

Une vallée pour un fromage

PRODUCTION LAITIÈRE ► L'Anniviers estampillé «Raclette du Valais AOC». La première meule sera proposée au public en février prochain à la laiterie de Vissoie.

CHARLY-G. ARBELLAY

En recevant la certification «Raclette du Valais AOC Anniviers» de l'interprofession, Claude Salamin, président de la Fromagerie d'Anniviers, ne cachait pas sa joie: «Je suis super content pour notre fromagerie et surtout pour tous les producteurs qui remplissent à la lettre le cahier des charges tant pour la qualité du lait que pour celle des fourrages. Notre coopérative est une grande famille. Toute la vallée est derrière elle et même les Anniviards qui résident à Sierre. Ils sont plus de quatre-vingts à nous être fidèles et, jusqu'à la troisième génération.»

Résistance

Produire du lait en Anniviers n'est pas une mince affaire. Les conditions ne sont pas simples. Climat difficile: terrains en forte pente, mécanisation réduite, tout cela fait que produire du lait dans la vallée relève de la résistance culturelle, voire d'une vocation. Trente-neuf exploitants fournissent ce merveilleux lait de montagne qui sert à la fabrication de ces produits typiques (fromages, tommes, sécras, etc.). Peut-être connaissez-vous l'un ou l'autre de ces acharnés? Pensez à eux lorsque vous dégusterez une bonne raclette...

«Il faut le dire, la réussite passe par un très bon lait et un excellent fromage. Sans l'aide de la commune d'Anniviers, du canton et de la Confédération, elle ne pourrait survivre. Enfin, un atout majeur pour ce maillon



Le «Raclette du Valais AOC Anniviers» a le goût de la vallée. LE NOUVELLISTE

indispensable: les restaurateurs et les citoyens du val d'Anniviers achètent les quatre-vingts pour cent de la production de fromage», relève Claude Salamin.

L'Anniviers c'est quoi?

Le Raclette d'Anniviers est un authentique fromage à raclette au lait cru entier fabriqué selon une recette ancestrale. Avec sa teneur de 50% (sur extrait sec) en matière grasse et sa pâte mi-dure, c'est aussi un régal à la main. Il supporte assez bien le vieillissement et c'est un ingrédient de choix pour la fondue. Il est fabriqué à Vissoie d'octobre à juin. Il a un goût

fleuri et rustique, protégé par une fine croûte de «morge» ocre. Il provient d'une fabrication traditionnelle selon un savoir-faire transmis par des générations de montagnards.

Traçabilité.

Une marque de caséine délivrée exclusivement par le groupeur 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. Yannik Guillou, chef fromager d'origine bretonne, suit la traçabilité du lait, prélevant des échantillons chez les producteurs pour analyse.

Il a fallu lutter longtemps pour que le Raclette d'Anniviers soit reconnu. De même que pour convaincre que l'utilisation d'outils modernes ne nuit en rien à la tradition et que les procédés de fabrication sont respectés.

Pour les Anniviards, le fromage a constitué durant des décennies l'essentiel du revenu paysan. La persévérance des ancêtres a permis d'améliorer la qualité du produit et lui donner une renommée qui a largement dépassé les frontières régionales.

Un site internet de la fromagerie d'Anniviers a été créé en 2008: www.fromagerie-anniviers.ch



Le Breton Yannik Guillou, chef fromager. LE NOUVELLISTE

EN CHIFFRES

- 1956, l'année de fondation
- 220 sociétaires
- 39 producteurs
- 14 établies
- 435 000 litres de lait
- 3 salariés
- 50 km de collecte journalière
- 45 000 kg de Raclette d'Anniviers
- 5 000 kg de tomme d'Anniviers
- 80% vendus en Anniviers
- 30 restaurants les proposent

SIERRE

Changement à la députation DC



Bertrand Zufferey. LE NOUVELLISTE

La députation démocrate-chrétienne du district de Sierre connaît des changements dus à des démissions. A la suite de son engagement aux Allocations familiales de l'Etat du Valais, l'élu DC Sophie Zuber, députée suppléante du val d'Anniviers, a démissionné de sa fonction pour incompatibilité. C'est Bertrand Zufferey, secrétaire général des SCIV de Saint-Léonard, deuxième des viennent ensuite qui sera assermenté à la session de mars 2011. «J'ai confirmé à Maurice Chevrier, chef de service des affaires intérieures de l'Etat du Valais, que j'acceptais ce mandat», a déclaré Bertrand Zufferey. A noter que dans le courant de l'année 2010, Marie-José de Preux de Sierre, première des viennent ensuite de la liste DC issue des élections au Grand Conseil de 2009, a succédé à Laurent Bagnoud de Chermignon qui a rejoint le Département des transports, équipement et environnement (DTEE). CA

MÉMENTO

GRIMENTZ Flatus ensemble

Enrico Casularo à la flûte traversière et Anne Kirchmeier au clavecin donneront un concert sur des instruments d'époque ce lundi 3 janvier à 17 heures à l'église de Grimentz.

ZINAL Concert Stas

Stéphane Stas donnera un récital de la chanson française le mardi 4 janvier 2011 à la chapelle de Zinal à 20 h 30.

CHERMIGNON

Le dico en patois est sorti de presse

CHARLY-G. ARBELLAY

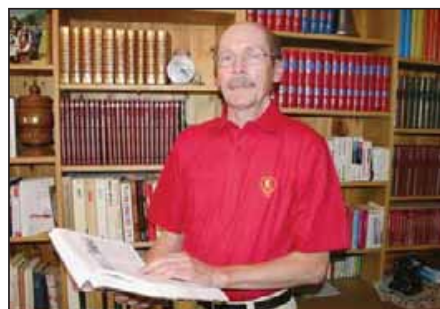
Le 1er janvier 2011, un paquet de 1,5 kg est arrivé dans la boîte aux lettres du «Nouveliste». Surprise! André Lagger d'Ollon, le pape du patois des quatre communes de l'Ancien Grand Lens, a tenu parole. Il avait annoncé la sortie d'un volumineux dictionnaire du patois. Il crée ainsi l'événement de ce début d'année.

Un tel ouvrage ne pouvait laisser indifférent Bernard Bornet, président du Conseil du patois. «Six cents pages et huit mille mots pour un franco-provençal durable! Voilà la nouvelle publication majeure d'André Lagger. Patoisant dans l'âme, il effectue sans relâche un véritable apostolat en faveur de notre langue identitaire. Une fois encore, il s'agit d'un travail de pionnier. Il sait combien il faut travailler la terre et, spécialement la vigne pour qu'elle porte du fruit...»

Autrefois. Les mots, les expressions et les définitions concernent avant tout le patois de Chermignon, Montana, Lens et

Icogne. Il est cependant largement compréhensible partout en Valais à quelques mots près. Les présidents de ces communes, Jean-Claude Savoy, Francis Tapparel, David Bagnoud, Eric Kamerzin ainsi que Stéphane Rey, président de la Grande Bourgeoisie, ont cosigné un message enthousiaste. «Que cette œuvre remarquable d'André Lagger nous permette de nous souvenir qu'il y a un autrefois, un temps où les coqueux de l'Ancien Lens n'étaient que prairies, arbres fruitiers, champs de blé et de seigle, chemins rocailleux avec quelques modestes villages serrés autour d'églises et de chapelles toutes blanches. C'était avant! Un temps qui ne reviendra pas mais qui «chante» encore grâce au patois.»

Reconnaissance. La Fédération cantonale valaisanne des Amis du patois, par la voix de la linguiste Gisèle Pannatier, a été séduite: «Un événement, à l'heure du village planétaire! En réalité, le domaine franco-provençal fête, sous l'intitulé «Pa-



Pour sa 6^e publication en patois, André Lagger propose un dictionnaire de 8000 mots et 600 proverbes. LE NOUVELLISTE

tois de l'Ancien Lens», la publication d'un nouveau dictionnaire dialectal attendu avec impatience dans la région. D'emblée, cette édition soulève l'enthousiasme dans le concert de reconnaissance et de valorisation des langues menacées. Un dictionnaire, qui émane d'une région, participe non seulement à l'illustration locale du

patois mais assurément encore à l'inscription de cette langue dans l'ensemble du paysage linguistique. C'est à la fois le sens, l'ambition et le fruit d'un long projet abouti.»

Intéressé: Patois de l'Ancien Lens - André Lagger, route de Treintapay 1, 3971 Ollon, e-mail: lagger.a@bluewin.ch ou Editions à la carte, 3960 Sierre

PUBLICITÉ

Séance d'information

Ingénieur-e en 7 ans

dès la fin du cycle d'orientation!

Mercredi 12 janvier 2011 à 20h

HES-SO Valais, Aula François-Xavier Bagnoud,

Route du Rawyl 47, Sion

(spécialement à l'intention des parents d'élèves de 2e et 3e année du CO)

Ecole des métiers du Valais et HES-SO Valais



EMVS Ecole des métiers du Valais

Hes-so VALAIS WALLIS Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale

Places disponibles à l'Ecole des métiers du Valais pour les apprentis suivants:

Automaticiens - Electroniciens - Informaticiens