

DIPLÔME



Prix d'excellence pour un fromage de qualité

L'interprofession Raclette du Valais AOP
distingue la fromagerie de

ANNIVIERS



avec une étoile d'or pour
l'excellente qualité du fromage
Raclette du Valais AOP «ANNIVIERS»
en 2013.

Moyenne des notes des fromages taxés: 19.24 points

Conthey, le 3 avril 2014

Président

Gérant

RACLETTE
DU VALAIS 

Un fromage à la conquête des palais

VISSOIE ► Le Raclette d'Anniviers AOC charme les gourmets. Il a été goûté par soixante sociétaires de la coopérative fromagère de la vallée. Une première!

CHARLY-G. ARBELLAY

En ouvrant la 56e assemblée générale de la Société coopérative de la fromagerie d'Anniviers, son président Claude Salamin était plus qu'heureux. En effet, il a annoncé aux soixante sociétaires présents qu'ils allaient être les premiers à déguster une raclette Anniviers AOC.

Les gourmets n'ont pas été déçus! A racler, l'Anniviers est onctueux, moelleux et velouté. Il dégage une saveur exceptionnelle qui a fait l'unanimité.

Le fromage d'Anniviers a reçu sa certification «AOC Raclette du Valais» le 19 août 2010 étant de la première volée des fromageries certifiées. Cette distinction a été possible grâce à l'engagement des producteurs de lait qui ont

été les premiers contrôlés. «Elle est pour tous nos producteurs et le comité une formidable récompense», a relevé Claude Salamin. «Les exigences de l'AOC demandent aussi d'avoir une qualité de lait irréprochable.»

En hausse

L'exploitation 2010 a été bonne avec une production de 462 448 kg de lait, soit une augmentation de 5% par rapport à l'exercice précédent. En ce qui concerne le prix de vente, l'interprofession a recommandé de proposer ce fromage en vente directe au prix de 18 francs le kilo, mais après consultation auprès des fromageries voisines, notamment celles des Haudères et d'Ayent, la fromagerie d'Anniviers s'est alignée à leur prix, soit 17 francs le kilo.

Projet

Le comité de la fromagerie songe à l'avenir! Il a eu l'occasion de visiter la fromagerie Le Maréchal, toute neuve, à Granges-Marnand, construite sur un seul niveau et équipée d'un robot soignant les fromages. Elle préfigure ce que sera demain une telle installation dans la vallée.

«Nous avons écrit à la commune d'Anniviers en demandant qu'une étude approfondie soit faite avec comparaison des coûts de deux variantes, soit l'amélioration des locaux actuels, soit la construction d'une nouvelle fromagerie sur un autre site.»

Aides officielles

Simon Epiney, président de la commune d'Anniviers, a rappelé l'aspect prioritaire de l'agriculture de montagne pour laquelle le Conseil communal concrétise son soutien par des subventions importantes aux producteurs. «On ne peut pas avoir un tourisme florissant sans une jardinerie paysanne active!» Et de joindre l'utile à l'agréable en annonçant que le budget de ce soutien additionné à celui des routes, des alpages et des conduites

«On ne peut pas avoir un tourisme florissant sans une jardinerie paysanne active!»

SIMON EPINEY

PRÉSIDENT DE LA COMMUNE D'ANNIVIERS.

d'eaux, avoisine les 300000 francs. «Nous nous réjouissons et allons pérenniser notre aide!» A relever encore que la vallée organise un combat de reines le 17 avril 2011 à Mission. «Actuellement, nous avons 120 bêtes inscrites», a informé Raphaël Zufferey, président du comité d'organisation.

EN CHIFFRES

1956 année de fondation

220 sociétaires

39 producteurs

14 étables

462 448 kg de lait

3 salariés

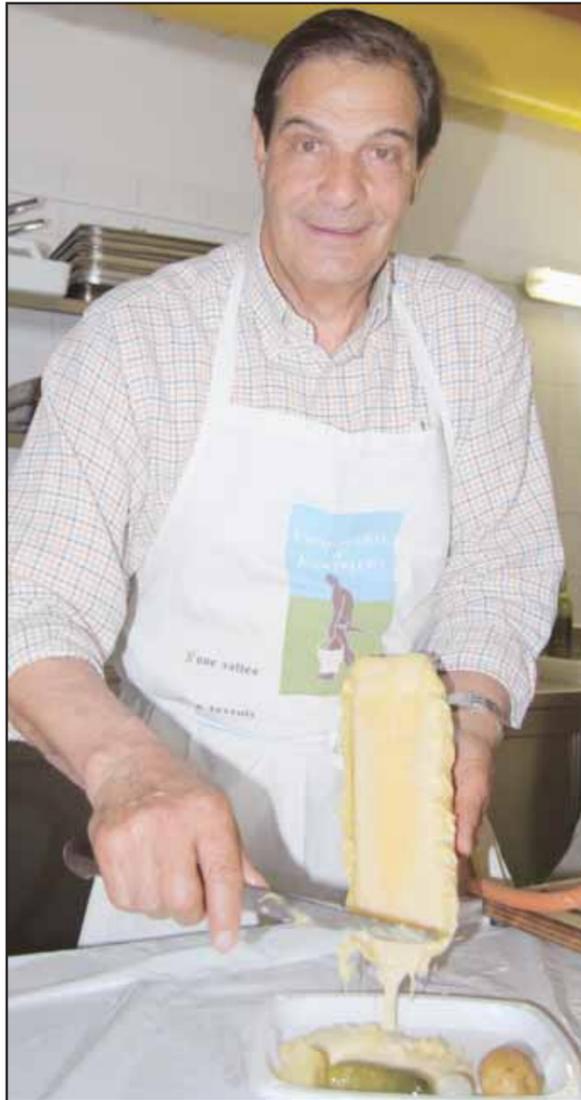
50 km de collecte journalière

45 000 kg de Raclette d'Anniviers AOC

5000 kg de Tomme d'Anniviers

80% vendu en Anniviers

30 restaurants en proposent



Sylvain Savioz: «Une raclette AOC historique». LE NOUVELLISTE

Un fromage d'exception

Le Raclette d'Anniviers AOC 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'oc-

tobre à juin par les fromagers Yannick Guillou et Henryk Piekos. Il a un goût fleuri et rustique. Il est protégé par une fine croûte de «morge» ocre et provient d'une fabrication traditionnelle selon un savoir-faire transmis par des générations de montagnards. Où se le procurer? Sur www.fromagerie-anniviers.ch

TRAFFIC DE DROGUE À CRANS-MONTANA

Un couple de dealers arrêtés

Un réseau de trafic de stupéfiants établi entre Genève et Crans-Montana a été démantelé par la police valaisanne. Un couple de dealers domicilié à Crans-Montana a été arrêté et placé en détention préventive en juin 2010. Aujourd'hui, l'enquête est bouclée. Le réseau a été démantelé suite à l'interpellation de consommateurs et a mis fin à un trafic qui a permis de vendre 1,7 kilo de cocaïne et 30 kilos de cannabis sur cinq ans à une cinquantaine de clients réguliers du Haut-Plateau.

Une cinquantaine de clients réguliers. «Parmi eux, ils y avaient de simples consommateurs mais aussi des intermédiaires. Ils exerçaient des professions diverses», précise Jean-François de Preux, chef de la section stupés de la police cantonale. «Plusieurs d'entre eux travaillaient cependant dans le milieu de la nuit. Ils sont âgés de 30 à 55 ans. 40% d'entre eux sont suisses, les autres sont d'origine étrangère.» Le dealer, un Genevois de 34 ans, se

fournissait depuis cinq ans auprès de son frère domicilié à Genève qui y avait déployé un trafic semblable.

A côté de ce commerce illicite, il exerçait une activité lucrative tandis que son amie, une ressortissante serbe de 24 ans, bénéficiait des allocations chômage. La police n'a pas pu établir plus avant la provenance de la drogue.

«Les quantités énoncées sont relativement importantes au niveau valaisan. Nous démantelons régulièrement des réseaux de distribution de stupéfiants dans le canton. Environ 2000 personnes sont déférées chaque année à la justice, consommateurs et dealers confondus.»

650 000 francs de butin. Le trio a été dénoncé auprès des autorités de poursuite pénale valaisannes et genevoises pour avoir écoulé des produits stupéfiants d'une valeur marchande de 650 000 francs, dont 1,2 kilo de cocaïne et 30 kilos de cannabis qui ont alimenté le marché genevois. MP

SAINT-LUC

Incendie maîtrisé



Quelque trente pompiers ont été mobilisés. DR

Hier, vers 2 h 15, un incendie s'est déclaré dans la blanchisserie d'un hôtel de Saint-Luc. Aucune personne n'a été blessée. Le sinistre a pris dans un bâtiment attenant à l'hôtel, qui abrite la blanchisserie du complexe et des appartements d'employés.

Les deux locataires des lieux ont été évacués et relogés pour la nuit. Les pompiers d'Anniviers (30

hommes) et la Police cantonale ont pu maîtriser le sinistre rapidement et ainsi éviter la propagation du feu à l'hôtel attenant. A 3 h 30, l'incendie était sous contrôle. Les dommages sont importants. Aucune personne n'a été blessée. Les occupants de l'hôtel n'ont pas été évacués. Les raisons du sinistre demeurent indéterminées à cette heure. PC

ART DISCOVERY DE CRANS-MONTANA

Proche des œuvres et de leurs auteurs

Le premier Salon d'Art contemporain (le CMAD) se poursuit au Régent, jusqu'au dimanche 6 mars à 18 heures. La plupart des 40 exposants sont présents sur place à leur stand et tout a été prévu pour que le visiteur s'y sente à l'aise et puisse s'approcher des œuvres et de leurs auteurs.

Cette manifestation réunit des artistes, peintres, sculpteurs, designers suisses et internationaux, au talent reconnu ou en devenir. La manifestation propose aussi des œuvres inédites de Dali.

Rendre l'art accessible. Organisé par Gil Zermatten (Galerie Latour à Martigny), «le

CMAD s'inscrit comme un des temps forts du calendrier culturel valaisan, avec l'objectif avoué de rendre l'art accessible à tout un chacun. C'est l'occasion pour le visiteur de s'immerger dans un monde magique et créatif. On peut venir au CMAD pour acheter une œuvre sur un coup de cœur, on peut aussi y venir pour le simple plaisir des yeux» note Gil Zermatten. Avec son épouse, ce dernier est depuis 45 ans dans le métier et il sait de quoi il parle.

Pour agrémente la visite et les découvertes, une dégustation de vins est organisée, dans le cadre du salon, le jeudi 3 mars entre 17 h 30 et 19 h 30. CD



Une des œuvres exposées au Régent. DR

VITE LU

CRANS-MONTANA/AVALANCHE

Un skieur emporté perd la vie

Hier vers 15 heures, une personne qui pratiquait du hors-piste a été emportée par une avalanche à Montana. Elle est décédée à l'hôpital. Le drame s'est produit dans la région des Faverges, précise le communiqué de la police cantonale. Le skieur pratiquait du hors-piste dans cette région, accompagné d'une skieuse. Tous deux évoluaient dans un couloir orienté nord-est à une altitude de 3000 mètres, lorsqu'une avalanche s'est déclenchée et a emporté le skieur. La coulée mesurait 700 mètres de longueur et 50 mètres de largeur. Le skieur sinistré a été rapidement localisé par son amie. Un hélicoptère d'Air-Glacières, un médecin, un guide, des patrouilleurs et la police cantonale se sont portés à son secours. Il a été médicalisé sur place, puis transporté par hélicoptère aux urgences de l'hôpital de Sion.

Grièvement blessée, la victime est décédée peu après son admission. Son identité n'est pas encore formellement établie. PC