difficultés de livraison partielles.

Fromage du Valais au lait cru - Raclette du Valais AOP





D'excellents fromages affinés avec soin dans la cave d'affinage de l'alpage de Loveignoz

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. 2022 a été une année exceptionnelle sur le plan qualitatif. 19 fromageries et 37 fromageries d'alpage ont reçu les distinctions de qualité tant convoitées. L'alpage de Loveignoz a obtenu le maximum de points lors de deux taxations. La fromagerie Simplon-Dorf, la Fluhalde et l'alpage Champoussin ont obtenu chacune 20 points lors d'une taxation de fromage.

L'interprofession « Raclette du Valais AOP » place la qualité en première priorité. La qualité et le personnel motivé dans les fromageries et fromageries d'alpages assurent à long terme le succès de cette spécialité fromagère valaisanne. L'interprofession mise sur le meilleur lait cru valaisan, une production certifiée et des règles de qualité très strictes pour sensibiliser le consommateur averti aux valeurs du Raclette du Valais AOP comme la tradition, le caractère naturel et régional des fromages, la qualité, et pour garantir aux producteurs une bonne valeur ajoutée.

Toutes les étapes depuis la production du lait, la fabrication des fromages et l'affinage sont contrôlées pour répondre à des exigences très sévères. Seuls les fromages à raclette valaisans de première qualité arrivent sur le marché.

Sur l'ensemble de la quantité de fromage taxée en 2022, 99,52 % des fromages ont été jugés de première qualité, c'est-à-dire qu'ils ont obtenu 18 points ou plus. Seuls 0,48 % de la quantité ont dû être classés dans la qualité 1B par la commission de taxation.

Suite aux résultats de taxation, le canton et l'interprofession ont pu verser chacun CHF 100 000 francs (CHF 200 000 francs au total) de primes de qualité aux fromageries et fromageries d'alpage pour l'année 2022.

L'interprofession félicite toutes les fromageries et fromageries d'alpages mises à l'honneur pour la production et l'affinage remarquables de leurs fromages, au goût savoureux et corsé.



4. INTERPROFESSION – « RACLETTE DU VALAIS AOP »

4.1 Assemblée des délégués du 10 mars 2022

L'assemblée ordinaire des délégués 2022 a eu lieu le 10 mars 2022 à Brämis.

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

- Approbation du rapport d'activité, des comptes annuels et du bilan 2021 ;
- Décharge a été donnée aux organes pour l'année 2021 ;
- Augmentation des prix indicatifs pour la vente directe d'un franc par kilo au 1er août 2022. Les nouveaux prix indicatifs pour la vente directe ont été fixés comme suit : CHF 20.-/kg pour les fromageries et CHF 21.-/kg pour les fromageries d'alpage ;
- Introduction d'une taxe de droit privé sur le Raclette du Valais AOP de 15 ct. /kg avec effet rétroactif au 1^{er} janvier 2022. Le financement de la taxe est assuré par les trois groupements suivants : affineurs, fromageries/ fromageries d'alpage et producteurs de lait ;
- Adaptation du règlement de taxation.

4.2 Amélioration de la valorisation

L'adaptation des prix indicatifs par l'Assemblée des délégués a permis d'améliorer la valorisation de la branche d'environ 2 millions de francs à partir du 1er août 2022. Cette adaptation était nécessaire pour tenir compte de la valorisation du Raclette du Valais AOP, fabriqué de manière traditionnelle et artisanale à partir de lait cru de qualité, et pour compenser en partie la hausse des coûts de production.

4.3 Comité

Le comité s'est réuni à quatre reprises au cours de l'exercice 2022. Certaines décisions ont également été prises par voie de circulation.

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

- Préparation des décisions à l'attention de l'assemblée des délégués du 10 mars 2022 ;
- Préparation des adaptations du règlement de taxation et du règlement de gestion des quantités ;
- Préparation des recommandations pour l'augmentation des prix indicatifs au printemps 2021 ;

- Renforcement de la direction par l'engagement d'une assistante de direction et de marketing au 1^{er} janvier 2023 ;
- Décision de réduire les analyses de teneurs pour les taxations de fromage au 1er janvier 2023 ;
- Prise de position sur les sujets et votations en lien avec la politique agricole.

4.4 Commission 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.

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.

Pour la première fois, l'évaluation des fromages a été effectuée par deux commissions de taxation. Les nouveaux membres de la commission se sont rapidement familiarisés avec leur tâche et ont effectué la taxation des fromages de manière consciencieuse. Cela est également confirmé par le fait qu'en 2022, aucune plainte n'a été déposée contre les taxations.

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 730 rapports de taxation à l'attention des différentes fromageries et fromageries d'alpage.

4.6 Commission de recours

Durant l'exercice sous revue, la commission de recours n'a eu à traiter aucun recours 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 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 à venir. Après avoir testé différentes nouvelles cultures au cours des dernières années dans le cadre d'essais pilotes chez Agroscope et d'essais pratiques dans plusieurs fromageries et fromageries d'alpage, un grand test pratique sera réalisé au printemps 2023 dans toutes les fromageries avec les nouvelles cultures RDU 200 et RDU 300. Si ce test est concluant, les nouvelles cultures seront introduites à l'automne 2023 dans toutes les fromageries qui fabriquent du Raclette du Valais AOP. Pour les fromageries d'alpage, il est prévu d'introduire les cultures en 2024.

4.9 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 2022, 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).



5. CERTIFICATION AOP



27
Fromageries

L'IPR a continué de certifier fromageries, fromageries d'alpage et caves d'affinage, en collaboration avec l'Organisme Intercantonal de Certification OIC. Ceci est la situation à fin 2022.



54
Fromageries
d'alpage

Une nouvelle fromagerie a pu être certifiée pour la production de Raclette du Valais AOP. D'autre part, la production de Raclette du Valais AOP a été abandonnée dans une fromagerie d'alpage (raison : reconversion de l'exploitation en élevage de brebis laitières).



4
Caves d'affinage

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.



Stand de dégustation Raclette du Valais AOP

La stratégie marketing de l'IPR comprend les objectifs suivants :

- 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.
- Le marketing de l'IPR doit soutenir les acteurs du marché, qui eux-mêmes doivent créer de la valeur ajoutée sur le marché pour que le Raclette du Valais AOP se positionne dans le segment de prix supérieur et que l'ensemble de la branche puisse en tirer 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 2022

Après deux ans de pandémie et les restrictions qui en découlent, les activités de promotion des ventes ont pu reprendre comme prévu en 2022.

6.2.1 Foires grand public

En 2022, l'IPR a participé à toutes les foires grand public prévues au niveau national. Il s'agissait de la BEA à Berne, de la Foire du Valais à Martigny, de l'OLMA à St-Gall, du Salon Goût & Terroirs à Bulle et des automnales à Genève.

Au niveau international, l'IPR était présente au SIAL à Paris avec Switzerland Cheese Marketing.

6.2.2 Événements

Raclette du Valais AOP a été partenaire de 36 grandes manifestations cantonales et nationales et a servi sa savoureuse spécialité fromagère valaisanne aux visiteurs lors des courses internationales du Lauberhorn à Wengen, lors de la finale de la Coupe du monde de ski cross et de snowboard cross à Veysonnaz, à Zermatt Unplugged, au Palp-Festival, à Taste of Zermatt. Sion sous les Etoiles, pour ne citer que les plus grands événements.

De mai à novembre, le Musée Alpin Suisse à Berne a consacré une partie de son exposition au Raclette du Valais. L'exposition a mis l'accent sur la production de fromage, de la transformation du lait jusqu'au « Raclette du Valais » certifié AOP.

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 dîner 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.-.



Printemps 2022 - Inauguration officielle de l'exposition « Raclette du Valais AOP » au Musée Alpin Suisse à Berne



Swiss Cheese Awards 2022 - Un jury international de spécialistes a évalué au total 1064 spécialités fromagères suisses



Swiss Cheese Awards 2022 - Quelques membres du jury concentrés sur leur travail



Tournage du spot publicitaire de la campagne Symphony of Raclette du Valais AOP

6.2.3 Dégustations

En 2022, 110 journées de dégustation ont été organisées dans le commerce de détail, ce qui a permis de générer environ 23 000 contacts directs avec les clients.

6.2.4 Communication

En 2022, la présence sur les médias sociaux (Facebook, Instagram) a été développée. 78 posts ont été publiés sur Facebook et 55 sur Instagram. La portée a été étendue et le nombre de followers a doublé.

Un concours a permis d'attirer l'attention sur le jubilé « 15 ans Raclette du Valais AOP » au moyen de 210'000 leporellos apposés sur des portions de fromage. Plus de 12'500 participants ont pris part au concours.

La campagne automne/hiver a permis de lancer avec succès la saison de la raclette grâce au sympathique concept « Symphony of Raclette du Valais AOP » qui a été imaginé.

En automne 2022, une vidéo a été produite avec Eddy Bailifard. Dans cette dernière, Eddy explique de manière sympathique et compréhensible pour tous l'art de racler correctement la raclette. La vidéo est publiée en trois langues sur nos supports de communication : Français, Allemand et Patois du Bas-Valais.

En collaboration avec l'Association pour la promotion de l'agriculture du Grand Entremont, l'IPR a réalisé un film intitulé « La raclette traditionnelle valaisanne AOP naît ici ».

Ce film présente de manière impactante l'ensemble des relations du Raclette du Valais AOP avec notamment le paysage, les hommes, les animaux, la culture, la production et le plaisir.

En intégrant différents moyens de communication (annonces, publipostages, spots TV, médias sociaux, etc.) dans ses campagnes, Raclette du Valais AOP a généré environ 15 millions de contacts en 2022.

6.2.5 Promotion des exportations

En 2022, 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

Le Val de Bagnes a accueilli les championnats suisses du fromage du 22 au 25 septembre 2022.

Dans la catégorie **Raclette du Valais AOP**, c'est la fromagerie les Haudères qui a gagné le grand titre avec le fromage « **HAUDERES** ». En outre, les fromageries suivantes ont reçu des diplômes dans cette catégorie :

- Orsières
- Alpe Chaux, Sarreyer
- Alpe Jeur-Loz, Vouvry
- Lourtier

Dans la **catégorie des fromages à pâte dure et extra-dure**, la fromagerie Walker Bergkäserei de Bitsch a remporté un diplôme avec son fromage « **Walgusto Surchoix** ».

En novembre 2002, **la fromagerie de montagne Walker** a participé avec beaucoup de succès au World Cheese Awards à Newport, au Pays de Galles. Le jury a évalué les fromages présentés par la fromagerie de montagne

Walker en leur attribuant quatre médailles de bronze, quatre d'argent et même une médaille d'or. Un Raclette du Valais AOP a également été récompensé pour son excellente qualité lors de ce concours de fromage mondialement connu. **La fromagerie de Liddes** a reçu une médaille d'argent avec le fromage **Raclette du Valais AOP BAGNES 4**.

Douze fromageries valaisannes / fromageries d'alpage ont participé au concours de fromage « Fromage & Cime » de septembre 2022 à Ovronnaz. Les fromageries suivantes ont été récompensées lors de ce concours :

- 1^{ère} place :** Alpage de Chaupalin
- 2^e place :** Alpage de Champoussin
- 3^{ème} place :** Alpage Tsalan d'Arbaz

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



Swiss Cheese Awards 2022 - Les représentants de la fromagerie Les Haudères se réjouissent de leur victoire dans la catégorie Raclette du Valais AOP



Cave d'affinage - Alpage du Cœur

8. PROJET DE DIGITALISATION

L'interprofession a chargé une société informatique d'élaborer un concept de digitalisation de la taxation des fromages, la gestion des quantités et le décompte des primes de qualité. La mise en œuvre du projet devrait permettre à l'IPR de gagner du temps et d'améliorer l'administration sur les points suivants :

- Numérisation des formulaires ;
- Saisie automatique des rapports de taxation ;
- Envoi automatique des rapports et des commentaires ;
- Préservation des ressources par la réduction des pertes.

Le programme est actuellement en phase de test. L'objectif est de lancer l'utilisation du programme en 2023.



9. PERSPECTIVES 2023

L'année 2022 a notamment été marquée par la phase déclinante de la pandémie, la guerre d'agression russe contre l'Ukraine qui a débuté en février et l'inflation mondiale qu'elle a provoquée.

En 2023, la situation tendue sur le marché de l'énergie et la hausse des prix auront, selon les experts économiques, l'impact suivant sur l'évolution générale :

- Ralentissement de la croissance économique à environ 0,7 % ;
- Légère réduction du taux d'inflation de 2,4 % contre 2,9 % en 2022 ;
- L'affaiblissement de la conjoncture pourrait entraîner une légère augmentation du chômage ;
- La demande de main-d'œuvre qualifiée pourrait se poursuivre ;
- Le secteur du tourisme ne devrait se rétablir que lentement.

Outre le climat toujours changeant, les prévisions susmentionnées concernant l'évolution économique pour l'année 2023 influenceront également la production de produits agricoles suisses.

Afin de pouvoir répondre aux visions à long terme de l'Interprofession, cette dernière orientera principalement ses activités vers les points forts suivants en 2023, en tenant compte également de l'évolution économique générale :

- **Promotion des ventes** : développement et renforcement des mesures publicitaires ;
- **Qualité** : évaluation régulière et rigoureuse de la qualité du Raclette du Valais AOP ;
- **Gestion des quantités** : adéquation optimale de la production et des stocks à la demande ;
- **Valeurs pour les consommateurs** : traçabilité, environnement/durabilité & bien-être animal ;
- **Protection de l'appellation** : protection de l'appellation d'origine contrôlée « Raclette du Valais AOP » ;
- **Cultures fromagères** spécifiques aux variétés : introduction de cultures fromagères spécifiques aux variétés en automne 2023 ;
- **Digitalisation** : allocation des ressources et amélioration des prestations pour les membres de la branche.

L'IPR doit faire progresser la croissance, la création de valeur et les objectifs définis avec ses membres et les garantir durablement, afin que les consommateurs puissent profiter encore longtemps du Raclette du Valais AOP et de ses caractéristiques.

Interprofession Raclette du Valais AOP

Conthey, mars 2023



**Thomas
Egger**

Président



**Urs
Guntern**

Directeur

10. ORGANISATION

10.1 Comité

Président :

Egger Thomas, Viège

Vice-président :

Métraiiller Frédéric, Evolène

Membres :

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val d'Illicz

Eyholzer Ivan, Betten

Guigoz Francis, Liddes

Lengen Fabian, Zeneggen

Pannatier Marius, Evolène

Walker Nicolas, Brig-Glis

Wegmüller Andreas, Fribourg

Invité :

Daniel Koller, PSL

10.2 Gérance

Directeur :

Guntern Urs

Assistante de direction et marketing :

Schnyder-Fournier Fabienne

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

10.3 Organe de révision

Fiduciaire ACTIS SA, à Sion

10.4 Commissions

10.4.1 Commission du personnel :

Eyholzer Iwan, président de la commission, Betten

Egger Thomas, Visp

Métraiiller Frédéric, Evolène

10.4.2 Commission du marketing :

Walker Nicolas, président de la commission, Brig-Glis

Hauser Jonas, Brig-Glis

Pannatier Marius, Evolène

Valke Hélène, Fribourg

Schnyder-Fournier Fabienne, Assistante Marketing

Guntern Urs, directeur

Viaccoz Tania, Valais/Wallis Promotion, invitée

10.4.3 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

Fardel Jean-Michel, Ayent

Luisier Marie-Antoinette, Verbier

Meyer Christoph, Turtmann

10.4.4 Commission des recours :

Genoud Michel, président de la commission, Dorénaz

Brügger Heribert, Tourtemagne

Exquis Serge, Liddes

Suppléants :

Genoud Philippe, Grimentz

Zürcher Marcel, Sierre

10.4.5 Commission de gestion des quantités :

Guntern Urs, Président

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val d'Illicz

Métraiiller Frédéric, Evolène

Lengen Fabian, Zeneggen

10.5 Organisme de certification

Organisme intercantonal de certification OIC, Lausanne



11. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS (état au 31.12.2022)

Groupe	Membre	Délégués
Producteurs de lait (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
Fromagers (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
Fromagers (20 délégués)	S ^{te} 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	-
Affineure (10 délégués)	CREMO AG	Brinon Christophe, Sierre Métrailler Frédéric, Sierre Rodel Edith, Sierre 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



12. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP (état au 31.12.2022)

12.1 Entreprises d'affinage (4)

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

12.2 Fromageries et fromageries à la ferme (27)

Anniviers	Liddes
Augstbordkäserei Tourtemagne	Lourtier
Ayent	Orsières
Bio Bergkäserei Goms	Martigny
Champsec-Bruson	Nendaz
Etiez, Vollèges	Reckingen
Ferme d'Arbaz, Arbaz	Savièse
Ferme de Lisats, Val d'Illiez	Service d'agriculture, Châteauneuf
Ferme de Miex, Miex	Simplon-Village
Ferme des Trontières, Randogne	St-Martin
Grenjiols	Verbier
Haudères	Visperterminen
Hérémenche	Walker Bergkäserei, Bitsch
Isérables	



12.4 Fromageries d'alpage (54)

Au d'Arbignon, Villette	Loveignoz, St-Martin
Bachalpe, Loèche-les-Bains	Lettaz, Liddes
Balavaux, Isérables	Malève, Dorénav
Bagnes-Mille, Bruson	Marais, Grimentz
Bavon, Liddes	Merdechon, Montana
Berroix, Champéry	Moiry, St-Jean
Binneralp, Binn	Mondralèche, Lens
Bochasses, Troistorrents	Moosalpe, Töbel
Champsot 2, Morgins	Nava, Ayer
Champsot 3, Morgins	Orzival, Vercorin
Champoussin, Champoussin	Pâle, Val d'Illeiz
Chassoure, Mayens-de-Riddes	Pépinet, Randogne
Chaux, Lourtier	Peule, Orsières
Chaupalin, Val d'Illeiz	Pointet, Vétroz
Chemeuille, Évolène	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'Illeiz
Lapisa, Champéry	Tronc, Vollèges
Larschy, Susten	Tsalan d'Arbaz, Crans-Montana
Lein, Versegères	Zanfleuron/Sanetsch, Savièse



13. 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

14. 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
Case postale 197
1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch
www.raclette-du-valais.ch



L'ORIGINAL.