



Berne, le 9 novembre 2001

Résumé de la demande d'enregistrement du Raclette du Valais

1. Groupement demandeur

Fédération Laitière Valaisanne (FLV), rue Ile Falcon 5, 3960 Sierre

2. Nom du produit

Raclette du Valais ainsi que les spécifications « à la coupe » et « à rebibes »

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

La protection du terme « Raclette » est aussi demandée.

4. Type de produit

Fromage

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La FLV regroupe la grande majorité des fromageries et des alpages du Valais fabriquant du *Raclette du Valais*.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le *Raclette du Valais* est une appellation d'origine selon l'ordonnance réglant la désignation des fromages suisses. Les consommateurs suisses associent à une large majorité la dénomination Raclette au canton du Valais.

7. Dossier historique

L'existence du fromage en Valais est prouvée dès le 4^e siècle avant J.-C.. Durant la période romaine, le fromage des Alpes jouissait d'une très forte réputation. Entre le 14^e et le 19^e siècle, le fromage était couramment utilisé comme monnaie d'échange, salaire ou produit d'exportation. Le Val de Bagnes livre à cet effet une foule de références. On y fabriquait alors principalement un fromage à pâte dure, le fructus ou caseus, présentant de grandes similitudes avec le fromage du Val d'Aoste. En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue en Valais. Le nom « Raclette », s'il était utilisé auparavant dans le dialecte local, fut écrit dès 1874 pour décrire le fromage du même nom.

8. Typicité du produit liée au terroir

La végétation spécifique du canton du Valais influence directement la flore et les composées naturelles du lait. La transformation de ce dernier à l'état cru et entier dans des cuves en cuivre, puis l'affinage sur des planchettes en bois brut de sapin engendrent les odeurs de beurre frais et de crème fraîche si typiques du *Raclette du Valais*.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Avec le terroir, le respect des procédés traditionnels de fabrication au lait cru entier confère au *Raclette du Valais* une composition spécifique. La production se déroule aujourd'hui encore d'une manière décentralisée dans les différentes régions du canton. Par conséquent, des caractéristiques propres à chaque pâturage d'origine en découlent. Un marquage au talon atteste l'origine de ces pâturages.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

La production du lait, la transformation et l'affinage s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Raclette du Valais* est un fromage à pâte mi-dure produit avec du lait de vache cru et entier tel qu'obtenu à la traite. Sa forme est une meule ronde (diamètre entre 29 et 31 cm) et plate à talon droit non concave. Les fromages portent incrusté dans le talon le nom de la région, de la fromagerie de production ou de l'alpage. Le fromage présente une croûte emmorgée, uniforme, de couleur naturelle brune et orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et pré-sentant de bonnes aptitudes à la conservation. Le *Raclette du Valais* à rebibes est par contre un fromage à pâte extra-dure et dépourvu de morge. La pâte est lisse et onctueuse pour le *Raclette du Valais* et le *Raclette du Valais* à la coupe. La pâte est ferme, dure et légèrement friable pour le *Raclette du Valais* à rebibes. Le fromage a un goût doux, lactique frais où dominent des notes végétales et fruitées.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le *Raclette du Valais* est produit à partir de lait de non-ensilage livré deux fois par jour. La transformation s'effectue avec les laits de deux traites successives au maximum. Il doit être refroidi en-dessous de 13°C dans les deux heures suivant sa livraison. A l'exception du refroidissement, le lait ne doit subir aucun traitement thermique. La fabrication se fait dans des cuves en cuivre, par charge maximale de 5'000 kg. Le lait estensemencé avec des bactéries lactiques, développées à partir de prélèvements effectués dans les fromageries de la zone et multipliées en cultures mixtes brutes. Le cailler est chauffé à une température de 32°C, prépressé et placé dans des cercles en bois ou des moules. La salaison est effectuée par saumurage ou manuellement en surface. L'affinage débute dès la fin de la salaison à une température de 10 à 14°C pour le *Raclette du Valais* et le *Raclette du Valais* à la coupe, entre 6 à 8°C pour le *Raclette du Valais* à rebibes. La durée d'affinage est au minimum de 3 mois pour le *Raclette du Valais*, 2 mois pour le *Raclette du Valais* à la coupe et de 9 mois pour le *Raclette du Valais* à rebibes. Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut de sapin rouge.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Raclette du Valais* et s'appliquent à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

Une marque de caséine délivrée exclusivement par le groupement demandeur, sous la surveillance de l'organisme de certification, est apposée au centre de la surface de chaque pièce. Elle comprend le numéro d'agrément de la laiterie, la date de fabrication et l'indication progressive de la charge.