

## Projet de développement régional Val d'Illeiz



## Valorisation de la filière lait

### Etat des lieux

#### L'agriculture du Val d'Illeiz



En 2010, le val d'Illeiz a produit plus de 5'200'000 de kg de lait, dont 86% est vendu sous forme de lait industriel et 14% transformé en fromage au lait cru. La production de fromage à l'alpage s'effectue de manière artisanale. Certains alpages disposent d'infrastructures de fabrication et de caves d'affinage de taille modeste.

Depuis une dizaine d'années, le nombre de vaches laitières est en diminution. En conséquence, un quart des alpages est aujourd'hui sous-exploité, malgré l'augmentation des effectifs d'ovins, caprins et vaches allaitantes.

La production laitière constitue la principale activité agricole. La baisse des prix du lait a un impact direct sur le revenu des exploitations agricoles. Ces réalités ont amené les agriculteurs à travailler sur les possibilités de restructuration de la filière lait.

#### Les objectifs

- Créer de la valeur ajoutée sur la production laitière locale.
- Améliorer les conditions de travail.
- Valoriser la profession d'agriculteur.
- Diversifier les revenus.
- Créer un label pour les produits agricoles et para-agricoles.
- Améliorer les alpages pour permettre plus de production de fromage et le respect des normes sanitaires.
- Valoriser le patrimoine de la vallée en maintenant un savoir-faire et une production de qualité.



#### Augmentation de la fabrication en alpage



Amélioration des équipements, augmentation de la production et transformation de la totalité du lait en fromage pour les alpages qui fabriquent déjà. Des alpages se mettront à la fabrication individuellement ou en créant une fromagerie commune à plusieurs alpages proches. Tous les alpages qui fabriquent seront systématiquement équipés en eau potable et en énergie. L'accessibilité aux alpages sera améliorée.

Jusqu'à présent, la croissance de la production de fromage est limitée par la qualité de l'eau potable en alpage, l'approvisionnement en énergie, la taille des caves et par la main d'œuvre disponible pour la fabrication, l'affinage et la commercialisation. Les solutions actuelles ne permettent pas une rationalisation du travail.

#### Unité(s) de biogaz

Création d'une unité centralisée de biogaz dans la vallée. Elle produit du biogaz à partir des fumiers et lisiers agricoles, du petit lait, des déchets verts des communes et des lavures des hôtels et restaurants.

Aujourd'hui, le Val d'Illeiz compte au total 1500 UGB. La valorisation des fumiers sous forme de biogaz permet de produire de l'énergie électrique, de la chaleur et de renforcer l'image de l'agriculture.

#### Partenariat

Les agriculteurs travaillent en partenariat avec les communes de Champéry, Troistorrents et Val-d'Illeiz, ainsi qu'avec les milieux du tourisme. Ils bénéficient de l'appui du Service cantonal de l'agriculture et de l'office fédéral de l'agriculture.

#### Commission agricole intercommunale du val d'Illeiz



Champéry



Val-d'Illeiz



Troistorrents



#### Plus d'information:

Patrice Dubosson

Ch. Des Croires 8

1872 Troistorrents

[petrapatrice@bluewin.ch](mailto:petrapatrice@bluewin.ch)



## Le Projet de développement régional

### Le déroulement du projet

A l'initiative de la Commission agricole intercommunal du val d'Illeiez, un Projet de développement régional (PDR) au sens de l'art. 93.1c de la Loi fédérale sur l'agriculture a été lancé. Ce type de projet permet de valoriser les potentiels agricoles, de créer de la valeur ajoutée et des emplois répondant aux objectifs de l'agriculture de la région. Il est fortement soutenu par la Confédération et le Canton.

En 2010, l'esquisse de projet a été acceptée par le Service cantonal et l'Office fédéral de l'agriculture.

Un groupe de travail a été constitué, regroupant des représentants de l'agriculture, des communes, du tourisme et du commerce de fromages, avec l'appui d'un bureau mandaté. Le groupe de travail a réalisé six ateliers participatifs entre novembre 2010 et mai 2011. Il a pris contact avec les producteurs de lait, avec les acteurs du marché et avec des consommateurs, afin d'élaborer un catalogue de mesure qui soit générateur de valeur ajoutée et en phase avec les réalités du marché.

Durant l'été 2011, l'étude préliminaire a reçu les préavis positifs des trois communes, du Service cantonal et de l'Office fédéral de l'agriculture.

Le groupe de travail doit maintenant réaliser la planification de détail du projet, prévue pour 2012. Les premiers coups de pioche sont attendus pour 2013.



### Valeur ajoutée

- Une réorientation de l'agriculture vers des produits de niche, à haute valeur ajoutée et transformés dans la vallée.
- Des produits agricoles de qualité qui contribuent à l'offre touristique de la région, en complément des paysages et des loisirs.
- Une agriculture vivante, qui contribue au développement régional tout en entretenant les traditions, le paysage et le domaine skiable.

## Les mesures prévues

### Marketing, communication, commercialisation

Création d'une association de valorisation des produits agricoles du val d'Illeiez, chargée de la conduite et de la mise en œuvre du projet de développement régional et du suivi des mesures. L'association mettra en place une stratégie de marketing et de commercialisation pour les produits agricoles de la vallée.

La communication sera gérée au niveau de l'ensemble des produits agricoles et touristiques de la destination val d'Illeiez, en synergie avec les remontées mécaniques, les milieux touristiques et les communes.

La commercialisation (promotion, vente, distribution) des productions agricoles sera réalisée par une équipe de vente spécialisée qui travaillera pour l'ensemble des produits de la région.



### Local de coulage centralisé

Création d'un local de coulage centralisé à Val-d'Illeiez. Ce local sera réfrigéré et équipé d'un système de prise d'échantillon. Il deviendra le site unique de coulage de la vallée et raccourcira significativement le temps de mobilisation des camions. Il permettra aux agriculteurs de livrer avec une plus grande souplesse horaire.

Jusqu'à présent, les producteurs disposaient sur leur exploitation d'installations pour réfrigérer et conserver le lait livré tous les deux jours. A Val-d'Illeiez, les producteurs disposent déjà d'un local de coulage non réfrigéré dont ils ne sont pas propriétaires et à Troistorrens, ils disposent d'un local non réfrigéré qui pose quant à lui des problèmes de sécurité pour les écoliers. A Champéry et à Morgins, les producteurs livrent directement aux camions, sur des parkings.



### Valorisation locale du lait

Création d'une unité de transformation du lait à Val-d'Illeiez, intégrée au local de coulage centralisé. Elle permettra la production de yaourts, de crème et la mise en bouteille de lait cru et pasteurisé. Elle permettra de valoriser localement une partie du lait de la vallée.

Aujourd'hui, 90% du lait d'hiver et 75% du lait d'été sont coulés comme lait industriel. Le prix du lait industriel est en baisse constante, particulièrement en hiver. Il fait craindre un abandon progressif de l'élevage laitier et une diminution du cheptel pâturant durant l'été.

La valorisation du lait d'hiver constitue l'objectif le plus important pour les exploitants agricoles de la vallée.



### Cave d'affinage centralisée

Création d'une cave d'affinage centralisée à Val-d'Illeiez. Cette cave sera réfrigérée et équipée d'un robot pour les soins des fromages. Constituée en coopérative, la cave d'affinage sera chargée de l'affinage, de la commercialisation et de la promotion du fromage au lait cru. La cave d'affinage aura pour objectif d'affiner 80 t de fromage par an. Elle sera réalisée en deux modules de 40 t chacun.

Aujourd'hui, les producteurs fabriquent 70 t de fromage par an, essentiellement lors de la saison d'estivage. Les producteurs disposent de caves d'affinages artisanales, de taille et de qualité variable, dans lesquelles le travail est réalisé à la main.

La plupart des producteurs vendent leur fromage en vente directe durant l'automne et l'hiver. Pour des questions de trésorerie, la tendance est de vendre le fromage jeune. Par ailleurs, le travail de vente directe demande beaucoup de temps aux producteurs pour de petits volumes.

