

/// LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

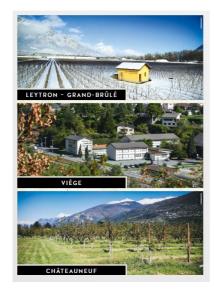
///
LES DOMAINES
DE L'ETAT DU VALAIS

Création de valeur ajoutée par l'innovation

26.09.2017 Point Presse Domaine de Châteauneuf



/// Domaines du Service de l'agriculture



Trois domaines agricoles spécialisés et complémentaires organisés en centres de compétences

- /// Grand Brûlé à Leytron pour la vigne et le vin.
- /// Viège pour les chèvres et les moutons.
- /// Châteauneuf pour le fromage, la race d'Hérens et les fruits.

3 axes stratégiques:

- /// Création de valeur ajoutée par l'innovation.
- /// Formation.
- /// Durabilité.

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

/// Office de l'économie animale (OEA) Domaine de Châteauneuf





/// Le domaine et sa fromagerie sont un outil de formation théorique et pratique au service d'une agriculture valaisanne de qualité. S'y déroulent notamment des cours de fromagers d'alpages et de transformation à la ferme.

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

/// Objectifs recherchés par ce nouveau fromage aux laits crus

Un message d'optimisme à nos agriculteurs!

- /// Se différencier en sortant des sentiers battus => think out of the box.
- /// Valoriser la matière première et le savoir-faire.
- /// Conquérir de nouveaux consommateurs en leur faisant vivre de nouvelles sensations (gourmets et enfants).
- /// Proposer de nouvelles techniques de travail et de nouveaux supports de formation sur nos domaines.

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

/// Concept innovant et ludique



- /// Revisiter le fromage aux 3 laits disponibles dans presque chaque région laitière.
- /// Déguster simultanément trois raclettes différentes: brebis, vache et chèvre.
- /// **1ère mondiale** sous ce design «cocktail à 3 couches».

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///

Processus de production

- /// Caillage du lait dans 3 cuves différentes.
- /// Ajout de colorant naturel (Annatto) pour le fromage de vache afin d'obtenir des couches visuellement bien séparées (aucune influence sur le goût).
- /// Mise en presse des trois couches ensemble afin de former un seul fromage.
- /// Huit heures de pressage.
- /// Salage et mise en cave d'affinage durant un peu plus de 3 mois.
- /// Fromage aux laits crus

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///

Particularités

/// Fabrication artisanale:

- /// Respect des paramètres de production adaptés à chaque type de lait.
- /// Couches visuellement bien séparées.

/// Dégustation:

- /// Verticale ou horizontale !!
- /// Coté ludique.
- /// Esthétique dans l'assiette



/// Les autres innovations de la Fromagerie de Châteauneuf



- /// Soûlot => vente au Manor de Sierre et à la Grenette.
- /// Bleuet => vente au Manor de Sierre.
- /// Raclette Châteauneuf AOP => vente au Manor de Sierre, à la Grenette.
- /// <u>Tous les fromages en vente directe à la fromagerie de Châteauneuf</u> => tous les jeudis 16h30-17h30 <u>selon leur disponibilité</u>.

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

/// Foire du Valais 2017 à Martigny

Rendez-vous – le 3 octobre de 10h00 à 18h00 à l'Espace d'ICI

- /// Dégustation gratuite sur le stand.
- /// Jeu-concours pour le nom définitif du fromage.
- /// Présence du fromager pour des explications.

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS



/// LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS