2ème édition

Réservez dès maintenant

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

Goûtez, découvrez, savourez !

24-26.10.2025

MORGINS

racletteworldchamps.com

MOT DE LA PRÉSIDENTE DE COMMUNE

À vos raclettes, prêts, dégustez !

Après les Championnats du Monde de ski-alpinisme, qui ont vu les meilleurs athlètes du moment gravir les pentes de la région, après les Championnats du Monde de Mountain Bike, qui ont vu les meilleurs descendeurs du moment dévaler la fameuse piste du Grand-Paradis, place aux Championnats du Monde de la Raclette, qui verront les meilleurs fromages du moment fondre dans la bouche des dégustateurs avertis et gourmands de passage !

Morgins a en effet le plaisir d'accueillir, avec cette 2e édition des Championnats du Monde de la Raclette, les 3e championnats du monde organisés en 2025 au cœur de la Région Dents du Midi.

Mais cette fois, le temps d'un week-end, notre vallée laisse vêtements et accessoires de sport au placard pour les remplacer par des tabliers de cuisine et des fours à raclette. Quoique, pour déguster les nombreuses variétés de raclette proposées, une bonne condition physique est aussi nécessaire !

Cet événement est une magnifique occasion de promouvoir notre terroir et de mettre en valeur notre monde agricole, lui qui entretient nos paysages, nous nourrit et contribue grandement à notre économie locale. La Vallée d'Illiez, forte de ses exploitations et de son amour du terroir, se fait un devoir et un plaisir de célébrer ce patrimoine et de le mettre en lumière. N'oublions pas que, si notre région est un terrain de sport et d'aventure, elle est également un terreau fertile pour des saveurs qui font voyager nos papilles.

Grâce à un comité investi, une équipe de producteurs passionnés, des bénévoles dévoués et de nombreux partenaires engagés, à qui vont tous mes remerciements, cette édition s'annonce encore plus grandiose que la précédente.

Chers invités officiels, amateurs de raclette, habitants de la région ou visiteurs de passage, bienvenue à Morgins où se mêlera à la brise montagnarde, le temps d'un week-end, une odeur alléchante de raclette.

Alors à vos raclettes, prêts, dégustez et que les meilleurs fromages gagnent !

Corinne Cipolla

MOT DU PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION

Championnats du Monde de la Raclette - Acte 2

Une première édition, c'est celle de toutes les inconnues. Quel format ? Quelles dimensions ? Combien de pays ? Combien de visiteurs ? Quel budget ? Les incertitudes étaient légion en 2023, lorsqu'on a dit « On y va et on verra bien ». Le succès fut au rendez-vous, au-delà de nos prévisions, pour être honnête.

On s'est donc dit qu'il fallait remettre ça. Évidemment. Le Comité d'organisation, qui avait tant donné, était toutefois épuisé. Il fut donc décidé de rempiler, mais sur un rythme bisannuel, histoire de laisser le temps de souffler à cet incroyable groupe de bénévoles. Et aussi parce qu'on s'est dit que c'était l'occasion de mettre en place d'autres projets, une forme d'héritage des Championnats du Monde, une carte de visite mobile qui porterait plus loin la réputation de la Région Dents du Midi. Aussitôt dit, aussitôt fait : un « équipement de voyage » complet fut créé, une équipe de racleuses et racleurs constituée. La belle histoire était prête à prendre la route. Nous avons commencé dans notre région, parce que les grands événements qui s'y sont déroulés en 2024 et 2025 constituaient de formidables opportunités, des plateformes de communication naturelles. Et on remettra ça en 2026, cette fois principalement sur les marchés touristiques que nous cherchons à dynamiser. Affaire à suivre donc.

D'ici-là, il y a cette belle deuxième édition à venir. Où l'on ne part plus dans l'inconnu, mais où tout est à refaire. Aussi bien, si possible mieux encore. En espérant de tout notre cœur que le public répondra à nouveau massivement présent, histoire d'inscrire durablement ces Championnats du Monde de la Raclette dans la mémoire collective de toute une région et de porter haut et loin nos couleurs et nos valeurs.

Bienvenue dans la Région Dents du Midi, Terre d'événements majuscules !

Henri-Pierre Galletti

MOT DE LA PRÉSIDENTE DU COMITÉ D'ORGANISATION

C'est avec une immense joie et un profond sentiment de fierté que le Comité d'organisation vous accueille pour la 2e édition des Championnats du Monde de la Raclette, ici, au cœur de notre magnifique village de Morgins, dans la Région Dents du Midi.

Depuis juin 2024, le comité a mis tout son cœur et son énergie dans la préparation de cet événement exceptionnel. Un comité composé de personnes de tous horizons : agriculteurs, éleveurs, fromagers, mais aussi assureurs, mamans actives, directeurs de travaux, retraités… Tous, à notre manière, avons mis la main à la pâte avec enthousiasme, guidés par notre attachement à cette région que nous chérissons, à son terroir généreux et à sa raclette, véritable trésor local.

La journée du samedi sera le point d'orgue de la manifestation, avec la tenue des Championnats du Monde de la Raclette. Plus de 150 fromages, en provenance de 13 pays à travers le monde, s'affronteront dans des compétitions exaltantes, répartis en cinq catégories :

- Raclette d'alpage au lait cru de vache
- Raclette au lait cru de vache
- Raclette au lait pasteurisé ou thermisé
- Raclette au lait de brebis
- Raclette au lait de chèvre

Une occasion unique de faire valoir la diversité et la richesse des raclettes du monde entier, tout en célébrant le savoir-faire de leur producteur.

Cette manifestation, véritable ode à notre patrimoine, a pour objectif de rassembler les amoureux de bonne cuisine et de convivialité autour d'un met simple, festif par excellence : la raclette. À travers diverses animations, concerts et surtout, plus de trente fromages différents à déguster, nous vous invitons à vivre une expérience culinaire unique.

Les producteurs locaux, fervents défenseurs de notre terroir, seront là pour partager avec vous le fruit de leur travail, mettant un point d'honneur à présenter la richesse de leurs techniques de fabrication. Ce rendez-vous est avant tout une rencontre entre passionnés, un moment de partage où la convivialité et la générosité sont les maîtres mots.

Je tiens à remercier chaleureusement tous ceux qui contribuent à la réalisation de cet événement. Merci aussi à vous, précieux visiteurs, d'être présents pour faire de ce grand rendez-vous un moment inoubliable.

Bonne dégustation et surtout, profitez pleinement de cette belle fête de la raclette !

Isabelle Dubosson

OBJECTIFS & VALEURS

OBJECTIFS

- Fédérer le monde agricole, touristique et économique autour d'un plat valaisan mythique
- Promouvoir plus largement le fromage à raclette et mettre en avant les richesses culinaires du Valais à travers le monde
- Faire vivre une expérience extraordinaire à tous les participants des compétitions et aux visiteurs
- S'appuyer sur le potentiel agrotouristique de la Vallée d'Illiez et présenter les entités agricoles, telles que la société coopérative La Cavagne, la société coopérative de promotion et vente des produits agricoles du Val d'Illiez (PROMOVI) et la Société Agricole de la Vallée d'Illiez (SAVI)
- Offrir une plateforme à divers acteurs économiques pour valoriser leurs activités
- Faire un pas de plus vers un tourisme 4 saisons et dynamiser une période plus calme
- Organiser un événement exemplaire en termes de qualité et de durabilité

APPROCHE & VALEURS

- Compétition internationale
- Mise en valeur du terroir
- Ouverture
- Qualité
- Convivialité
- Accessibilité
- Authenticité

PAPIVAL

VAISSELLE RÉUTILISABLE

Nous louons,
nous lavons,
vous profitez !

Simple, non ?

Location et lavage de vaisselle réutilisable

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

swissmilk green

Alors que le monde s'emballe,
cultivons la pérennité de notre artisanat.

Le fromage suisse est artisanal.
Car nous restons fidèles à nos traditions.

DÉCOUVRE, DE PRÈS, L'ARTISANAT FROMAGER

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch

L'ASSOCIATION

PRÉSIDENT
Henri-Pierre Galletti
Région Dents du Midi SA

- **COMMUNE DE TROISTORRENTS** — Corinne Cipolla
- **COMMUNE DE VAL-D'ILLIEZ** — Ismaël Perrin
- **COMMUNE DE CHAMPÉRY** — Jacques Berra
- **PROMOVI** — Séraphin Clément
- **SOCIÉTÉ AGRICOLE DE LA VALLÉE D'ILLIEZ** — Laurent Meier

LE COMITÉ D'ORGANISATION

PRÉSIDENTE
Isabelle Dubosson

COORDINATEUR
Thomas Leparmentier

SECRÉTARIAT
Lysiane Défago

- **FINANCES** — Evelyne Grivet
- **COMPÉTITIONS** — Laurent Ecoeur, Chantal Délez
- **MARKETING & BILLETTERIE** — Raphaël Brandou
- **SPONSORING** — Vincent Amacker
- **INFRASTRUCTURES & LOGISTIQUE** — Maxime Arlettaz
- **BÉNÉVOLES & ACCRÉDITATIONS** — Aline Dubosson
- **SUBSISTANCE** — Emmanuel Premand, Fabio Murarotto
- **MOBILITÉ** — Gabriel Voutaz
- **DURABILITÉ** — Raphaël Brandou
- **DÉCORATION** — Ruth Métral
- **PARKINGS** — Kylian Martignier
- **ANIMATIONS** — Héline Premand
- **VIP & INVITÉS** — Delphine Michaud
- **HÉBERGEMENTS & INFORMATIONS** — Adélaïde Lassueur
- **SÉCURITÉ** — Cédric Morand

Une tradition d'excellence depuis 1945

Depuis 80 ans, la *Charte d'Excellence* incarne l'engagement de Provins pour l'excellence des vins valaisans. Intitulée «Capsule Dorée» jusqu'en 2003, cette gamme était initialement basée sur un concept visionnaire de contrôle qualitatif de la vigne et a contribué à faire de Provins le pionnier de la qualité en Valais. Les raisins soigneusement sélectionnés donnent naissance à des vins élégants, frais et authentiques, à l'instar de l'emblématique *Fendant Pierrafeu*.

80 ANS 1945 2025

CHARTE D'EXCELLENCE

PROVINS.CH

PROVINS DEPUIS 1930

UN AMBASSADEUR D'EXCEPTION

EDDY BAILLIFARD

LE PAPE DE LA RACLETTE

Nous ne pouvions rêver à un meilleur ambassadeur pour notre manifestation, tant Eddy Baillifard est considéré comme le « Pape de la Raclette » bien au-delà du Valais, voire même des frontières suisses. En effet, en 2015 lors de l'exposition mondiale de Milan, en 2016 lors de l'Euro de football à Paris et en 2018 lors des Jeux Olympiques de Pyeongchang en Corée du Sud, Eddy Baillifard représentait fièrement la raclette dans son rôle d'ambassadeur no 1.

Eddy Baillifard, une personnalité chaleureuse, un Valaisan profondément attaché à son canton, un véritable passionné de fromage. Quasiment né dans une meule avec son grand-père, premier fromager à Bruson dans le Val de Bagnes, il exploite aujourd'hui le Raclett'House, un lieu incontournable qui propose à la fois un restaurant servant des plats du terroir valaisan ainsi qu'un service d'hébergement. Et partout où la raclette est à l'honneur, Eddy n'est jamais loin pour partager sa passion.

CRETTENAND
+ Maîtrise fédérale

Rue du Petit-Pont 52
1964 Conthey

027 346 90 50
www.crettenand-vs.ch

Espace Vert

Le choix idéal pour un gazon parfait et un jardin soigné

Équipement Communal

Des solutions robustes pour l'entretien efficace des espaces collectifs

Machines Agricoles

Performance et fiabilité au service de votre exploitation

Rendez-nous visite à Conthey ou contactez-nous pour une offre personnalisée !

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

UNE AMBASSADRICE D'EXCEPTION

PRÉSIDENTE DU COMITÉ D'ORGANISATION

LORS DE LA 1ÈRE ÉDITION

FROMAGÈRE & AGRICULTRICE

Isabelle Dubosson travaille conjointement avec ses parents, sa sœur et un employé sur l'alpage de Champsot au-dessus de Morgins, de mai à octobre. Entre soin au bétail, fabrication du fromage et affinage, son cœur balance.

Jeune femme ambitieuse et dynamique, Isabelle avait initialement prévu son futur professionnel en milieu bancaire avec une formation commerciale en poche. À la suite du décès de son frère Christophe, elle décide de s'impliquer totalement dans l'exploitation familiale.

En 2019, la famille Dubosson a reçu le prix du Mérite agricole de l'État du Valais. Isabelle reprend ensuite le chemin de l'école d'agriculture de Châteauneuf pour obtenir son CFC d'agricultrice, puis un brevet fédéral en 2024. Avec l'aide de ses parents et de sa sœur, le fromage à raclette de cet alpage obtient de nombreuses distinctions au fil des ans.

Conjointement avec Laurent Ecoeur, fromager-exploitant de la 3e génération de la ferme des Lisats au-dessus de Val-d'Illiez, Isabelle était responsable de l'organisation du concours des Championnats du Monde de la Raclette et s'implique avec passion au sein du Comité d'organisation.

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

QUELQUES CHIFFRES

DE LA 1ÈRE ÉDITION 2023

12 345
visiteurs

38 881
raclettes servies

1 480
bouteilles de Fendant (75cl)

2 000
kg de pommes de terre

432
kg de cornichons

285
bénévoles

280
kg d'oignons

87
fromages inscrits aux concours

7
pays représentés

COUVERTURE MÉDIA

DE LA 1ÈRE ÉDITION 2023

31
médias différents sur place pendant le week-end
(accréditations presse)

6
reportages TV avec un cumul de
+18.7 mio
de téléspectateurs touchés
(hors rediffusions)

+70
publications sur les réseaux sociaux avec un cumul de
+1.9 mio
de vues

+ CHF 1.8 mio
estimation de la valeur rédactionnelle

+160
articles de presse recensés

15
pays touchés
(UE, UK, US, Canada, Chine, ...)

Avanthey SA
Route de Larret 19 - 1870 Monthey
M + F
Chauffage
Sanitaire
Ferblanterie
Couverture
Ventilation
Solaire
Tél. 024 471 41 04
info@avanthey.ch

n/co
société de rwb groupe sa
INGÉNIEURS CIVILS EPF/HES/SIA

MICHAUD E MARIAUX SA
GÉNIE CIVIL & BÂTIMENT
Monthey - Troistorrents
DEPUIS 1990

MICHAUD & MARIAUX SA
Z. I. Les Ilettes, CP 171, 1870 MONTHEY
Tél. 024 471 73 55 Fax 024 471 73 58 info@mimasa.ch
BÂTIMENT • GÉNIE CIVIL • TERRASSEMENT • AMÉNAGEMENTS
mimasa.ch

Mobile, Internet et TV
Combinez vos abos et gagnez jusqu'à CHF 930.–*
Plus d'infos:
*Offre soumise à conditions
Genedis
blablabli
Le multimédia d'ici.

LES LAURÉATS

DE LA 1ÈRE ÉDITION 2023

Catégorie "Alpage"	
1	Alpage de Tanay, Vouvry, Valais
2	Alpage Er de Lens, Icogne, Valais
3	La Ferme à Gaby, Champoussin, Valais
4	Alpage Le Pont, Dents-du-Midi 30, Champéry, Valais
5	Alpage de Moiry, Grimentz, Valais
6	Alpage de la Jeur-Loz, Vouvry, Valais
7	Alpage de la Caux, Champéry, Valais
8	Alpage de la Chaux, Verbier, Valais
9	Alpage de Chaupalin, Les Crosets, Valais

Catégorie "Lait cru"	
1	Fromagerie Le Pont, Champéry, Valais
2	EARL les Noisetiers, Leschaux, France
3	Fromagerie de Liddes, Liddes, Valais
4	Fromagerie d'Anniviers, Vissoie, Valais
5	Fromagerie de Verbier, Verbier, Valais
6	Fromagerie des Haudères, Les Haudères, Valais
7	Walker Bergkäserei AG, Bitsch, Valais

Catégorie "Autres fromages à pâte mi-dure"	
1	Raclette suisse Seiler, sélection exclusive by Wyssmüller® Maître fromager, Giswil, Obwald
2	Milco SA, Vuisternens-en-Ogoz, Fribourg
3	Walker Bergkäserei AG, Bitsch, Valais

cremo

VALDOR

Swiss Craft Drinks®

BON **20.-**

Code: SCD24NEW

Valeur 20 CHF à faire valoir sur votre première commande d'un montant minimal de 100.-. Uniquement sur **www.swisscraftdrinks.ch**, Non cumulable, non convertible en espèces, promotions exclues.

www.swisscraftdrinks.ch

LES CATÉGORIES

Les Championnats du Monde de la Raclette verront s'affronter des producteurs d'ici et d'ailleurs. Nous rassemblons ainsi le temps d'un week-end le monde de la raclette au pied des Dents du Midi.

Les Championnats du Monde auront pour mission de couronner les meilleurs fromages des 5 catégories listées ci-dessous. Le jury chargé de noter les fromages en compétition sera composé d'abord de professionnels du monde du fromage, de la gastronomie et de consommateurs inscrits au préalable.

Les fromages sélectionnés seront ensuite départagés, en phase finale, par un « Super-jury » composé d'experts reconnus sur le plan international dans le milieu du fromage.

À l'issue des compétitions, 5 fromages seront titrés « Champion du Monde » (un par catégorie).

Raclette d'alpage au lait cru de vache

Fromage fabriqué uniquement en alpage avec du lait cru d'alpage

Raclette au lait cru de vache

Fromage fabriqué uniquement avec du lait cru

Raclette au lait de vache thermisé/pasteurisé

Raclette au lait de chèvre

Raclette au lait de brebis

RAIFFEISEN

**Vivez local,
banquez local !**

LISTE DES PARTICIPANTS

RACLETTE D'ALPAGE AU LAIT CRU DE VACHE

- Alp Arnen
- Alpage Au de Morge
- Alpage d'Anzeindaz
- Alpage d'Err de Lens
- Alpage d'Onnaz
- Alpage de Balavaux
- Alpage de Berroix : Dents du Midi 36
- Alpage de Champarein
- Alpage de Champoussin
- Alpage de Champsot
- Alpage de Champsot 2 : Dents du Midi 12
- Alpage de Chaupalin
- Alpage de Colombire
- Alpage de Flore
- Alpage de Jeur-Loz
- Alpage de la Cave du Scex
- Alpage de la Chaux
- Alpage de la Chiaupe
- Alpage de la Pâle
- Alpage de Loutze
- Alpage de Mille
- Alpage de Mondralèche
- Alpage de Moiry
- Alpage de Novelly
- Alpage de Ripaille
- Alpage de Rouaz
- Alpage de Savolaire : Dents du Midi 16
- Alpage de Tanay
- Alpage de Tsalan d'Arbaz - Anzère
- Alpage des Ars
- Alpage des Bochasses
- Alpage l'Au d'Arbignol
- Alpage Lapisa : Dents du Midi 31
- Alpage le Pont : Dents du midi 30
- Alpage Les Chavonnes
- Alpage les Grands-Plats du Vent
- Alpage Tovassière : Dents du Midi 17
- Alpage Zanfleuron
- Cremo : Wallis 65 Bio
- Gaec Barbossine
- La Ferme du Linga "Alpage de l'Etrye"

RACLETTE AU LAIT CRU DE VACHE

- Atelierul de Branza Narcheese
- Bio-Bergkäserei : Bio Gomser 11
- Brignon
- Domaine des Grandes Iles, Vétroz
- EARL Les Noisetiers
- Ferme de Cretta
- Ferme des Chalets d'Oche
- Ferme des Trontières
- Ferme La Meuraye
- Fromagerie Benjamin Dubosson
- Fromagerie Bio
- Fromagerie d'Anniviers
- Fromagerie d'Etiez : Bagnes 98
- Fromagerie d'Hérémence SARL
- Fromagerie de Brignon
- Fromagerie de Châteauneuf
- Fromagerie de Grengiols : Gomser 55
- Fromagerie de Liddes Bagnes 4
- Fromagerie de Martigny SA
- Fromagerie de Nods
- Fromagerie de Verbier Bagnes 1
- Fromagerie des Haudères
- Fromagerie des Landes
- Fromagerie du Presbytère
- Fromagerie du Simplon
- Fromagerie la Côte aux Fées
- Fromagerie le Crêt
- Fromagerie le Pont
- Fromagerie le Valèt
- Fromagerie Schmidhauser
- Fromagerie TAKARA
- Fruitière de Bogève
- Fruitière de La Chapelle d'Abondance
- Gaec de La Pierre du Saix
- Gaec de Pralong
- Gaec des Deux Chapelles
- Laiterie d'Orsières
- La Ferme de Mimont
- Laiterie de Nendaz
- Laiterie de Saviese
- La Ferme de Seraussaix
- La Ferme des Lisats : Dents du Midi 1
- La Ferme du Crêt Joli
- La Ferme du Grand Paradis
- La Ferme du Linga
- Laiterie du Mouret
- Laiteries Réunies Ayent-Arbaz-Grimisuat
- Le Farto de Thones
- Le Fromager Ardent
- Walker Bergkäserei AG

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

Avec plus de 150 fromages répartis sur 13 pays et 4 continents en lice pour décrocher le titre suprême, la 2e édition des Championnats du Monde de la Raclette s'annonce plus internationale que jamais !

Angleterre · Australie · Autriche · Belgique · Canada · France · Italie · Japon · Liechtenstein · République Tchèque · Roumanie · Suisse · USA

RACLETTE AU LAIT DE VACHE THERMISÉ/PASTEURISÉ

- Berg-Käserei Gais AG
- Bergkäserei Oberberg
- Brülisauer Käse AG
- Caseificio dimostrativo del Gottardo SA
- Coopérative du Val d'Arly
- Cremo Mazot Montagne
- Dellendale Creamery
- Farma Bláto, the Czech Republic
- Fromagerie Beaudé
- Fromagerie Benjamin Dubosson
- Fromagerie Bio des Moulins
- Fromagerie Bouloz-Porsel
- Fromagerie de la Tournette
- Fromagerie de Martigny SA
- Fromagerie de Nods
- Fromagerie de Vuadens
- Fromagerie des Hauts de Savoie
- Fromagerie des Landes
- Fromagerie la Station
- Fromagerie le Crêt
- Fromagerie Linford
- Fromagerie Moléson SA
- Gmundner Molkerei GmbH
- Kappacasein & Montgomery
- Käserei Aergera Tentlingen
- Käserei Kaltbach
- Käserei Oberli Rislen AG
- Kronen Käserei AG
- La Ferme des Lisats
- Les Fondues Wyssmüller
- Milco SA
- Molki Meiringen AG
- Napf-Chäsi AG
- Nicasio Valley Cheese Company
- Seiler Käserei AG
- Strähl Käse AG
- Walker Bergkäserei AG - pasteurisé
- Walker Bergkäserei AG - thermisé

RACLETTE AU LAIT DE BREBIS

- Alpage de La Pierre
- Autour du Buis des Cabasses Fromagerie
- Domaine de Revouire
- Fläcke-Chäsi GmbH
- Fromagerie de Martigny SA
- Fromagerie Moléson SA
- Napf-Chäsi AG

RACLETTE AU LAIT DE CHÈVRE

- Alpage de la Caux
- Alpage de la Chaux
- Alpage Lapisa
- Fromagerie Beaudé
- Fromagerie de Martigny SA
- Fromagerie Moléson SA
- Gaec Le Clos aux Chèvres
- Käserei Kaltbach
- La Ferme à Gaby
- La Ferme du Grand Paradis
- Odermatt Käserei AG
- Schupplis Geisse Chäsi

Réunis pour votre plaisir

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER

Produits vendus chez
coop

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

LES COMPÉTITIONS

Raclette d'alpage au lait cru de vache	Raclette au lait cru de vache	Raclette au lait de vache thermisé/ pasteurisé	Raclette au lait de chèvre	Raclette au lait de brebis
Fromage fabriqué uniquement en alpage avec du lait cru d'alpage	Fromage fabriqué uniquement avec du lait cru			

PHASE ÉLIMINATOIRE
Jury consommateurs & professionnels

40	50	38	7	12

PHASE FINALE
Super-jury

5	6	5	3	3

PODIUM

2 1 3	2 1 3	2 1 3	2 1 3	2 1 3

Je suis là pour vous dans la Vallée

Patrick Dubosson, T 024 473 43 43

Agence générale Bas-Valais
Alex Bender

bas-valais@mobiliere.ch
mobiliere.ch

la Mobilière

MORAND
1889

EDUCARRE
FORMATIONS D’ADULTES

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

GRILLE D’ÉVALUATION

POUR LES MEMBRES DU JURYS

Le jury, composé d’amateurs et de professionnels, recevra une formation pour bénéficier des compétences adéquates pour le jugement des fromages inscrits aux compétitions. Une note finale sur 20 permettra de les départager. Cette évaluation consiste à noter **4 critères précis**, valant entre 1 et 5 points :

1. Apparence
2. Texture
3. Arôme & goût
4. Impression générale

Apparence

	5 pts parfait	4 pts	3 pts satisfaisant	2 pts	1 pt insatisfaisant	Homogène +	Huileuse	Pâle	Vitreuse	Bicolore	Inhomogène
N°1											

Texture

	5 pts parfait	4 pts	3 pts satisfaisant	2 pts	1 pt insatisfaisant	Onctueuse +	Gommeuse	Filante	Visqueuse	Liquide	Collante	Farineuse
N°1												

Arôme & Goût

	5 pts parfait	4 pts	3 pts satisfaisant	2 pts	1 pt insatisfaisant	Harmonieux +	Salé	Amer	Doucereux	Laiteux	Animal, étable	Atypique	Piquant	Rance
N°1														

Impression générale

	5 pts parfait	4 pts	3 pts satisfaisant	2 pts	1 pt insatisfaisant	Remarque
N°1						

BILLETS D'ENTRÉE

POUR LE PUBLIC

Les Championnats du Monde de la Raclette proposent au public de profiter d'une journée « 100% raclette ». Les visiteurs peuvent suivre les compétions et participer à la remise des prix. En parallèle, plusieurs espaces permettent de déguster plus d'une trentaine de fromages différents et de participer à des animations ainsi qu'à des ateliers qui mettent à l'honneur les saveurs du terroir et les traditions locales. Des animations musicales et des espaces dédiés aux enfants viendront agrémenter ces Championnats du Monde de la Raclette pour en faire un rendez-vous convivial et familial.

Les fromages présentés dans le village de la raclette sont tous inscrits aux concours. Cependant, les fromages évalués dans le cadre des compétitions ne pourront pas tous être dégustés par le public.

BILLET STANDARD

Adulte (dès 17 ans)	CHF 19.-
Enfant de 10 à 16 ans	CHF 5.-
Enfants -10 ans	OFFERT

Ce ticket inclut :
› Les transports publics (voir plan de mobilité)
› L'accès aux trois jours d'événement
› Le suivi des compétitions
› L'accès à la remise des prix
› L'accès aux ateliers spécifiques (inscription en ligne ou sur place)
› Les différentes déambulations
› L'accès à des concerts de musique live
› L'accès au bal populaire
› Une trentaine de fromages à déguster
› L'accès aux autres animations (contes pour les enfants, châteaux gonflables…)

BILLET VIP

Adulte (dès 17 ans) **CHF 250.-**
(tarif dégressif en fonction du nombre de places achetées)

Ce ticket inclut :
› L'accès à la manifestation
› L'accès à l'espace VIP (ouverture de 11h à 16h)
› Le parking réservé à proximité du site de l'événement
› L'accès aux transports publics
› Des animations exclusives
› Une dégustation de vins par notre sponsor platine « Provins »
› Des cadeaux VIP
› Des raclettes à volonté
› Un cocktail dinatoire

Réservez maintenant !

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

PAIEMENT SUR PLACE

LE BRACELET COMME MOYEN DE PAIEMENT

Avec le système JM Contactless, vous êtes muni d'un bracelet qui sert de porte-monnaie électronique et d'accès à la manifestation.

Dès votre arrivée sur le site de l'événement, vous pourrez obtenir votre bracelet en échange de votre billet d'entrée, et procéder à la recharge du porte-monnaie intégré. Il fera également office de pass pour entrer et sortir de l'enceinte de l'événement et accéder aux transports publics pour votre trajet retour.

CHARGEMENT

Vous pouvez charger votre bracelet

› aux caisses : en cash, par TWINT ou cartes de débit/crédit

› directement depuis votre smartphone : par TWINT

› il sera aussi possible de précharger votre compte avant l'événement, en ligne. Pour cela, un courriel de notre prestataire de billetterie Infomaniak vous sera envoyé.

REMBOURSEMENT

› **Si chargement par Twint** : le solde de votre bracelet vous sera remboursé automatiquement sur votre compte Twint dans les jours qui suivent la manifestation.

› **Si chargement par carte bancaire** : le solde de votre bracelet vous sera remboursé automatiquement sur votre compte bancaire dans les jours qui suivent la manifestation.

› **Si chargement en cash** : le formulaire de remboursement disponible sur https://jmco.ch/refund doit être complété pour récupérer le solde de votre bracelet sur votre compte bancaire. ATTENTION : aucun remboursement en espèces ne sera possible sur place.

CONSEIL POUR ÉVITER LES FILES D'ATTENTE

Il est possible de récupérer votre bracelet cashless à l'avance dans l'un des points de vente ci-dessous, en échangeant votre billet déjà acheté en ligne (si vous n'êtes pas encore détenteur d'un billet, vous pouvez acquérir votre bracelet directement dans lesdits point de vente suivants) :

› Offices du Tourisme de Morgins, Champéry et Châtel
› Casa Nova à Monthey
› La Cavagne à Troistorrents
› Gare d'Aigle TPC
› Gare Monthey-Ville TPC

Sur le site de l'événement, il sera aussi possible de retirer votre bracelet et le charger sur place par twint, carte bancaire et cash.

+ MAÎTRISE FÉDÉRALE +

Gollut
HYDROTEC Sàrl

CHAUFFAGE • SANITAIRE
ADDUCTION D'EAU

MORGINS
MONTHEY
MASSONGEX

T 024 477 49 02

Rte du Larret 18
1870 MONTHEY

www.gollut-hydrotec.ch

TTM

HUGO

NOUVEAU!

YUM!

OIGNONS SUISSES

Y'A PLUS QU'À!

SALADES, POKE BOWLS, BURGERS,
SANDWICHES, TACOS, WRAPS...

hugoreitzel.ch

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

FROMAGES À DÉGUSTER

PENDANT L'ÉVÉNEMENT

Laiterie Walker
Alpage de Ripaille
Fromagerie d'Anniviers & Alpage de Moiry
Alpage de Berroix
Alpage de Mille
Les Fondues Wyssmüller
Alpage de la Pâle
Alpage de la Loutze
Alpage de Champsot
Alpage Lapisa
Alpage d'Onnaz
Alpage de Champsot 2
Fromagerie de la Côte aux Fées

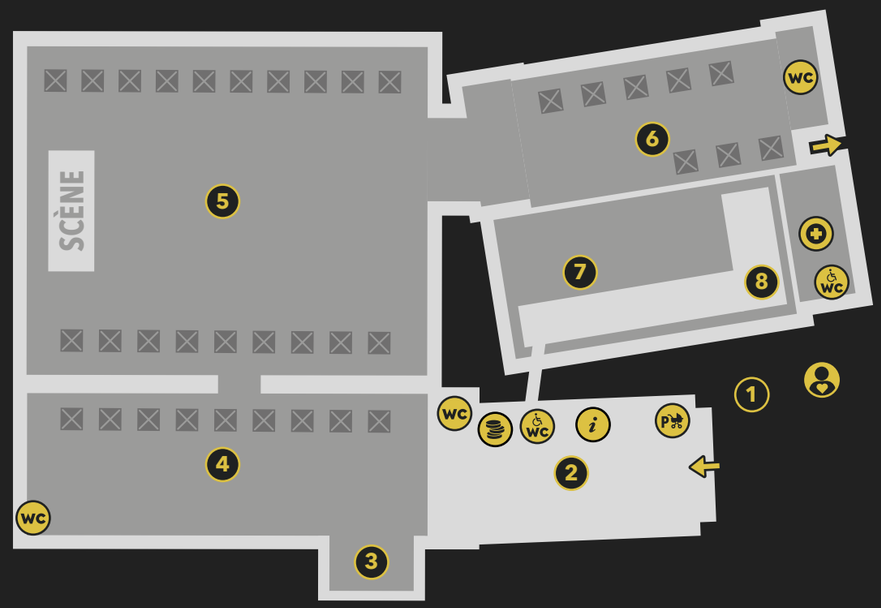
Laiterie d'Orsières
Alpage de Savolaire
Alpages de Mondralèche & Er de Lens
Ferme des Lisats
Alpage de Chaupalin
Alpage de Pointet
Alpage de Tovassière
Laiterie de Savièse & Alpage Tsanfleuron
La ferme à Gaby
Alpage de la Pierre
Alpage l'Au de Morge
Alpage du Pont

PROGRAMME

Infos & billetterie

NEW

- Le coup de cœur des enfants (jury enfants)
- Grand écran (compétitions en live)
- Site d'événement plus grand et entièrement couvert
- Compteur à raclettes géant
- Deux nouvelles catégories pour les compétitions : raclette au lait de chèvre et au lait de brebis
- 13 pays représentés et plus de 150 fromages en compétition
- De nouvelles animations



1. Billetterie
2. Espace enfants & animations
3. VIP
4. Vallée de la raclette
5. Village de la raclette
6. Place de l'affinage
7. Salle des compétitions
8. Espace ateliers & contes (1er étage)

Samaritains

Cashless (recharge d'argent sur les bracelets)

Bureau des accréditations

Parking pour poussettes

Vendredi 24 octobre

18h30 : Ouverture des portes

18h30 · 19h00 · 19h30 · 20h00 · 20h30 · 21h00 · 21h30 · 22h00 · 22h30 · 23h00 · 23h30 · 00h00 · 00h30 · 01h00

- 5 — ← Allocutions d'ouverture
- 4 5 6 — Restauration, stands raclettes, boutiques, musique
- 5 — **Léna Florey** (voix & guitare) | **Openstageband** (variété pop-rock) | **DJ Toy**
- 2 — Animations pour enfants

Samedi 25 octobre

09h30 : Ouverture des portes

10h00 · 10h30 · 11h00 · 11h30 · 12h00 · 12h30 · 13h00 · 13h30 · 14h00 · 14h30 · 15h00 · 15h30 · 16h00 · 16h30 · 17h00 · 17h30 · 18h00 · 18h30 · 19h00 · 19h30 · 20h00 · 20h30 · 21h00 · 21h30 · 22h00 · 22h30 · 23h00 · 23h30 · 00h00 · 00h30 · 01h00

- ← Lancement des compétitions
- 7 — Compétitions des Championnats du Monde de la Raclette
- 4 5 6 — Restauration, stands raclettes, boutiques, fanfares de rue
- 2 — Animations, jeux et concours
- 5 — **Wave10** (disco, dance et rock des années 70 à aujourd'hui) | **DJ Linda Rao**
- 2 — Démonstration de la fabrication de fromage | Démonstration de la fabrication de fromage
- 8 — L'Art de racler* | L'Art de racler* | L'Art de racler* | L'Art de racler* | L'Art de racler*
- 8 — Contes & Légendes* | Contes & Légendes de la Vallée*

Dimanche 26 octobre

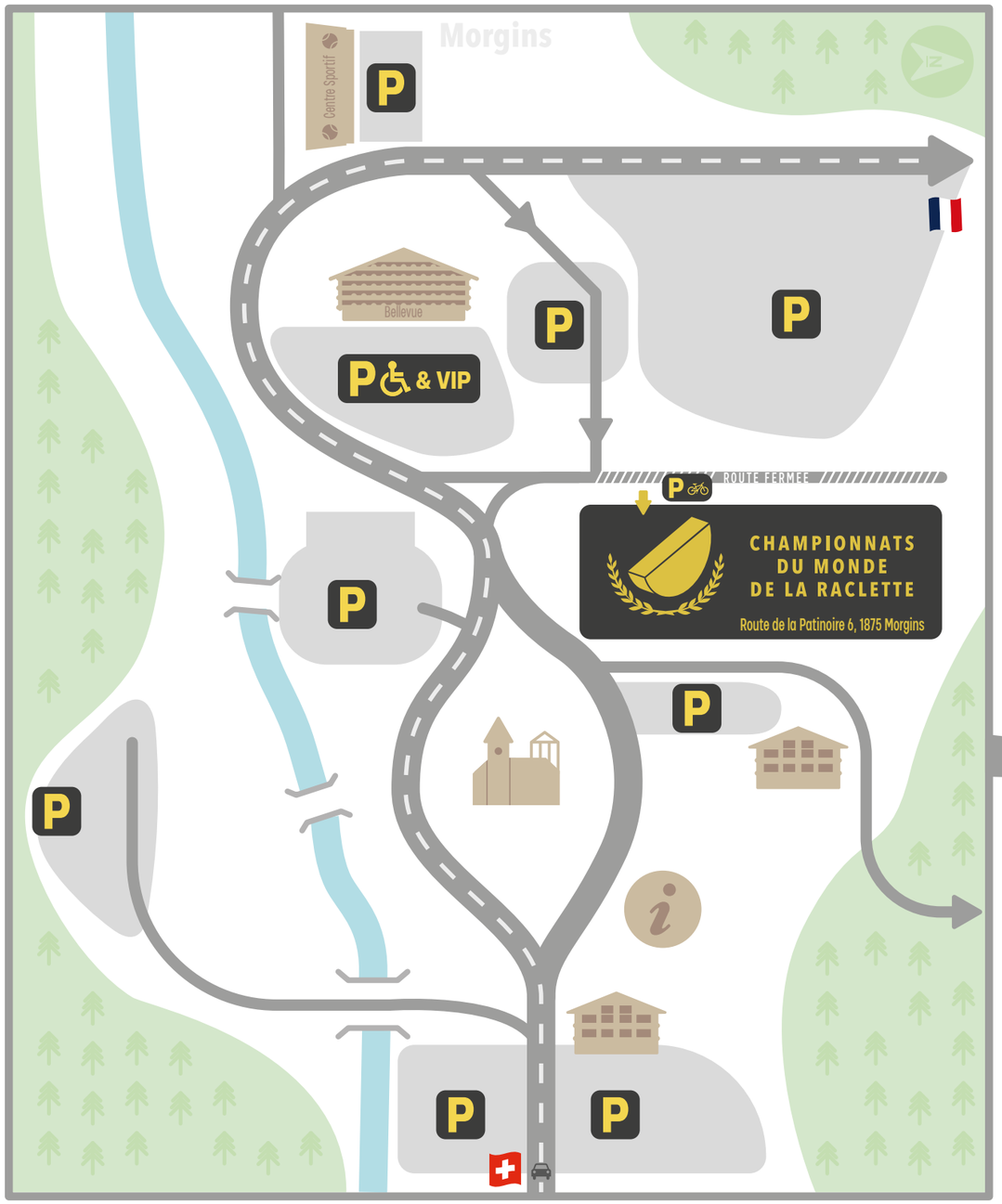
09h30 : Ouverture des portes

10h00 · 10h30 · 11h00 · 11h30 · 12h00 · 12h30 · 13h00 · 13h30 · 14h00 · 14h30 · 15h00 · 15h30 · 16h00 · 16h30 · 17h00 · 17h30 · 18h00 · 18h30 · 19h00 · 19h30 · 20h00

- 4 5 6 — Restauration, stands raclettse, boutiques, animations musicales et folkloriques (musique champêtre, sonneurs de cloche, lanceur de drapeau et cor des Alpes)
- 2 — Animations, jeux et concours
- 8 — L'Art de racler* | L'Art de racler* | L'Art de racler*
- 8 — Contes & Légendes* | Contes & Légendes de la Vallée*
- 2 — Démonstration de la fabrication de fromage | Démonstration de la fabrication de fromage
- 7 — Remise des prix

*Ateliers & contes

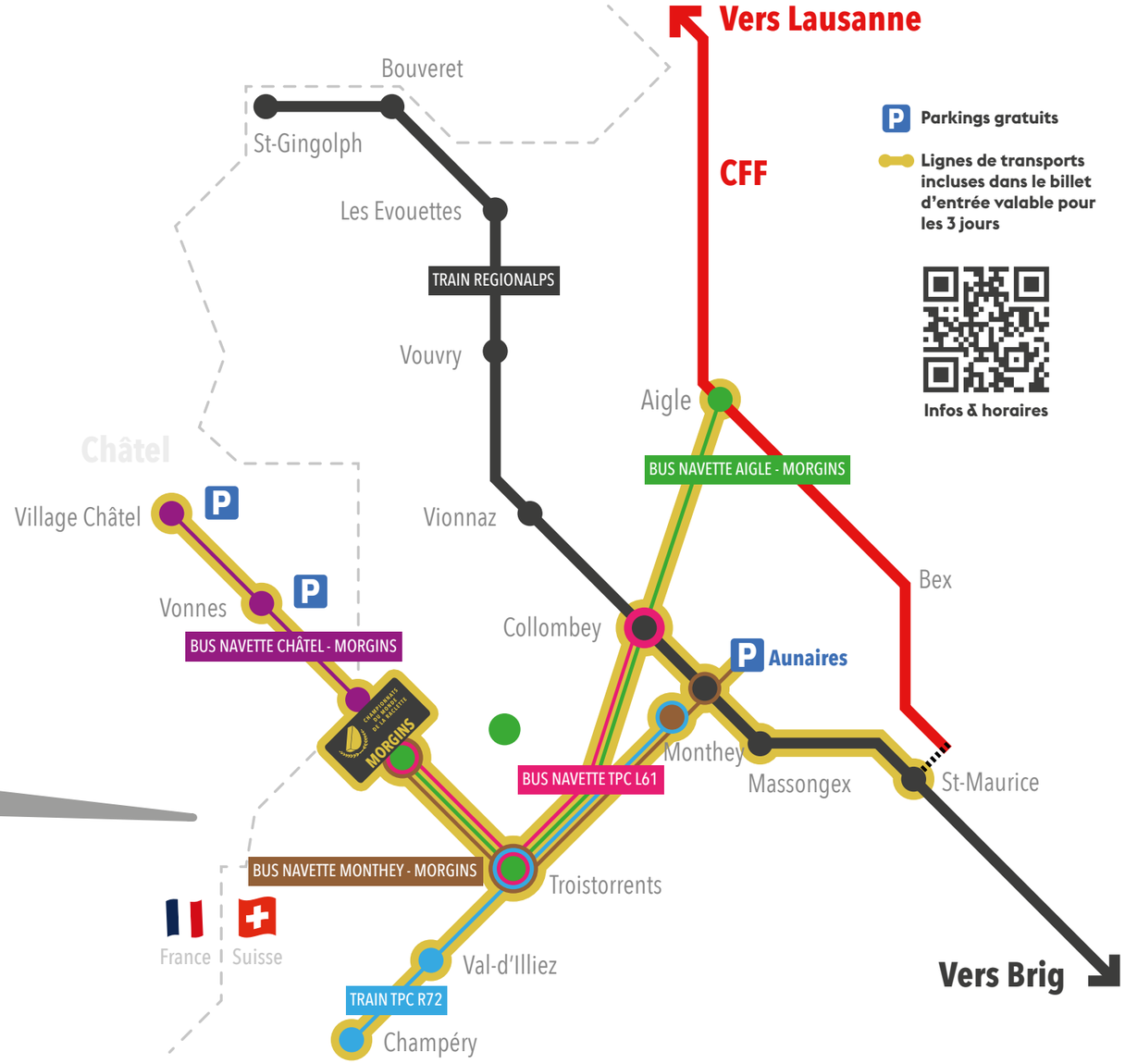
Contes & légendes de la Vallée	L'Art de racler avec Raclette On Tour	
Samedi & dimanche	**Samedi**	**Dimanche**
10h30-11h00 11h15-11h45 14h00-14h30 14h45-15h15 16h00-16h30	10h00-11h30 11h45-13h15 14h15-15h45 16h00-17h30 17h45-19h15	10h00-11h30 11h45-13h15 15h30-17h00
› Gratuit (dès 4 ans) › Places limitées	› Tarif unique : CHF 15.- › Billetterie en ligne › Places limitées	



Parkings (payants CHF 5.-)

MERCI À NOTRE PARTENAIRE

tpc
Votre partenaire mobilité



Bus navettes TPC organisés spécialement pour l'événement

BUS NAVETTE AIGLE - MORGINS — Aigle (gare) – Collombey (gare CFF) – Troistorrents (gare) – Morgins

Correspondances assurées :
- À Aigle, avec les trains CFF IR et régionaux en direction de Lausanne/Brig
- À Collombey (gare CFF), avec les trains régionaux de RegionAlps en direction de St-Gingolph et St-Maurice

BUS NAVETTE MONTHEY - MORGINS — Monthey (parking des Aunaires) – Monthey (gare CFF) – Monthey-ville (gare AOMC) – Troistorrents (parking de la Tine) – Troistorrents (gare) – Morgins

- À Monthey (gare CFF), correspondances avec les trains régionaux de RegionAlps en direction de St-Gingolph et St-Maurice

BUS NAVETTE CHÂTEL - MORGINS — Châtel village – Lac de Vonnes – Morgins

Bus et trains de ligne TPC & RegionAlps classiques

BUS NAVETTE TPC L61 — Collombey – Morgins

- À Collombey (gare CFF), correspondances avec les trains régionaux de RegionAlps en direction de St-Gingolph et St-Maurice / Brig ainsi que les trains AOMC de/vers Aigle

TRAIN REGIONALPS — Train RegionAlps entre St-Gingolph et St-Maurice

TRAIN TPC R72 — Champéry – Val-d'Illiez – Troistorrents – Monthey Ville (gare AOMC)

Muller
Le constructeur du modulaire

Fabrication Location Vente

CANTINES & TENTES

L'entreprise propose diverses sortes de tentes en structure aluminium.

PAVILLONS & CONTAINERS

L'entreprise tient à votre disposition un large choix de pavillons.

TRIBUNES

Différents types de tribunes, avec assise sur chaises, banquettes etc.

André Müller SA

Route de Romanoche 51
1696 Vuisternens en Ogoz

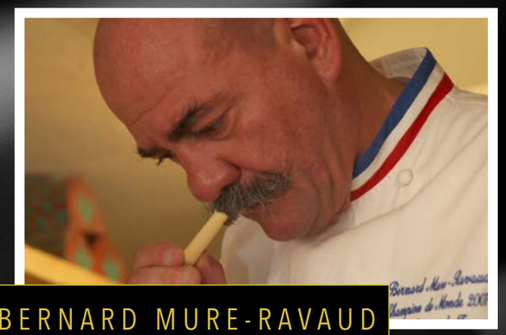
Tél +41 26 411 21 61
info@muller-amv.ch

muller-amv.ch

JURY DE LA PHASE FINALE

LAETITA GABORIT

Depuis sa plus tendre enfance, Laetitia Gaborit montre une grande fascination pour le fromage et les produits de qualité. Après avoir réalisé différentes expériences professionnelles dans le domaine, elle décide de se lancer le défi d'obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France Fromager. Grâce à son savoir-faire et son dynamisme, elle décroche ce titre avec succès en 2007 en devenant de surcroît la plus jeune femme à avoir obtenu cette distinction.



BERNARD MURE-RAVAUD

Derrière les moustaches les plus célèbres de la planète fromage se cache un homme passionné par son travail. Bernard Mure-Ravaud découvre dans sa jeunesse le métier de fromager, vocation qu'il décidera de ne plus quitter. Rien ne le destinait à la grande carrière de maître fromager que la France entière lui connaît aujourd'hui. En 2007, Bernard Mure-Ravaud reçoit deux titres majeurs : celui de Champion du Monde des fromagers et surtout, la distinction officielle de Meilleur Ouvrier de France, titres qui marquent une étape cruciale dans sa carrière.

★★★★★

OFFRE DÉBUT DE SAISON*

VOTRE MATÉRIEL EST-IL PRÊT POUR LA SAISON D'HIVER ?

50% DE RABAIS SERVICE SKI/SNOWBOARD

PETIT SERVICE CHF 25.–
AU LIEU DE CHF 49.–

GRAND SERVICE CHF 35.–
AU LIEU DE CHF 69.–

SNOWLINE

NOUVEAU MAGASIN
ROUTE DE BAS-VIÈZE 4
1875 MORGINS
SUISSE

* AMENEZ VOTRE MATÉRIEL ET CELUI DE VOS AMIS
JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE 2025

SNOWLINE
2 MAGASINS À VOTRE SERVICE
Route France 22 + Route de Bas-Vièze 4 / 1875 Morgins
info@snowline.ch / www.snowline.ch / +41 24 477 29 06

JURY DE LA PHASE FINALE

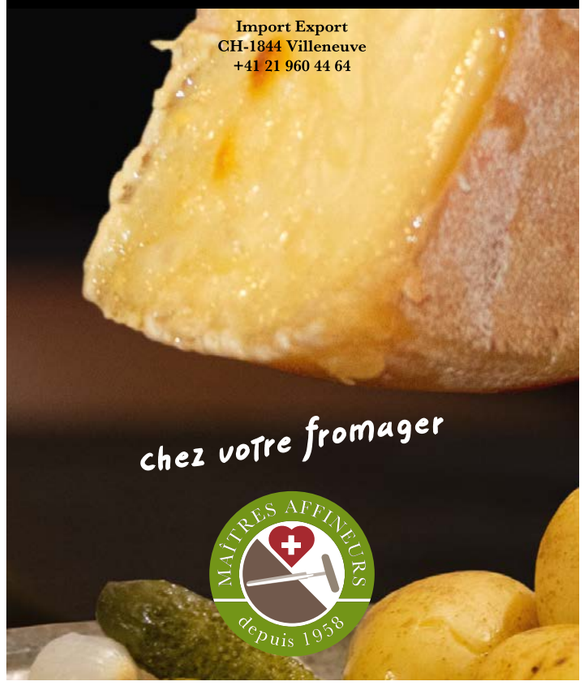
ALEKSANDR KRUPETSKOV

Aleksandr Krupetskov a organisé plus de 500 dégustations de fromages et approfondi ses connaissances grâce à des formations internationales, notamment à la British Cheese Academy (niveaux 1 et 2) et à l'Enotria Wine School. Depuis 2019, il est membre permanent du jury des World Cheese Awards et du Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy. En 2024, il a été nommé membre honoraire du Guilde Internationale des Fromages et a lancé son propre projet « Käseabhängig » (Accro au fromage). Pour lui, le fromage est bien plus qu'un simple produit : c'est une culture, une émotion, un savoir-faire et une passion qu'il souhaite transmettre à l'échelle internationale.

PHILIPPE MOREAU

Depuis son enfance, Philippe Moreau est en immersion avec des produits culinaires de grande qualité, au contact de grands restaurants, et particulièrement dans le milieu du fromage. En 2003, il réalise son rêve en reprenant la petite fromagerie de son quartier à Liège, abandonnant son poste de chef de chantier en génie civil. Depuis maintenant une vingtaine d'années, le milieu du fromage lui permet de vivre son idéal à travers les voyages, les rencontres et les découvertes. En 2010, il acquiert le titre de Vice Premier Fromager de Belgique et suit plusieurs formations proposées par des fromagers français.

HUGUENIN FROMAGES
MAÎTRES AFFINEURS DEPUIS 1958



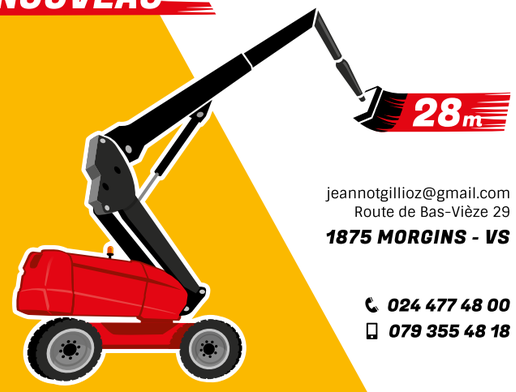
COMMERCES VALAISANS DE PROXIMITÉ

Edelweiss market
13 Pam

Peinture - Sablage - Traitement du bois
Rénovation intérieure et extérieure

GILLIOZ JEANNOT SÀRL
PEINTURE - RÉNOVATION - MORGINS
gilliozpeinture.ch

NOUVEAU



jeannotgillioz@gmail.com
Route de Bas-Vièze 29
1875 MORGINS - VS

024 477 48 00
079 355 48 18

LOCATION DE NACELLE

SPORT

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

JURY DE LA PHASE FINALE

FRANÇOIS RAEMY

François Raemy est un fromager du monde ! Après 23 ans à la tête de la fromagerie de Gumefens dans le canton de Fribourg, il décide de parcourir cette Terre qu'il chérit. Tout d'abord, il part comme berger-fromager dans les Hautes Pyrénées, le Pays Basque et la Corse. Puis il décide de s'envoler vers la Nouvelle Zélande, l'Australie et la Tasmanie. Vient ensuite la Mongolie et son désert de Gobi avec ses laits de yacks, brebis, chèvres, rênes, juments et chamelles. Il fera enfin un rapide passage par le triangle Laos-Birmanie-Thaïlande à plus de 2500 m d'altitude avec du lait de vache.

ROGER DUBOSSON

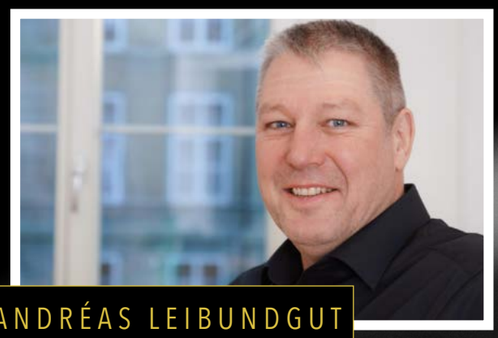
Roger Dubosson est né dans la Vallée d'Illiez, plus précisément à Troistorrents où il y a grandi avec ses frères et sœurs. Par la suite, il décide de partir à Fribourg pour apprendre le métier de fromager, domaine qu'il ne quittera plus en gérant pendant 36 ans la laiterie de Verbier. Un maître fromager qui aime transmettre son savoir-faire et ses traditions.

PRIMUS

Die Nr.1 für Brandschutz
Le nr.1 de la protection incendie
Il nr.1 della protezione antincendio

Géomètres & Mensuration
GEODESIS
GRB | GEOSAT | INGEO | CARTOVISION | GDCGEO
MONTHEY | SION | NENDAZ | VAL DE BAGNES

JURY DE LA PHASE FINALE



ANDRÉAS LEIBUNDGUT

Maître fromager avec diplôme fédéral, Andréas a fabriqué plusieurs spécialités fromagères suisses dans différentes fromageries. Il a également été fromager indépendant dans une petite fromagerie villageoise dans la Broye fribourgeoise. Actuellement, l'une de ses activités principales est la direction de l'organisation des Swiss Cheese Awards, le concours national des fromages suisses qui se déroule tous les deux ans.

JOHN HALDEMANN

Fidèle à sa passion, John Haldemann est un fervent défenseur de la technologie fromagère. Il s'intéresse aussi intensément aux cultures régionales, aux traditions, aux accents et aux spécialités de toutes les régions suisses, qu'il valorise avec enthousiasme. Membre du panel sensoriel d'Agroscope à Liebefeld, spécialisé dans l'évaluation des produits laitiers, il met son expertise au service des jurys professionnels. Il a ainsi été juré aux Swiss Cheese Awards à six reprises entre 2012 et 2024, ainsi qu'aux Championnats du Monde de la Raclette en 2023. Il donnera un cours aux jurys avant la compétition.

Cuénod
Payot
Chablais

Cuénod & Payot Chablais SA

Bâtiment - Génie Civil - Transformation

Contactez-nous

Nos services :

- Construction de villas - chalets
- Construction d'immeubles
- Aménagements extérieurs
- Démolitions, transformations, rénovations et terrasssements
- Routes, fouilles et canalisations
- Ouvrages d'art

Cuenod & Payot Chablais SA
Rue de la Gare 6A - 1860 Aigle
024 463 02 02

www.cuenod-payot.ch/fr

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

JURY DE LA PHASE FINALE

EDDY BAILLIFARD

Eddy Baillifard nourrit dès son plus jeune âge un réel engouement pour le bétail et le fromage. Il décide d'en faire son métier en devenant fromager et en ouvrant un restaurant dans le Val de Bagnes. En 2015, Eddy devient l'ambassadeur de la Raclette du Valais AOP. Il est également à l'origine du « Roboclette », le fruit d'une collaboration entre les chercheurs de l'Idiap de Martigny et l'entrepreneur Nicolas Fontaine. Ce robot reproduit la gestuelle et le coup de main de son co-créateur, Eddy Baillifard.

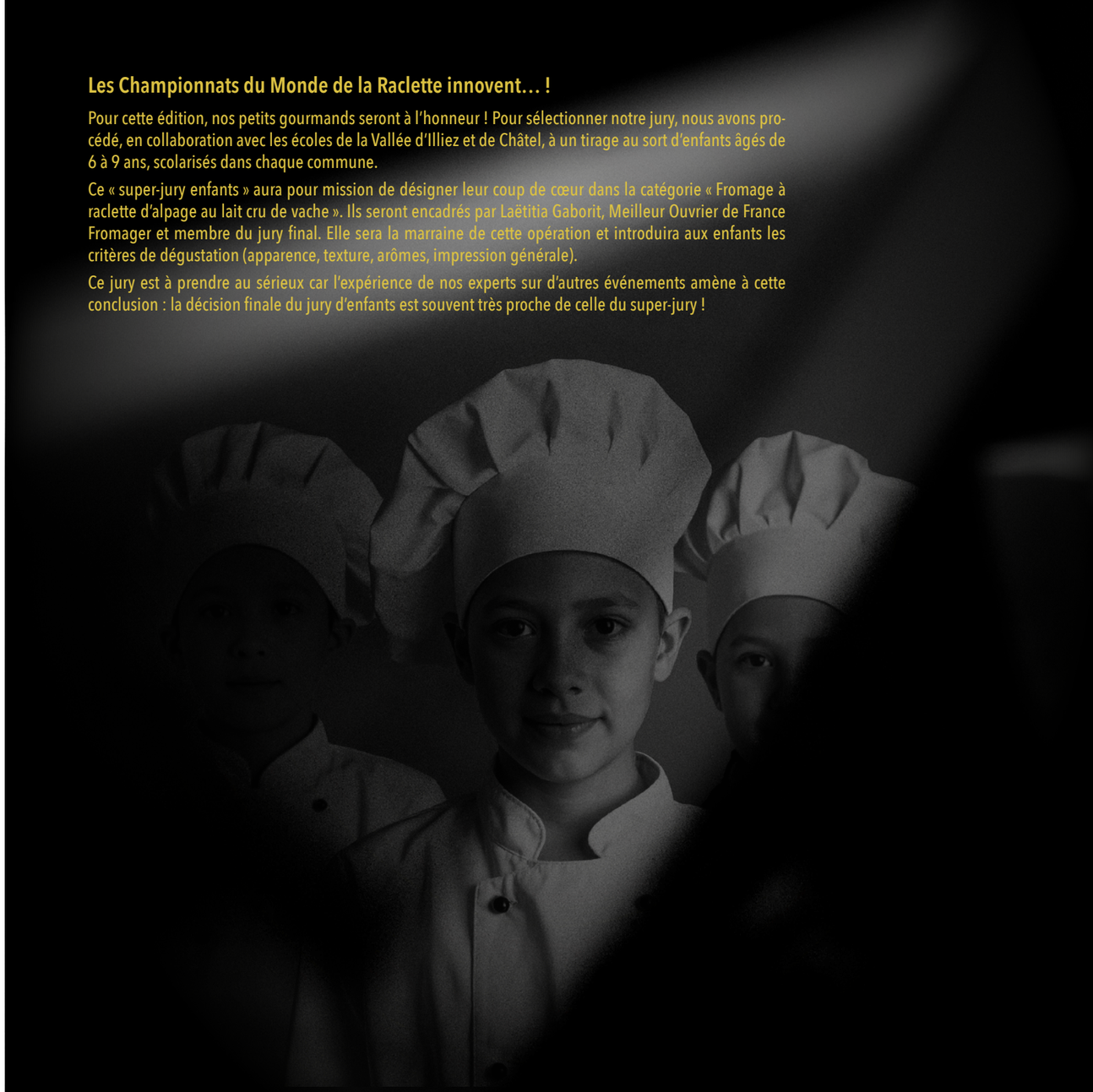
LE COUP DE CŒUR DES ENFANTS

Les Championnats du Monde de la Raclette innovent… !

Pour cette édition, nos petits gourmands seront à l'honneur ! Pour sélectionner notre jury, nous avons procédé, en collaboration avec les écoles de la Vallée d'Illiez et de Châtel, à un tirage au sort d'enfants âgés de 6 à 9 ans, scolarisés dans chaque commune.

Ce « super-jury enfants » aura pour mission de désigner leur coup de cœur dans la catégorie « Fromage à raclette d'alpage au lait cru de vache ». Ils seront encadrés par Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager et membre du jury final. Elle sera la marraine de cette opération et introduira aux enfants les critères de dégustation (apparence, texture, arômes, impression générale).

Ce jury est à prendre au sérieux car l'expérience de nos experts sur d'autres événements amène à cette conclusion : la décision finale du jury d'enfants est souvent très proche de celle du super-jury !



GRAU 100 ans
ELECTRICITE

Installations électriques
Electroménager
Service après-vente
Photovoltaïque
Bornes de recharge
Domotique
Télématique
Téléphonie mobile

INSTALLATIONS
PHOTOVOLTAIQUES

Autonomie énergétique

Différents systèmes de pose en fonction de votre toiture

Optimisation en fonction de votre consommation

Système de stockage de l'énergie

Avantages fiscaux

**Grau Electricité SA, Avenue de l'Industrie 8,
1870 Monthey**

+41 24 471 80 80 | info@grau-electricite.ch

www.grau-electricite.ch
www.grau-electromenager.ch

Succursales à Aigle, Morgins et Villars

UN ÉVENEMENT DURABLE

En s'appuyant sur l'Agenda 2030 du Canton du Valais, le Comité d'organisation des Championnats du Monde de la Raclette, accompagné par nos partenaires experts en développement durable et en innovation, s'engage à prendre des mesures permettant de proposer un événement durable et responsable.

Ces mesures viennent renforcer les engagements concrets pris depuis de nombreuses années au sein de la destination touristique, comme l'accès facilité pour les utilisateurs des transports publics, la valorisation des jeunes talents régionaux, ou encore la gestion de la consommation de l'eau, de l'énergie, des déchets, de la biodiversité, de l'engagement social, et enfin du développement économique local.

ECOLE SUISSE DE SKI
MORGINS

Metal Assistance SA
1844 Villeneuve

Portes de garage
Entretien - Dépannage - Fourniture et Pose

Abri Protection Civile
Equipement - Mise en conformité

Boites aux lettres

Boite aux lettres BL You
votre boite personnalisée

Tél + 41 21 960 42 30
email info@metalassistance.com
www.metalassistance.com

KOLLY

NOUVEAU DANS LE CHABLAIS
Centre de service et vente TGE
MAN chez Kolly Aigle SA

MAN

Kolly Aigle SA, Ch. de la Biole 12, 1860 Aigle
024 424 33 00 • info@kolly.com • www.kolly.com

KOLLY

Confort et élégance
Gamme Scania

SCANIA

Kolly Aigle SA, Ch. de la Biole 12, 1860 Aigle
024 424 33 00 • info@kolly.com • www.kolly.com

Hydrau-Trucks Sàrl, Rte des Carolins 14, 1950 Sion
027 203 09 66 • atelier@hydrautrucks.ch • www.hydrau-trucks.com

CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE

BOUTIQUE

Durant l'événement, la boutique des Championnats du Monde de la Raclette sera présente pour vous équiper aux couleurs de notre événement.

Alors tu veux la jouer quel style … ? Claquettes, lunettes, bobs et chaussettes à la JUL, casquettes Trucker en mode « t'as où les vaches ? » , ou encore racleur professionnel avec tablier et couteau haut de gamme ? Bref, si tu veux avoir du style, viens nous rendre visite à la boutique des Championnats du Monde de la Raclette !

ÉDITION 2023

SAVEURS DENTS DU MIDI

La marque « Saveurs Dents du Midi » prend corps dans la Vallée d'Illiez. Cette région rocheuse se caractérise par la diversité de sa flore, de laquelle découle une gamme de produits artisanaux d'une qualité exceptionnelle.

Des artisans de caractère, authentiques mais résolument modernes, s'inspirent des traditions ancestrales d'une vallée latérale du Chablais valaisan, la Région Dents du Midi, afin d'y élaborer des produits uniques. Les produits conçus par ces artisans des prairies dévoilent une force marquée par les ressources naturelles disponibles dans la région. Leur fromage à raclette d'alpage, produit phare de la gamme Saveurs Dents du Midi, se distingue par ses notes florales si particulières.

La marque garantit :

- Des matières premières de qualité issues des fermes et alpages du Val d'Illiez
- Une production fermière et artisanale effectuée par les agriculteurs du Val d'Illiez
- Un revenu équitable pour les producteurs
- Le respect de l'environnement et du bien-être des animaux

Scenemobile SA

Quand la maîtrise technique sublime vos événements

Vous organisez un festival, un concert, une conférence ou un événement d'entreprise? Ne laissez rien au hasard. Scenemobile SA met tout son savoir-faire technique au service de vos projets, pour faire de chaque événement une réussite inoubliable.

Grâce à une équipe passionnée et expérimentée, nous vous accompagnons à chaque étape de la réalisation technique :

- **Sonorisation**
- **Vidéo**
- **Eclairage**
- **Structure scénique**

tout est pensé pour répondre à vos besoins, avec rigueur, créativité et réactivité.

Qu'il s'agisse d'un événement intimiste ou d'un rassemblement d'envergure, nous nous adaptons à vos ambitions et à vos contraintes pour vous proposer des solutions sur-mesure et innovantes.

Une solution pratique et efficace : nos scènes mobiles

Nous proposons également un service de location de scènes mobiles, idéales pour vos événements en extérieur. Rapides à installer, faciles à transporter et totalement sécurisées, nos scènes sont pensées pour allier praticité et performance. Que ce soit pour un concert en plein air, une prise de parole ou une animation locale, nos structures mobiles s'adaptent à tous les formats et vous font gagner un temps précieux tout en assurant un rendu professionnel.

Notre promesse : transformer vos idées en réalité, avec professionnalisme et exigence.

Contacts :
Informations sur nos scènes & prestations : info@scenemobile.ch
Informations sur notre parc matériel disponible à la location : location@scenemobile.ch

SceneMobile SA
FRIBOURG
Route du Paqui 2
1720 Corminboeuf

SCAN ME

SceneMobile SA
VALAIS
Chemin du midi 24
1875 Morgins

LES ÉTAPES DE LA FABRICATION

DES FROMAGES DU VAL D'ILLIEZ

1. La traite

Le lait provient exclusivement des vaches qui passent l'hiver dans la vallée et l'été dans les alpages. La marque Saveurs Dents du Midi en est garante. Toute l'année, la traite a lieu deux fois par jour, tôt le matin et le soir.

2. Le caillage & le décaillage

Tout de suite après la traite, le lait cru et entier est versé dans une cuve en cuivre. Le fromager ajoute la présure dans un lait à 32°C. À l'aide d'un tranche-caillé, il découpe le caillé en petits grains pour éliminer une grande quantité de petit lait.

3. Le chauffage, le brassage & la sortie du caillé

Tout en étant constamment brassé, le caillé est chauffé jusqu'à 38-42°C. Quand le fromager estime que le grain est sec, il le sort de la cuve à l'aide d'une toile de lin ou de chanvre.

4. L'égouttage & le pressage

Le caillé est pré-pressé dans un bac. Puis le fromager le découpe et place les morceaux dans des moules qui donneront la forme aux fromages. Les meules sont retournées régulièrement durant le pressage.

5. L'identification des fromages

Lors du dernier retournage, chaque fromage est identifié par une petite marque de caséine apposée au milieu de la meule. La marque au talon est réservée aux fromages qui répondent aux critères de l'AOP Raclette du Valais.

6. Le salage

Pour saler les fromages, le fromager plonge les meules dans un bain de saumure durant quelques heures. À leur sortie du bain, les fromages blancs sont prêts à rejoindre la cave, sur des planches d'épicéa. Le travail d'affinage commence.

Ménage à 3 entre Bière,
Vin et Restauration

le
Di.Vins
restaurant - bar à vin

www.divins.ch

Route de la Patinoire 17
1875 Morgins
024/477 33 03

Meat'hic
GRILL

Le Steakhouse de Morgins

www.meathicgrill.ch
Route de France 22
1875 Morgins
024/477 10 33

PASTILLE RACLETTE

Lancement d'un nouveau concept pour la valorisation des fromages à raclette de la Vallée d'Illiez

Dans le prolongement des initiatives nées lors de la première édition des Championnats du Monde de la Raclette, un nouveau dispositif innovant voit le jour pour mettre en lumière les fromages à raclette d'alpage de la Vallée d'Illiez. Fruit d'une collaboration entre l'Association des Championnats du Monde de la Raclette, la Société Agricole de la Vallée d'Illiez et Région Dents du Midi, ce concept vise à mieux faire connaître la richesse et la diversité des produits locaux.

Après une période d'au moins trois mois de maturation, chaque fromage est évalué par un panel d'experts en dégustation selon des critères sensoriels précis. L'intensité gustative du fromage est ensuite représentée visuellement sur une pastille graduée de 1 à 5, apposée directement sur les meules, demi-meules, quart de meules et barquettes.

Cette pastille comporte également un QR code permettant au consommateur d'accéder à une fiche descriptive du producteur, détaillant le lieu de production, les spécificités et la typicité du fromage dégusté.

Ce système d'identification vise à informer et guider le consommateur dans son choix, tout en valorisant le savoir-faire des producteurs locaux. Il apporte une véritable valeur ajoutée à l'expérience client, en renforçant le lien entre le produit, son terroir et ceux qui le fabriquent.

NETEC SA
Assainissement & Nettoyage
Incendie - Dégâts d'eau

NETEC SA
Matériel de Chantier

NETEC SA
Conciergerie professionnelle
Entretien extérieurs
Aménagement espaces verts

www.netecsa.ch - 0800 240 002 - info@netecsa.ch
Route du Grand-St-Bernard 21 - 1880 Bex

Votre épicerie fine & Tea-Room/Bar à vin à Champoussin

L'ANTRE D'EUX
CHAMPOUSSIN

Ouvert 7j./7

www.lantredeux.ch
024/477.62.13
lantredeuxchampoussin@gmail.com

HISTOIRE DE LA RACLETTE

La raclette valaisanne et sa légende

Selon la légende, Léon, un viticulteur valaisan, inventa la raclette. Par une froide journée, Léon chauffa un morceau de fromage sur son feu de bois et dégusta le fromage ainsi fondu. Le plat typiquement valaisan était né. Une spécialité qui, depuis, fait fureur bien au-delà des frontières helvétiques.

En 1574, le fromage fondu était déjà connu en Valais. Ce n'est toutefois qu'en 1874 qu'il reçut officiellement le nom de raclette, dérivé du verbe racler, car on racle la couche de fromage fondu qui se forme sur la tranche d'une meule placée devant le feu.

Des sources attestent l'existence du fromage valaisan au IVe siècle av. J.-C. déjà. À l'époque romaine, le fromage d'alpage était réputé. Du XIVe au XIXe siècle, cette denrée servait même souvent de monnaie, de rémunération ou de produit d'exportation.

Aujourd'hui, le Raclette du Valais AOP est encore fabriqué selon une recette ancestrale.

ORIGINE PROTÉGÉE

Appellation d'origine protégée

Les indications géographiques et les dénominations traditionnelles de produits agricoles dont la qualité et les propriétés principales découlent de leur lieu de fabrication peuvent être protégées par le registre des appellations d'origine. Ainsi, seuls les producteurs installés dans une région concrète et respectant scrupuleusement un cahier des charges détaillé peuvent utiliser une dénomination protégée.

Depuis le 15 octobre 2007, le nom « Raclette du Valais » est enregistré en tant qu'AOP (appellation d'origine protégée) en Suisse. Grâce à un accord entre l'Union européenne et la Suisse, l'AOP « Raclette du Valais » est aussi protégée dans l'UE.

REPORTAGE

Les inconditionnels de la raclette

D'un plat paysan né il y a 500 ans, la raclette est entrée dans le patrimoine suisse, connu dans le monde entier. C'est un art de vivre, façonné par la nature et les hommes. Pour certains, une semaine sans raclette, c'est une semaine perdue. À la ferme de Martin Michellod, chaque jour commence par la traite et le calme du matin. « C'est une ambiance que j'adore, c'est ma vie », a-t-il confié. Comme tous les jours, Martin livre son lait dès 6 heures à la laiterie-coopérative de Verbier. Dans les cuves de cette dernière, chauffées à 38 degrés, un emblème est né : la Raclette de Bagnes, qui bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ici, les meules sont retournées chaque semaine et sommeillent au moins trois mois avant de libérer tous les arômes de la montagne. Les Valaisans vous diront que leur caractère transpire dans ce fromage. Eddy Baillifard sait de quoi il parle. Le plus célèbre des fromagers suisses tient à montrer sa spécialité, le raclage. Crémeux et savoureux, ce fromage ne laisse personne indifférent.

LA RACLETTE POUR LES NULS

Fabrication du fromage

Les fromageries des villages valaisans fabriquent le Raclette du Valais AOP à partir de lait cru entièrement naturel dans la plus pure tradition valaisanne et selon une recette ancestrale. Au fil des étapes, le lait cru entièrement naturel se transforme en Raclette du Valais AOP.

1. Production de lait

L'excellent lait naturel employé pour fabriquer le Raclette du Valais AOP provient de vaches d'Hérens, Brunes, Simmental, Red Holstein et Tachetées noires.

La race d'Hérens, vive et combative, est aujourd'hui presque exclusivement élevée en Valais.

Ces vaches se nourrissent du foin et des herbages que produisent les prairies naturelles et les alpages. La richesse de la flore des pâturages montagneux et alpins du Valais fournit tous les ingrédients de base pour obtenir le meilleur lait. Nos vaches et nos étables font régulièrement l'objet de contrôles évaluant le bien-être animal, et la qualité de notre lait est constamment vérifiée.

2. Fabrication du fromage

Une ou deux fois par jour, les agriculteurs apportent à la fromagerie du village leur lait frais. Là, le maître-fromager en vérifie la qualité et le transforme en célèbre Raclette du Valais AOP, en alliant savoir-faire ancestral et moyens modernes. Ce fromage étant un produit purement naturel, il ne contient aucun agent conservateur.

La fabrication commence dans la cuve à fromage. Le fromager y chauffe doucement le lait tout en le remuant, puis ajoute de la présure et des ferments lactiques, qui font coaguler le lait. Il utilise un tranche-caillé pour découper la masse ainsi obtenue. Cette opération permet de séparer les fins grains de fromage, appelés le caillé, du petit-lait. Quand le caillé a atteint la consistance voulue, on verse la pâte dans les moules, que l'on retourne plusieurs fois pendant le pressage.

Lors de ce processus, le fromage perd du liquide. Chaque meule reçoit aussi un sceau de qualité, soit une gravure et un « passeport » (une marque en caséine). Cette dernière indique le numéro d'identification de la fromagerie, l'appellation d'origine et la date de production.

Sur le talon de chaque meule, dans la croûte du fromage, est inscrite l'indication d'origine, par exemple Bagnes, Gosmer, Wallis 65, etc. Ainsi, il est possible de vérifier en tout temps la provenance et la date de fabrication d'une meule de fromage.

Après le pressage, le fromage est plongé dans un bain de saumure. Cette étape extrait encore davantage d'eau des bords de la meule et forme la croûte.

Le goût ainsi que la période et les conditions de conservation du Raclette du Valais AOP dépendent donc non seulement de la qualité du lait, mais aussi des différentes étapes de fabrication et de leur durée.

3. Affinage

À l'issue du bain de saumure, l'affinage commence pour le Raclette du Valais AOP.

Afin de développer tout leur goût, à la fois frais et corsé, les fromages séjournent au moins trois mois en cave. Pendant ce temps, les maîtres-fromagers prennent grand soin des meules et les retournent régulièrement. Grâce à la richesse et à la diversité de la flore des montagnes et alpages valaisans, chaque meule révèle une palette d'arômes unique à la fin du processus. La dégustation du Raclette du Valais AOP revêt ainsi une expérience toute particulière.

4. Contrôle de la qualité

Régulièrement, une commission d'experts vérifie soigneusement la qualité des meules.

Elle en examine l'apparence, la pâte, l'ouverture, le goût et l'aptitude à la fonte. Seuls les fromages de la meilleure qualité reçoivent la dénomination « Raclette du Valais AOP ».

Merci à l'auteur, RACLETTE DU VALAIS AOP

ZOO
des marécottes
BOUTIQUE HÔTEL

Ouvert
tous les jours
027 761 15 62

ZOO - PISCINE - HÔTEL - RESTAURANTS - BOULANGERIES

www.zoo-alpin.ch

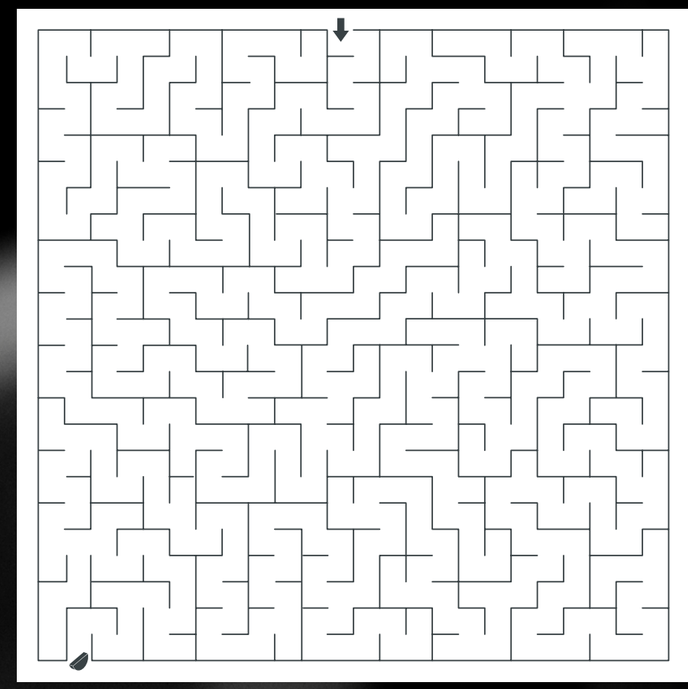
VALLÉE DU TRIENT
espace mont-blanc

FAMILLE PIASENTA
SALVAN - LES MARÉCOTTES - MARTIGNY - FULLY

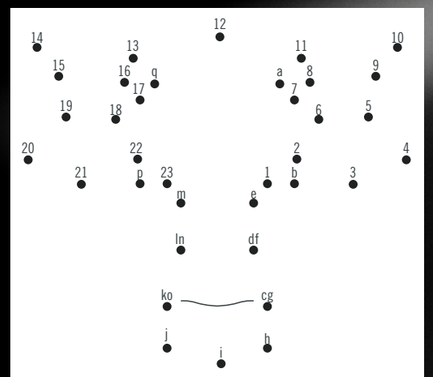
SUIVEZ-NOUS !

JEUX ENFANTS

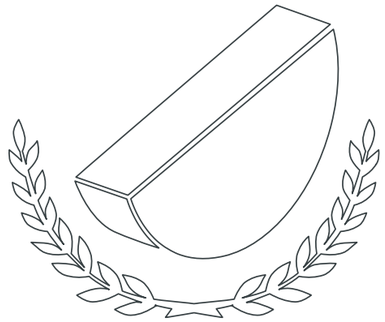
Notre ambassadeur Eddy Baillifard a malheureusement égaré sa demi-meule à raclette, et comme il le dit lui-même, « une journée sans raclette est une journée perdue ». Viens-lui en aide !



Relie les points !



Colorie notre logo !



CHAMPIONNATS
DU MONDE
DE LA RACLETTE

REMERCIEMENTS

Dans un sentiment de gratitude, le Comité d'organisation des Championnats du Monde de la Raclette remercie chaleureusement toutes les personnes qui oeuvrent à la réussite de cette 2e édition. Notre reconnaissance va :

› Aux Bénévoles
› À Région Dents du Midi SA
› Aux trois Communes de la Vallée d'Illiez (Champéry, Val-d'Illiez et Troistorrents)
› À la Commune de Châtel
› Aux institutions cantonales valaisannes
› À l'Association des Championnats du Monde de la Raclette
› Aux participants (fromageries, crèmeries, alpages, producteurs...) des Championnats du Monde de la Raclette
› Aux membres du jury (amateurs, professionnels, gastronomes, enfants, …)
› Aux ambassadeurs
› Aux participants du village de la raclette
› Aux sponsors et partenaires
› Aux annonceurs et donateurs
› Aux commerçants
› À la Société de Développement de Troistorrents-Morgins
› À la Police Intercommunale des Dents du Midi
› **Et enfin à vous tous, visiteurs qui ferez vivre cet événement !**

MEA CULPA

L'erreur est humaine et nous n'avons pas la prétention d'en être l'exception…
D'avance, nous vous prions de nous excuser si :

› Nous vous avons oublié dans la liste des remerciements
› Nous avons commis une erreur orthographique
› Tout n'était pas à la hauteur de vos attentes.

i-watt
+41 27 552 02 00
contact@i-watt.ch

ENERGIE SOLAIRE.
RENOUVELABLE, RENTABLE, INÉPUISABLE
Tu veux en savoir plus ?
visite notre site web

ECOEUR
TERRASSEMENTS SA

Terrassements - Génie civil
1873 Val-d'Illiez
Troistorrents - Morgins
Natel: 079 347 30 03
www.ecoeur-terrassements.ch

RV
POWERED BY ACS

racletteworldchamps.com