

Projet de développement régional
Val d'Illeiz

Etude préliminaire



Valorisation de la filière lait du val d'Illeiz

29 novembre 2011

Dr Alexandre Repetti, Ingénieur EPFL Génie rural

Production laitière



L'agriculture du Val d'Illeze en 2010

74 exploitations productrices de lait

61 alpages producteurs de lait

850 vaches en hiver, 2000 vaches en été

5'280'000 kg de lait produit

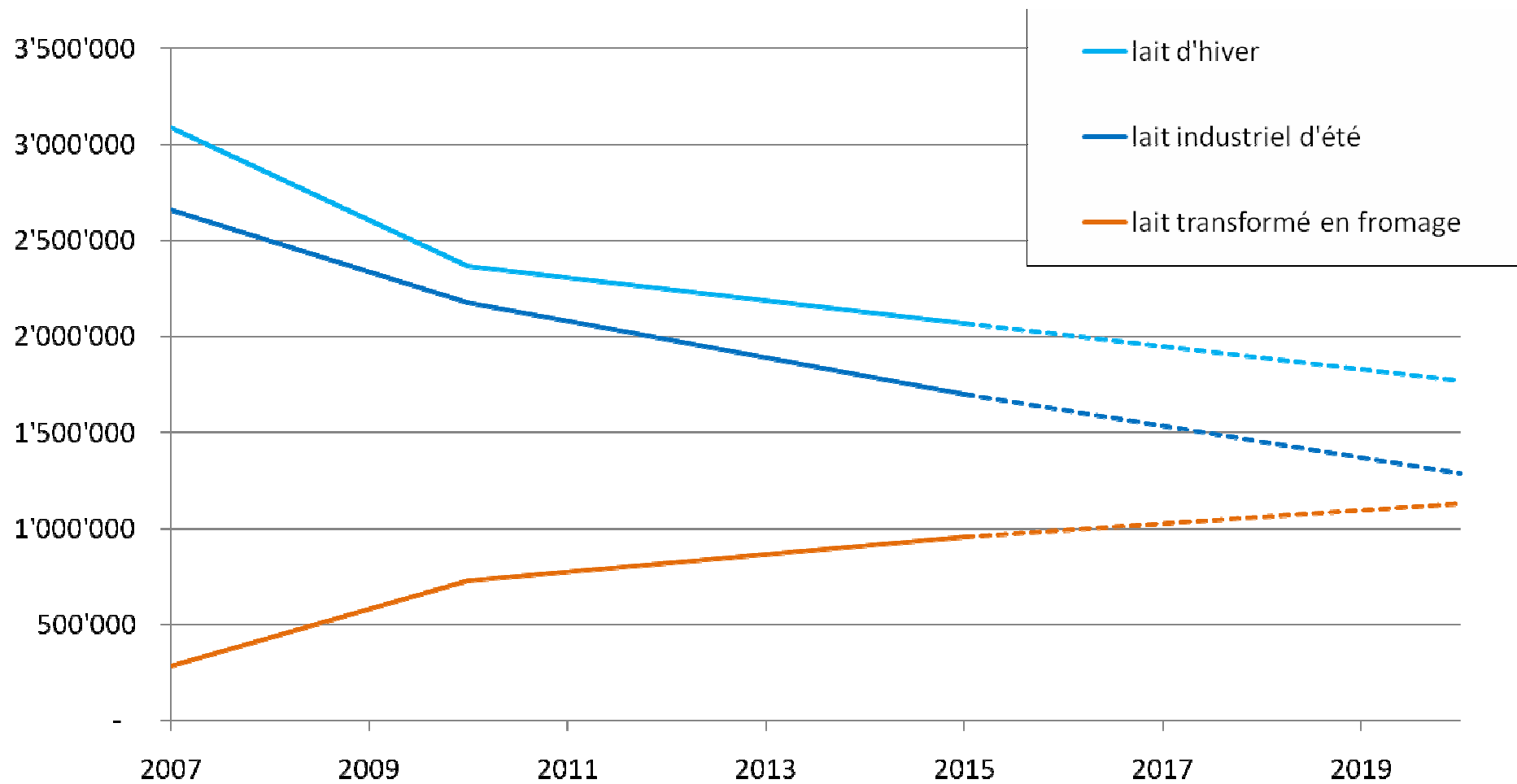
4'550'000 kg (86%) de lait livré à l'industrie

730'000 kg (14%) transformés en fromage au lait cru

Production laitière



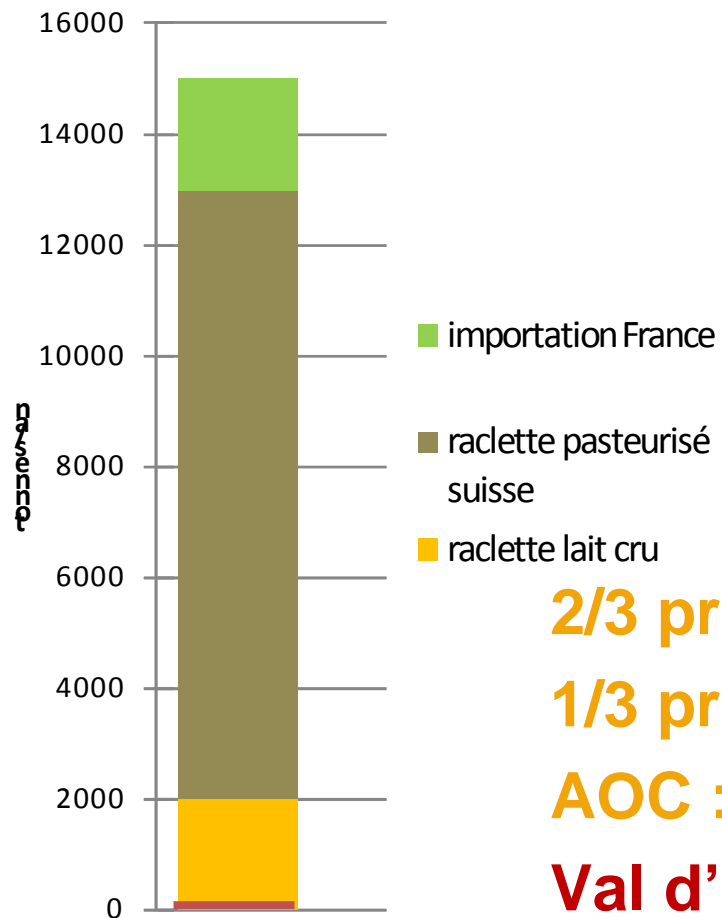
Passé, présent et avenir



Marché



Fromage à raclette



2/3 produit en hiver

1/3 produit en été

AOC : environ 50%

Val d'Illeiez 3.5%



Projet



Projet de développement régional

Valorisation de la filière lait du val d'Illeiz

- Un projet pour toute la vallée
- Un projet pour l'été et l'hiver
- Un projet en main des agriculteurs

Projet participatif



Commission agricole intercommunale du val d'Iliez (CAI)

Groupe de travail « Lait »

- Agriculteurs
- Communes
- Commerçants en fromage
- Restaurateurs
- Tourisme

Enquêtes et discussion des résultats auprès de tous les producteurs

Projet: objectifs



Produits de qualité

- Fromage au lait cru de montagne/alpage
- Produits laitiers (yaourt, crème, lait en bouteille, etc.)

Mise en valeur des produits

- Marketing commun
- Commercialisation coordonnée

Outil de travail

- Amélioration des conditions de travail
- Mise aux normes les plus récentes

Projet : mesure 1



1 Marketing, communication, commercialisation

- Association de promotion des produits agricoles
- Stratégie de marketing pour les produits agricoles
- Partenariat avec le tourisme, les portes du soleil et les restaurateurs
- Commercialisation professionnalisée, contrats collectifs
- Label et cahier des charges
- Partenariat avec La Cavagne et les abattoirs de Champéry



Projet : mesures 2 & 3



- 2 Local de coulage centralisé et unité de laiterie**
- 3 Cave d'affinage centralisée**

- Local de coulage du lait réfrigéré pour la vallée
Souplesse de livraison, rationalisation du transport
- Laiterie (lait, yaourts, fromages frais, crème)
Valeur ajoutée toute l'année, label identique au fromage
- Cave d'affinage de 2 x 40 t.
Réfrigérée, automatisée
Sur base volontaire, permet de réduire le travail en cave et d'augmenter la production de fromage

Projet : mesure 4



4 Amélioration des alpages

- Accès, énergie, eau
- nouvelles fromageries (ou rénovation)
- Objectif d'augmentation de la fabrication de 40 t.
- Agritourisme

Financement



Investissement : 8'500'000.-

Création de 5 emplois dans la valorisation des produits

Subventions évaluées à 6'000'000 (CH, VS, communes)

Dont 650'000 à charge des communes

Solde à charge des bénéficiaires de 2'500'000

dont 1'300'000 sous forme de crédit d'investissements

Et 1'200'000 à financer

Calendrier



2012

Planification de détail

2013-2015

Etape 1 de réalisation

2016-2017

Etape 2 de réalisation