

Valais > Valais

05.11.2013, 00:01 - Valais

Actualisé le 05.11.13, 05:52



Une tomme en forme de tête de vache prendra le leadership de la nouvelle gamme de produits du terroir hérensards.

ORIGINAL



Christelle Dayer, coordinatrice du programme de développement régional hérensard et François Morend, coprésident de l'association Fermes et Terroir, présentent une nouvelle tomme originale ainsi que le moule qui a servi à sa fabrication. LE NOUVELLISTE

= LE PRODUCTEUR

PASCAL FAUCHERE

De fortes têtes les Hérensard? Une chose est sûre. Leurs vaches le sont assurément. A tel point que l'Association des communes du val d'Hérens (ACVH) a décidé de lancer, en partenariat avec l'association Fermes et Terroir de la vallée et le programme de développement régional (PDR) un produit des plus originaux: une tomme en forme de tête de vache. Et on est très loin du poisson d'avril. Et tout proche de nouvelles meuh...les! Les premières pièces ont été fabriquées ces jours-ci dans le cadre d'une large offensive des produits du terroir hérensard sur le marché.

Label hérensard

"C'est une denrée exclusive qui va fonctionner dans un premier temps comme un produit d'appel de notre label" , indique la coordinatrice de projet du PDR hérensard Christelle Dayer.

"Le dépôt du brevet est actuellement en cours pour ne pas tomber dans les dérives de la marque Emmental." Pour bénéficier de la reconnaissance, les principaux critères contenus dans le cahier des charges et validés par l'ensemble des agriculteurs de l'association ont trait à la matière première et au savoir-faire. Le lait doit provenir du val d'Hérens, sa transformation également, y compris l'affinage. C'est à cette condition que les agriculteurs ou les coopératives ont droit au conditionnement et à l'emballage "Val d'Hérens". Les tommes à tête de vache seront-elles certifiées AOP au niveau cantonal? "Pas forcément" , répond Christelle Dayer. "Nos exigences sont importantes et nous procéderons à des contrôles. Les critères de la marque Valais sont néanmoins en point de mire."

L'inconnue de la production

Deux producteurs ont pour l'instant décidé de jouer le jeu. La laiterie centrale de Saint-Martin et la ferme de Cham passe à Euseigne ont ainsi obtenu de l'ACVH dix moules en inox fabriqués spécialement pour cette gamme de pâtes artisanales étonnantes. Les "meules cornées" pèseront quelque 800 grammes et seront vendues au prix de lancement de 20 francs. Quant à la quantité à produire, c'est pour l'instant l'inconnue. "Nous ne savons pas quel accueil le consommateur réservera à cette nouveauté. Nous allons démarrer gentiment. Mais je suis persuadée que ça va marcher du tonnerre", conclut Christelle Dayer. Le produit sera disponible via le site internet hérensard ou directement chez les producteurs.

www.valdherens-tourisme.ch

Joli coup de tête des fromagers hérensards

Une belle originalité mais un affinage plus difficile

"Cette tomme à pâte mi-dure a une belle originalité pour représenter une spécificité locale. Mais elle demeure un produit de niche. Car techniquement, il n'est possible de fabriquer que de petites quantités. Le produit demande du travail supplémentaire. Le soin en cave, le brossage et l'affinage sont plus difficiles avec cette forme particulière. J'ai actuellement une capacité de quelque 300 pièces par mois. Et je dois rester prudent: la tomme doit être consommée au bout de trois semaines."

Le paradoxe

Les tommes à tête de vache donneront-elle un visage différent aux produits hérensards? Peut-être. Reste que le lait utilisé n'est pas spécifiquement issu d'animaux de la race d'Hérens mais de vaches élevées dans la vallée. Les principaux fournisseurs de cette nouvelle tomme au lait cru entier disposent d'un cheptel, notamment de montbéliardes, dans lequel la vache autochtone n'est que partiellement présente. Normal. La race d'Hérens

ne produit pas suffisamment de lait pour garantir pleinement la demande. Les porteurs du projet justifient ce qui pourrait être considéré comme un paradoxe par le fait que le label hérensard s'applique d'abord à un territoire géographique avant de s'adresser spécifiquement à la race indigène. A noter qu'en France pour la tomme de Savoie ou en Italie pour le Fontine, l'Appellation d'origine protégée (AOP) est réservée aux produits laitiers issus de race autochtones. PF

Par FRANÇOIS MOREND COPRESIDENT DE L'ASSOCIATION FERMES ET TERROIR