

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 34 (2007)
Heft: 2

Artikel: Spécialités suisses : le combat de la "véritable" raclette
Autor: Welti, Philippe
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-912917>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le combat de la «vraie» raclette

Le Valais est le seul à produire du fromage à raclette à partir de lait cru non pasteurisé, selon la même recette depuis des siècles. Le combat livré par le canton pour protéger son fromage contre les imitations industrielles ne date pas d'hier. Aujourd'hui, l'affaire est portée devant le Tribunal fédéral, qui doit trancher. Par Philippe Welti

En ce mois d'octobre, sur le col du Simplon, l'été valaisan touche à sa fin. L'air est frais, un épais brouillard automnal s'est installé au sommet du col qui culmine à près de 2000 mètres. Pourtant, des vaches paissent encore dans les gras pâturages. Au sud du col, le versant est abrupt. D'ici, nous sommes plus près de l'Italie que de la vallée du Rhône. Brigue, centre névralgique suisse le plus proche, se trouve à plus de 30 kilomètres de l'autre côté du col. Parmi les voyageurs qui traversent les Alpes à ce niveau, rares sont ceux qui, au détour d'un virage, prennent le temps de contempler le village de Simplon, perché sur un plateau surplombant la vallée.

Au XVII^e siècle déjà, Kaspar Jodok von Stockalper, propriétaire du château du même nom à Brigue, faisait le commerce du fromage de Simplon. Aujourd'hui, la coopéra-

tive laitière locale, dont l'excellente réputation s'est répandue bien au-delà des vallées encaissées, a repris le flambeau. La coopérative fournit du lait, du fromage et du beurre à toute la région et ce, jusqu'à Brigue et Gondo. Ici, tout le monde connaît les douze producteurs de la coopérative qui viennent livrer le lait produit par leurs 120 vaches. Au Simplon, les hommes vivent depuis toujours du tourisme, des échanges et de l'agriculture. L'industrie n'a pas sa place ici, où les traditions façonnent les hommes et le fromage.

Le fromage à raclette que Felix Arnold produit dans sa fromagerie est fabriqué depuis plus de 1000 ans à partir de la même recette, à base de lait cru entier. Ce cinquantenaire est fier de son métier: le fromage, c'est sa vie. Chaque année, 65 tonnes de fromage à raclette sortent de ses caves d'affinage, aux-

quelles s'ajoutent 35 tonnes de tomme. Qu'on lui parle du fromage fabriqué à partir de lait pasteurisé et en partie écrémé par les géants de l'industrie laitière hors canton, et Félix Arnold s'insurge: «Le lait cru est un produit naturel qui confère au fromage son caractère si particulier.» Les herbes parfumées des Alpes donnent également au fromage son goût incomparable. Alors que le fromage industriel écoulé à bas prix par les grands distributeurs possède un goût identique tout au long de l'année, le fromage de Felix Arnold évolue au fil des saisons et des changements de végétation.

Vous souhaitez en avoir le cœur net? Il vous suffit de vous rendre au Château de Villa, à Sierre, géré par la Fondation pour les spécialités valaisannes. Sur la route des spécialités culinaires qui vous conduit du Bas-Valais au Haut-Valais, aucun des cinq fromages à raclette n'a le même goût. L'un d'entre eux est issu des caves de Felix Arnold. Fiers de la variété gustative de leur raclette, les Valaisans sont convaincus que le véritable raclette trouve son origine au Valais. Mais ils savent aussi que les paysans et les fromagers des Alpes valaisannes ne pourront survivre que si une distinction est faite entre leur fromage à raclette, d'une part, et le fromage in-



Quel est le véritable fromage à raclette? Une «Appellation d'origine contrôlée» sera-t-elle bientôt enregistrée? C'est au Tribunal fédéral de trancher.

RACLETTE SUISSE

■ Les fromagers valaisans produisent chaque année près de 2000 tonnes de fromage à raclette. Les distributeurs de lait suisses fabriquent par ailleurs 11 000 tonnes de fromage à raclette qu'ils commercialisent sous différents noms. Malgré tout, on importe chaque année 1000 tonnes de fromage à raclette afin de satisfaire la demande des consommateurs suisses.

Où trouver du fromage à raclette:
Coopérative laitière
3907 Village de Simplon
Fromagerie: ouverte tous les jours de 8 à 12 et de 16 à 18 h



dustriel et bon marché, d'autre part. Or la confusion règne déjà. Les grands producteurs de raclette du Mittelland vendent leur fromage à raclette pasteurisé sous des appellations telles que «Mazot» ou «Racard», «des expressions typiquement valaisannes», comme l'explique Urs Guntern, directeur de la Fédération laitière valaisanne. Pour lui, le client est trompé par de telles marques. C'est pourquoi le canton s'efforce de protéger le fromage à raclette contre les imitations bon marché.

En 1997 déjà, la Fédération laitière valaisanne avait déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) une demande d'enregistrement de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) «Raclette». L'AOC «Raclette», qui devait s'appliquer seulement aux fromages fabriqués au Valais selon la recette traditionnelle à base de lait cru, signifiait pour les fromagers hors canton l'interdiction de fabriquer ce type de fromage. La validation de la demande par l'OFAG avait suscité de vives protestations dans les cantons: la décision mettait en péril l'approvisionnement de base

des Suisses en fromage à raclette, les fromagers valaisans n'étant depuis longtemps déjà plus en mesure d'assurer la production pour tout le pays.

Malgré tout, les Valaisans sont persuadés que le fromage à raclette leur appartient. Pour appuyer cette affirmation, ils se basent sur des documents historiques attestant qu'au Moyen Age, les habitants du canton faisaient déjà fondre du fromage. Et même le célèbre Duden définit la Raclette comme une spécialité valaisanne à base de fromage. Quant à son origine exacte, elle est controversée, les Suisses de l'intérieur et les Italiens du nord revendiquant également la paternité de la recette.

Mais les faits sont là: la controverse qui entoure la raclette continue de s'intensifier, alors même que l'on semblait s'acheminer vers un cessez-le-feu. Il y a peu en effet, la commission de recours du Département fédéral de l'économie a annulé la décision d'origine, arguant que la Raclette ne désigne pas un produit mais un mets, lequel ne peut être protégé. Les Valaisans sont donc revenus à la

charge et ont déposé un recours devant le Tribunal fédéral. Un compromis pourrait consister à désigner le fromage à raclette du Valais par les appellations «Raclette du Valais AOC» ou «Walliser Raclette AOC», qui permettraient aux producteurs de raclette suisses de continuer à commercialiser leur fromage pasteurisé.

Même Felix Arnold se satisferait d'une telle solution. Son affaire tourne bien et son fromage à raclette, qu'il fabrique avec son employé Enrico Serino, jouit d'un grand prestige, comme en témoignent ses distinctions internationales. Toutefois, Felix Arnold continue de soutenir les efforts déployés pour protéger le fromage à raclette. Dans sa cave d'affinage, il saisit l'une des tommes «Alpe Simplon» de l'étagère où elles reposent entre trois et cinq mois – durée qui fait l'objet de polémiques au sein même du Valais – et explique: «Ce fromage contient des essences d'herbes alpines qui sont très saines; il est entièrement naturel et n'est pas un produit standardisé. Aucun consommateur ne devrait l'oublier.»

Publicité

CONFÉDERATIO HELVETICA



Bon de commande

Oui, par la présente, je commande la montre millésimée, numérotée et personnalisée, au prix de seulement CHF 198.–/EUR 125.–, port et frais d'expédition, **PRIORITY** Europe CHF 24.–/EUR 15.–, USA/CAN CHF 32.–/EUR 20.–, Rest du monde CHF 38.–/EUR 23.–, **URGENT** Europe CHF 50.–/EUR 31.–, USA/CAN CHF 60.–/EUR 38.–, Reste du monde CHF 70.–/EUR 44.–, 2 ans de garantie, y compris assurance vol. Délai de livraison environ 4–5 semaines.

Couleur du bracelet
 noir rouge

Millésime souhaité

Livraison avec:
 PRIORITY
 URGENT

Texte exact pour la gravure

Prénom

Nom

Date de naissance

A envoyer à: Fink Medien AG, Versand-Service, Hohfuhren 223, CH-3123 Belp, téléphone 0041 31 812 04 28, fax 0041 31 812 04 30 ou vous pouvez placer votre ordre par internet: www.fink-medien.ch/onlineshop.htm

Monsieur Madame

07/07/14

Prénom: _____

Nom: _____

Rue: _____

NPA/Lieu: _____

Téléphone: _____

Date: _____ Signature: _____

Mode de paiement: Chèque (banque ou poste)

CVV2-Nr.

Mastercard/Visa

American Express

Numéro de carte:

Valable jusqu'à: