



Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie - IVS

Präsidium des Staatsrates
Kanzlei - IVS

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

COMMUNIQUÉ POUR LES MÉDIAS

12 octobre 2018

Projet de développement régional du Val d'Illeiez

Début des travaux pour la cave d'affinage et l'espace visiteurs à la Cavagne

Les travaux de construction de la cave d'affinage sur le site de la Cavagne à Troistorrents ont débuté. Grâce à ce projet, l'affinage de fromage sera unifié dans le Val d'Illeiez. Un espace d'accueil est prévu pour permettre la dégustation des produits du terroir et la promotion des activités de la vallée.

L'abandon du contingentement laitier en 2009 et la chute des prix en découlant ont eu des conséquences directes sur le revenu des exploitations agricoles de la vallée d'Illeiez. La Commission Agricole Intercommunale (CAI), consciente de la situation difficile des producteurs de lait, s'est investie avec l'appui du Service cantonal de l'agriculture dans l'élaboration d'un projet de développement régional (PDR).

Parmi les mesures de restructuration de la filière du lait figurait la création d'une cave d'affinage centralisée. Cette mesure est en voie d'être réalisée. Les travaux pour la cave d'affinage ont en effet démarré sur le site de la Cavagne à Troistorrents. Ce projet, porté par la Société coopérative de promotion et vente des produits laitiers du Val d'Illeiez (PROMOVI), permettra de centraliser le travail d'affinage et de faciliter la commercialisation des fromages.

La Cavagne, qui a fêté ses dix ans d'exploitation, profite de cette construction pour se transformer. Le nouvel espace, en lien direct avec le magasin et la cave d'affinage, sera destiné à l'accueil de la clientèle ainsi qu'à la promotion de l'économie alpestre et de ses produits, en partenariat avec la destination Région Dents du Midi.

Ces cinq dernières années, 15 millions de francs ont été investis par les producteurs pour améliorer les outils de production (adduction d'eau, électrification, chemins, constructions rurales). Ces projets individuels et collectifs assurent de belles perspectives. La construction de la cave d'affinage en lien avec la Cavagne va donner un nouveau souffle à la production artisanale de fromages d'alpage et consolider la stratégie de positionnement sur la haute valeur ajoutée. Les résultats sont là : 60% de la production de lait de la vallée sont désormais valorisés dans ce créneau contre 15% en 2007.

Personnes de contact

Christophe Darbellay, chef du Département de l'économie et de la formation,
027 606 40 00

Thierry Voutaz, responsable d'arrondissement, 027 606 75 65

