

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire

* un signe d'excellence



Pour qu'un produit AOP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence AOP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



RACLETTE
DU VALAIS



Raclette du Valais AOP

Matières premières: La Raclette du Valais AOP est un fromage à pâte mi-dure produit avec du lait de vache cru. L'alimentation des vaches est constituée essentiellement de fourrages qui proviennent de l'exploitation. Les fourrages ensilés et les aliments issus du génie génétique sont interdits.

Méthode de production: Le Raclette du Valais AOP est produit avec du lait cru dans des fromageries artisanales. La fabrication se fait traditionnellement dans des cuves en cuivre, par charge maximale de 5'000 kg. La recette traditionnelle se transmet depuis des siècles de génération en génération. Aucun additif ou auxiliaire n'est ajouté. Pour garantir la traçabilité, l'appellation régionale est incrustée dans le talon et le fromager applique sur chaque meule une marque de caséine. Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut de sapin rouge. La période d'affinage dure au minimum trois mois.

Apparence et qualités gustatives: La forme du Raclette du Valais AOP est une meule ronde de 29 à 32 cm de diamètre, à talon droit non concave. Son poids est de 4,6 à 5,4 kg. Le fromage présente une croûte emmoussée, uniforme, de couleur naturelle brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide et brossée. La pâte est lisse, souple et onctueuse. La flore des montagnes et alpages valaisans, riche et diverse, a une influence déterminante sur les qualités organoleptiques du fromage. Ce dernier a un goût doux, lactique et frais où dominent des notes végétales et fruitées.

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

Histoire: En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue en Valais. Selon la légende, l'idée de fondre du fromage valaisan est venue à l'esprit de vigneron qui travaillaient dans les vignes un jour de froid et de brouillard. Pour se réchauffer, ils firent un feu autour duquel ils se rassemblèrent. Le repas était constitué de pain, fromage et vin. Un des vignerons eut alors l'envie de manger chaud et fit fondre son fromage sur le feu.

La raclette était née. D'abord limité au dialecte local, le terme « Raclette » fut utilisé dès 1874 pour décrire le fromage du même nom. Le Raclette du Valais est protégé en tant qu'AOP depuis le 21 décembre 2007.

Aspects culinaires: Placer une demi-meule de fromage à Raclette du Valais AOP sous un four à raclette. Laisser une distance d'au moins 6 cm entre le fromage et le corps de chauffe. Quand la surface du fromage commence à fondre, pencher le fromage vers l'assiette et racler la couche fondante à l'aide d'un couteau. Le Raclette du Valais AOP s'accompagne généralement avec des pommes de terre en robe des champs, des cornichons et des petits oignons au vinaigre. Servir idéalement un verre de Fendant valaisan. A l'origine, le Raclette du Valais AOP était fondu au feu de bois. Cette manière de faire a été peu à peu remplacée par le four à raclette dans le courant des années 1950. Pour offrir à leurs hôtes l'atmosphère conviviale traditionnelle d'une dégustation de Raclette du Valais AOP, de nombreux restaurants valaisans continuent de fondre le fromage directement au feu de bois. Le Raclette du Valais AOP peut aussi être préparé dans les poêlons à raclette. Il faut cependant faire attention à ce que le fromage ne soit pas exposé trop longtemps à une forte chaleur.

Conditionnement: Le Raclette du Valais AOP est vendu en pièce entière, en demi-pièce, en pièce découpée ou en tranches.



Contact:

Interprofession Raclette du Valais AOP
Av. de la Gare 2, 1964 Conthey
Tél. 027 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp