



GESCHÄFTSBERICHT 2023

**RACLETTE
DU VALAIS** 

L'ORIGINAL.



RACLETTE DU VALAIS
AU LAIT CRU • AUS ROHMILCH
AOP

**RACLETTE
DU VALAIS**

AU LAIT CRU • AUS ROHMILCH

AOP

RACLETTE DU VALAIS
AU LAIT CRU • AUS ROHMILCH
AOP

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	4	7. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSEWETTBEWERBEN	17
2. MILCH- UND KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ	5	7.1 World Cheese Awards	17
2.1 Landwirtschaftsjahr 2023	5	7.2 Raclette-Weltmeisterschaft	17
2.2 Milchproduktion	5	7.3 Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte	17
2.3 Rückgang bei der Käseproduktion	5	7.4 Fromage & Cime	17
2.4 Die angespannte Wettlage führt zu rückläufigen Käseexporten	5	8. DIGITALISIERUNGSPROJEKT	18
2.5 Milchzulagen	5	9. AUSBLICK 2024	20
3. PRODUKTION VON WALLISER ROHMILCHKÄSE – RACLETTE DU VALAIS AOP	6	10. ORGANISATION	21
3.1 Produktionssteigerung	6	10.1 Vorstand	21
3.2 Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität	6	10.2 Geschäftsstelle	21
4. SORTENORGANISATION RACLETTE DU VALAIS AOP	8	10.3 Revisionsstelle	21
4.1 Delegiertenversammlung vom 25. Mai 2023	8	10.4 Kommissionen	21
4.2 Vorstand	8	10.5 Zertifizierungsstelle	21
4.3 Marketingkommission	8	11. MITGLIEDER UND DELEGIERTE	22
4.4 Taxationskommission	9	12. AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE	24
4.5 Rekurskommission	9	13. MITGLIEDSCHAFTEN	26
4.6 Kommission Mengenmanagement	9	14. DANK	26
4.7 Sortenspezifische Kulturen für Raclette du Valais AOP	9		
4.8 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP	9		
5. ZERTIFIZIERUNG AOP	10		
6. MARKETING	11		
6.1 Marktstudie	11		
6.2 Strategie	12		
6.2.1 Vision	12		
6.2.2 Ziele	12		
6.3 Aktivitäten	13		
6.3.1 Publikumsmessen	13		
6.3.2 Events	14		
6.3.3 Degustationen	15		
6.3.4 Kommunikation	15		
6.3.5 Exportförderung	16		
6.3.6 Partnerschaften	16		



1. EINLEITUNG

Am 13. April 2017 wählten mich die Delegierten der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zum neuen Präsidenten. Für dieses Vertrauen, welches durch die Wiederwahl im November 2021 bestätigt wurde, möchte ich mich bei allen Mitgliedern der Sortenorganisation ganz herzlich bedanken. Doch nun ist es Zeit, den Stab weiter zu reichen. Im Sinne einer langfristigen Nachfolgeplanung wird dieses Jahr das Präsidium neu besetzt. Der Vorstand hat somit unter neuer Führung genügend Zeit, den Wechsel in der Geschäftsleitung bei der Pensionierung unseres langjährigen und ausgezeichneten Direktors Urs Guntern vorzubereiten. Mit diesem etappierten Vorgehen wird eine Doppelvakanz an der Spitze der Sortenorganisation vermieden und die Kontinuität gewährleistet.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP darf zurecht stolz sein auf das bisher Erreichte. Es ist der Sortenorganisation gelungen, Raclette du Valais AOP auf dem nationalen und internationalen Markt zu etablieren. Mit dem Claim «Das Original.» setzt die Sortenorganisation ein klares Statement und hebt sich von anderen Raclette-Produkten ab. Die Durchsetzung des Markenschutzes ist denn auch eine der wichtigsten Aufgaben der Sortenorganisation. Es ist äusserst erfreulich zu sehen, wie alle der Sortenorganisation angeschlossenen Produzenten, Käsereien und Affineure gemeinsam auf das gleiche Ziel hinwirken, nämlich dieses unverwechselbare Produkt auf dem Markt zu positionieren. Raclette du Valais AOP ist eines der wichtigsten kulinarischen Aushängeschilder unseres Kantons. Raclette du Valais AOP schafft Identität und Mehrwert nicht nur für die Landwirtschaft, sondern auch für das Gewerbe, den Handel und den Tourismus. Entsprechend war auch die stärkere Anlehnung (Teilintegration) an die Marke Wallis im Jahr 2018 folgerichtig.

Der Absatz von Raclette du Valais AOP ist aber kein Selbstläufer. Dazu braucht es gezielte Anstrengungen zur Marktbearbeitung. Der vorliegende Geschäftsbericht zeigt einmal mehr eindrücklich, wie viele verschiedene Marketingaktivitäten durch die Sortenorganisation auch im vergangenen Jahr ausgelöst werden konnten. Dahinter steht eine klare, durch Umfragen bei Konsumentinnen und Konsumenten abgestützte und periodisch erneuerte Marketingstrategie. Die Marketingaktivitäten konnten dank der Einführung einer privatwirtschaftlichen Werbeabgabe und dank

der Verstärkung der Geschäftsstelle mit der Anstellung von Fabienne Schnyder-Fournier weiter gesteigert werden. Zu den Aufgaben der Sortenorganisation gehört auch die Mengensteuerung. Diesbezüglich musste die Sortenorganisation während der Corona-Krise zu einer ausserordentlichen Massnahme greifen und die Produktion freiwillig einschränken. Auch hier zeigten alle Mitglieder der Sortenorganisation eine grosse Solidarität und Disziplin und hielten sich an die freiwilligen Vorgaben.

Der Erfolg von Raclette du Valais AOP hängt letztlich entscheidend davon ab, dass auch die Qualität ständig hochgehalten wird. Dazu trägt jedes Mitglied der Sortenorganisation durch sein Verhalten bei. Und der Erfolg ist eindeutig sichtbar: 99,29% aller Käse konnten dieses Jahr in die Qualität 1A taxiert werden und nicht weniger als sechs Käsereien haben bei der Taxation das Maximum von 20 Punkten erreicht. Das ist ein äusserst erfreuliches Ergebnis, das zur Bekanntheit von Raclette du Valais AOP beiträgt und das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten stärkt. Die Sortenorganisation unterstützt diese Qualitätsbestrebungen u.a. durch den Leitfaden für die gute Herstellungspraxis, durch die Prämien für besonders gute Leistungen und durch die Kontrollen. Die Kontrollen durch die Taxateure mögen manchmal eine lästige Pflicht sein, doch sie sind entscheidend für die Qualitätssicherung. Und die strahlenden Gesichter bei der jährlichen Übergabe der Qualitätsprämien bestätigen, dass sich die Kontrollen lohnen. Die Arbeit der Taxateure wird übrigens nun durch eine Digitalisierung der Prozesse noch effizienter gestaltet.

Diese Arbeit der Sortenorganisation wird zwar in der Öffentlichkeit kaum wahrgenommen, sie ist aber extrem wichtig, um das Zusammenspiel aller Akteure im Hintergrund zu koordinieren. Dank der Sortenorganisation arbeiten alle Akteure der Wertschöpfungskette gemeinsam auf ein Ziel hin. Und dank der Sortenorganisation können letztlich die Konsumentinnen und Konsumenten das authentische Walliser Raclette auf ihrem Teller geniessen und damit ein Stück Wallis. Die Sortenorganisation ist bestens aufgestellt und darf zuversichtlich in die Zukunft blicken.

Thomas Egger, Präsident Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

2. MILCH- & KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ

2.1 Landwirtschaftsjahr 2023

Im Jahr 2023 sah sich die Schweizer Landwirtschaft mit einer Reihe von Herausforderungen konfrontiert, deren massive Wetterkapriolen und hohe Kosten waren. Gleichzeitig hat die landwirtschaftliche Produktion von Nahrungsmitteln stagniert. Der Selbstversorgungsgrad ist daher zwangsläufig gesunken. Die wandelnden Präferenzen der Verbraucher haben sich auch auf die vielschichtigen Entwicklungen der tierischen Produktion ausgewirkt.

2023 wurde leicht weniger Milch produziert als im Vorjahr und die Milchpreise entwickelten sich dynamisch mit unterschiedlichen Trends je nach Marktsegment. Trotz eines Rückgangs im Trinkmilchkonsum blieb die Pro-Kopf-Nachfrage in der Schweiz stabil, mit Zuwächsen bei Käse, Quark und Milchlischgetränken. Der Buttermarkt blieb stabil, obwohl Importe nötig waren, während der Käsemarkt Herausforderungen aufgrund globaler Bedingungen erlebte.

Die Alpwirtschaft verzeichnete eine generell positive Bilanz für die Saison 2023, dies trotz Personalmangel und Wolfsdruck. Sie feierte zudem die Anerkennung der Alp-saison als immaterielles Kulturerbe durch die UNESCO.

2.2 Milchproduktion

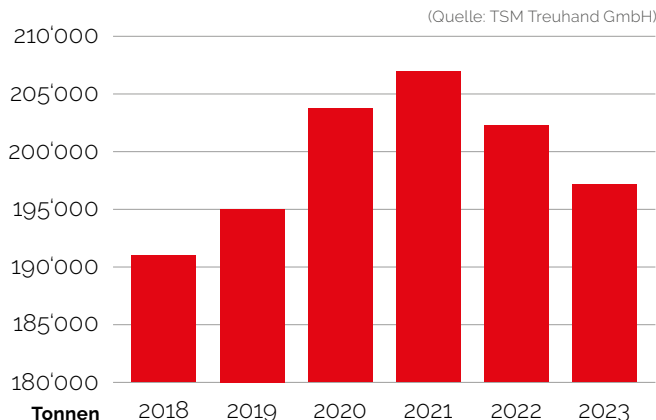
2023 wurden in der Schweiz 3.33 Millionen Tonnen Milch produziert. Gegenüber dem Vorjahr blieb die Produktion praktisch stabil.

2.3 Rückgang bei der Käseproduktion

Im Jahr 2023 wurden in der Schweiz 197'258 Tonnen Käse hergestellt. Gegenüber 2022 nahm die Produktion aller Käsesorten um 4'678 Tonnen (-2.3 %) ab. Die Reduktion hängt mit dem Rückgang der Exporte und den damit verbundenen Produktionseinschränkungen bei den grossen Käsesorten wie Emmentaler AOP, Gruyère AOP und Appenzeller zusammen.

2.4 Die angespannte Weltlage führt zu rückläufigen Käseexporten

Ungünstige wirtschaftliche Entwicklungen in den Hauptexportmärkten, begründet in der angespannten geopolitischen Weltlage, sowie die Stärke des Schweizer Frankens haben zu deutlichen Einbussen im Export von Schweizer Käse geführt. Die anhaltende Inflation hat zudem die Kaufkraft der Konsumentinnen und Konsumenten beeinträchtigt.



Die Abnahme der Käseexporte gegenüber dem Vorjahr betrug 2023 mengenmässig -4.5% und wertmässig -3.2%. Insgesamt wurden 73'494 Tonnen Schweizer Käse im Wert von CHF 710.8 Mio. exportiert. Erstmals wurden mit 74'266 Tonnen mehr Käse in die Schweiz importiert als exportiert.

	in Tonnen		Veränderung zw. 2022 und 2023
	2022	2023	
Käseexport	76'952	73'494	-4.5 %
Käseimport	73'077	74'266	+1.6 %

(Quelle: TSM Treuhand GmbH)

2.5 Milchzulagen

2023 verlief sehr positiv für die Milchzulagen. Dank einer Änderung von Art. 38 des Landwirtschaftsgesetzes im Rahmen der Agrarpolitik 2022+ wurde die Verkäsungszulage von 15 Rappen gefestigt (neue verbindliche Formulierung: eine Zulage wird entrichtet). Sie ist nun eine gebundene Ausgabe und dürfte demnach weniger den Budgetreduktionen zum Opfer fallen.

Auf Druck der Milch- und Käsebranche hat der Bundesrat am 1. November 2023 beschlossen, auf die direkte Auszahlung der Verkäsungszulage und der Siloverzichtszulage an die Produzenten zu verzichten. Dieser Beschluss ist für die Käsebranche sehr wichtig und positiv, da der vorgeschlagene Systemwechsel viel mehr Risiken barg als Vorteile (sehr komplizierte und kostspielige administrative Umsetzung, Druck auf Milch- und Käsepreise vor allem im Export).



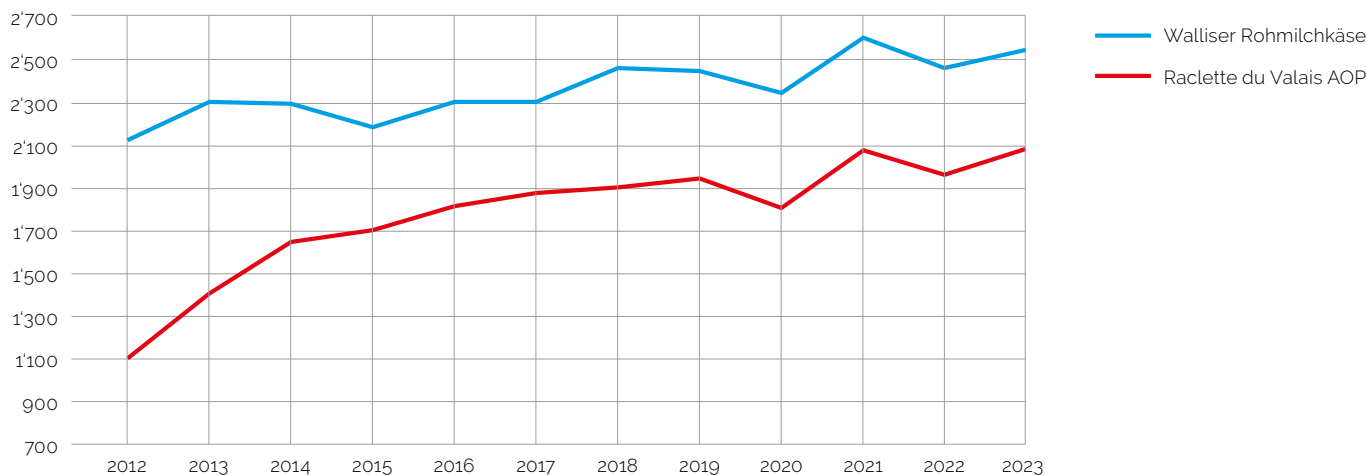
3. PRODUKTION VON WALLISER ROHMILCHKÄSE – RACLETTE DU VALAIS AOP

3.1 Produktionssteigerung

Im Kalenderjahr 2023 wurden gemäss Statistik der TSM 2'510 Tonnen Walliser Rohmilchkäse produziert, was einer Produktionssteigerung von 49 Tonnen (+ 2 %) gegenüber 2022 entspricht. Entsprechend nahm auch die Produktion von Raclette du Valais AOP um 65 Tonnen auf 2'027 Tonnen (+ 3.3 %) zu.

Walliser Rohmilchkäse - Raclette du Valais AOP

in Tonnen



3.2 Auszeichnung für hervorragende Käsequalität

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Käsereien und Alpkäsereien aus, welche Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Eine Auszeichnung für höchste Käsequalität erhält, wer bei der Käsetaxation im Jahresdurchschnitt mindestens 18.8 Punkte von maximal 20 Punkten erreicht. 2023 war qualitativ ein hervorragendes Jahr. 21 Käsereien und 33 Alpkäsereien konnten die begehrten Qualitätsauszeichnungen entgegennehmen. Die Alpe Loveignoz erhielt bei drei Taxationen und die Alpe Champot bei zwei Taxationen das Punktemaximum. Die Alpkäsereien Binneralp, Corbyre, Peule und Tovassière erreichten jeweils bei einer Käsetaxation 20 Punkte.

Qualität steht bei der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP an erster Stelle. Die Qualität und motivierte Teams bei den Käsereien und Alpkäsereien sorgen langfristig für den Erfolg der Walliser Käsespezialität. Um den anspruchsvollen Konsumentinnen und Konsumenten die Werte der Walliser Käsespezialität, wie Tradition, Natürlichkeit, Regionalität und Qualität näher zu bringen und den Produzenten eine gute Wertschöpfung zu gewährleisten, setzt die Sortenorganisation auf beste Walliser Rohmilch, eine zertifizierte Produktion und strenge Qualitätsregeln. Sämtliche Schritte von der Milchproduktion, der Käseherstellung bis zur Reifung der Käse werden überprüft, damit die strengen Qualitäts-



Verleihung der Diplome 2023

anforderungen eingehalten werden und nur erstklassiger Walliser Raclettekäse auf den Markt kommt.

Bei der gesamten taxierten Käsemenge wurden 99,29% der Käse als erstklassig beurteilt, das heisst sie haben 18 Punkte und mehr erreicht.

Entsprechend der Taxationsresultate konnten der Kanton Fr. 100'000.- und die Sortenorganisation Fr. 122'000.- für das Jahr 2023 an Qualitätsprämien den Käsereien und Alpkäsereien auszahlen.

Die Sortenorganisation gratuliert den ausgezeichneten Käsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung der schmackhaften und würzigen Raclette du Valais AOP.



4. SORTENORGANISATION RACLETTE DU VALAIS AOP

4.1 Delegiertenversammlung vom 25. Mai 2023

Die ordentliche Delegiertenversammlung 2023 wurde am 23. Mai 2023 in Brämis durchgeführt.

An der Delegiertenversammlung wurden folgende wichtige Beschlüsse gefällt:

- Genehmigung des Geschäftsberichtes, der Jahresrechnung und der Bilanz 2022;
- Den Organen wurde die Entlastung für das Jahr 2022 erteilt;
- Die kantonale Werbeabgabe, die Kosten der Kaseinmarke und die Werbeabgabe auf Raclette du Valais AOP wurden gegenüber 2022 unverändert beibehalten. Die Richtpreise bei der Direktvermarktung (Fr. 20.-/kg Käserei und Fr. 21.-/kg Alpkäserei) wurden gegenüber 2022 ebenfalls unverändert belassen;
- Das Pflichtenheft wurde angepasst (Art. 1 und Art. 10).

Ab dem 1. Januar 2024 muss die gesamte Schweizer Milch gemäss dem Beschluss der Delegiertenversammlung der BO Milch den Branchenstandard für nachhaltige Schweizer Milch erfüllen. An der Delegiertenversammlung der SOR wurde hierüber ausführlich informiert und die Mitglieder aufgefordert, alles zu unternehmen, damit die Milchproduzenten von Raclette du Valais AOP den Branchenstandard fristgerecht erfüllen.

4.2 Vorstand

Der Vorstand tagte im Geschäftsjahr 2023 an 4 Sitzungen. Einige Beschlüsse wurden auch auf dem Zirkulationsweg gefasst.

Die prägenden Elemente der Vorstandstätigkeit waren:

- Vorbereitung der Beschlüsse zuhanden der Delegiertenversammlung vom 25. Mai 2023
- Verabschiedung eines Geschäfts- und Organisationsreglements
- Vorbereitung der Empfehlungen zur Erhöhung der Richtpreise im Frühjahr 2021;
- Antrag an das Bundesamt für Landwirtschaft die Frist zur Einführung der sortenspezifischen Kulturen auf 2026 zu verlängern.



Delegiertenversammlung der SOR vom 25.05.2023 - v.l.n.r. Urs Guntern – Direktor, Fabienne Schnyder-Fournier – Direktions- und Marketingassistentin, Thomas Egger – Präsident

- Verabschiedung der Marketingstrategie 2024-2028.
- Verabschiedung von Stellungnahmen zu agrarpolitischen Themen und Vernehmlassungen.

4.3 Marketingkommission

Die Marketingkommission bereitet in Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle die Marketingstrategie, die Jahresziele und das Marketingbudget zuhanden des Vorstandes vor. Die Marketingkommission analysiert und genehmigt die von der Geschäftsstelle vorgeschlagenen Prioritäten und Massnahmenpläne.

Überdies hat die Kommission folgende Themen bearbeitet:

- Beschlussfassung über Sponsorenanfragen;
- Durchführung einer Marktstudie für Raclette du Valais AOP;
- Vorbereitung der Marketingstrategie 2024-2028;
- Marketingbudget und -aktivitäten 2024;
- Verstärkung und Ausbau der nationalen Absatzförderung vor allem bei den sozialen Medien;
- Entwicklung und Umsetzung einer neuen Werbekampagne.

4.4 Taxationskommission

Die Taxationskommission, welche sich aus Fachleuten der Käsebranche zusammensetzt, ist zuständig für die Qualitätsbeurteilung der Käse. Die Grundlage für die Arbeit dieser Kommission bilden das Pflichtenheft und das Taxationsreglement.

Monatlich beurteilt die Taxationskommission die Käseproduktion, sei es im zentralen Reifungslager der ALPGOLD in Siders oder direkt in den Kellern der Käsereien und Alpkäsereien. Die Kommission erstellte 760 Taxationsrapporte zuhanden der verschiedenen Käsereien und Alpkäsereien.

4.5 Rekurskommission

Im Berichtsjahr musste die Rekurskommission eine Beschwerde gegen eine Käsetaxierung behandeln. Die Beschwerde wurde abgewiesen, da bei der Behandlung des Rekurses nicht mehr alle betroffenen Käse vorhanden waren.

4.6 Kommission Mengenmanagement

Die Kommission Mengenmanagement erarbeitet die Entscheidungsgrundlagen zuhanden des Vorstandes betreffend den Referenzmengen und allfälligen Rekursen in diesem Bereich.

4.7 Sortenspezifische Kulturen für Raclette du Valais AOP

Im Zusammenhang mit dem Schutz der Ursprungsbezeichnungen von Landwirtschaftsprodukten hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) die Käsesortenorganisationen mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung aufgefordert, sortenspezifische Käsekulturen zu entwickeln.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP hat in Zusammenarbeit mit der Eidg. Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 2013 das Projekt zur Entwicklung von sortenspezifischen Kulturen für Walliser Raclette gestartet. Das Projekt wird von Fachleuten der SOR begleitet.

Im Frühjahr 2023 wurde bei allen AOP-zertifizierten Käsereien ein Test mit den sortenspezifischen Kulturen RDV200 und RDV300 durchgeführt. Die Käse wurden taxiert und von verschiedenen Kommissionen degustiert. Aufgrund der Taxations- und Degustationsresultate kam die Arbeitsgruppe und der Vorstand der SOR, in Absprache mit Agroscope zum Schluss, dass noch ein paar Korrekturen bzw. Verbesserungen bei den Kulturen vorgenommen werden müssen. Im Dezember 2023 wurde nochmals ein globaler Test bei den Käsereien durchzuführen, um noch mehr Erfahrungen bei der Anwendung der Kulturen zu machen und die beiden sortenspezifischen Kulturen zu optimieren.

An Informationsversammlungen im November 2023 wurden die Käsereien und Alpkäsereien über den aktuellen Stand des Projekts und die weiteren Schritte informiert.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP hat im November 2023 dem Bundesamt für Landwirtschaft das Gesuch zur Verlängerung der Frist für die definitive Einführung der sortenspezifischen Kulturen eingereicht. Per Entscheid vom 12. Dezember 2023 hat das Bundesamt für Landwirtschaft das Gesuch gutgeheissen und die Frist bis zum 31. Dezember 2026 verlängert.

4.8 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP

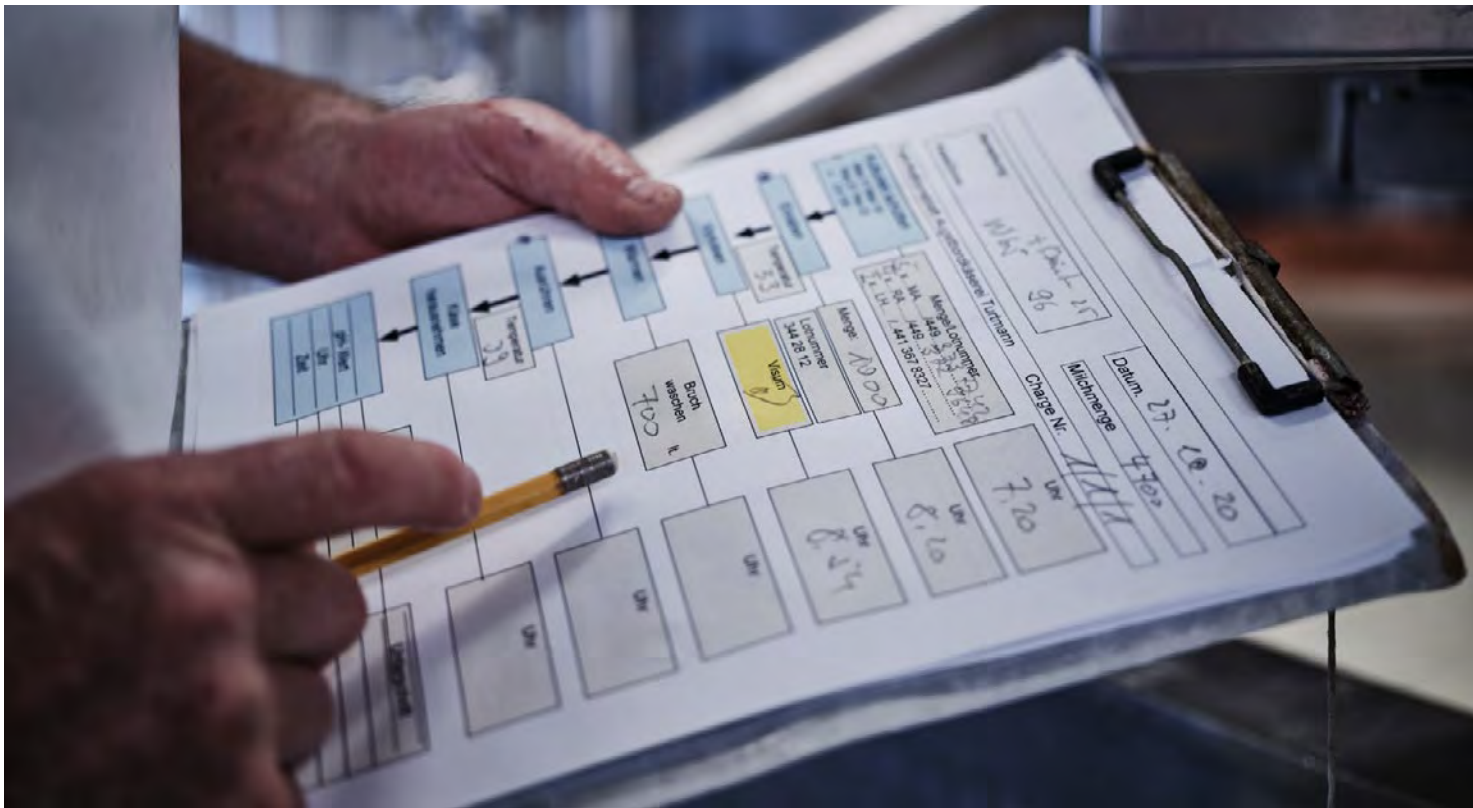
Eine wichtige Aufgabe der Sortenorganisation ist auch die Kontrolle und Überwachung, um auf dem Markt die Bedingungen der geschützten Herkunftsbezeichnung Raclette du Valais AOP zu respektieren und einzuhalten. 2023 musste die Sortenorganisation 12 Fälle den zuständigen Behörden (Interkantonale Zertifizierungsstelle, Kantonale Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen) melden, bei denen Missbräuche (Konsumententäuschung) oder Nicht-Konformitäten (Nichteinhaltung von Bedingungen des Pflichtenheftes) vorlagen.



Sortenspezifische Kulturen RDV200 und RDV300



5. ZERTIFIZIERUNG AOP



Verfahren zur Verfolgung der Produktion



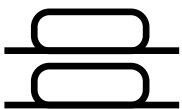
27
Käsereien

Die AOP-Zertifizierung von Käsereien, Alpkäsereien und Reifungsbetrieben wurde von der SOR in Zusammenarbeit mit der Interkantonalen Zertifizierungsstelle (OIC) weiter fortgesetzt.. Stand Ende 2023.



55 (+1)
Alpkäsereien

Es konnten eine Alpkäserei und ein Reifungsbetrieb neu für die Produktion von Raclette du Valais AOP zertifiziert werden.



5 (+1)
Reifungsbetriebe



6. MARKETING

6.1 Marktstudie

Nach der Studie von 2018 führte die SOR im März 2023 in Zusammenarbeit mit der Marketingabteilung Swissmilk eine neue repräsentative Marktstudie durch. Im Fokus standen folgende Fragen:

- Allgemeine Information rund um den Raclette-Konsum.
- Wie bekannt ist die Marke Raclette du Valais AOP?
- Wie hebt sich Raclette du Valais AOP von der Konkurrenz ab, welche Elemente sind besonders stark?
- Wie bekannt sind die Werbekampagnen von Raclette du Valais AOP?
- Wie bekannt sind die Onlineauftritte von Raclette du Valais AOP?
- Welche Erwartungen haben die Konsumenten?

Die wichtigsten Ergebnisse der Studie sind folgende:

- Raclette du Valais AOP kennen 27 % der Befragten. Dieser Wert liegt knapp hinter der Marke «Pro Montagna». Die Bekanntheit von Raclette du Valais AOP ist in der Westschweiz und insbesondere im Wallis nach wie vor deutlich höher als in der Deutschschweiz.
- Raclette wird gesamtschweizerisch insbesondere im Winter konsumiert. Das Wallis stellt hier eine Ausnahme dar.
- Am verbreitetsten ist Raclette bei Essen mit der Familie und Freunden. Nur eine von vier befragten Personen isst Raclette auswärts, zum Beispiel an Festivals. Zwischen 2018 und 2023 gab es kaum Verschiebungen bei den möglichen Konsumgelegenheiten für Raclette.
- Die grosse Mehrheit der Befragten konsumiert Raclette-Käse in der Form von geschmolzenen Scheiben in Pfännchen.
- 78 % der Personen, welche Raclette du Valais AOP kennen, haben dieses auch schon konsumiert, 69 % haben es auch bereits gekauft, der Anteil an Personen, welcher Raclette du Valais AOP kennt und diesen sowohl selbst gekauft, als auch konsumiert hat, liegt 2023 um 6%-Punkte höher als 2018.

- Vier von fünf Befragten kaufen den Raclettekäse bei den grössten zwei Detailhandelsorganisationen. Ein Drittel der Befragten holt den Käse in der Käserei.
- Am verbreitetsten ist der Kauf von Raclette als vorverpackte Scheiben, vier von fünf Personen kaufen den Käse in dieser Form.
- Regionale Produkte sind auch bei Raclette beliebt, 57 % bevorzugen Produkte aus der Region.
- Hohe Bewertungen erhält Raclette bezüglich der Eigenschaften «natürlich» und «sympathisch».
- Die stärkste Assoziation, welche die Personen mit Walliser Raclette Käse haben, ist der gute Geschmack, dahinter folgen Geselligkeit und Gemütlichkeit, sowie Ferien.
- Raclette du Valais AOP wird auf allen Kriterien höher bewertet als andere Raclette. Am höchsten fällt die Bewertung bei «traditionell», «aus kontrollierter Herkunft» und «authentisch» aus.
- Die Kampagnen von Raclette du Valais AOP haben aufgrund der fehlenden finanziellen Mittel für die Kommunikation eine eher tiefe Bekanntheit. Die Kampagnen werden jedoch als originell und sympathisch beurteilt.



6.2 Strategie

Auf der Basis der Marketingstrategie 2018 und den Ergebnissen der oben erwähnten Marktstudie hat der Vorstand auf Antrag der Marketingkommission die Marketingstrategie 2024-2028 mit den nachfolgenden Schwerpunkten verabschiedet. Um die Zielgruppe für das Produkt zu begeistern und zu treuen Anhängern zu machen, müssen Geschichten erzählt werden, welche die Menschen berühren und Identifikationsmöglichkeiten schaffen. Geschichten sind nicht nur das, was die Marke kommuniziert, sondern das, was die Kunden glauben und das, was sie über die Marke denken und erzählen.

6.2.1 Vision

Raclette du Valais AOP wird auf dem nationalen und internationalen Markt als «Das Original.» wahrgenommen.

6.2.2 Ziele

- **Brand Awareness:** Die Bekanntheit der Marke Raclette du Valais AOP stärken und ausbauen. Die Marke muss bei der Absatzförderung verstärkt in den Vordergrund gestellt werden, um die Wiedererkennbarkeit zu verbessern.
- **Positionierung:** Raclette du Valais AOP und seine Spezifikationen aus Rohmilch sollen von den Konsumenten als Walliser Käsespezialität mit eigener Geschichte, hoher Qualität und eigenem, differenziertem Geschmack, sowie als Produkt aus Berggebiet wiedererkannt werden. Ein wichtiges Element hierzu ist die Weiterführung und der Ausbau der Qualitätsstrategie.
- **Marken- und Kernbotschaften:**
Die Marke Raclette du Valais AOP
 - steht für «Das Original.»;
 - verbindet Tradition, Genuss, Geselligkeit und Authentizität;
 - garantiert Qualität von A bis Z;
 - ist ein Garant für Nachhaltigkeit;
 - garantiert die regionale Herkunft (Regionalität);
 - ist einzigartig, vielfältig und gesund.
- **Wertschöpfung:** Unterstützung der Marktakteure, welche die Wertschöpfung auf dem Markt erzielen müssen, damit Raclette du Valais AOP im oberen Preissegment positioniert und die gesamte Branche mittelfristig einen Nutzen daraus erzielen kann.
- **Menge:** Bis 2028 die Produktionsmenge von RdV auf 2'300 Tonnen (+ 10 % zu erhöhen) mittels Neuzertifizierung

gen von Alpkäsereien, Ausbau von bestehenden Märkten bzw. Generierung von neuen Märkten.

- **Marke Wallis:** Fortsetzung der Teilintegration der Marke.
- **Werbung:** Erzielen einer Wertschöpfung für die gesamte Branche, indem:
 - das positive Image von Raclette du Valais AOP verstärkt und eine grosse Wiedererkennbarkeit der Marke bei den Konsumenten erreicht wird;
 - der Claim (das Werbeversprechen: «Das Original.») von den Konsumenten direkt mit der Marke und dem Produkt in Verbindung gebracht wird;
 - die Kommunikation muss sich auf das Produkt und die Marke Raclette du Valais AOP konzentrieren.

Ausbau der Absatzförderungen von Walliser Rohmilchkäsen (Alpkäse, Schnittkäse, Tomme) und Walliser Fondue.

Koordination von Projekten mit den nationalen Dachorganisationen SCM und AOP-IGP (v.a. Publikumsmessungen, Export), Valais Wallis Promotion und Dienststelle für Landwirtschaft, insofern diese für Raclette du Valais AOP zweckmässig und sinnvoll sind, sowie einen entsprechenden Werbeeffect realisieren.

Fortführung der Zusammenarbeit mit der aktuellen Werbeagentur betreffend Konzeption und Kreation.

Zusammenarbeit mit einer nationalen full-service Agentur im Bereich Medienplanung, Medieneinkauf und Controlling aus finanzieller und qualitativer Sicht.

- **Zielmärkte:** 1. Schweiz – 2. Wallis – 3. Europa (D, BENE-LUX, F).
- **Zielpublikum:** Haushaltsführende Personen zwischen 25 – 55 Jahre.
- **Kommunikationsebenen:**
 - **extern:** Konsumentin/Konsument, grosse Einkaufszentren, Direktvermarktung, Fachgeschäfte, Horeca-Sektor, Medien
 - **intern:** Mitglieder der Sortenorganisation (Milchproduzenten, Käsehersteller, Affineure).



Messestand von Switzerland Cheese Marketing an der BEA 2023

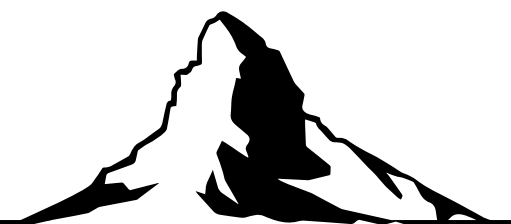
6.3 Aktivitäten

Die personellen Ressourcen wurden bei der SOR mit dem Engagement der Marketingspezialistin Frau Fabienne Schnyder-Fournier verstärkt. Zudem arbeitet die SOR seit Herbst 2023 nicht nur mit ihrer langjährigen Kreativagentur Tonic, sondern auch mit der Full-Service-Agentur CERES Media zusammen, welche ihre Partner in der marketingrelevanten Nutzung von Medien unterstützt. Dies bot die Gelegenheit, die Aktivitäten und Absatzförderungsmassnahmen erheblich zu steigern. Insbesondere dank moderner Kommunikationsmittel wurde die Präsenz auf nationaler Ebene massiv ausgebaut. Mit all den Massnahmen konnte die SOR im Jahr 2023 in der Schweiz über 100 Millionen Kontakte generieren.

6.3.1 Publikumsmessen

2023 nahm die SOR an allen geplanten Publikumsmessen auf nationaler Ebene teil. Es waren dies BEA in Bern, Foire du Valais in Martinach, OLMA in St. Gallen, Salon Goûts & Terroirs in Bulle und Les Automnales in Genf. In Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG wurde an der BEA der globale Messestand neugestaltet, bzw. versucht mit einem Live Communications Konzept (Fokus auf die persönliche Begegnung mit unserer Zielgruppe) junge Messebesucher für den Käsegenuss zu animieren. Die ersten Erfahrungen waren positiv. Das Konzept wird ausgebaut und soll in den nächsten Jahren einen modernen und attraktiven Auftritt von Schweizer Käse gewährleisten.

International war die SOR mit Switzerland Cheese Marketing an der ANUGA in Köln präsent.



6.3.2 Events

Raclette du Valais AOP war Partner von 36 kantonalen und nationalen Grossveranstaltungen und verköstigte die Besucher mit der schmackhaften Walliser Käsespezialität bei den internationalen Lauberhornrennen in Wengen, am Ski Cross und Snowboard Cross World-Cup in Vevey, am Zermatt Unplugged, Palp-Festival, Taste of Zermatt, Rallye International du Valais, um nur die grössten Events zu erwähnen.

«House of Switzerland» an der Ski-WM in Méribel

Der Auftritt von Raclette du Valais AOP im House of Switzerland an der Ski-Weltmeisterschaft vom Februar 2023 in Méribel (Frankreich) war ein absoluter Höhepunkt. Die zahlreichen Medaillen der Schweizer Skiathletinnen und -athleten wurden im House of Switzerland mit Walliser Weinen und Raclette du Valais AOP gefeiert.

Im Schweizer Fernsehen wurde während einer einstündigen Direktsendung dem Weltmeister in der Abfahrt Marco Odermatt und dem Vizeweltmeister Aleksander Kilde Raclette du Valais AOP serviert. Kilde meinte zur Frage, wie ihm das Raclette mundet: «Weltklasse!». Sogar das Team von Österreich liess es sich nicht nehmen die Medaille im House of Switzerland mit Raclette du Valais AOP zu feiern.

Fête de la Tête de Moine in Bellelay

Die Sortenorganisation war Ehrengast am Fête de la Tête de Moine in Bellelay im Mai 2023. Dieser Auftritt bot die Gelegenheit mehreren tausenden Besuchern aus der Region Jura aber auch der Schweiz die Walliser Käsespezialität zu präsentieren und zur Verkostung anbieten.

Marché-Concours in Saignelégier

Der Marché-Concours in Saignelégier zieht jedes Jahr mehr als 40'000 Besucher an, die sich ein Wochenende lang von einem vielfältigen Programm rund ums Pferd begeistern lassen. 2023 war der Kanton Wallis Ehrengast an diesem berühmten Pferdefest. Die Präsenz des Kantons bot der Walliser Landwirtschaft eine einmalige Gelegenheit, einem breiten Publikum die zahlreichen AOP-IGP Produkte, unter anderem auch Raclette du Valais AOP zu präsentieren.



V.L.n.r. Corinne Suter – Bronzemedallengewinnerin Abfahrt, Urs Lehmann – Präsident Swiss-Ski, Jasmin Flury – Weltmeisterin Abfahrt



Urs Guntern – Direktor SOR und Cornelia Hütter – Super-G- Bronzemedallengewinnerin



Karikatur der Illustratorin «Caro», die für das Tête de Moine-Fest 2023 gezeichnet wurde.

DAS ORIGINAL.

SO SCHMECKT DAS WALLIS.

RACLETTE
DU VALAIS AOP

L'ORIGINAL.

raclette-du-valais.ch/das-original



Wallis
INS HERZ GEHESSLT

6.3.3 Degustationen

Die Degustation am POS (Point of Sale) ist eine wichtige Massnahme, um bei den Konsumentinnen und den Konsumenten die Aufmerksamkeit, die Markenbekanntheit und den Absatz des Produktes zu steigern. Die SOR führte 2023 93 Degustationstage beim Detailhandel durch und konnte somit mehrere tausend Kontakte mit den Kunden generieren.

6.3.4 Kommunikation

6.3.4.1 Kommunikation an die Mitglieder

So wichtig die Kommunikation mit den Kunden und Interessenten von Walliser Raclette AOP ist, so wichtig ist die Kommunikation mit unseren Mitgliedern. Sie müssen periodisch über die Aktivitäten der SOR informiert werden. Zu diesem Zweck wird mehrmals im Jahr ein Newsletter verschickt, der die wichtigsten vergangenen, laufenden und zukünftigen Themen zusammenfasst. Die Delegiertenversammlung bietet ebenfalls die Möglichkeit, kurz auf all diese Aktivitäten zurückzukommen, ebenso wie dieser Jahresbericht. Im Laufe des Jahres werden zahlreiche Mitteilungen elektronisch oder per Post verschickt, insbesondere zu eher administrativen Themen.

6.3.4.2 Kommunikation mit der Öffentlichkeit

2023 wurde die Präsenz in den sozialen Medien (Facebook, Instagram) massiv ausgebaut. Es wurden wöchentlich Posts in Facebook und in Instagram publiziert. Zusätzlich wurden Wettbewerbe durchgeführt. Die Reichweite konnte ausgebaut und die Zahl der Followers erhöht werden. Die Website von Walliser Raclette AOP bleibt das Schaufenster der Marke und ist vollgepackt mit wertvollen Informationen. Dorthin werden auch alle unsere Kontakte weitergeleitet. Die Website bietet weiterhin einen Online-Shop mit verschiedenen Merchandising-Artikeln zum Verkauf, die immer ein Erfolg sind.

Raclette du Valais AOP wird auch in verschiedenen Kommunikationskampagnen hervorgehoben:

- **Jährliche nationale Kampagne**

Was die Herbst-/Winterkampagne betrifft, so wurde die bestehende Kampagne «Symphony of Walliser Raclette AOP» Anfang 2023 weitergeführt. Ende 2023 eine neue Kommunikationskampagne mit unserem Botschafter Eddy Baillifard und dem Entertainer «Z'Hansrüedi» lanciert. Die humorvolle und sympathische Kampagne stiess in der Romandie und der Deutschschweiz auf ein sehr grosses und positives Echo. Sie wurde über zahlreiche traditionelle und modernere Medien verbreitet.

- **Kampagne Walliser Alpkäse**

Wie jedes Jahr wird auf kantonaler Ebene eine Kampagne zur Förderung des Walliser Alpkäses verbreitet.

- **Nationale AOP-IGP-Kampagne**

Jedes Jahr macht die Schweizerische Vereinigung AOP-IGP, bei der die SOR Mitglied ist, die Walliser Produkte in einer eigenen Kampagne vor. Raclette du Valais wird zusammen mit anderen Walliser AOP und IGP Produkten, wie dem Walliser Roggenbrot oder den Walliser Trockenfleischprodukten. ins Rampenlicht.

- **Kampagne «Ilschi Stars»**

Mit dem Ziel, lokale gewerbliche Betriebe hervorzuheben und zum lokalen Konsum anzuregen, hat Valais Wallis Promotion eine Kommunikationskampagne mit dem Namen «Ilschi Stars» gestartet. Eine der Kommunikationswellen des Jahres war Raclette du Valais AOP gewidmet. Diese Kampagne wird im Jahr 2024 wiederholt.





Die beiden Roboter des Roboclettes in Aktion

6.3.5 Exportförderung

2023 hat die SOR in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG wiederum Werbeaktivitäten in den Zielmärkten Deutschland, BENELUX und Frankreich durchgeführt. Trotz eines wirtschaftlich schwierigen Exportumfeldes fiel die Bilanz positiv aus.

6.3.6 Partnerschaften

Raclette du Valais AOP profitiert auch von Partnerschaften, um die Walliser Käsespezialität bei einem interessierten Zielpublikum leicht bekannt gemacht zu werden.

Roboclette, ein echtes Wahrzeichen von Walliser Erfindungsgeist, ist der erste Roboter der Welt, der geschmolzenen Käse abstreichen kann. Der Erfolg des Roboclette wuchs dank der Mitwirkung von Eddy Baillyard - Botschafter von Raclette du Valais AOP, Valais/Wallis Promotion, dem Forschungsinstitut IDIAP und Workshop4.0 -Entwickler von Roboterlösungen, 3D-Modellierung und kreativem Engineering für Veranstaltungen, Industrie und Kunst. Dieses technologische

Schmuckstück veranschaulicht das Potenzial der Robotik und der Forschung im Bereich der künstlichen Intelligenz im Wallis. Roboclette reist nicht nur durch die Schweiz, sondern durch die ganze Welt, um Vorführungen zu machen, unter anderem in zahlreichen Botschaften.

Valais Network ist ein dynamisches Netzwerk von Unternehmen im Genferseegebiet mit über 350 Mitgliedern. Dieses Netzwerk bietet die Möglichkeit, Geschäfte durch qualitative und gesellige Networking-Veranstaltungen zu entwickeln. Raclette du Valais AOP wird zur Freude der Teilnehmer bei mehreren Veranstaltungen im Laufe des Jahres hervorgehoben und serviert.

Die Ateliers du terroir werden vom Kanton Wallis angeboten und in Zusammenarbeit mit der Agentur Hedonistica organisiert. Sie bieten verschiedene Kurse zu unterschiedlichen Themen aus dem Walliser Terroir an. Einer dieser Workshops ist dem Raclette du Valais AOP und der Kunst des Raclette-streichens gewidmet.

7. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSE- WETTBEWERBEN

7.1 World Cheese Awards

Am 27. und 28. Oktober 2023 fanden im norwegischen Trondheim die 35. World Cheese Awards statt. Über 4'500 Käse nahmen an diesem Käsewettbewerb aus 43 Länder und fünf Kontinenten teil. Zwei Walliser Käse wurden zu den 100 besten Käsen der Welt erkoren und mit Super-Gold ausgezeichnet. Es sind dies die Käse «Aletsch Grand Cru» von der Walker Bergkäserei und «Raclette du Valais AOP Bagnes 4» von der Käserei Liddes.

Die Walker Bergkäserei nahm mit mehreren Käsen sehr erfolgreich am World Cheese Awards teil. Die Käserei gewann zusätzlich mit dem Käse «Aletsch Raclette» eine Goldmedaille, je drei Silbermedaillen mit «Aletsch Carnozet», «Aletsch Berg-Gold» und «Gommer Bergkäse», sowie zwei Bronzemedaillen mit «Aletsch Hobelkäse» und «Aletsch Walgusto».

Die Augstbordkäserei Turtmann, welche von der Crema AG betrieben wird, gewann mit «Raclette du Valais AOP Wallis 65» an diesem Wettbewerb ebenfalls eine Bronzemedaille.

Mit zwei Platzierungen unter den 100 besten Käsen der Welt und 7 weiteren Auszeichnungen mit Edelmetall beweist die Walliser Käsebranche, dass sie nicht nur national, sondern auch international ausgezeichnete und qualitativ hochstehende Käse herstellen kann.

7.2 Raclette-Weltmeisterschaft

In Morgins fand erstmals eine Raclette-Weltmeisterschaft statt. Verschiedene Käse aus Europa und sogar aus Kanada wurden an diesem Wettbewerb verkostet. In der Kategorie «Raclette aus Rohmilch» wurde die Käserei «Le Pont» aus Champéry Weltmeister und die Käserei Liddes gewann die Bronzemedaille. Die Walker Bergkäserei holte sich in der Kategorie «Andere Raclettekäse» die Bronzemedaille. Bei der Kategorie «Raclette aus Rohmilch von der Alp» blieben alle Medaillen im Wallis. Die Alpe Tanay in Vouvry wurde in dieser Kategorie Weltmeister, die Alpe Er de Lens in Icogne gewann die Silbermedaille und die Bronzemedaille ging an die Alpe Champoussin in Val d'Illiez.



Preisverleihung bei der Raclette-Weltmeisterschaft 2023 in Morgins

7.3 Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

Anlässlich des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte vom September 2023 in Courtemelon, haben neun Walliser Käsereien und eine Alpkäserei hervorragende Ergebnisse erzielt und insgesamt 16 Medaillen, wovon 3 goldene Auszeichnungen gewonnen. Es sind dies folgende Käsereien:

Goldmedaille: Grenchjols, Lourtier, Landwirtschaftszentrum Visp

Silbermedaille: Walker Bergkäserei (4 Silbermedaillen), Champsec, Étiez, Orsières und Augstbordkäserei Turtmann

Bronzemedaille: Walker Bergkäserei (2 Bronzemedaillen), Alpe Jeur-Loz, Liddes und Augstbordkäserei Turtmann

7.4 Fromage & Cime

Am Käsewettbewerb «Fromage & Cime» vom September 2023 in Ovronnaz nahmen 15 Walliser Käsereien / Alpkäsereien teil. Folgende Käsereien wurde an diesem Wettbewerb ausgezeichnet:

1. Platz: Alpe Serin

2. Platz: Alpe du Pont

3. Platz: Alpe Chaupalin

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP gratuliert den Gewinnern zu ihrer hervorragenden Qualität und zu diesen Erfolgen.



8. DIGITALISIERUNGSPROJEKT



Die Sortenorganisation hat eine Informatikfirma beauftragt, ein Digitalisierungskonzept für die Käsetaxation, das Mengenmanagement und die Qualitätsprämienabrechnung zu erarbeiten. Die Umsetzung des Projekts soll der SOR Zeitersparnisse und eine Verbesserung der Administration in folgenden Punkten ermöglichen:

- Digitalisierung von Formularen;
- Automatische Erfassung der Taxationsrapporte;
- Automatischer Versand der Rapporte und Kommentare;
- Ressourcenschonung durch Reduzierung von Verlusten;

Das Programm konnte 2023 beendet werden und wird 2024 in die Praxis umgesetzt.



9. AUSBLICK 2024

Die weiterhin unsicheren geostrategischen Verhältnisse, eine schwierige Konjunktur und die rasante technologische Entwicklung im Bereich der Künstlichen Intelligenz werden auch die Lebensmittelwirtschaft und den Handel im Jahr 2024 und in den folgenden Jahren auf eine Weise beeinflussen und gestalten, die wir jetzt noch nicht erahnen können.

Trotz des schwierigen Umfeldes bleibt die Hoffnung, dass auch zukünftig qualitativ hochstehende, identitätsreiche und einzigartige Lebensmittel wie Schweizer Käse immer empfängliche und informierte Käuferinnen und Käufer finden werden.

Um den langfristigen Visionen der Sortenorganisation entsprechen zu können, wird die SOR 2024 die Aktivitäten vor allem auf die nachfolgenden Schwerpunkte ausrichten, auch unter Berücksichtigung der allgemeinen Wirtschaftsentwicklung.

- **Absatzförderung:** Weiterentwicklung und Verstärkung der Werbemassnahmen und Umsetzung der Marketingstrategie 2024-2028;
- **Qualität:** Regelmässige und strenge Qualitätsbeurteilung bei Raclette du Valais AOP;
- **Mengensteuerung:** Optimale Abstimmung der Produktion und der Lagerbestände auf die Nachfrage;
- **Wert für die Konsumenten:** Rückverfolgbarkeit, Umwelt/Nachhaltigkeit & Tierwohl;
- **Herkunftsschutz:** Schutz der eingetragenen Herkunftsbezeichnung «Raclette du Valais AOP»;
- **Sortenspezifische Käsekulturen:** Weiterentwicklung und Einführung sortenspezifischer Käsekulturen bei den Käseereien und ab 2026 auch bei den Alpkäsereien;
- **Digitalisierung:** Ressourcenallokation und verbesserte Leistungen für Branchenmitglieder.

Die SOR muss das Wachstum, die Wertschöpfung und die definierten Ziele mit den Mitgliedern gemeinsam vorantreiben und nachhaltig sicherstellen, so dass die Konsumenten sich am Walliser Raclette AOP und dessen Spezifikationen noch lange Zeit erfreuen.

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Conthey, März 2024



Thomas Egger

Präsident



Urs Guntern

Direktor

10. ORGANISATION

10.1 Vorstand

Präsident:

Egger Thomas, Visp

Vize-Präsident:

Métraiiller Frédéric, Evolène

Mitglieder:

Coppey Emmanuel, Orsières
Ecoeur Laurent, Val d'Illiez
Eyholzer Ivan, Betten
Guigoz Francis, Liddes
Lengen Fabian, Zeneggen
Pannatier Marius, Evolène
Walker Nicolas, Brig-Glis
Wegmüller Andreas, Freiburg

Gast:

Daniel Koller, SMP

10.2 Geschäftsstelle

Direktor:

Guntern Urs

Direktions- und Marketingassistentin:

Schnyder-Fournier Fabienne

Adresse:

Sortenorganisation Raclette du Valais AOC
Av. de la Gare 2
Postfach 197
1964 Conthey

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

10.3 Revisionsstelle

Treuhandstelle ACTIS SA in Sion

10.4 Kommissionen

10.4.1 Personalkommission:

Eyholzer Iwan, Kommissionspräsident, Betten
Egger Thomas, Visp
Métraiiller Frédéric, Evolène

10.4.2 Marketingkommission:

Walker Nicolas, Kommissionspräsident, Brig-Glis
Hauser Jonas, Brig-Glis (bis 30.08.2023)
Pannatier Marius, Evolène
Valke Hélène, Freiburg (bis 30.11.2023)
Verdon Yann, Freiburg (ab 1.12.2023)
Schnyder-Fournier, Marketingassistentin
Guntern Urs, Direktor
Viaccoz Tania, Valais Wallis Promotion, Gast

10.4.3 Taxationskommission:

Guigoz Francis, Kommissionspräsident, Liddes
Glenz Harald, Chefexperte Salgesch
Gaudard Bernard, Chefexperte, Bulle
Arnold Liliane, Simplon-Dorf
Dubosson Roger, Verbier
Fardel Jean-Michel, Ayent
Luisier Marie-Antoinette, Verbier
Meyer Christoph, Turtmann

10.4.4 Rekurskommission:

Genoud Michel, Kommissionspräsident, Dorénaz
Brügger Heribert, Turtmann
Exquis Serge, Liddes

Suppleanten:

Genoud Philippe, Grimentz
Zürcher Marcel, Sierre

10.5 Zertifizierungsstelle

Interkantonale Zertifizierungsstelle
(OIC), Lausanne



11. MITGLIEDER UND DELEGIERTE (Stand 31.12.2023)

Gruppe	Mitglied	Delegierte
Milchproduzenten (20 Delegierte)	Walliser Milchverband	Arnold Roman, Simplon-Dorf Bernhardsgrütter Armand, Visperterminen Blatter Mathias, Ulrichen Constantin Philippe, Luc (Ayent) Elmiger Thomas, Susten Exquis Serge, Fontaine Dessous Fellay Adrien, Versègeres Frossard Alain, Vollèges Genoud Philippe, Anniviers Hischier Hubert, Oberems Karlen Anton, Gremgiols Lengen Fabian, Zeneggen Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Evolène Roux Bertrand, Grimisuat Ruckli Peter, Susten Tornay Benoît, Orsières
	PMO Aletsch-Goms	Eyholzer Ivan, Betten Jentsch Andy, Steinhaus
Käsereien (20 Delegierte)	Arnold Walker AG	Bützberger Urs, Bitsch Walker Nicolas, Bitsch
	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, Gremgiols

Gruppe	Mitglied	Delegierte
Käsereien	Sté d'économie alpestre Valais romand	Morend François, Euseigne
	Alpage Champoussin, Champoussin	-
	Alpage Er de Chermignon	-
	Alpage d'Emaney	-
	Alpage de Fracette/Torgon, Torgon	-
	Alpage de Méribé/Ferme de Champasse	-
	Ferme les Lisets, Val d'Illiez	-
Affineure (10 Delegierte)	CREMO AG	Brinon Christophe, Siders Métrailler Frédéric, Siders Rodel Edith, Siders Stalder Max, Visp Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne Zenhäusern Jean-Pierre, Siders Zürcher Marcel, Siders Zwald Thomas, Villars-sur-Glâne
	Alpage de Mondralèche	vakant
	Promovi	Laurent Ecoeur, Val d'Illiez



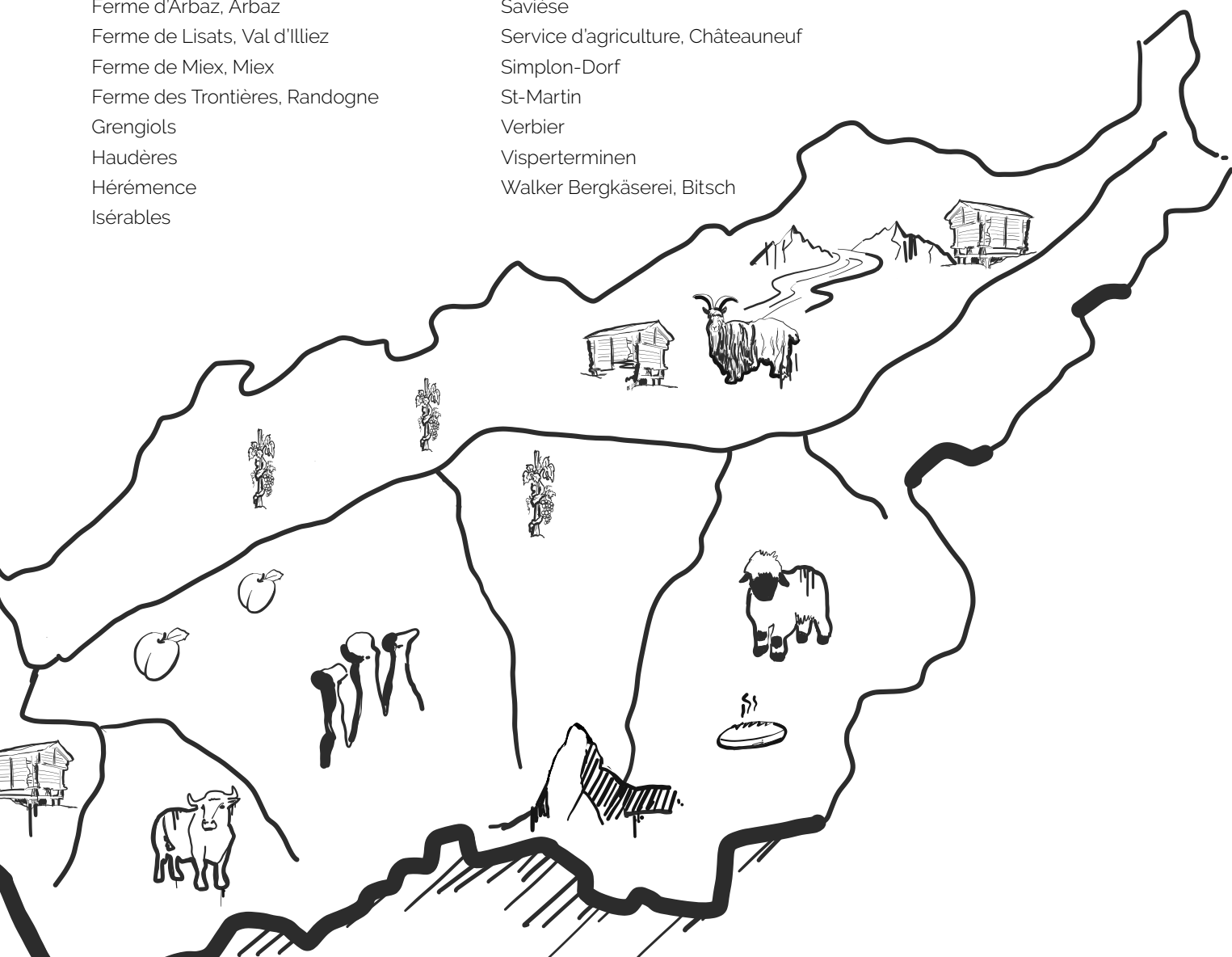
12. AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE (Stand 31.12.2023)

12.1 Reifungsbetriebe (5)

Alpgold, Siders
 Arnold Walker AG, Bitsch
 CREMO AG, Siders
 PROMOVI, Troistorrents
 EasyRaclette Sàrl, Vétroz

12.2 Käsereien und Hofkäsereien (27)

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



12.3 Alpkäsereien (55)

Au d'Arbignon, Villette	Loveignoz, St-Martin
Bachalpe, Leukerbad	Lettaz, Liddes
Balavaux, Isérables	Malève, Dorènaz
Bagnes-Mille	Marais, Grimentz
Bavon, Liddes	Merdechon, Montana
Berroix, Champéry	Moiry, St-Jean
Binneralp, Binn	Mondralèche, Lens
Bochasses, Troistorrents	Moosalpe, Törbel
Champsot 2, Morgins	Nava, Ayer
Champsot 3, Morgins	Orzival, Vercorin
Champoussin, Champoussin	Pâle, Val d'Illicz
Chassoure, Mayens-de-Riddes	Pépinet, Randogne
Chaux, Lourtier	Peule, Orsières
Chaupalin, Val d'Illicz	Pointet, Vétroz
Chemeuille, Evolène	Pont, Champéry
Cœur, Liddes	Randonnaz, Fully
Combyre, Nendaz	Ripaille, Champéry
Corbyre, Crans-Montana	Rouaz & Tounôt, Mura
Eison, St-Martin	Savolaire, Troistorrents
Emaney, Martigny	Serin, Ayent
Err de Lens, Lens	Sorniot, Fully
Fesel, Gampel	Tanay, Miex
Fluhalpe, Leukerbad	Thyon, Vex
Fournoutz, Liddes	Tovassière, Val d'Illicz
Jeur-Loz, Troistorrents	Tronc, Vollèges
Lapisa, Champéry	Tsalan d'Arbaz, Crans-Montana
Larschy, Susten	Zanfleuron/Sanetsch, Savièse
Lein, Versegères	



13. MITGLIEDSCHAFTEN

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOC ist Mitglied bei folgenden Organisationen:

- Schweizerische Vereinigung AOP-IPG, Bern
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Bern
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sitten
- Walliser Landwirtschaftskammer (WLK), Conthey
- Liebefeld Kulturen AG, Liebefeld

14. DANK

Der Loterie Romande danken wir bestens für die grosszügige finanzielle Unterstützung der Absatzförderungsmassnahmen.





Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Avenue de la Gare 2

Postfach 197

1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90

info@raclette-du-valais.ch

www.raclette-du-valais.ch



L'ORIGINAL.