

## Communiqué de presse



Embargo jusqu'au 19.6.2024 à 17 h

---

Assemblée générale de Raclette Suisse du 19 juin 2024

### **Raclette Suisse s'engage depuis 30 ans en faveur d'un des plats nationaux les plus appréciés.**

**L'Association Raclette Suisse a été fondée en 1994 afin de promouvoir la qualité, la production et la consommation du fromage à raclette. Depuis lors, la production annuelle est passée de 8943 tonnes à 16 711 tonnes en 2023. Le fromage à raclette fait donc aujourd'hui partie des fromages les plus appréciés et les plus réussis de Suisse. Lors de l'assemblée générale de l'association, les membres ont fait une rétrospective de ces 30 années et se sont penchés sur des thèmes actuels de l'économie fromagère. L'assemblée générale a en outre décidé, par analogie avec d'autres organisations de la branche et des producteurs, de demander au Conseil fédéral la force obligatoire générale de ses contributions de marketing. Ainsi, tous ceux qui bénéficient des mesures de marketing de l'association doivent être mis à contribution pour financer ces mesures. De plus, le comité de Raclette Suisse a été complété par une personne et compte désormais sept représentants, tandis qu'un membre supplémentaire a été admis au sein de l'association.**

Depuis sa création en 1994, Raclette Suisse s'engage pour le marketing générique, la défense commune des intérêts, l'amélioration de la qualité, la protection de la marque et la promotion des ventes en Suisse et sur les marchés d'exportation. L'association a réussi, en collaboration avec ses partenaires, à presque évincer le fromage à raclette étranger en Suisse. La raclette bénéficie d'une image sympathique, traditionnelle et moderne à la fois, et le terme «raclette» est désormais extrêmement connu. De nombreuses fromageries se sont lancées ces dernières années dans la production de fromage à raclette sans devenir membres de Raclette Suisse, que ce soit pour transformer leur excédent de lait en fromage de manière rentable ou pour profiter de la bonne image du fromage à raclette suisse dans le commerce, sans participer au financement des mesures de marketing. Pour contrer cette tendance, l'assemblée générale de l'association a décidé de demander à la Confédération une force obligatoire générale pour leurs contributions de marketing, à l'instar des Producteurs Suisses de Lait, de l'Union Suisse des Paysans, de GalloSuisse, d'Emmentaler Switzerland et de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois.

Dominik Stutz a été élu au comité en tant que représentant d'Emmi, pour remplacer Walter Aeschlimann, membre du comité depuis de nombreuses années. Frédéric Métrailler rejoindra Translait en septembre 2024 et siègera au comité en tant que représentant de Milco. L'assemblée générale a élu Patrik Th. Onken nouveau représentant de Cremo. Le comité compte donc désormais sept membres au lieu de six.

Avec 16 711 tonnes en 2023, la production de fromage à raclette suisse se situe pratiquement au même niveau que l'année précédente (- 27 tonnes / - 0,2 %). Les exportations ont diminué de 76 tonnes pour atteindre un total de 3188 tonnes (- 2,4 %).

Lors de l'assemblée générale, l'admission de la fromagerie Blanc Meyrat SA à Villars-Burquin a été acceptée à l'unanimité. L'Association Raclette Suisse compte ainsi désormais 41 membres.

Nombre de signes espaces comprises: 3228

### **Raclette Suisse**

Secrétariat Raclette Suisse

Laubeggstrasse 68

3006 Berne

E-mail [info@raclette-suisse.ch](mailto:info@raclette-suisse.ch)

Site internet : <http://www.raclette-suisse.ch>

Jürg Kriech, directeur

Téléphone 031 359 53 25

Ce communiqué de presse peut être téléchargé au format PDF à partir du 19.6.2024 sur <http://www.raclette-suisse.ch/fr/medias/communiques/>.

Le site propose également des photos et des statistiques en téléchargement.

Vous trouverez le rapport annuel 2023 sous forme électronique à l'adresse suivante

<https://www.raclette-suisse.ch/fr/metanavigation/medias/rapport-annuel>

**Mention de la source et justificatif souhaités.**

### **Raclette Suisse**

L'Association réunit les fabricants de fromage de la marque Raclette Suisse®. Avec professionnalisme et fierté, ils élaborent un produit d'exception servant de base à l'un de nos plats nationaux. Facile à préparer, la raclette est à la fois savoureuse et conviviale. Pour le commerce comme pour les consommateurs, la marque *Raclette Suisse*® constitue une garantie de naturel et de qualité. Le secrétariat de *Raclette Suisse* est une petite structure comportant 2,5 postes.