# **10 MARTIGNY RÉGION**

**OVRONNAZ** Les organisateurs de Fromage & Cime veulent récompenser le meilleur raclette d'alpage valaisan.

# Une vitrine digne de son statut

**CHARLES MÉROZ** 

A l'instar des vins du Valais, les fromages à raclette vont bientôt avoir leur concours. L'idée, originale et inédite, a été lancée par les organisateurs de Fromage & Cime à l'occasion de la 10e édition prévue le dimanche 14 septembre prochain à Ovronnaz. «Le but de cette initiative est de mettre à l'honneur les fromages d'alpage valaisans qui, au bénéfice d'un herbage exceptionnel, sont d'une très grande finesse gustative. Pour l'heure, une dizaine de fromagers nous ont déjà fait parvenir leurs inscriptions», souligne Fabien Produit, directeur de l'office du tourisme de la station des hauts de la commune de Leytron.

#### A base de lait cru

Les producteurs de fromages à raclette AOP n'ont pas l'apanage de Fromage & Cime. «La contrainte principale est que le fromage à raclette doit être fabriqué à partir de lait cru d'alpage exclusivement. Seuls les alpages situés en Valais peuvent y participer. Chaque année, nous accueillons une vingtaine de fromagers qui présentent leurs produits à base de lait de vaches, de chèvres ou de brebis. Ils viennent de l'ensemble du Valais romand, de Saint-Gingolph au fond du val d'Hérens», rappelle Claude Luisier. Pour l'expert-affineur qui sert de référence aux organisateurs de la manifestation, la mise sur pied d'un tel concours revêt une dimension particulière, en ce sens que «nos fromages à raclette



Alexandre Crettenand, municipal du tourisme à Leytron, Claude Luisier, l'expert-affineur de la manifestation, et Fabien Produit, directeur de l'office du tourisme d'Ovronnaz (de g. à dr.), sont déjà prêts à déguster les meilleurs fromages à raclette d'alpage. LE NOUVELLISTE

d'alpage sont de véritables produits de luxe vendus au prix de produits de grande consommation. A travers ce concours annuel, nous comptons participer à la mise en vitrine de ces produits exceptionnels et des artisans qui les réalisent. Cela permettra peutêtre de vendre nos fromages au plus juste prix.»

## Un jury de professionnels

Concrètement, les fromages seront examinés par un jury composé de professionnels et d'amateurs éclairés qui procéderont à une dégustation à l'aveugle le mardi 9 septembre 2014. Le gagnant sera connu le dimanche 14 septembre lors de Fromage & Cime. «Le vainqueur

bénéficiera de retombées directes et d'un soutien marketing de notre part à travers la pose d'un visuel sur son stand. Notre manifestation attire entre 2000 et 2500 personnes qui auront ainsi l'assurance d'avoir accès à ce qui se fait de mieux ce jour-là», souligne Fabien Produit. Le concours est appelé à durer. «Notre intention est

en effet de le rendre pérenne», confirme le directeur de l'OT.

Etroitement associée à l'événement, la commune de Leytron entend s'impliquer encore davantage dans ce type de manifestations. «Notre volonté est de mettre des moyens supplémentaires à disposition pour assurer le succès d'un rendez-vous d'impor-



**EDDY BAILLIFARD** DE L'INTERPROFESSION DU RACLETTE DU VALAIS AOP

# «Une plus-value incontestable»

«On ne peut que saluer ce type de démarche qui apporte une plusvalue incontestable aux produits distingués. De plus, les organisateurs ont fixé comme condition que le fromage ait trois mois de maturation au minimum. Pour un fromage à raclette, c'est le temps d'affinage à observer pour qu'il déploie ses qualités gustatives. Au niveau de l'interprofession, une idée du même genre fait actuellement l'objet d'une réflexion. Il n'est donc pas exclu qu'un tel concours soit un jour organisé pour le raclette du Valais AOP, comme c'est déjà le cas pour les vins du Valais.» • CM

tance comme Fromage & Cime. Nous voulons nous concentrer sur des manifestations porteuses qui attirent beaucoup de monde en station de manière à pouvoir jouir d'une certaine envergure en matière d'animation», relève Alexandre Crettenand, municipal en charge du tourisme et président de la SD d'Ovronnaz.

Infos sur www.ovronnaz.ch

# MARTIGNY L'association Entr-Aides a dix ans d'action humanitaire à son actif.

# Un bilan positif et l'envie de continuer

Du 18 juin au 2 août 2014, dix ans après son premier projet humanitaire au Kosovo, Cédric Bonnébault a emmené treize jeunes de l'Ecole de commerce et de culture générale de Martigny (ECCG) en Moldavie, Roumanie et Bulgarie. Au terme de 6000 km de route, ce ne sont pas moins de 275 colis de nourriture, 200 paquets de vêtements et de couvertures, des bourses d'études, un piano, une photocopieuse, du matériel scolaire, 20 cartables décorés par des élèves de Fully qui ont pu être distribués à des personnes dans le besoin. Diverses actions menées en Valais par les participants ont permis de récolter les fonds nécessaires. Grâce à des contacts sur place, les actions ont pu toucher des villes, des villages, des écoles, un hôpital psychiatrique. Le matériel distribué a été acheté dans les régions concernées pour soutenir l'économie locale.

#### Trois pays différents pour la première fois

Pour la première fois, ce voyage a réuni trois pays différents dans le même projet. La Moldavie, la Roumanie et la Bulgarie avaient déjà été aidées par des actions précédentes mais, comme l'ex-



plique le responsable de l'as- Les jeunes participants au voyage se sont montrés généreux sociation, «on essaie toujours de envers les populations locales de Moldavie, Roumanie et Bulgarie. LDD

toucher une région différente grâce aux contacts que nous avons sur place».

#### Des liens très forts tissés avec les populations

C'est donc un bilan réjouissant qu'Entr-Aides peut dresser de ses dix années d'activité et de ce projet 2014. Bilan positif aussi pour les jeunes participants qui ont pu à la fois appréhender concrè-tement les difficultés rencontrées par les populations locales, et recevoir beaucoup en retour. Comme ces porcelaines que leur a données une femme bulgare, et qui lui venaient de sa propre arrière-grand-mère. Symbole des liens forts que tisse l'association entre «ici» et «là-bas» depuis une décennie.

#### «L'aventure doit continuer dans le futur»

Et l'avenir? Pour Cédric Bonnébault, l'aventure doit continuer dans les prochaines années, à condition toutefois que d'autres jeunes soient motivés. «La magie est dans le fait qu'il faut toujours recommencer», car «c'est à la fois toujours pareil et jamais pareil», confie-t-il avec enthousiasme. En effet, «il ne faut jamais s'habituer et garder un fond de «révolte», dans le sens positif du terme.» • SUZANNE CRETTEX

## À DORÉNAZ CE PROCHAIN SAMEDI

# Tondeuses à gazon en piste

zon, voilà qui a le mérite de l'originalité. Cette manifestation se 11 heures. Les épreuves s'enchaîtiendra ce samedi 12 juillet à neront tout au long de l'après-Dorénaz. Elle est mise sur pied midi avec la grande finale des dix par Christian Roduit, son frère meilleures équipes à partir de cale des sapeurs-pompiers.

Les organisateurs ont reçu la confirmation de la participation d'une trentaine d'engins. «Ils se mesureront sur un terrain de 5000 mètres carrés de surface situé près du Café-Restaurant du Relais Fleuri», souligne Christian Ro-

Une piste longue de 230 mètres pour une largeur de 3 mètres sera aménagée avec paddock et ligne droite devant les stands.

Le programme de la journée prévoit l'accueil des concurrents et les contrôles techniques à partir de 8 h 15. Une série d'essais li-

Une course de tondeuses à gabres se tiendra dès 9 h 45 avant le départ de la première course à Raymond et leurs amis de l'Ami- 18 heures. De nombreuses animations rythmeront la journée, telles des démonstrations de dressage par des maîtres-chiens ou des démonstrations de tondeuses prototypes.

Convivialité et bonne humeur sont au programme du rendezvous. Une chose est sûre, ce n'est pas à Dorénaz que le record du monde de 187,6 km/heure sera battu. Les tondeuses qui seront dotées de moteur de 5 à 20 chevaux maximum pourront atteindre avec peine la barre des 20 km/heure. o cm

Infos: www.coursetondeusesdorenaz.ch

## **MÉMENTO**

## **MONT-CHEMIN**

**Visite du Sentier des mines.** Le Centre-Nature du Mont-Chemin organise une visite du Sentier des mines ce dimanche 13 juillet. Balade de 3 heures environ. Rendez-vous à 10 h au col des Planches. Inscriptions au 027 722 83 74.

#### LA TZOUMAZ

**Nocturne de pétanque.** Samedi 12 juillet, Nocturne de pétanque à l'Hôtel des Elfes à partir de 16 h 45. Tournoi en doublettes ouvert à tous. Infos à l'office du tourisme au 027 305 16 00.