

# Raclette AOC, légitime

**DOSSIER | Deux produits différents ne devraient pouvoir être vendus sous une même appellation.**

SERVICE CANTONAL DE L'AGRICULTURE

FREDÉRIC PITTELOUD, AVOCAT

Le dossier «Raclette AOC» fait régulièrement la une des médias et alimente parfois les discussions de comptoir. Mais chacun sait-il vraiment quel est le but de la démarche valaisanne et quels en sont les enjeux?

## LAIT CRU, LAIT PASTEURISÉ, DEUX MONDES

Aujourd'hui, deux produits différents sont vendus sous la même appellation: d'une part, le «Raclette du Valais», fromage traditionnel, de forme ronde, élaboré de manière artisanale à base de lait cru et entier dans de petites, voire très petites unités de production, soit quelque 10 laiteries villageoises et 130 alpages; d'autre part, le «Raclette» suisse ou étranger, fabriqué essentiellement de manière industrielle, à base de lait pasteurisé non entier, souvent de forme carrée. Le coût de fabrication du produit artisanal est élevé, celui du produit industriel inférieur, voire largement inférieur, en fonction de la région de provenance. Et il existe également une différence fondamentale dans le mode de consommation puisque selon une étude de marché effectuée par l'institut MIS Trend de Lausanne, le mode traditionnel d'élaboration de la raclette par l'utilisation de la demi-meule, par opposition au four à raclonnette, représente 55% en Valais, contre seulement 18% en Suisse romande et 6% dans le reste de la Suisse! Le Valaisan mange donc de la raclette et le Suisse de la raclonnette.

## CONSOMMATEUR TROMPÉ

Actuellement, le consommateur est trompé par l'emploi indistinct du terme «Raclette» pour désigner des produits totalement différents. Il l'est encore plus du fait de l'utilisation abusive de marques, termes ou images à forte connotation valaisanne. Sait-il par exemple que son «Combe 22», «Cely 22», «Bonvin», «St-Théodule», «St. Niklaus», «Mazot» ou «Racard» est tout sauf valaisan? Et comment s'en louerait-il lorsque sur l'étiquette figure en outre une channe valaisanne, une image du Servin, des étoiles rouges et blanches, une bouteille de fendant ou une vache de la race l'Hérens?



Château de Villa, temple de la raclette. LE NOUVELLISTE

## Etat de la procédure

C'est le 1er juillet 1997 que la Fédération laitière valaisanne (FLV) a déposé, auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), une demande d'enregistrement de «Raclette du Valais» au Registre fédéral des appellations d'origine contrôlée.

Par décision du 9 novembre 2001 et décision sur opposition du 3 novembre 2003, l'OFAG a admis la demande. Pas moins de 45 recours ont été adressés à la commission fédérale de recours du Département fédéral de l'économie (REKO), dont 34 ont été déclarés irrecevables. Par jugement du 14 novembre 2005, le Tribunal fédéral a rejeté les recours déposés par les cantons de Fribourg, des Grisons et de Berne ainsi que par l'association de la transformation laitière française contre les décisions d'irrecevabilité rendues par la REKO.

La tentative de médiation entreprise ayant échoué, 11 recours restent à traiter, dont ceux de Crema S.A., Emmi Käse AG et de l'association Raclette Suisse. Le 16 février dernier ont eu lieu les débats publics devant la REKO, au cours desquels les parties ont à nouveau pu faire valoir leurs arguments. Une décision est attendue d'ici à l'été 2006, contre laquelle un recours auprès du Tribunal fédéral est d'ores et déjà annoncé.