

# Brigue fait la fête aux AOC

**PRODUITS DU TERROIR** | 3000 participants sont attendus à la Fête AOC-IGP du château Stockalper, les 10 et 11 octobre. Le raclette, le pain de seigle, le safran de Mund, l'abricotine et l'eau-de-vie de poire williams à l'honneur.

PASCAL CLAIVAZ

Les 10 et 11 octobre, la Fête AOC-IGP se déroulera au château Stockalper de Brigue Ville des Alpes. Sponsorisé par la Chambre valaisanne d'agriculture, la ville de Brigue et l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP. Cette manifestation attend quelque 3000 participants, de nombreux journalistes, et compte bien mettre en évidence le Valais agricole au-delà des Alpes bernoises. Son budget, ambitieux, est de l'ordre des 100 000 francs. «*Nous comptons également sur l'effet Lötschberg*», a précisé Alain de Preux, coordinateur des produits du terroir, mandaté par la Chambre valaisanne d'agriculture. «*Et cet effet Lötschberg sera encore accentué par une campagne de marketing en collaboration avec Coop et les CFF RailAway, agence de voyages des CFF, organisera des offres forfaitaires. Beaucoup de publicité sera faite également chez nos voisins immédiats des régions de Thoun et de Berne.*»

Concernant les animations, une vingtaine de chorales de tous les pays d'Europe chanteront dans le cadre magnifique de la cour du château Stockalper, réputée pour son acoustique. Les orga-



Les Festival des AOC se déroulera dans le cadre magnifique du château Stockalper de Brigue.

nisateurs comptent vendre un passeport de dégustations des spécialités valaisannes. Les visiteurs auront également la possibilité d'acheter les produits présentés. Ils seront alléchés par un certain nombre de démonstrations, comme la fabrication des fromages, des pains de seigle ou la distillerie de démonstration de la Régie fédérale des alcools.

## LE SEIGNEUR RACLETTE

A tout seigneur, tout honneur. Le clou des journées de Brigue sera le raclette du Valais AOC. «*Nous avons organisé un sondage neutre en ville de Zurich, l'année passée*», expliquait Alain de Preux. A la question, «*lorsqu'on prononce le mot Valais, à quoi pensez-vous spontanément?*» La raclette est sortie en troisième position, juste après la montagne et le vin. «*Même si le Valais n'a pas obtenu la protection du terme raclette, devant se contenter d'une AOC raclette du Valais, cette demi-victoire a été arrachée à la suite d'une longue procédure très médiatisée. On n'est donc pas trop étonné du résultat du sondage zurichois. Ressent-on déjà les effets commerciaux de l'AOC raclette du Valais? «Il est encore trop tôt. La commercialisation du raclette du Valais AOC débutera durant l'hiver prochain, lorsque la procédure de certification de la filière sera achevée. Pour ce qui concerne le pain de seigle valaisan AOC, les effets sont massifs, puisque les quantités vendues ont doublé depuis l'obtention de l'AOC.*»

## VIANDE SÉCHÉE ET POMMES

Depuis quelques années donc, le Valais est un canton à AOC. La plus connue, c'est le raclette. Mais il y a également le pain de seigle valaisan AOC, le safran de Mund AOC, l'abricotine AOC et l'eau-de-vie de poire williams du Valais AOC. A côté des AOC, on a l'IGP. Elle concerne la viande séchée du Valais, dont la matière première peut venir de toute la Suisse, mais pas d'un autre pays. La fabrication selon les procédés traditionnels doit se faire obligatoirement en Valais.

Invitée des Journées AOC-IGP de Brigue, l'Interprofession des fruits et légumes du Valais (IFELV) présentera la pomme valaisanne bénéficiant de la marque Valais qui garantit la qualité et l'observation des critères sociaux et environnementaux dans la production.

Brigue offrira donc une palette assez vaste pour faire connaître les fleurons de l'agriculture valaisanne. Ses produits phares serviront d'ambassadeurs à d'autres peut-être moins célèbres auprès de la clientèle suisse.



Le safran de Mund, une des AOC à l'honneur à Brigue.