



# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023

---

**RACLETTE  
DU VALAIS** 

L'ORIGINAL.



# SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION</b>	<b>4</b>	<b>7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS</b>	<b>17</b>
<b>2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE</b>	<b>5</b>	7.1 World Cheese Awards	17
2.1 Année agricole 2023	5	7.2 Championnats du monde de la Raclette	17
2.2 Production de lait	5	7.3 Concours suisse des produits du terroir	17
2.3 Recul de la production de fromage	5	7.4 Fromage & Cime	17
2.4 La situation mondiale tendue entraîne une baisse des exportations de fromage	5	<b>8. PROJET DE DIGITALISATION</b>	<b>18</b>
2.5 Suppléments laitiers	5	<b>9. PERSPECTIVES 2024</b>	<b>20</b>
<b>3. PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP</b>	<b>6</b>	<b>10. ORGANISATION</b>	<b>21</b>
3.1 Augmentation de la production	6	10.1 Comité	21
3.2 Distinctions pour l'excellente qualité du fromage	6	10.2 Gérance	21
<b>4. INTERPROFESSION RACLETTE DU VALAIS AOP</b>	<b>8</b>	10.3 Organe de révision	21
4.1 Assemblée des délégués du 25 mai 2023	8	10.4 Commissions	21
4.2 Comité	8	10.5 Organisme de certification	21
4.3 Commission marketing	8	<b>11. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS</b>	<b>22</b>
4.4 Commission de taxation	9	<b>12. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP</b>	<b>24</b>
4.5 Commission de recours	9	<b>13. AFFILIATIONS</b>	<b>26</b>
4.6 Commission de gestion des quantités	9	<b>14. REMERCIEMENTS</b>	<b>26</b>
4.7 Cultures spécifiques pour le Raclette du Valais AOP	9		
4.8 Non-conformités / abus concernant le Raclette du Valais AOP	9		
<b>5. CERTIFICATION AOP</b>	<b>10</b>		
<b>6. MARKETING</b>	<b>11</b>		
6.1 Étude de marché	11		
6.2 Stratégie	12		
6.2.1 Vision	12		
6.2.2 Objectifs	12		
6.3 Activités 2023	13		
6.3.1 Foires grand public	13		
6.3.2 Événements	14		
6.3.3 Dégustations	15		
6.3.4 Communication	15		
6.3.5 Promotion des exportations	16		
6.3.6 Partenariats	16		





# 1. INTRODUCTION

Le 13 avril 2017, les délégués de l'Interprofession Raclette du Valais AOP m'ont élu nouveau président. Je tiens à remercier très chaleureusement tous les membres de l'Interprofession pour cette confiance, qui a été confirmée par une réélection en novembre 2021. Mais il est maintenant temps de passer le relais. Dans l'optique d'une planification à long terme de la succession, la présidence sera renouvelée cette année. Sous la nouvelle présidence, le comité aura ainsi suffisamment de temps pour préparer le futur changement de direction lors du départ à la retraite de notre brillant directeur de longue date, Urs Guntern. Cette procédure par étapes permettra d'éviter une double vacance à la tête de l'Interprofession et d'assurer la continuité.

L'Interprofession Raclette du Valais AOP peut, et à juste titre, être fière de ce qu'elle a accompli jusqu'à présent. Elle a réussi à établir le Raclette du Valais AOP sur le marché national et international. Avec le slogan « L'ORIGINAL. », l'Interprofession affiche une prise de position claire et se démarque clairement des autres produits à raclette. L'application de la protection de la marque est donc l'une des tâches les plus importantes de l'Interprofession. Il est d'ailleurs extrêmement réjouissant de voir comment tous les producteurs, fromageries et affineurs affiliés à l'Interprofession œuvrent ensemble pour atteindre le même objectif, à savoir positionner ce produit unique sur le marché. Le Raclette du Valais AOP est l'une des plus importantes vitrines culinaires de notre canton. La Raclette du Valais AOP apporte une identité et une valeur ajoutée non seulement pour l'agriculture, mais aussi pour l'artisanat, le commerce et le tourisme. En conséquence, il était logique de s'appuyer davantage (intégration partielle) sur la marque Valais en 2018.

L'écoulement du Raclette du Valais AOP ne se fait toutefois pas tout seul. Pour cela, des efforts ciblés de prospection du marché sont nécessaires. Le présent rapport annuel montre une fois de plus de manière impressionnante combien d'activités marketing différentes ont pu être initiées par l'Interprofession l'année dernière. Ces actions s'appuient sur une stratégie marketing claire, étayée par des études de marché périodiques auprès des consommateurs. Les activités marketing ont encore pu être intensifiées grâce à l'introduction d'une taxe publicitaire privée et au renforcement du secrétariat par l'embauche de Fabienne Schnyder-Fournier.

La gestion des quantités fait également partie des tâches de l'Interprofession. À cet égard, cette dernière a dû prendre une mesure exceptionnelle pendant la crise du Coronavirus en limitant volontairement la production. Là encore, tous les membres ont fait preuve d'une grande solidarité ainsi que d'une grande discipline et se sont tenus aux directives volontaires.

Le succès du Raclette du Valais AOP dépend en fin de compte, et de manière décisive, du maintien constant d'une qualité élevée. Chaque membre de l'Interprofession y contribue par son comportement. Et le succès est clairement visible : 99,29% de tous les fromages ont pu être taxés en tant que Qualité 1A cette année et pas moins de six fromageries ont atteint le maximum de 20 points lors de la taxation. C'est un résultat extrêmement réjouissant qui contribue à la notoriété du Raclette du Valais AOP et renforce la confiance des consommatrices et des consommateurs. L'Interprofession soutient ces efforts de qualité, notamment par le biais du guide des bonnes pratiques de fabrication, des primes de qualité qui sont distribuées et des contrôles effectués. Les contrôles effectués par les taxateurs peuvent parfois sembler être une corvée, mais ils sont déterminants pour garantir la qualité. D'ailleurs, les visages radieux lors de la remise annuelle des primes de qualité confirment que les contrôles en valent la peine. À ce sujet, le travail des taxateurs est désormais rendu encore plus efficace par une numérisation des processus.

Le travail de l'Interprofession est certes peu perçu par le public, mais il est extrêmement important pour coordonner l'interaction de tous les acteurs en arrière-plan. Grâce à elle, tous les acteurs de la chaîne de création de valeur travaillent ensemble à la réalisation d'un objectif commun. Et grâce à l'Interprofession, les consommateurs peuvent finalement savourer l'authentique raclette du Valais dans leur assiette et, par conséquent, un morceau de Valais.

**Thomas Egger, Président de l'Interprofession Raclette du Valais AOP**



## 2. MARCHÉ SUISSE DU LAIT ET DU FROMAGE

### 2.1 Année agricole 2023

Durant l'année 2023, l'agriculture suisse a été confrontée à une série de défis dont les principaux ont été les caprices de la météo et les coûts élevés. Parallèlement, la production agricole de denrées alimentaires a stagné. Le taux d'auto-provisionnement a donc inévitablement diminué. L'évolution des préférences des consommateurs s'est également répercutée sur les développements multiples de la production animale. En 2023, la production de lait a légèrement diminué par rapport à l'année précédente et les prix du lait ont évolué de manière dynamique, avec des tendances variables selon le segment de marché. Malgré une baisse de demande du lait de consommation, la demande par habitant est restée stable en Suisse, avec des augmentations pour le fromage, le séré et les boissons lactées. Le marché du beurre est resté stable, bien que des importations aient été nécessaires, tandis que le marché du fromage a connu des défis liés aux conditions mondiales. L'économie alpestre a enregistré un bilan généralement positif pour la saison 2023, et ce malgré le manque de personnel et la pression du loup. Elle a également célébré la reconnaissance de la saison d'alpage comme patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO.

### 2.2 Production de lait

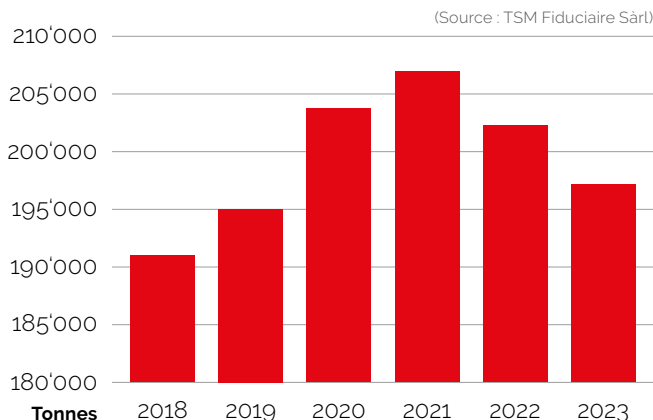
En 2023, 3,33 millions de tonnes de lait ont été produites en Suisse. Par rapport à l'année précédente, la production est restée quasiment stable.

### 2.3 Recul de la production de fromage

En 2023, la Suisse a produit 197'258 tonnes de fromage. Par rapport à 2022, la production de toutes les sortes de fromage a diminué de 4'678 tonnes (-2,3 %). Cette réduction est liée à la baisse des exportations et aux restrictions de production qui en découlent pour les grandes variétés de fromage comme l'Emmentaler AOP, le Gruyère AOP et l'Appenzeller.

### 2.4 La situation mondiale tendue entraîne une baisse des exportations de fromage

L'évolution économique défavorable sur les principaux marchés d'exportation due à la situation géopolitique mondiale tendue ainsi qu'à la force du franc suisse ont conduit à une baisse significative des exportations de fromage suisse. L'inflation persistante a en outre affecté le pouvoir d'achat des consommateurs. En 2023, la baisse des exportations de fromage par rapport à l'année précédente a été de -4,5%



en volume et de -3,2% en valeur. Au total, 73'494 tonnes de fromage suisse ont été exportées pour une valeur de CHF 710,8 millions. Pour la première fois, les importations de fromage en Suisse ont été, avec 74'266 tonnes, supérieures aux exportations.

	En tonnes		Variation entre 2021 et 2022
	2022	2023	
<b>Exportations de fromage</b>	76'952	73'494	-4,5 %
<b>Importations de fromage</b>	73'077	74'266	+1,6 %

(Source : TSM Fiduciaire Sarl)

### 2.5 Suppléments laitiers

L'année 2023 a été très positive pour les suppléments laitiers. Grâce à une modification de l'article 38 de la loi sur l'agriculture dans le cadre de la politique agricole 2022+, le supplément pour le lait transformé en fromage a été maintenu à 15 centimes (nouvelle formulation obligatoire : un supplément est versé). Il s'agit désormais d'une dépense imposée qui devrait donc moins être victime des réductions budgétaires. Sous la pression du secteur laitier et fromager, le Conseil fédéral a décidé, le 1<sup>er</sup> novembre 2023, de renoncer au versement direct du supplément pour le lait transformé en fromage et du supplément de non-ensilage aux producteurs. Cette décision est très importante et positive pour la branche fromagère, car le changement de système proposé comportait beaucoup plus de risques que d'avantages (mise en œuvre administrative très compliquée et coûteuse, pression sur les prix du lait et du fromage, surtout à l'exportation).

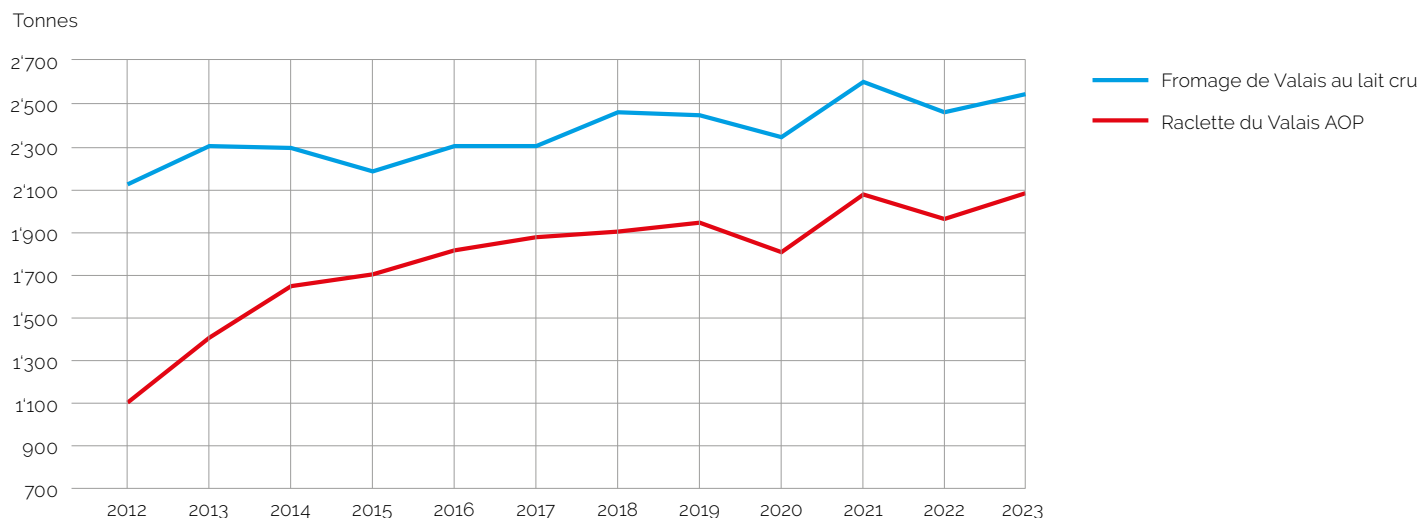


## 3. PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU VALAISAN ET DE RACLETTE DU VALAIS AOP

### 3.1 Augmentation de la production

Selon les statistiques de TSM, 2'510 tonnes de fromage valaisan au lait cru ont été produites durant l'année civile 2023, ce qui correspond à une augmentation de la production de 49 tonnes (+2 %) par rapport à 2022. En conséquence, la production de Raclette du Valais AOP a également augmenté de 65 tonnes (+3,3 %) pour atteindre les 2'027 tonnes.

#### Fromage du Valais au lait cru - Raclette du Valais AOP



### 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 et qui ont obtenu 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. 2023 a été une année exceptionnelle sur le plan qualitatif ; 21 fromageries et 33 fromageries d'alpage ont reçu les distinctions de qualité tant convoitées. L'alpage de Loveignoz a obtenu le maximum de points lors de trois taxations et l'alpage de Champspot a fait de même lors de deux taxations. Les fromageries d'alpage Binneralp, Corbyre, Peule et Tovassière ont obtenu chacune 20 points lors d'une taxation de fromage.

La qualité est la priorité de l'Interprofession Raclette du Valais AOP. 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 telles que la tradition, le caractère naturel et régional des fromages ainsi que la qualité, et pour garantir aux producteurs une bonne valeur ajoutée. Toutes les étapes, de la production du lait, en passant par la fabrication des fromages, jusqu'à l'affinage, sont contrôlées pour répondre à des exigences très sévères. Seuls les fromages à raclette valaisans de première qualité arrivent sur le marché.



Remise des diplômes 2023

Sur l'ensemble de la quantité de fromage taxée en 2023, 99,29 % des fromages ont été jugés de première qualité, c'est-à-dire qu'ils ont obtenu 18 points ou plus.

Suite aux résultats de taxation, le canton a pu verser CHF 100'000 et l'Interprofession CHF 122'000 de primes de qualité aux fromageries et fromageries d'alpage pour l'année 2023.

L'Interprofession félicite toutes les fromageries et fromageries d'alpage récompensées pour la production et l'affinage remarquable de leur Raclette du Valais AOP savoureux et corsé.





## 4. INTERPROFESSION RACLETTE DU VALAIS AOP

### 4.1 Assemblée des délégués du 25 mai 2023

L'assemblée ordinaire des délégués 2023 a eu lieu le 25 mai 2023 à Bramois.

Les décisions importantes suivantes ont été prises lors de cette assemblée :

- Approbation du rapport d'activité, des comptes annuels et du bilan 2022 ;
- Décharge a été donnée aux organes pour l'année 2022 ;
- La redevance fromagère cantonale, les coûts de la marque de caséine et la redevance publicitaire de Raclette du Valais AOP ont été maintenus sans changement par rapport à 2022. Les prix indicatifs pour la vente directe (20 francs/kg pour les fromageries et 21 francs/kg pour les fromageries d'alpage) n'ont pas non plus été modifiés par rapport à 2022 ;
- Adaptation du cahier des charges (art. 1 et 10).

À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, conformément à la décision de l'assemblée des délégués de l'IP Lait, l'ensemble du lait suisse devra satisfaire à la norme sectorielle pour le lait suisse durable. Lors de la dernière assemblée des délégués de l'IPR, des informations détaillées ont été données à ce sujet et les membres ont été invités à tout mettre en œuvre pour que les producteurs de lait de Raclette du Valais AOP respectent le standard de la branche dans les délais impartis.

### 4.2 Comité

Le comité s'est réuni à quatre reprises au cours de l'exercice 2023. Certaines décisions ont également été prises par voie de circulation.

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

- Préparation des décisions à l'attention de l'assemblée des délégués du 25 mai 2023 ;
- Adoption d'un règlement général et d'organisation ;
- Proposition à l'Office Fédéral de l'Agriculture de prolonger le délai d'introduction des cultures spécifiques à 2026 ;
- Adoption de la stratégie marketing 2024-2028 ;
- Prise de position sur les sujets et votations en lien avec la politique agricole.



Assemblée des délégués de l'IPR du 25.05.2023 – de g. à dr. Urs Guntern – Directeur, Fabienne Schnyder-Fournier – Assistante de direction et marketing, Thomas Egger – Président

### 4.3 Commission marketing

La commission marketing prépare, en collaboration avec la gérance, la stratégie marketing, les objectifs annuels ainsi que le budget marketing à l'attention du comité. Elle analyse et approuve en outre les priorités et les plans d'action proposés par la gérance.

La commission s'est notamment penchée sur les dossiers suivants :

- Décisions relatives aux demandes de sponsoring ;
- Réalisation d'une étude de marché pour Raclette du Valais AOP ;
- Préparation de la stratégie marketing 2024-2028 ;
- Budget et activités marketing 2024 ;
- Renforcement et développement de la promotion nationale, notamment sur les réseaux sociaux ;
- Développement et lancement d'une nouvelle campagne publicitaire.

#### 4.4 Commission de taxation

La commission de taxation, composée de spécialistes de la filière fromagère, a pour mandat l'évaluation qualitative des fromages. Le cahier des charges et le règlement de taxation constituent la base du travail de cette commission.

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

#### 4.5 Commission de recours

Au cours de l'année sous revue, la commission de recours a dû traiter un recours contre une taxation de fromage. Le recours a été rejeté, car tous les fromages concernés n'étaient plus disponibles au moment du traitement du recours.

#### 4.6 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.

#### 4.7 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 variété.

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.

Au printemps 2023, un test avec les cultures spécifiques RDV200 et RDV300 a été effectué dans toutes les fromageries certifiées AOP. Les fromages ont été taxés et dégustés par différentes commissions. Sur la base des résultats de taxations et des dégustations, le groupe de travail et le comité de l'IPR, en accord avec Agroscope, sont arrivés à la conclusion que quelques corrections et améliorations devaient encore être apportées aux cultures. En décembre 2023, un nouveau test global a été effectué auprès des fromageries, afin d'acquérir encore plus d'expérience dans l'utilisation des cultures et d'optimiser les deux cultures spécifiques au Raclette du Valais AOP.

Lors de réunions d'information organisées en novembre 2023, les fromageries et les fromageries d'alpage ont été informées de l'état actuel du projet et des étapes suivantes.

Suite au dépôt d'une demande de prolongation de délai pour l'introduction définitive des cultures spécifiques par l'Interprofession Raclette du Valais AOP auprès de l'Office fédéral de l'Agriculture en novembre 2023, cette dernière a accepté la demande le 12 décembre 2023 et a ainsi prolongé le délai jusqu'au 31 décembre 2026.

#### 4.8 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 2023, l'Interprofession a dû annoncer aux autorités compétentes (Organisme Intercantonal de Certification, Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires) 12 cas d'abus (tromperie du consommateur) ou de non-conformité (non-respect du cahier des charges).



Cultures spécifiques RDV200 et RDV300







## 6. MARKETING

### 6.1 Étude de marché

Après l'étude de 2018, l'IPR a réalisé en mars 2023 une nouvelle étude de marché représentative en collaboration avec le département marketing de Swissmilk. L'accent a été mis sur les questions suivantes :

- Informations générales sur la consommation de raclette.
- Quelle est la notoriété de la marque Raclette du Valais AOP ?
- Comment Raclette du Valais AOP se démarque de la concurrence, quels sont les éléments particulièrement forts qui ressortent ?
- Quelle est la notoriété des campagnes publicitaires de Raclette du Valais AOP ?
- Dans quelle mesure la présence en ligne de Raclette du Valais AOP est-elle connue ?
- Quelles sont les attentes des consommateurs ?

Les principaux résultats de l'étude sont les suivants :

- Raclette du Valais AOP est connu par 27 % des personnes interrogées. Ce chiffre se situe juste derrière la marque « Pro Montagna ». La notoriété du Raclette du Valais AOP reste nettement plus élevée en Suisse romande, plus particulièrement en Valais, qu'en Suisse alémanique.
- Dans toute la Suisse, la raclette est surtout consommée en hiver. Le Valais fait ici figure d'exception.
- La raclette est le plus souvent consommée lors de repas en famille ou entre amis. Seule une personne interrogée sur quatre mange de la raclette à l'extérieur, par exemple lors de festivals. Entre 2018 et 2023, il n'y a guère eu de changement dans les occasions possibles de consommation de raclette.
- La grande majorité des personnes interrogées consomment du fromage à raclette sous forme de raclette (fondue dans des poêlons).
- 78% des personnes qui connaissent le Raclette du Valais AOP l'ont déjà consommé, 69% l'ont déjà acheté. La part des personnes qui connaissent le Raclette du Valais AOP, qui l'ont acheté et consommé, est plus élevée de 6% en 2023 par rapport à 2018.
- Quatre personnes interrogées sur cinq achètent le fromage à raclette auprès des deux plus gros acteurs du commerce de détail. Un tiers des personnes interrogées vont acheter leur fromage à la fromagerie.

- L'achat de raclette sous forme de tranches préemballées est le plus répandu ; quatre personnes sur cinq achètent le fromage sous cette forme.
- Les produits régionaux sont également appréciés pour la raclette ; 57 % des sondés préfèrent les produits de la région.
- La raclette obtient des notes élevées en ce qui concerne les caractéristiques suivantes : « naturel » et « sympathique ».
- L'association la plus forte que les personnes ont avec le fromage à raclette valaisan est le bon goût. Viennent ensuite la convivialité et le confort, ainsi que les vacances.
- Raclette du Valais AOP est mieux noté que les autres raclettes sur tous les critères. Les notes les plus élevées sont attribuées aux critères suivants: « traditionnel », « d'origine contrôlée » et « authentique ».
- Les campagnes de Raclette du Valais AOP ont une notoriété plutôt faible en raison du manque de moyens financiers à disposition pour la communication. Les campagnes sont toutefois jugées originales et sympathiques.



## 6.2 Stratégie

Sur la base de la stratégie marketing 2018 et des résultats de l'étude de marché susmentionnée, le comité a adopté, sur proposition de la commission marketing, la stratégie marketing 2024-2028 comprenant les priorités citées ci-après. Il est à noter qu'afin d'enthousiasmer le groupe cible de Raclette du Valais AOP et en faire des adeptes fidèles, il est nécessaire d'utiliser la technique du « storytelling » qui consiste à raconter des histoires qui touchent ces derniers et qui créent des possibilités d'identification. Les histoires ne sont pas seulement ce que la marque communique, mais aussi ce que les clients croient et ce qu'ils pensent et racontent à notre propos.

### 6.2.1 Vision

Le Raclette du Valais AOP est perçu comme « L'ORIGINAL. » sur le marché national et international.

### 6.2.2 Objectifs

- **Brand Awareness** : Renforcer et développer la notoriété de la marque Raclette du Valais AOP. La marque doit être davantage mise en avant dans la promotion des ventes afin d'être plus facilement reconnaissable.
- **Positionnement** : Le Raclette du Valais AOP et ses spécifications au lait cru doivent être reconnus par les consommateurs comme une spécialité fromagère valaisanne ayant sa propre histoire, une qualité élevée et un goût propre et différencié, ainsi que comme un produit issu des régions de montagne. Un élément important à cet égard est la poursuite et le développement de la stratégie qualité.
- **Messages de marque et messages clés** :  
La marque Raclette du Valais AOP
  - représente « L'ORIGINAL. »
  - allie tradition, plaisir, convivialité et authenticité ;
  - garantit la qualité de A à Z ;
  - est garante de la durabilité ;
  - garantit l'origine régionale (régionalité) ;
  - est unique, variée et saine.
- **Valeur ajoutée** : Soutien aux acteurs devant générer de la valeur ajoutée sur le marché afin que le Raclette du Valais AOP soit positionné dans le segment de prix supérieur et que toute la branche puisse en tirer profit à moyen terme.
- **Quantité** : Augmenter la quantité de production de RdV à 2'300 tonnes (+ 10 %) d'ici 2028 grâce à de nouvelles certi-

fications de fromageries d'alpage, au développement des marchés existants et en conquérant de nouveaux marchés.

- **Marque Valais** : Poursuite de l'intégration partielle de la marque.
- **Publicité** : Création de valeur ajoutée pour l'ensemble de la filière en :
  - renforçant l'image positive de Raclette du Valais AOP et en atteignant une grande reconnaissance de la marque de la part des consommateurs ;
  - faisant en sorte que le claim (la promesse : « L'ORIGINAL. ») soit directement associé à la marque et au produit par les consommateurs ;
  - concentrant la communication sur le produit et la marque Raclette du Valais AOP.

Renforcement de la promotion des fromages valaisans au lait cru (fromage d'alpage, fromage à la coupe, tomme) et de la fondue valaisanne.

Coordination de projets avec les organisations faitières nationales SCM et AOP-IGP (surtout les foires grand public, l'export), Valais Wallis Promotion et le Service de l'agriculture, dans la mesure où ils sont opportuns et judicieux pour le Raclette du Valais AOP, et qu'ils engendrent une notoriété publicitaire intéressante.

Poursuite de la collaboration avec l'agence publicitaire actuelle en matière de conception et de création.

Collaboration avec une agence full-service nationale en ce qui concerne le média planning, l'achat média et le controlling pour des raisons financières et qualitatives.

- **Marchés cibles** : 1. Suisse – 2. Valais – 3. Europe (Allemagne, BENELUX, France).
- **Public cible** : Personne entre 25 et 55 ans à la tête d'un ménage.
- **Types de communication** :
  - **Externe** : Consommateur/consommatrice, grands centres commerciaux, vente directe, magasins spécialisés, secteur HoReCa, médias.
  - **Interne** : Membres de l'Interprofession (producteurs de lait, fabricants de fromage, affineurs).



Stand de Switzerland Cheese Marketing au salon BEA 2023

### 6.3 Activités 2023

Les ressources en personnel ont été renforcées au sein de l'IPR avec l'engagement de Mme Fabienne Schnyder-Fournier, spécialiste en marketing. De plus, depuis l'automne 2023, l'IPR collabore non seulement avec son agence créative de longue date Tonic, mais aussi avec l'agence full-service CERES Media, qui soutient ses partenaires dans le choix et l'utilisation des médias à des fins marketing. Cela a été l'occasion d'augmenter considérablement les activités et mesures de promotion des ventes. Grâce aux canaux de communication modernes notamment, la présence au niveau national a été massivement développée. Au moyen de toutes ces mesures, l'IPR a pu générer plus de 100 millions de contacts en Suisse en 2023.

#### 6.3.1 Foires grand public

En 2023, 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 Goûts & Terroirs à Bulle et des Automnales à Genève. En collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG, le stand global a été remanié à la BEA et un concept de live communication (accent mis sur la rencontre avec notre groupe cible) a été mis en place pour inciter les jeunes visiteurs à découvrir les plaisirs du fromage. Les premières expériences ont été positives. Le concept sera encore développé et devrait garantir une présentation moderne et attractive du fromage suisse dans les années à venir.

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





### 6.3.2 Événements

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

#### « House of Switzerland » aux Championnats du monde de ski alpin à Méribel

La présence de Raclette du Valais AOP à la Maison suisse lors des Championnats du monde de ski alpin de février 2023 à Méribel (France) a été un moment fort. Les nombreuses médailles remportées par les skieurs suisses ont été fêtées à la House of Switzerland (maison suisse) autour de vins valaisans et de Raclette du Valais AOP. Du Raclette du Valais AOP a été également raclé et servi au champion du monde de descente Marco Odermatt et au vice-champion du monde Aleksander Kilde lors d'une émission en direct d'une heure à la télévision suisse. À la question de savoir comment il trouvait la raclette servie, Kilde a répondu : « De classe mondiale ! ». Même l'équipe d'Autriche n'a pas manqué de fêter sa médaille à la House of Switzerland avec Raclette du Valais AOP.

#### Fête de la Tête de Moine à Bellelay

L'Interprofession a été l'invitée d'honneur de la Fête de la Tête de Moine à Bellelay en mai 2023. Cette présence a été l'occasion de présenter et de faire déguster la spécialité fromagère valaisanne à plusieurs milliers de visiteurs de la région jurassienne mais aussi de Suisse.

#### Marché-Concours de Saignelégier

Le Marché-Concours de Saignelégier attire chaque année plus de 40'000 visiteurs qui, le temps d'un week-end, se laissent séduire par un programme varié autour du cheval. En 2023, le canton du Valais était l'invité d'honneur de cette célèbre fête du cheval. La présence du canton a offert à l'agriculture valaisanne une occasion unique de présenter à un large public ses nombreux produits AOP-IGP, dont Raclette du Valais AOP.



House of Switzerland, de g à dr. Corinne Suter – médaillée de bronze de descente, Urs Lehmann – Président de Swiss-Ski, Jasmin Flury – Championne du monde de descente



Urs Guntern – Directeur IPR et Cornelia Hütter – médaillée de bronze de Super-G



Caricature de l'illustratrice «Caro» réalisée pour la Fête de la Tête de Moine 2023

# L'ORIGINAL.

## LE VALAIS VOUS RÉGALE.

**RACLETTE  
DU VALAIS** 

L'ORIGINAL.

[raclette-du-valais.ch/loriginal](http://raclette-du-valais.ch/loriginal)



  
GRAND DANS MON CŒUR

### 6.3.3 Dégustations

La dégustation au point de vente (POS) est une mesure importante pour attirer l'attention des consommatrices et des consommateurs, accroître la notoriété de la marque et augmenter les ventes du produit. En 2023, l'IPR a organisé 93 journées de dégustation auprès du commerce de détail et a ainsi pu générer plusieurs milliers de contacts avec les clients.

### 6.3.4 Communication

#### 6.3.4.1 Communication aux membres

Si la communication aux clients et prospects de Raclette du Valais AOP est très importante, celle à nos membres l'est encore plus. Ils se doivent d'être informés périodiquement des activités de l'IPR. Pour cela, une newsletter est transmise à plusieurs reprises dans l'année afin de résumer les sujets importants passé, en cours et à venir. L'assemblée des délégués permet également de revenir brièvement sur toutes ces activités, tout comme ce rapport annuel. Durant l'année, de nombreuses communications sont transmises électroniquement ou par courrier pour des sujets plus administratifs notamment.

#### 6.3.4.2 Communication au public

En 2023, la présence sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram) a été grandement développée. Des publications hebdomadaires ont été postées sur Facebook et Instagram. Des concours ont également été organisés. La portée a pu être étendue et le nombre de followers a augmenté. Le site internet de Raclette du Valais AOP reste la vitrine de la marque et regorge d'informations précieuses. C'est aussi là que sont redirigés tous nos contacts. Le site propose un shop en ligne avec différents objets de merchandising en vente qui font toujours succès.

Raclette du Valais AOP est également mis en avant dans diverses campagnes de communication :

- **Campagne annuelle nationale**

En ce qui concerne la campagne automne/hiver, la campagne existante « Symphony of Raclette du Valais AOP » a continué à être diffusée début 2023. Puis, une nouvelle campagne de communication a été lancée avec notre ambassadeur Eddy Baillifard et l'animateur et musicien « z'Hansrüedi » fin 2023. La campagne, pleine d'humour et de sympathie, a rencontré un écho très important et positif en Suisse romande et en Suisse alémanique. Elle a été diffusée sur de nombreux supports traditionnels et plus modernes.

- **Campagne Fromage d'alpage valaisan**

Comme chaque année, une campagne pour la promotion du fromage d'alpage valaisan est également diffusée au niveau cantonal.

- **Campagne nationale AOP-IGP**

Chaque année, l'association Suisse des AOP-IGP, dont l'IPR est membre, met en avant les produits valaisans dans une campagne dédiée. Raclette du Valais est mis sous les projecteurs, accompagné d'autres produits phares tels que le pain de seigle valaisan AOP ou la viande séchée du Valais IGP.

- **Campagne « Stars Locales »**

Dans le but de mettre en avant les artisans locaux et inciter à consommer local, Valais Wallis Promotion a lancé une campagne de communication appelée « Stars Locales ». L'une des vagues de communication de l'année était dédiée aux fromages valaisans. Cette campagne sera réitérée en 2024.







Les deux robots du Roboclette en action

### 6.3.5 Promotion des exportations

En 2023, 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.

### 6.3.6 Partenariats

Raclette du Valais AOP tire également profit de partenariats afin d'être facilement mis en avant auprès d'un public cible intéressé.

Roboclette, véritable emblème du génie valaisan, est la première machine au monde capable de racler du fromage fondu. Le Roboclette a vu son succès grandir grâce à la participation d'Eddy Baillifard - ambassadeur de Raclette du Valais AOP, de Valais/Wallis Promotion, de l'institut de recherche IDIAP et de Workshop4.0 - créateur de solutions robotiques, modélisation 3D et ingénierie créative pour les événements, les industries

et les arts. Ce bijou technologique illustre le potentiel de la robotique et de la recherche en intelligence artificielle en Valais. Le Roboclette parcourt non seulement la Suisse, mais le monde entier, pour faire des démonstrations, notamment dans de nombreuses ambassades.

Valais Network, est un réseau dynamique d'entreprises dans l'arc lémanique de plus de 350 membres. Ce réseau propose de développer des affaires à travers des événements qualitatifs et conviviaux de réseautage. Raclette du Valais AOP est mis en avant et servi, pour le plus grand bonheur des participants, lors de plusieurs événements durant l'année.

Les ateliers du terroir sont proposés par le Canton du Valais et organisés en collaboration avec la société Hedonistica. Ils proposent différents cours sur des thématiques variées du terroir valaisan. L'un de ces ateliers est dédié au Raclette du Valais AOP et l'art de racler.



## 7. SUCCÈS AUX CONCOURS FROMAGERS

### 7.1 World Cheese Awards

Les 27 et 28 octobre 2023, les 35<sup>èmes</sup> World Cheese Awards ont eu lieu à Trondheim, en Norvège. Plus de 4'500 fromages provenant de 43 pays et des cinq continents ont participé à ce concours de fromages. Deux fromages valaisans ont été élus parmi les 100 meilleurs fromages du monde et ont reçu une médaille Super-Gold. Il s'agit de l'« Aletsch Grand Cru » de la fromagerie de montagne Walker et du « Raclette du Valais AOP Bagnes 4 » de la fromagerie de Liddes.

La fromagerie de montagne Walker a participé avec succès aux World Cheese Awards avec plusieurs fromages. Elle a également remporté une médaille d'or avec son « Aletsch Raclette », trois médailles d'argent avec les fromages « Aletsch Carnozet », « Aletsch Berg-Gold » et « Gommer Bergkäse », ainsi que deux médailles de bronze avec « Aletsch Hobelkäse » et « Aletsch Walgusto ».

L'Augstbordkäserei de Turtmann, exploitée par Crema AG, a également remporté une médaille de bronze lors de ce concours avec sa « Raclette du Valais AOP Wallis 65 ». Avec deux places parmi les 100 meilleurs fromages du monde et 7 autres médailles, la branche fromagère valaisanne prouve non seulement au niveau national, mais aussi international, qu'elle est capable de produire d'excellents fromages de grande qualité.

### 7.2 Championnats du monde de la Raclette

Les premiers Championnats du monde de la Raclette ont eu lieu à Morgins. Différents fromages d'Europe et même du Canada ont été dégustés lors de ce concours. Dans la catégorie « Raclette au lait cru », la fromagerie « Le Pont » de Champéry est devenue championne du monde et la fromagerie de Liddes a remporté la médaille de bronze. La fromagerie de montagne Walker a remporté la médaille de bronze dans la catégorie « Autres fromages à raclette ». Dans la catégorie « Raclette au lait cru d'alpage », toutes les médailles sont restées en Valais. L'Alpage de Tanay à Vouvry est devenu champion du monde dans cette catégorie, l'Alpage Err de Lens à Icoigne a remporté la médaille d'argent et la médaille de bronze a été décernée à l'Alpage de Champoussin à Val d'Illicz.



Remise des prix lors des Championnats du monde de la Raclette 2023 de Morgins

### 7.3 Concours suisse des produits du terroir

Lors du Concours suisse des produits du terroir de septembre 2023 à Courtemelon, neuf fromageries valaisannes et une fromagerie d'alpage ont obtenu d'excellents résultats et remporté au total 16 médailles, dont 3 médailles d'or. Il s'agit des fromageries suivantes :

**Médaille d'or :** Grengiols, Lourtier, Centre agricole de Viège

**Médaille d'argent :** Fromagerie de montagne Walker (4 médailles d'argent), Champsec, Étiez, Orsières et Augstbordkäserei Turtmann

**Médaille de bronze :** Fromagerie de montagne Walker (2 médailles de bronze), Alpage de Jeur-Loz, Liddes et Augstbordkäserei Turtmann

### 7.4 Fromage & Cime

15 fromageries et fromageries d'alpage valaisannes ont participé au concours de fromage « Fromage & Cime » de septembre 2023 à Ovronnaz. Les fromageries suivantes ont été récompensées lors de ce concours :

**1<sup>ère</sup> place :** Alpage de Serin

**2<sup>ème</sup> place :** Alpage du Pont

**3<sup>ème</sup> place :** Alpage Chaupalin

L'Interprofession Raclette du Valais AOP félicite les gagnants pour leur fromage d'excellente qualité et pour ces résultats.



## 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 grâce aux éléments 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 a pu être terminé en 2023 et sera mis en pratique en 2024.







## 9. PERSPECTIVES 2024

Les conditions géostratégiques toujours incertaines, la conjoncture difficile et le développement technologique fulgurant dans le domaine de l'intelligence artificielle influenceront et façonneront également l'économie alimentaire et le commerce en 2024, ainsi que dans les années qui suivent, d'une manière que nous ne pouvons pas encore entrevoir.

Malgré ce contexte difficile, il reste à espérer qu'à l'avenir également, des denrées alimentaires de haute qualité, riches en identité et uniques en leur genre, comme le fromage suisse, trouveront toujours des acheteurs réceptifs et informés.

Afin de pouvoir répondre aux visions à long terme de l'Interprofession, cette dernière orientera principalement ses activités vers les priorités suivantes en 2024, en tenant compte également de l'évolution économique générale :

- **Promotion des ventes** : développement et renforcement des mesures publicitaires ainsi que la mise en œuvre de la stratégie marketing 2024-2028 ;
- **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 et bien-être animal ;
- **Protection de l'appellation** : protection de l'appellation d'origine contrôlée « Raclette du Valais AOP » ;
- **Cultures fromagères spécifiques** : poursuite du développement et introduction de cultures fromagères spécifiques au Raclette du Valais AOP dans les fromageries et, à partir de 2026, dans les fromageries d'alpage ;
- **Digitalisation** : allocation des ressources et amélioration des prestations pour les membres de la branche.

L'IPR doit faire progresser la croissance, la valeur ajoutée 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 2024



**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'Illiez

Eyholzer Ivan, Betten

Guigoz Francis, Liddes

Lengen Fabian, Zeneggen

Pannatier Marius, Évolène

Walker Nicolas, Brigue-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 marketing :

Walker Nicolas, président de la commission, Brigue-Glis

Hauser Jonas, Brig-Glis (jusqu'au 30.08.2023)

Pannatier Marius, Evolène

Valke Hélène, Fribourg (jusqu'au 30.11.2023)

Verdon Yann, Fribourg (à partir du 1.12.2023)

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

## 10.5 Organisme de certification

Organisme intercantonal de

certification OIC, Lausanne



# 11. MEMBRES ET DÉLÉGUÉS (état au 31.12.2023)

Groupe	Membre	Délégués
<b>Producteurs de lait</b> (20 délégués)	Fédération laitière valaisanne	Arnold Roman, Simplon-Village Bernhardsgrütter Arman, Visperterminen Blatter Mathias, Ulrichen Constantin Jean-Luc, Ayent Elmiger Thomas, La Souste 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, Évolène Roux Bertrand, Grimisuat Ruckli Peter, La Souste Tornay Benoît, Orsières
	OPU Aletsch-Goms	Eyholzer Ivan, Betten Imhof Beat, Birgisch
<b>Fromageries</b> (20 délégués)	Arnold Walker SA	Bützberger Urs, Bitsch Walker Nicolas, Brigue-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, Gremgiols



Groupe	Membre	Délégués
<b>Fromageries</b>	S <sup>te</sup> 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	-
<b>Affineure</b> (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



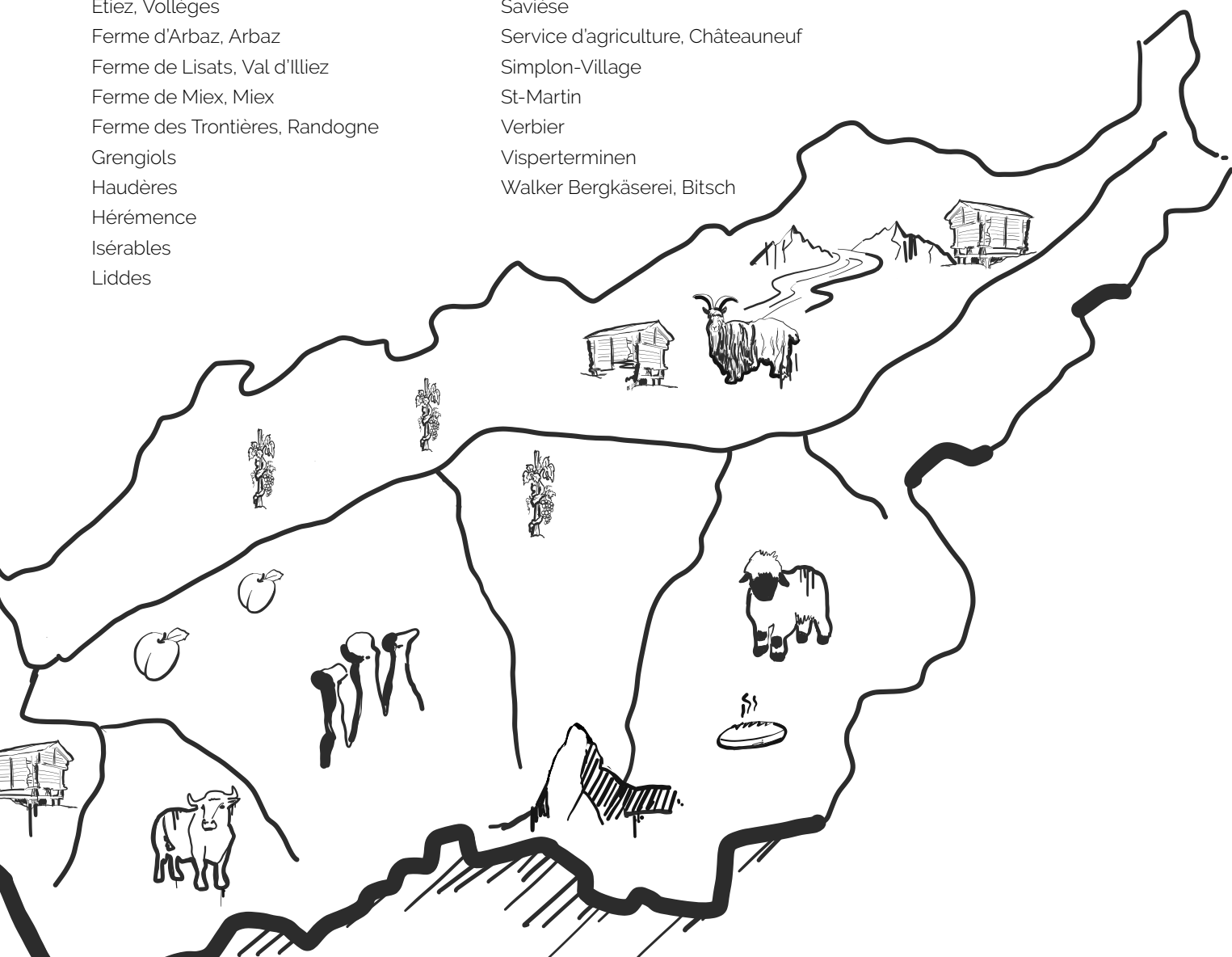
## 12. EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AOP (état au 31.12.2023)

### 12.1 Entreprises d'affinage (5)

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

### 12.2 Fromageries et fromageries à la ferme (27)

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



#### 12.4 Fromageries d'alpage (55)

Au d'Arbignon, Villette	Loveignoz, St-Martin
Bachalpe, Loèche-les-Bains	Lettaz, Liddes
Balavaux, Isérables	Malève, Dorénaz
Bagnes-Mille, Bruson	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, 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
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. 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](mailto:info@raclette-du-valais.ch)

[www.raclette-du-valais.ch](http://www.raclette-du-valais.ch)



L'ORIGINAL.