



### Mehr Käseproduktion auf den Alpen

Die bestehenden Anlagen sollen verbessert werden, damit die Produktion erhöht werden kann und die gesamte Milch der bestehenden Alpbetriebe zu Käse verarbeitet wird. Dies kann individuell oder auf genossenschaftlicher Basis geschehen, z.B. indem mehrere nahe gelegene Alpen eine gemeinsame Käserei betreiben. Sämtliche Alpbetriebe müssen über eine Trinkwasser- und Energieversorgung verfügen und die Zufahrtswege verbessert werden.

Eine Steigerung der Käseproduktion ist oft nicht möglich aufgrund der Trinkwasserqualität und Energieversorgung auf der Alp oder wegen der kleinen Lagerräumlichkeiten und fehlenden Arbeitskräfte für die Produktion, Pflege und Vermarktung. Es müssen Lösungen gefunden werden, die eine rationellere Arbeitsweise erlauben.

### Biogas-Anlage(n)

Mit einer zentralen Biogas-Anlage können Mist, Gülle und Molke sowie die Grünabfälle der Gemeinden und die Küchenabfälle der Hotels und Restaurants in wertvolle Energie umgewandelt werden.

Das Val d'Illice zählt aktuell 1500 Grossvieheinheiten (GVE). Aus Mist lässt sich Biogas und daraus elektrische und thermische Energie gewinnen. Die Förderung dieser natürlichen Energieform trägt auch zur Imageverbesserung der Landwirtschaft bei.

### Partnerschaften

Die Landwirte arbeiten eng mit den Gemeinden Champéry, Troistorrents und Val-d'Illice sowie den Tourismuskreisen zusammen und werden von der kantonalen Dienststelle und vom Bundesamt für Landwirtschaft unterstützt.

#### Interkommunale Landwirtschaftskommission Val d'Illice



Champéry



Val-d'Illice



Troistorrents



### Weitere Informationen:

Patrice Dubosson

Ch. Des Croires 8

1872 Troistorrents

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

## Regionales Entwicklungsprojekt Val d'Illice



## Aufwertung der Milchwirtschaft

### Bestandesaufnahme

#### Die Landwirtschaft im Val d'Illice



Im Jahr 2010 wurden im Val d'Illice über 5'200'000 kg Milch produziert. Davon wurden 86% als Industriemilch verkauft und 14% zu Rohmilchkäse weiterverarbeitet. Auf einigen Alpen wird handwerklich Käse hergestellt, der in kleinen Reifekellern gelagert wird.

Seit rund zehn Jahren nimmt die Zahl der Milchkühe stetig ab. Ein Viertel der Alpen wird deshalb zu wenig bewirtschaftet, obwohl die Zahl der Schafe, Ziegen und Mutterkühe zunimmt.

Die Milchproduktion ist die wichtigste landwirtschaftliche Tätigkeit im Tal. Die sinkenden Milchpreise haben einen direkten Einfluss auf das Einkommen der Landwirtschaftsbetriebe. Deshalb haben sich die Landwirte auf die Suche nach Möglichkeiten zur Restrukturierung der Milchwirtschaft gemacht.

### Ziele

- Mehr Wertschöpfung aus der lokalen Milchproduktion.
- Verbesserung der Arbeitsbedingungen.
- Aufwertung des Berufs des Landwirts.
- Diversifizierung des Einkommens.
- Schaffung eines Labels für landwirtschaftliche und landwirtschaftsnahe Produkte.
- Verbesserung der Infrastrukturen auf den Alpen, um mehr Käse zu produzieren und den Hygienevorschriften zu entsprechen.
- Erhalt des lokalen Wissens zur Herstellung qualitativ hochwertiger Waren.



## Regionales Entwicklungsprojekt

### Entstehung des Projekts

Auf Initiative der interkommunalen Landwirtschaftskommission des Val d'Illeiez wurde ein regionales Entwicklungsprojekt im Sinne von Art. 93 Abs. 1c des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft lanciert. Zweck solcher Projekte, die von Bund und Kanton umfassend unterstützt werden, sind die Nutzung des landwirtschaftlichen Potenzials, die Suche nach mehr Wertschöpfung und die Schaffung von Arbeitsplätzen im Einklang mit den landwirtschaftlichen Zielen der Region.

Im Jahre 2010 wurde die Projektskizze von der kantonalen Dienststelle und vom Bundesamt für Landwirtschaft genehmigt.

Es wurde eine Arbeitsgruppe mit Vertretern der Landwirtschaft, Gemeinden, Tourismuskreise und Käsevermarktung gebildet. Ausserdem nahm man die Hilfe eines spezialisierten Büros in Anspruch. Die Arbeitsgruppe führte zwischen November 2010 und Mai 2011 sechs Workshops durch. Sie führte Gespräche mit den Milchproduzenten, Marktakteuren und Konsumenten, um einen Massnahmenkatalog auszuarbeiten, der zu mehr Wertschöpfung führt und die Marktrealitäten berücksichtigt.

Im Sommer 2011 gaben sowohl die drei Gemeinden als auch die kantonale Dienststelle und das Bundesamt für Landwirtschaft eine positive Vormeinung zu den Vorabklärungsstudien ab.

Die Arbeitsgruppe kann nun im Verlaufe des Jahres 2012 die Detailplanung des Projekts an die Hand nehmen. Die ersten Umsetzungsschritte sind für 2013 vorgesehen.



### Mehr Wertschöpfung

- Neuausrichtung der Landwirtschaft auf Nischenprodukte, die direkt im Tal produziert werden und eine hohe Wertschöpfung ermöglichen.
- Qualitativ hochstehende Landwirtschaftsprodukte als touristisches Angebot und perfekte Ergänzung zur schönen Landschaft und zu den Freizeitangeboten.
- Lebendige Landwirtschaft, die zur regionalen Entwicklung und zur Erhaltung der Traditionen, der Landschaft und des Skigebiets beiträgt.

## Vorgesehene Massnahmen

### Marketing, Kommunikation, Vertrieb

Es wird ein Verein zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte des Val d'Illeiez gegründet, welcher das Projekt leitet und umsetzt und den Verlauf der Massnahmen mitverfolgt. Der Verein erarbeitet eine Marketing- und Vertriebsstrategie für die landwirtschaftlichen Produkte des Tales.

Die Kommunikation für sämtliche landwirtschaftlichen und touristischen Produkte der Destination Val d'Illeiez wird zusammen mit den Bergbahnen, Tourismuskreisen und Gemeinden koordiniert.

Die Vermarktung (Werbung, Verkauf, Vertrieb) der landwirtschaftlichen Produkte erfolgt über ein Fachteam, das für die Vermarktung sämtlicher Produkte der Region verantwortlich ist.

### Zentrale Milchsammelstelle

Die Milch wird in einem zentralen gekühlten Raum zwischengelagert und ihre Qualität geprüft (Probenentnahme). Sämtliche Milch aus dem Tal wird hier gesammelt. Dadurch müssen die Sammel-Lastwagen nicht mehr lange Umwege auf sich nehmen und die Landwirte können ihre Arbeits- und Lieferzeiten flexibler einteilen.

Da die Milch momentan nur alle zwei Tage eingesammelt wird, muss diese bis zur Abholung/Lieferung direkt auf dem Hof gekühlt werden. In der Gemeinde Val-d'Illeiez gibt es zwar ein Sammellokal, dieses ist jedoch nicht gekühlt und befindet sich nicht im Besitz der Produzenten. Auch in Troistorrents existiert ein ungekühltes Lokal, das aufgrund der Verkehrssituation allerdings ein Sicherheitsrisiko für die Schüler darstellt. Im Champéry und Morgins pumpen die Produzenten ihre Milch auf grossen Parkplätzen direkt in die Sammel-Lastwagen.



### Regionale Weiterverarbeitung der Milch

In der Milchsammelstelle in Val-d'Illeiez sollen eine kleine Joghurtfabrik sowie eine Abfüllstation für Rahm und Roh-/Frischmilch entstehen. So kann für einen Teil der Milch direkt im Tal eine höhere Wertschöpfung erzielt werden.

Bisher wurden 90% der Wintermilch und 75% der Sommermilch an die Industriemilchbranche geliefert. Doch die Preise für Industriemilch sind im Sinkflug, besonders im Winter. Es besteht die Gefahr, dass immer mehr Landwirte die Milchkuhhaltung aufgeben und immer weniger Vieh auf den Alpen gesümmert wird.

Besonders wichtig ist eine höhere Wertschöpfung aus der Milchproduktion im Winter.



### Zentraler Lagerkeller für die Käsereifung

In Val-d'Illeiez soll ein gekühlter Reifekeller entstehen, der mit einem Käsepflege-Roboter ausgestattet wird. Die Genossenschaft, die den Reifekeller betreibt, wird sich neben der Käsereifung auch um die Vermarktung des Rohmilchkäses kümmern. Aufgeteilt in zwei Bereiche, sollen in diesem Raum pro Jahr insgesamt 80 Tonnen Käse (40 + 40 Tonnen) zu wahren Leckerbissen heranreifen.

Die bisherige Produktion liegt bei 70 Tonnen pro Jahr und konzentriert sich besonders auf die Zeit der Viehsümmung. Momentan gibt es mehrere handwerklich betriebene Reifekeller von unterschiedlicher Grösse und Qualität.

Aus finanziellen Gründen verkaufen die meisten Produzenten ihren Käse im Direktverkauf, wenn der Käse noch jung ist, das heisst im Herbst oder Winter. Der Direktverkauf ist aber gerade für Kleinproduzenten mit einem hohen Aufwand verbunden.

