



La fromagerie Walker de Bitsch aimerait produire plus de fromages, mais elle manque de lait. LE NOUVELLISTE

Fromagerie en manque... de lait

AGRICULTURE ► La fromagerie Walker à Bitsch pourrait écouler sans problème 100 000 kilos de fromages supplémentaires, mais elle manque de matière première valaisanne.

PASCAL CLAUVAZ

«Je pourrais écouler 100 tonnes supplémentaires de fromages de montagne valaisans, mais il me manque la matière première», déclare Alexander Walker, propriétaire et gérant de la grande fromagerie privée Walker S.A. à Bitsch près de Brigue. «Personne ne veut me vendre le mil-

lait cru commercialisé par Alpgold et le lait pasteurisé (cuit à plus de 70 degrés centigrades). Le lait Walker est «thermisé», c'est-à-dire cuit à moins de 70 degrés centigrades. «Nous appliquons ce procédé à l'ensemble de notre lait, qu'il serve à la production de fromages industriels ou à celle de fromages de

«Je trouve absurde de faire de l'industriel avec du lait valaisan, alors que je pourrais le transformer en d'excellents fromages de montagne»

ALEXANDER WALKER

DIRECTEUR-GÉRANT ET PROPRIÉTAIRE FROMAGERIE WALKER S.A. À BITSCH

lion de kilos de lait supplémentaire dont j'ai besoin pour les fabriquer. Je pourrais même acheter deux millions de kilos de lait supplémentaires par année.»

L'entrepreneur de Bitsch a lancé un produit à succès, le «Walgusto», tiré de lait valaisan non ensilage, c'est-à-dire d'herbe et de foin de prés cultivés selon les normes de la Production intégrée. Mais le lait non ensilage part directement dans les fromageries locales sous contrat avec Alpgold, la filiale de la Fédération laitière valaisanne (FLV). Alpgold gère l'affinage et la commercialisation du fromage valaisan au lait cru (raclette ou coupe).

Alexander Walker a bien repris la plupart des contrats de l'ex-fromagerie d'Ernen, qui avait fait faillite il y a une dizaine d'années. Depuis, il récolte 40% des quelque 5 millions de kilos produits dans la vallée de Conches.

Mais il ne peut progresser, vu que la fromagerie de Bitsch est en concurrence avec celle de Gluringen, sous contrat avec Alpgold (voir ci-contre). Walker S.A. occupe un créneau intermédiaire entre le fromage au

montagne», précise Alexander Walker. «Nous sommes incapables d'imiter les fromageries sous contrat avec Alpgold et de transformer notre lait en fromages le jour même de la récolte. Nous sommes obligés de passer par ce procédé intermédiaire pour conserver notre matière première plus longtemps.»

Walker vient de lancer un deuxième produit choc, qui bénéficiera de sa proximité au grand glacier d'Aletsch, classé monument naturel Unesco: l'Aletsch Grand Cru. Son affinage se fait avec des extraits de vin, ce qui, selon la publicité, donne «un bouquet raffiné et rustique». Sa croûte est «d'un rouge profond».

Alexander Walker rompt une lance en faveur de la transformation laitière: «Je trouve absurde que du lait valaisan devienne industriel alors que sa transformation en fromage lui assure une plus forte valeur ajoutée.»

Cela lui permettrait de maintenir ses prix actuels, dans le contexte d'une ouverture des marchés agricoles qui va diviser au moins par deux le prix du litre de lait industriel.»



Alexander Walker, directeur-gérant et propriétaire de la fromagerie Walker S.A., à Bitsch. LE NOUVELLISTE

44 MILLIONS DE KILOS DE LAIT

Le Valais reste un producteur de lait modeste, comparativement à certains autres cantons. Il produit malgré tout 44 millions de kilos de lait annuels. De ce total, il convient de soustraire 6 millions de kilos de lait d'alpage, transformés immédiatement et intégralement en fromages durant la saison estivale.

Des 38 millions de kilos restants, une vingtaine de millions viennent de nourriture non ensilage. Cela signifie que les vaches broutent de l'herbe et du foin venant des prés voisins et cultivés au minimum selon les normes de la Production intégrée. Restent 18 millions de kilos produits par des vaches valaisannes et transformés en lait industriel. Cet état de fait a poussé la Fédération laitière valaisanne à construire une nouvelle fromagerie sur son aire des Iles Falcon à Sierre. Elle est destinée au fromage industriel. Une destination pas du tout irréversible, selon le directeur d'Alpgold Urs Guntern. Alpgold, c'est la société d'affinage et de commercialisation des fromages valaisans au lait cru.

SUISSE-UE/FISCALITÉ CANTONALE

L'étau se resserre autour de la Suisse

DE BRUXELLES
TANGUY VERHOESL

L'étau se resserre autour de Berne, dans l'affaire de la fiscalité cantonale. D'une part, les experts des Vingt-Sept donneront le 24 avril leur feu vert à la Commission européenne pour ouvrir des négociations avec Berne. D'autre part, le Liechtenstein est lui aussi la cible d'attaques, désormais.

Les membres du «groupe AELE» de l'Union (diplomates) ont poursuivi hier l'examen du mandat que la Commission européenne veut obtenir d'eux en vue d'ouvrir des négociations avec la Suisse sur le problème des régimes fiscaux cantonaux qui défiscalisent (en tout ou en partie) les revenus étrangers des holdings, des sociétés d'administration et des sociétés mixtes.

Les Vingt-Sept donneront leur feu vert définitif le 24 avril, assure-t-on de différentes sources diplomatiques, en relevant qu'aucun pays n'a émis d'objection. D'ici là, le texte du mandat de négociations sera très légèrement retouché: il stipulera que Bruxelles doit régulièrement informer les États de l'Union de l'évolution des pourparlers, qui ne débiteront peut-être pas avant les élections fédérales d'octobre.

La Commission européenne estime que le maintien de ces régimes est inacceptable, juridiquement et politiquement. D'une part, soutient-elle, ils sont discriminatoires et constituent donc des aides d'Etat «incompatibles» avec le bon fonctionnement de l'accord de libre-échange que la Suisse et l'Union ont conclu en 1972. D'autre part, il est selon Bruxelles «difficile de concevoir» que la Suisse ne les démantèle pas, alors qu'elle bénéficie d'un «accès privilégié» au marché intérieur de l'Union, où une campagne d'éradication des mesures fiscales dommageables pour la concurrence a été lancée – un «code de conduite» sur la fiscalité des entreprises a été adopté, en 1997, et la Commission, gardienne du droit européen de la concurrence, multiplie ses attaques contre les aides publiques illégales. Dans ce contexte, a-t-on appris, la Suisse n'est plus le seul pays à se trouver en position délicate.

L'Autorité de surveillance de l'Association européenne de libre-échange (AELE), chargée de veiller à la bonne application de l'accord sur l'Espace économique européen au Liechtenstein, en Islande et en Norvège, a en effet entrepris des démarches auprès de Vaduz afin qu'il fournisse des explications sur son propre régime des holdings. La Commission européenne n'a pas le pouvoir d'entreprendre elle-même cette action. L'ouverture de ce nouveau front n'est pas vue d'un bon œil en Suisse, nous dit-on, car le régime de la petite principauté présente des similitudes avec celui des holdings helvétiques que critique Bruxelles. Bref, la pression augmente un peu plus encore...

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES BÂTIMENTS

Les cantons veulent durcir les standards

Les directeurs cantonaux de l'énergie veulent durcir les normes en matière d'efficacité énergétique des bâtiments. A l'avenir, les nouvelles constructions et les rénovations d'envergure devront répondre à des standards au moins équivalents à ceux des bâtiments Minergie. «Le potentiel d'économies d'énergie dans le bâtiment est considérable et doit être exploité», indique dans un communiqué la conférence des directeurs cantonaux de l'énergie. Pour les bâtiments neufs, la consommation moyenne de mazout par mètre carré de surface habitable, actuellement de 91/m², devra passer à 4,81/m², ce qui correspond au standard Minergie. Cette directive touchera aussi les rénovations d'importance. Les propriétaires resteront libres quant aux moyens d'atteindre cet objectif. ATS

PUBLICITÉ

Concentrez-vous sur votre métier, nous nous occupons de votre **INFORMATIQUE.**

SERVICE PREMIUM:
une prestation adaptée aux PME

- contrat de maintenance modulable et sur mesure,
à coût fixe (sans surprise) car sans supplément

Contactez-nous sans tarder: info@terrettaz.ch



Terrettaz Informatique, Rue du Châtelard, 1937 Orsières

Terrettaz.ch
Informatique

Tél. 027 783 50 50 - Fax 027 783 50 53