



3 novembre 2017

## Le fromage à trois couches baptisé Trifolait

**(IVS).- Le fromage à trois couches développé par le domaine de Châteauneuf a reçu le nom de « Trifolait » après avoir été présenté et dégusté dans le cadre de la dernière Foire du Valais. Ce nom symbolise la petite touche de folie de cette création à base de trois laits.**

Le domaine de Châteauneuf a imaginé un nouveau fromage de trois couches superposées à base de laits de brebis, chèvre et vache. Dévoilé à la presse le 26 septembre dernier, il a été présenté au grand public à la dernière Foire du Valais.

Près de 950 raclettes ont été servies durant la journée du 3 octobre. Lors de cette dégustation, de nombreux échanges ont eu lieu avec les visiteurs. Les discussions ont principalement porté sur l'apparence inhabituelle, le goût ou encore la technique de production de ce nouveau fromage.

Si quelques personnes ont trouvé la coloration orangée un peu trop forte, d'autres ont particulièrement apprécié la texture et la possibilité ludique de déguster simultanément trois raclettes différentes. Celles qui n'aiment pas le fromage de chèvre ont même découvert que l'association des trois goûts rendait celui du chèvre tout à fait agréable. Après analyse des divers commentaires sur cette raclette et des propositions de nom pour le fromage, le Service de l'agriculture a décidé de baptiser ce fromage « Trifolait ». Ce nom fait référence aux trois couches superposées et à la petite touche de folie qui a prévalu à la création de ce fromage.

L'objectif de cette démarche a été de prouver que l'innovation et la différenciation peuvent représenter des clés de succès pour une agriculture en constante évolution. Le Service de l'agriculture, par son Domaine de Châteauneuf, propose régulièrement de nouvelles créations fromagères permettant au consommateur de découvrir des saveurs originales. Sortir des sentiers battus, émoustiller les papilles avec des nouvelles sensations, conquérir de nouveaux consommateurs, représentent la voie à explorer pour parvenir à une meilleure valorisation des matières premières agricoles.

Créer de la valeur ajoutée par l'innovation et la formation : tel est le credo des trois domaines agricoles de l'Etat du Valais (Châteauneuf, Grand Brûlé et Viège) dont l'orientation stratégique et les missions ont été remaniées depuis trois ans.

### **Personne de contact :**

**Jean-Jacques Zufferey, Office de l'économie animale – 027 606 75 80**

