



www.agrivalais.ch

TERRE VALAISANNE

PAGE DE L'AGRICULTURE VALAISANNE



SERVICE CANTONAL DE L'AGRICULTURE

Les fruits inaugurent la marque Valais®

CHRISTINE RODUIT, RESPONSABLE MARKETING
SERVICE DE L'AGRICULTURE

Cet automne et après plus de trois ans de discussions, les premiers fruits seront commercialisés sous la marque Valais®. Plus globalement, la mise en place de cette nouvelle marque a nécessité de longs travaux menés par des experts du positionnement de marques territoriales avec le concours des citoyens et personnalités du canton. Tout ce monde a collaboré au projet afin d'identifier quatre valeurs centrales communes à l'ensemble du canton: la qualité, l'humain, le mouvement et le bien-être.

Ces travaux ont aussi permis de séparer clairement la marque Valais® et le label Valais-Excellence®. Ce label reconnaît les bonnes pratiques des entreprises, leur organisation et leur engagement social basé sur les normes ISO 9001 et 14001, alors que la marque Valais® s'applique sur des produits pour certifier les étapes de production, transformation et conditionnement jusqu'aux consommateurs.

Les principales branches de l'agriculture ont anticipé les démarches d'adoption de cette marque en préparant, depuis plusieurs années déjà, le passage de la marque Valais-Wallis® à la nouvelle identification Valais® pour la fin décembre 2008. Concrètement, un règlement d'attribution de la marque pour les produits agricoles et agroalimentaires a été adopté en avril 2008. Actuellement, un engagement fort des interprofessions et des producteurs permet de poursuivre la mise en œuvre des mesures de qualité pour aboutir à la nouvelle marque. Chaque secteur a revu le cahier des charges des produits afin de l'adapter aux valeurs de la nouvelle marque et intégrer les exigences sociales et environnementales. Les produits AOC et IGP



qui possèdent déjà une certification suivent le même processus.

La marque Valais® identifie des produits emblématiques certifiés, issus d'un terroir spécifique et offre l'engagement d'une promesse de qualité. Les fruits (pommes, poires, abricots, fraises, framboises et baies) et légumes (tomates et asperges), le miel, les épices et le pain de seigle figurent parmi les produits acceptés par l'association. Les premières pommes et poires Valais® seront officiellement mises sur le marché à la Foire du Valais.

ciellement mises sur le marché à la Foire du Valais.

Les producteurs qui s'engagent dans cette démarche de certification font preuve d'un esprit innovant. L'agriculture valaisanne est consciente des avantages qu'elle peut tirer d'une démarche commune aux secteurs économiques du canton et inédite au niveau national. Ces prochaines années, l'Etat investira des moyens importants pour des actions de promotion de la marque Valais® proche des citoyens.

Le lait sous surveillance

JEAN-JACQUES FAVRE, FLV

Comment est-il possible pour le lait, produit fragile et facilement périssable, d'en faire une denrée alimentaire sûre et de haute qualité? Les producteurs de lait sont soumis aux règles d'une détention respectueuse des animaux sur leur exploitation familiale, à des contrôles exhaustifs dans l'étable et tout au long de la production, à des normes très strictes en matière de protection des animaux, d'hygiène et de respect de l'environnement. Depuis des décennies, le lait et les produits laitiers doivent satisfaire à des normes très strictes en matière de qualité. L'assurance et le contrôle de la qualité sont régis dans le détail par des dispositions fédérales. Des contrôles de qualité mensuels du lait de chaque producteur sont effectués par un laboratoire accrédité. Le non-respect des normes engendre pour l'agriculteur des pertes financières pouvant aller jusqu'à l'interdiction de livrer sa production jusqu'à ce que de nouvelles analyses confirment une situation redevenue saine. Aux barèmes fédéraux s'ajoutent les contrôles supplémentaires de droit privé conclus entre l'utilisateur final et les producteurs, conditions fixées dans un contrat d'achat de lait.

LE LAIT D'INDUSTRIE

VALLAIT S.A., transformateur à Sierre, a confié l'acheminement du lait à des entreprises privées. Lorsque les camions-citernes roulent vers leur lieu de déchargement, le premier test pour vérifier la présence d'antibiotique se déroule. Arrivés à bon port, les spécialistes du laboratoire prennent en charge le précieux chargement. Les échantillons prélevés au moment du pompage par le système automatique des camions subissent différentes analyses afin d'en déterminer la qualité microbienne, la teneur en protéines et graisse.

L'ASSURANCE QUALITÉ

Le lait ensuite stocké pendant douze ou vingt-quatre heures dans des tanks de 65 000 et 100 000 litres, est contrôlé continuellement, ainsi que lors de chaque étape de traitement qui conduit vers les produits finis (lait entier,

drink, écrémé, etc.). Le lait mis en briques est acheminé vers un local de stockage où il reste sous surveillance. Ce n'est que lorsque le laboratoire confirme l'absence d'infections microbiennes que les briques prennent le chemin de la grande distribution. Le contrôle qualité consiste à s'assurer que toutes les étapes de l'entreprise sont maîtrisées, afin d'obtenir un produit de la meilleure qualité possible chez le consommateur. Les entreprises certifiées du label ISO ou IFS (International Food Standard) peuvent garantir une meilleure sécurité alimentaire pour les consommateurs.



Goûts 2008

ALAIN DE PREUX

Du 18 au 28 septembre, la huitième Semaine du goût rappellera aux Helvètes les plaisirs gustatifs de leurs terroirs. Dans tout le pays, restaurateurs, boulangers, vigneron, fromagers, écoles et autres institutions communiqueront leur passion du goût. En Valais, 67 manifestations attendent gourmands et gourmets. Il y en aura pour tous les goûts, des pois chiches (Conthey) aux fromages d'alpage (Bagnes, Ovronnaz, Les Agettes), en passant par la chasse (Mase, Conches, Liddes), le brochet du Léman (Saint-Maurice) ou les plantes sauvages (Erde), sans oublier les menus gastro pour les juniors. A Grimetz, c'est tout le village qui se mobilise pendant dix jours pour promouvoir les produits locaux.

DÉGUSTE À SION

Les premiers jours s'annoncent particulièrement goûteux à Sion, qui accueillera divers événements, comme l'initiation des enfants à la fabrication du pain de seigle AOC par les boulangers valaisans (jeudi 18), le sympathique marché du Grand-Pont (vendredi 19) ou le traditionnel parcours gourmand à travers la vieille ville (samedi 20 de 10 h 30 à 22 h) où les restaurateurs de la capitale proposent une soixantaine de mets en portions de dégustation. Sur le thème de la vue, le programme propose des dégustations à l'aveugle, des découvertes sensorielles, un marché des terroirs romands, la gastronomie militaire, la viande et l'agritourisme du val d'Hérens.



INFO-GOÛT

Tous renseignements sur la Semaine du goût sur www.gout.ch. Brochures à disposition à la Chambre valaisanne d'agriculture (tél. 027 345 40 10) et dans les offices du tourisme.

AGENDA SEPTEMBRE

- 06 Monthey: goûts d'autrefois
- 06 Nax: désalpe
- 06 Val-d'Illiez: fête des bûcherons
- 06-07 Liddes: fête du four banal
- 06-07 Sierre: Vinea
- 07 Bagnes: potiers et four banal
- 07 Champoussin: fête du bois
- 09 Aminona: matinée sur l'alpage
- 10 Varen: visite du vignoble
- 13 Martigny-Combe: désalpe
- 13 Nax: fromages d'alpage
- 13 Saint-Martin: désalpe
- 13 Vollèges: désalpe
- 14 Leukerbad: désalpe moutons
- 14 Ovronnaz: fromages et cimes
- 20 Anzère: désalpe Serin
- 20 Arolla: désalpe lac Bleu
- 20 Ayer-Zinal: désalpe Nava
- 20 Chandolin: désalpe
- 20 Conthey: balade vins saveurs
- 20 Evolène: désalpes
- 20 Flanthey: temps du Cornalin
- 20 Fouly: désalpe
- 20 Saint-Luc: désalpe
- 20 Sembrancher: désalpe
- 20 Sierre: marche cépages
- 20 Sion: fête du goût
- 20 Thyon: désalpe
- 20 Vercorin: désalpe Tracuit
- 26 Liddes: brâme du cerf
- 26 CH: journée de la pomme
- 27 Agettes: Racl'Agettes
- 27-28 Bagnes: capitale de la raclette
- 28 St-Niklaus: combat de reines

Chambre valaisanne d'agriculture
027 345 40 10