

## La Nouvelle Fromagerie d'Étiez



**Ce 21 janvier 2025 marque l'aboutissement de plus de cinq ans de réflexions et de développement du projet de réunir les fromageries d'Étiez, de Lourtier et de Champsec sur un seul site à Vollèges, à l'entrée de Val de Bagnes.**

**Après 42 mois de travaux, sous le slogan, « Réunir et perpétuer : Fromagerie d'Étiez », les responsables du projet sont heureux d'accueillir le public dans ce nouvel espace de vente et de dégustation.**

**Ce projet d'un peu plus de 14 millions de francs s'inscrit dans le cadre du Projet de Développement Régional du Grand Entremont (PDR), dont la filière « lait » est un des piliers centraux.**

## Un projet porté par la coopérative laitière et la SA Fromagerie d'Étiez

### LA COOPERATIVE LAITIERE VOLLEGES - BAGNES – SEMBRANCHER

La coopérative laitière Vollèges - Bagnes - Sembrancher (VBS) réunit désormais autour du même **outil de production** et de vente **41 coopérateurs et une dizaine de fournisseurs** issus des fromageries d'Étiez, de Lourtier et de Champsec dans la coopérative laitière Vollèges - Bagnes - Sembrancher (VBS).

La coopérative est présidée par **Alain Frossard**. Son vice-président est **Cédric Terrettaz**.

Livraison annuelle : environ **2,6 millions de kilos de lait** par année.

### LA SA FROMAGERIE D'ÉTIEZ

La SA Fromagerie d'Étiez gère **l'espace d'accueil** (café bistrot, galerie de visite, salle) et de **vente** (magasin).

Son directeur des opérations est **Michel Boisset**.



**Michel Boisset, Directeur des opérations, Cédric Terrettaz, Vice-président, et Alain Frossard, Président**

## Production

### LA PARTIE PRODUCTION

#### Sous la responsabilité du fromager Alberto Magina

- Deux cuves de 4'000 litres en forme de double O pour un mélange régulier du caillé grâce au mouvement de rotation inverse
- Une cave plus petite pour la fabrication des tommes et autres spécialités
- Des presses automatisées : le caillé est introduit dans les moules ronds et pressé. Les moules sont évacués sur un tapis roulant pour la suite du traitement.
- Un local avec bain de saumure
- Une cave d'une capacité de 20'000 meules
- Un robot d'affinage qui peut frotter plus de 300 meules/heure
- Environ 260'000 kilos/an de fromage

La partie production et transformation vient s'implanter à l'arrière de l'espace de vente. Il s'agit d'un bâtiment habillé de tôle à caractère industriel.



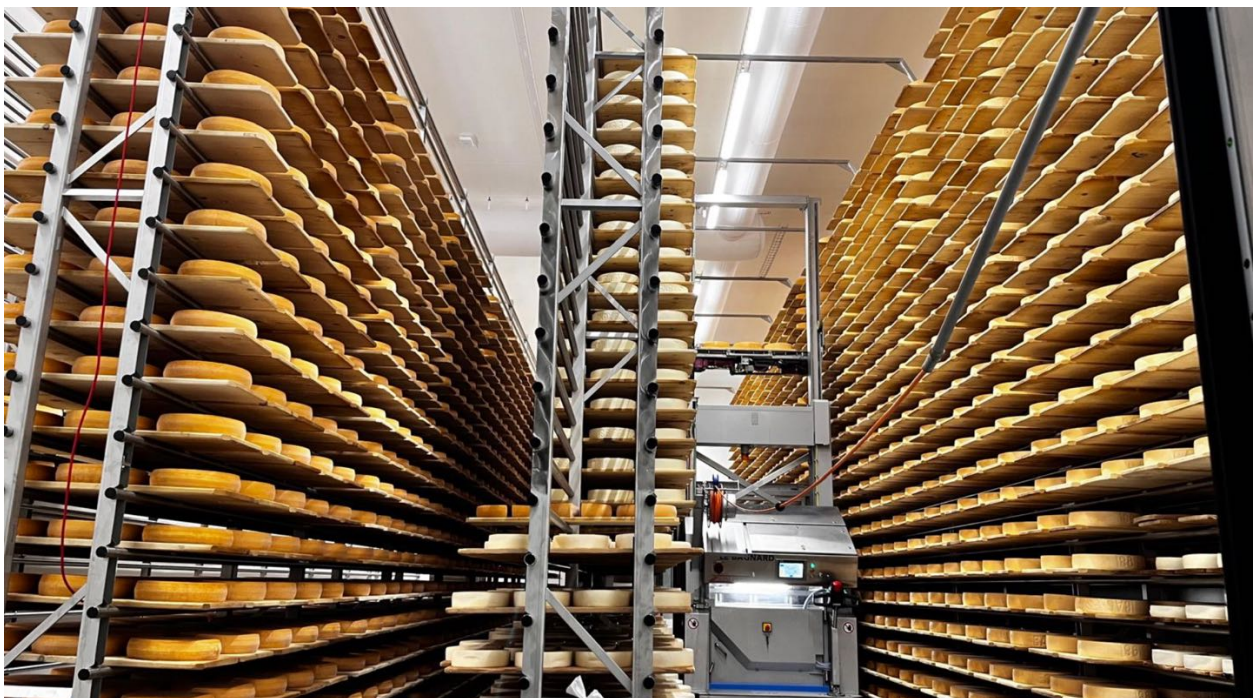
Le savoir-faire du fromager avec Alberto Magina



Cuves en double O



Le Bagnes 98 fraîchement démoulé



## Le robot d'affinage

### LES SPECIALITES

- Le Raclette du Valais AOP Bagnes 98
- L'Armaney, un fromage à pâte dure du nom d'un lieu-dit qui surplombe la fromagerie
- Le sérac
- La tomme Vollègearde
- La tomme Brusonintze élaborée en collaboration avec Eddy Baillifard
- Le beurre
- La fondue 100% Fromagerie d'Étiez à base de Bagnes 98, d'Armaney et d'un troisième fromage à pâte plus molle gardé secret !





Les tommes sont frottées quotidiennement à la main par un fromager

### Le saviez-vous ?

- L'appellation Bagnes 98 vient de la fusion en 1998 de la fromagerie de Sembrancher Bagnes 8 et de celle de Vollèges Bagnes 9
- Le Raclette du Valais AOP est uniquement produit avec du lait cru. Cela signifie que le lait n'a pas été chauffé à plus de 40 degrés avant sa transformation. Ce procédé permet de conserver la flore microbienne déterminante pour donner au fromage son caractère et sa typicité. Ici pas de goût standard, mais des arômes de fleurs, de foin, de fruits, de beurre et de crème fraîche à chaque fois différents.



## Vente et café-bistrot

Cette partie prend place dans le bâtiment de l'ancienne fromagerie, qui a été conservé tout en étant entièrement rénové. Le bâtiment a été habillé d'une coque en bois apportant légèreté et transparence tout en se voulant accueillant par sa matérialité. La liaison entre les deux bâtiments est assurée par une galerie de visite qui permet aux visiteurs de découvrir la production et l'affinage des fromages.

### LA PARTIE « VENTE ET DEGUSTATION »

L'espace magasin est sous la supervision de **Patricia Richard**



Une grande vitrine propose des fromages de tout le Grand Entremont



L'espace d'accueil est placé sous la supervision de **Marlène Terrettaz**

Il est composé de :

- Un café bistrot proposant des planchettes et des fondues
- Une galerie de visite avec des panneaux didactiques qui sera ouverte au printemps 2025
- Une salle à louer pour des événements



<p><b>Boissons froides et chaudes</b></p> <p><b>Eau - jus - minérales</b></p> <p>Eau de Sembrancher ☺ 37.5 cl Frs 4.90 75 cl Frs 8.50</p> <p>Jus de fruits 25cl Frs 5.00 <i>Saveurs sur demande</i></p> <p>Jus d'abricots iris Grand Entremont ☺ 25cl Frs 5.00</p> <p>Sweety Limonades artisanales de Swiss Craft Drinks (VSI) 33cl Frs 5.00 <i>Orange mandarine - pomme rhubarbe-limonade bio</i></p> <p>Thé froid Craftfree BIO artisanal de Swiss Craft Drinks (VSI) 33cl Frs 5.00 <i>Thé blanc pêche - rooibos - menthe mélisse</i></p> <p>Bondzô cola artisanal de Swiss Craft Drinks (VSI) 33cl Frs 5.00</p> <p><b>Au verre</b></p> <p>Coca-Cola - Rivella - Thé froid Alp Tea classic 2dl Frs 2.80 3dl Frs 3.50 5dl Frs 4.50</p> <p>Sirop Morand <b>Gratuit pour les enfants</b></p> <p><b>Cafés - thés - chocolats</b></p> <p>Café - expresso - ristretto Frs 3.20</p> <p>Renversé ou cappuccino Frs 3.90</p> <p>Café viennois Frs 4.90</p> <p>Thé Frs 3.20</p> <p>Tisane Bio du Grand St-Bernard Frs 3.60 <i>Menthe - verveine - camomille - sauge - mélisse - thym</i></p> <p>Chocolat chaud Frs 3.90</p> <p>Lait de laiterie ☺ chaud ou froid 2dl Frs 2.00 3dl Frs 3.00 5dl Frs 5.00</p>	<p><b>Petite restauration</b></p> <p><b>Sur le pouce</b></p> <p>Croissant Frs 1.80</p> <p>Pain au chocolat Frs 3.20</p> <p>Sandwich maison au fromage Armaney ☺ Frs 4.00</p> <p>Sandwich maison au fromage de Bagnes 98 ☺ Frs 4.00</p> <p>Sandwich maison jambon Frs 4.00</p> <p>Sandwich maison jambon fromage ☺ Frs 4.50</p> <p>Café sandwich Jusqu'à l'choo Frs 6.00</p> <p><b>Nos planchettes</b></p> <p><b>Planchette du fromager</b> Frs 10.00 Assortiment de nos fromages ☺ (100g), pain de seigle du Valais AOP et beurre ☺</p> <p><b>Planchette des artisans</b> Frs 14.00 Assortiment de nos fromages ☺ et de salaisons (150g), pain de seigle du Valais AOP et beurre ☺</p> <p><b>Planchette des copains</b> Frs 26.00 Assortiment de nos fromages ☺ et de salaisons (300g), pain de seigle du Valais AOP et beurre ☺</p>	<p><b>C'est vous les chef/fes</b></p> <p>Envie de mettre la main à la pâte ? Chez nous, c'est vous qui prenez les commandes.</p> <p><b>La fondue, à vos spatules</b></p> <p>On vous apporte tout le nécessaire : un réchaud, un caquelon, une spatule et notre fondue maison ☺. À vous de touiller! Frs 20.00 / pers</p> <p><b>Fondues servies par nos soins</b></p> <p>Fondue Nature ☺ Frs 24.00</p> <p>Fondue Tomate ☺ Frs 26.00</p>
---	--	--



Les fromages de la Laiterie d'Étiez portent tous le label marque Valais. Il certifie des produits de qualité issus de producteurs de la région soucieux de leur impact sur le territoire.





**La planchette des artisans**



**Le bistrot, un espace chaleureux**



**La fondue peut même être mangée sur la terrasse extérieure**

La nouvelle Fromagerie d'Étiez SA permet à 27 personnes de travailler dans la région, pour un équivalent de 14 UPT.

## Les travaux

Les travaux ont duré 42 mois depuis les premiers travaux de gros œuvre.

- Architecte : **Olivier Filliez**, FIMA Architecture SA
- Bureau conseil : BTEE SA avec **Stéphane Pillet**

La construction s'est déroulée en deux étapes permettant de maintenir la production et la vente tout au long du chantier. La partie « production-transformation » et ses caves a été opérationnelle depuis **fin 2023**, alors que l'espace « vente et dégustation » est ouvert depuis le **20 décembre 2024**.



Première pierre posée officiellement le 4 avril 2022

## UNE LOCALISATION IDEALE POUR DES INSTALLATIONS REpondant AU DEFI DE LA DECARBONISATION

La localisation idéale de la fromagerie à l'entrée du Val de Bagnes offre une excellente visibilité et accessibilité à cette dernière. Malgré les travaux, la vente a connu un développement intéressant. Le bureau d'architecture FIMA a su utiliser la surface limitée de la parcelle pour gagner en efficacité et répondre aux besoins.

Dans le cadre de la réalisation, les **défis de la décarbonisation** ont également été relevés via des procédés novateurs tels que la récupération de la chaleur du petit-lait pour le préchauffage de la production du lendemain, le chauffage de l'eau sanitaire à 100% par les rejets de chaleur de l'installation de production de froid fonctionnant au CO2 et la récupération de chaleur sur les installations aérauliques, de vapeur et d'air comprimé pour le chauffage du bâtiment. L'intégralité de la toiture est en outre équipée d'une centrale de production d'électricité photovoltaïque.

## Un plan financier soutenu par les autorités

- Coût total de la réalisation 14.3 millions de francs
- 75 % des investissements concernent la partie production et 25 % l'espace accueil et vente.

Malgré la hausse des prix des matériaux liée aux événements mondiaux de 2020 à 2022, le budget a pu être maîtrisé.

Le projet s'inscrivant dans le cadre du PDR Grand Entremont, la partie production été soutenue par le canton du Valais et la Confédération à hauteur de près de 2,95 millions de francs et par la commune de Val de Bagnes, commune hôte, à hauteur de 355'000 francs.

La commune a également octroyé une aide de 1,96 million de francs afin de permettre une réunion des coopérateurs à des coûts supportables.

Un crédit agricole sans intérêts durant 18 ans d'un montant de 1,5 million de francs a été mis à disposition de la coopérative par le Canton et la Confédération.

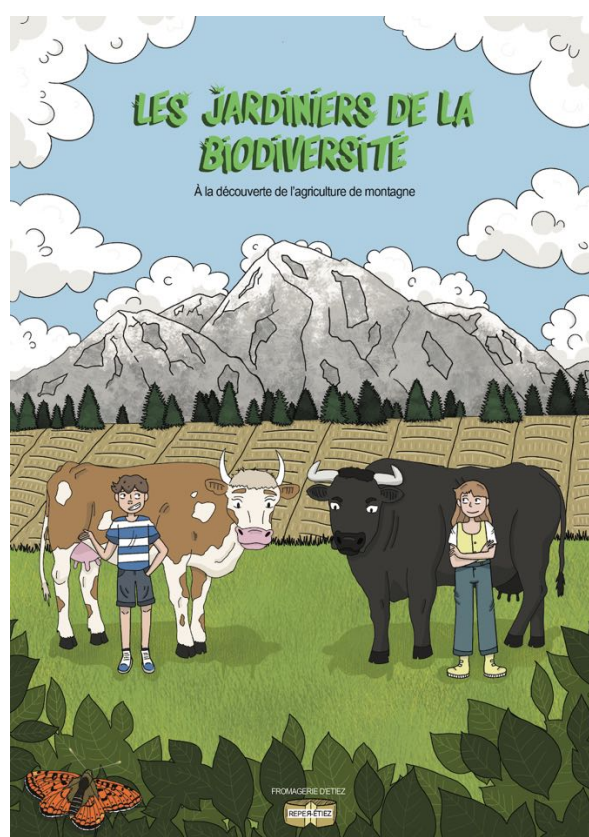
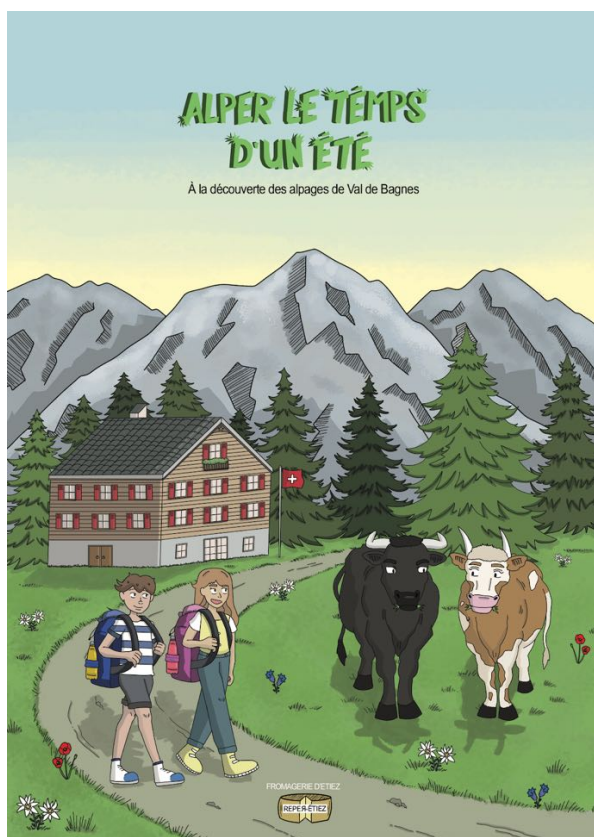
Le solde est financé par un emprunt bancaire auprès d'une banque de la région.

Grâce à une excellente collaboration entre les responsables de la coopérative et les autorités communales, le terrain, propriété de la coopérative, a été racheté par la commune qui le lui loue sous la forme d'un droit de superficie (DDP). Cette démarche a permis d'alléger la charge de fonds propres pour la coopérative.

## Une association pour développer le concept didactique et soutenir l'animation

Du slogan « Réunir et perpétuer : Fromagerie d'Étiez » est née l'association « REPER – Etiez » dont le but est de contribuer à la notoriété de la fromagerie en faisant connaître les produits du terroir et en animant le futur espace d'accueil avec des événements conviviaux. L'association a également développé le concept didactique de la galerie de visite qui sera à découvrir dans quelques semaines.

L'association a pu compter sur l'important soutien de ses partenaires que sont BTEE SA, la fondation Gelbert, le bureau d'architecture FIMA, la banque Raiffeisen Entremont et l'APAGE qui ont soutenu la réalisation des panneaux didactiques et de trois bandes dessinées didactiques qui permettent de découvrir l'agriculture de montagne et la production fromagère. Ces ouvrages à vocation pédagogique et de découverte seront distribués dans les écoles primaires de la région pour étayer certains cours et vendus à la fromagerie.



## La dernière étape constructive du PDR du Grand Entremont

Regroupant des projets devisés à plus de 30 millions de francs et soutenu par des fonds publics à hauteur de 13 millions de francs, le projet de développement régional (PDR) du Grand Entremont, initié en 2018, s'est terminé à la fin 2024. Il aura notamment permis la réalisation d'infrastructures liées à l'agriculture et à l'agritourisme, ainsi que la mise en place d'une identité agricole locale pour le Grand Entremont et ses produits.

### **Le PDR du Grand Entremont, 2018-2024**

*Pendant les sept années de sa réalisation, le PDR du Grand Entremont aura permis de rénover **la laiterie de Liddes** et d'y créer un magasin, de créer deux nouvelles **fromageries** avec d'importants espaces de vente (l'une pour **Orsières** le long de la route du Grand St-Bernard et l'autre à **Étiez** sur l'emplacement de l'ancien bâtiment qui a été intégré pour devenir un espace d'accueil), de remplacer les **installations de séchage des plantes** de la **Coopérative Valplantes** à Sembrancher (permettant une diminution de la pénibilité du travail et une amélioration de l'efficacité énergétique), de créer un **Centre de Compétences en Apiculture** le long de la Dranse et de renforcer l'attractivité agritouristique de la région.*

*Le **gîte de la Tsissette** dans la Combe de l'A a été entièrement rénové, une **buvette** estivale a été mise en place sur l'alpage de Sery-Laly à **Pindin**, deux familles sont en train de finaliser des **chambres d'hôtes** sur leur exploitation agricole (**Ferme des Planches** à Liddes et **chèvrerie à Montagnier** ouverte depuis janvier 2025), tandis que la **Ferme des Moulins** à Sembrancher a acquis un **char à fondue**.*

*Le PDR a également permis de doter la région d'**automates** 24/24, de développer la **marque collective « Grand Entremont- Le goût des cimes »** et de mener des **actions de promotion** concertées. Il a aussi permis la réalisation d'un local de centralisation des produits destiné aux revendeurs de la région (restaurants Ambassadeurs du Grand Entremont et magasins locaux), sis sur le site de la nouvelle Fromagerie d'Étiez.*