

Un produit naturel des montagnes valaisannes¹

Le Raclette du Valais AOP est un fromage gras à pâte mi-dure que l'on fabrique avec du lait cru de vache. Crémeux, odorant et savoureux, le Raclette du Valais AOP séduit les gastronomes par son goût unique et son excellente qualité. La riche flore des régions alpines, le climat méditerranéen du Valais et la fabrication traditionnelle ont une influence décisive sur son goût typique et corsé.



Une spécialité fromagère au lait cru

Les fromageries des villages valaisans transforment le lait cru selon une recette ancestrale pour obtenir ce que le Valais a de meilleur et de plus authentique : le Raclette du Valais AOP. Découvrez les étapes de transformation du lait en fromage.

¹ Infos tirées du site <http://www.raclette-du-valais.ch>



Les qualités naturelles du lait

Que seraient les vallées et les alpages valaisans sans leurs vaches ? Vaches d'Hérens, Brunnes, Simmental, Red Holstein ou Tachetées noires... ici, les vaches font partie du paysage. Le Valais est d'ailleurs le pays de la race d'Hérens, réputée vive et pugnace.

Les vaches dont le lait sert à la production de Raclette du Valais AOP se nourrissent exclusivement de foin et d'herbages provenant de prairies naturelles et des pâturages alpins. La riche flore des montagnes et des alpages valaisans fait de leur lait un produit naturel d'excellente qualité. Des étables aux bêtes, tout est contrôlé pour garantir que les vaches vivent dans des conditions adaptées à leur espèce.

De la ferme à la fromagerie

Une ou deux fois par jour, les paysans livrent le lait frais à la fromagerie du village. Le lait y est aussitôt transformé en fromage par des maîtres-fromagers. La fabrication du célèbre Raclette du Valais AOP allie savoir-faire ancestral et moyens modernes.

Le maître-fromager commence par vérifier la qualité du lait. Le lait est ensuite versé dans des cuves en cuivre pour être transformé en fromage. La première étape consiste à chauffer le lait lentement, en le remuant constamment. Le fromager ajoute alors de la présure et des cultures de bactéries lactiques. Il n'utilise toutefois aucun agent conservateur : le Raclette du Valais AOP est un produit 100 % naturel.

Le lait coagule et prend une consistance gélatineuse. On coupe alors la masse à l'aide d'un « tranche-caillé ». Cela permet de séparer le caillé (par la formation de grains) du petit-lait (appelé aussi lactosérum).

Lorsque le caillé a atteint la consistance recherchée, la masse est versée dans des moules à fromage. Durant le pressage, il faut retourner plusieurs fois les moules. C'est à ce moment que chaque meule reçoit une pièce d'identité (marque de caséine). Cette marque comprend le numéro de la fromagerie, l'indication de provenance et la date de production. L'indication de provenance régionale (p. ex. Bagnes, Gomser, Wallis 65) est pour sa part gravée sur le côté du moule. La marque de caséine et la gravure servent de sceau de qualité. Elles permettent de connaître à tout moment la provenance et la date de production d'une meule de fromage.

À l'issue du pressage, les fromages sont plongés dans un bain de saumure. À ce moment, le liquide résiduel s'échappe, les meules absorbent du sel et une croûte se forme. Cette étape est cruciale, car elle donne du goût au fromage et permet de conserver le Raclette du Valais AOP plus facilement et plus longtemps.



Une saveur tout en nuances

Le bain de saumure est la dernière étape avant l'affinage en cave. Durant ce temps, le maître-fromager prend grand soin du Raclette du Valais AOP et retourne régulièrement les meules. Le fromage est affiné pendant trois mois au moins afin qu'il développe toute sa saveur fraîche et corsée.

La riche flore des montagnes et des alpages valaisans varie d'une région à l'autre. Comme elle exerce une influence décisive sur le goût des fromages, celui-ci connaît de légères variations régionales. La dégustation de Raclette du Valais AOP est ainsi une expérience toute particulière.

Des contrôles de qualité rigoureux

Une commission d'experts effectue des contrôles réguliers et rigoureux. Les experts évaluent l'apparence, la pâte, l'ouverture, le goût et l'aptitude à la fonte des fromages. Seules les meules d'excellente qualité peuvent être vendues sous le nom de « Raclette du Valais AOP ».



FROMAGE DE MONTAGNE

Un délice naturel

Dans les montagnes valaisannes, les paysans s'emploient à ne livrer à la laiterie du village que du lait frais de première qualité. Il est produit selon des normes strictes, dans le respect de la nature, parfois même conformément aux exigences bio. Obtenu dans un cadre d'exception, le lait des Alpes valaisannes tire son caractère de la flore alpine, qui varie au gré des étages de végétation et des saisons. Le fromage d'alpage du Valais est ainsi un produit sain, naturel et irréprochable, qui satisfait aux exigences les plus sévères.

Fiche signalétique

Région de production :	région de montagne du canton du Valais
Particularités :	produit à partir de lait de vache cru entier, selon une méthode traditionnelle
Forme :	ronde, meules de 29 à 32 cm de diamètre
Poids :	de 4,3 à 5,7 kg la meule
Pâte :	lisse, souple, fine
Goût :	lacté, frais, soutenu par une note acide, végétale et fruitée.
Affinage :	2 mois



FROMAGE à REBIBES

Un régal salé

Depuis des générations, une partie de la production de fromage du Valais au lait cru reçoit un traitement particulier. Après 2 à 3 mois d'affinage environ, les meules sont lavées, c'est-à-dire que l'on essuie la croûte. L'affinage se poursuit sur des supports spéciaux permettant de stocker les meules en position verticale, pendant au moins 10 mois encore ou jusqu'à ce que le fromage présente une consistance optimale pour être raboté.

Le fromage à rebibes est principalement servi en fins copeaux, pour l'apéritif ou le dessert. Il s'accompagne à merveille d'un vin rouge valaisan puissant (Dôle, Pinot Noir) ou d'un vin blanc valaisan fruité (Fendant, Johannisberg).

Fiche signalétique

Région de production :	région de montagne du canton du Valais
Particularités :	produit à partir de lait de vache cru entier, selon une méthode traditionnelle
Forme:	ronde, meules de 29 à 32 cm de diamètre
Poids :	3,3 à 5,0 kg la meule
Pâte :	ferme, dure, légèrement cassante
Goût :	mi-salé, légèrement lacté, légère note acide, végétale
et fruitée	
Affinage :	10 mois



FROMAGE D'ALPAGE

Un concentré de nature

Depuis quand les Valaisans produisent-ils sur leurs alpages un fromage qui fond dans la bouche tel du beurre ? La question va de soi, la réponse aussi : depuis que les habitants de ce pays séparé du reste du monde par d'imposantes montagnes doivent assurer leur subsistance. Autrement dit, depuis qu'ils font paître leurs vaches jusqu'à la lisière des glaciers.

Tout l'été durant, sous un soleil radieux, les vaches se nourrissent des herbes grasses et aromatiques des pâturages alpins. Le lait est directement transformé sur l'alpage en savoureux fromage. Au moment de la désalpe, les paysans se partagent le fruit de leur labeur à l'alpage, avant de revendre ce fromage aux consommateurs directement.

Fiche signalétique

Région de production :	Alpes valaisannes
Particularités :	produit à partir de lait de vache cru entier, selon une méthode traditionnelle
Forme :	ronde, meules de 29 à 32 cm de diamètre
Poids :	de 4,3 à 5,7 kg la meule
Pâte :	lisse, souple, fine
Goût :	lacté, frais, soutenu par une note acide, végétale et fruitée
Affinage :	2 mois



TOMME

Un plaisir à partager

Dans les vallées latérales du Valais, les exploitations agricoles étaient autrefois organisées de manière verticale (village – mayen – alpage) et vivaient au rythme de la transhumance. Dans les mayens (Préalpes), les paysans fabriquaient de petites tommes. Ces fromages servaient principalement à nourrir la famille.

L'évolution structurelle de l'agriculture aidant, les paysans se mirent à livrer le lait à la fromagerie du village, cessant de transformer au mayen le lait qui y était traité. C'est ainsi que la production de tommes fut abandonnée en de nombreux endroits. Il y a quelques années, quelques fromagers valaisans eurent la bonne idée de renouer avec cette tradition fromagère presque oubliée. Ils se mirent à fabriquer selon les méthodes ancestrales de petits fromages gras à pâte mi-dure. Cette spécialité des mayens gagna vite la faveur des amoureux de fromages authentiques. Entretemps, la « Tomme valaisanne » s'est muée en véritable succès commercial.

Fiche signalétique

Région de production :	canton du Valais
Particularités :	produit à partir de lait de vache cru entier, selon une méthode traditionnelle
Forme :	ronde, meules de 10 à 15 cm de diamètre
Poids :	de 0,6 à 1,6 kg la meule
Pâte :	lisse, souple, fine
Goût :	lacté, frais, soutenu par une note végétale et fruitée
Affinage :	6 semaines

