



Fromages et produits laitiers du Grand Entremont

Raclette du Valais AOP

Les Raclettes du Valais AOP de nos laiteries

Orsières
Bagnes 1
Bagnes 4
Bagnes 25
Bagnes 30
Bagnes 98

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Lourtier, 078/ 646 27 50
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40

Les Raclettes du Valais AOP de nos alpages

Bagnes-Chaux
Bagnes-Mille
Bavon
Le Coeur
Le Lein
Lettaz
Peule
Tronc

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Samuel Soulier, 079/ 350 18 52
Lionel Jacquemettaz, 079/ 412 77 41
Philippe Marquis, 079/ 842 54 07
Alpage du Lein, Famille Michellod, 079/ 657 46 25
Jean-Marie Moulin, 449 57 70
Alpage de la Peule, Nicolas Coppey, 079/ 290 34 93
Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18



Mélanges à Fondue

Mélange à fondue d'Etiez
Mélange à fondue d'Orsières
Mélange à fondue de Champsec
Mélange à fondue de Liddes
Mélange à fondue de Verbier

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes



Tommes et autres fromages au lait de vache

Les tommes et fromages de la ferme

La p'tite tomme de Mauricette bio
Le p'tit crémeux de Mauricette bio
Sérac de vache de Mauricette bio
Le p'tit frais des Glariers curry
Le p'tit frais des Glariers bruschetta
Le p'tit frais des Glariers ail et fines herbes

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Les tommes et fromages d'alpage

Tomme de vache de la Chaux
Sérac de vache de la Chaux
Tomme de la Peule
Tomme du Tronc
Sérac du Tronc

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64
Alpage de la Peule, Nicolas Coppey, 079/ 290 34 93
Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18

Les tommes et fromages de nos laiteries

Tomme la Vollégearde d'Etiez
Fromage l'Armaney d'Etiez
Fromage Mi-Gras d'Etiez
Fromage Vieux d'Etiez
Fromage Mi-Vieux d'Etiez
Sérac d'Etiez
Fromage Mi-Gras d'Orsières
Fromage Vieux d'Orsières
Tomme du Clocher d'Orsières
Sérac d'Orsières
Tomme Via Francigena d'Orsières
Tomme Catogne d'Orsières
Tomme Edelweiss / Pam 13*
Fromage à rebibes d'Orsières
Tomme Brunonintze blanche de Champsec
Tomme Brunonintze de Champsec
Tomme Célibataire de Champsec
Fromage Vieux de Champsec
Fromage à la coupe de Liddes
Tomme de Liddes
Tomme du Bougne de Verbier
Tomme la Catelle de Verbier
Sérac de Verbier
Fromage à la truffe de Verbier

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Champsec, 079/ 765 78 80
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Liddes, 079/ 550 03 95
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03
Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03



Fromages au lait de chèvre ou brebis

Fromage de chèvre de la Chaux

Sérac de chèvre de la Chaux

Séré de chèvre de la Chaux

Fraîche de chèvre de la Chaux

Affiné de chèvre de la Chaux

Pyramide de chèvre de la Chaux

Bûche de chèvre de la Chaux

Tartare fromage frais de chèvre de la Chaux

Tomme de brebis de la bergerie du Fregnoley

Tomme de chèvre de la bergerie du Fregnoley

Fromage à raclettes de brebis de la bergerie du Fregnoley

Fromage à raclettes de brebis de la bergerie du Fregnoley

Bleu de brebis de la bergerie du Fregnoley

Fromage frais de chèvre du Col du Lein

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Alpage du Lein, Famille Michellod, 079/ 657 46 25

Laits, beurre, yaourts

Yaourts aux arômes de saison de la Chaux

Beurre d'Etiez

Beurre d'Orsières

Beurre salé d'Orsières

Lait de vache de la Ferme des Champs Morins

Lait pasteurisé d'Orsières

Yaourts aux arômes de saison de Verbier

Beurre de Verbier

Lait de chèvre du Fregnoley

Lait de brebis du Fregnoley

Lait de chèvre

Alpage de la Chaux, Famille Luisier, 079/ 684 79 64

Laiterie d'Etiez, 027/ 785 10 40

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Cédric Terretaz / Ferme des Champs Morins, 079 / 379 86 48

Laiterie d'Orsières, 027/ 783 29 56

Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Laiterie de Verbier, 027/ 771 29 03

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38

Charlène Taramarçaz 079 / 953 15 12



Plantes Bio du Grand Entremont

Tisanes

Infusions bio aux plantes aromatiques (divers mélange à base de menthe, alchémille, verveine, aspérule odorante, camomille, épilobe, guimauve, hyspope, prêle, mélisse, thym, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

Infusions bio de sauge, de menthe, de verveine, de camomille, de thym et de mélisse du St-Bernard

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Herbes pour assaisonnement

Bouquet aromatique de montagne bio "Salade" du St-Bernard (sarriette, livèche, thym, basilic)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Bouquet aromatique de montagne bio "Fondue" du St-Bernard (thym, basilic, sarriette, livèche, sauge, romarin, marjolène, estragon)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Bouquet aromatique de montagne bio "Bouquet" du St-Bernard (thym, basilic, sarriette, romarin, livèche, sauge, estragon, marjolène)

Rostal Herbes aromatiques du Grand St-Bernard SA, 027/ 722 20 36

Mélanges aromatiques bio en poudre (à base de thym, sauge, origan, sarriette, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36

Mélanges aromatiques bio en feuilles/fleurs (à base de thym, sauge, sarriette, menthe, etc.)

Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36



Miels de montagne du Grand Entremont

Miel de Sembrancher, Eric Bender

079 / 449 60 93

Miel d'Orsières du Rucher "Coppey Frères"

079 / 831 91 30

Miel du Val de Bagnes de Pierre Besse

079 / 449 48 32

Miel du Val Ferret de Clément Formaz

079 / 783 33 87

Miel du Val Ferret de Stéphane Dorsaz

078 / 817 00 66

Miel du Val Ferret de Michel Rausis

079 / 220 71 42

Miel de Chandonne de Jean-Baptiste Moulin

079 / 607 82 23

Miel d'Orsières de Dransnergie

Bertrand Coppey 079 / 831 91 30

Miel de Versegères Jean-Louis Gabbud

079 / 784 04 67



Produits carnés du Grand Entremont

Saucisse d'Entremont

Saucisse d' Entremont de BTB

Saucisse d'Entremont des Salaisons de Bagnes

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29

Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01

Autres salaisons

Pavés de Highland poivre/ thym/herbes

Salaison de bœuf de BTB

Salaison de bœuf d'Hérens d'Alexis Maye

Salaison de boeuf de la Ferme des Biolles

Salaison de boeuf Bio de la Ferme des Glariers

Salaison de bœuf de Thierry Maret

Salaison de bœuf des Salaisons de Bagnes

Saucisse sèche d'Hérens d'Alexis Maye

Saucisse d'Hérens de la Ferme des Biolles

Saucisse sèche Bio de brebis

Saucisse poivre et ail de la Bergerie des trois Ours

Saucisse de bœuf

Chorizo du Berger de BTB (brebis)

Saucisse sèche de brebis

Saucisse sèche de brebis des Lârzes

Chorizo de brebis des Lârzes

Viande séchée de brebis des Lârzes

Magaly Jacquemettaz, 079/ 792 35 51

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29

Alexis Maye, 079/ 675 48 46

Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Thierry Maret, 079 210 17 47

Les Salaisons de Bagnes, Arthur Maret et Emile, 079/667 84 01

Alexis Maye, 079/ 675 48 46

Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85

Thierry Maret, 079 210 17 47

Boucherie BTB SA, 027/ 783 12 29

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43



Viande fraîche

Bœuf

Viande de bœuf de la Rosière

Viande de bœuf de la Ferme du Soleil

Viande de bœuf Bio de Liddes

Viande d'Hérens Bio de la Garde

Viande d'Highlands Bio de la Garde

Viande d'Hérens de Volèges

Viande de bœuf d'Hérens Bio de la Ferme des Glariers

Viande de bœuf de la Ferme des Champs Morins

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21

Patrick Métroz, 079/ 607 72 18

Patrick Métroz, 079/ 607 72 18

Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11

Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Cédric Terrettaz / Ferme des Champs Morins, 079 / 379 86 48

Inventaire des produits labellisés Grand Entremont-Le goût des cimes

Veau

Viande de veau fraîche de la Ferme du Soleil
Viande de veau Bio de la Ferme des Glariers
Saucisse de veau Bio de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Agneau

Viande d'agneaux Bio de Liddes
Merguez Bio de Liddes
Viande d'agneaux Bio de la Garde
Viande d'agneaux d'alpage du Val Ferret
Viande d'agneaux Bio de la Ferme des Glariers
Merguez Bio de la Ferme des Glariers
Merguez de la Bergerie des trois Ours
Viande d'agneaux de la Bergerie des trois Ours
Viande de brebis et d'agneau
Viande d'agneau des Lârzes
Merguez de brebis des Lârzes
Cippolata de brebis des Lârzes
Burger d'agneau aux herbes du Grand St-Bernard

Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21
Daniel Lattion et Fils, 079/ 213 39 21
Patrick Métroz, 079/ 607 72 18
Florian Volluz, 079/ 220 39 90
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Porc

Viande de porc de la Ferme du Soleil
Viande de porc Bio de la Ferme des Glariers
Saucisse à rôtir de porc Bio de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87
Mauricette Fellay / La Ferme des Glariers, Lourtier 079/ 277 72 87

Chèvre

Merguez de chèvre
Viande de chèvre et de cabri
Viande de chèvre et de cabri

Charlène Taramarcz 079 / 953 15 12
Charlène Taramarcz 079 / 953 15 12
Lucien Fellay / La Bergerie du Fregnoley, 079/ 285 65 38



Boissons du Grand Entremont

Eaux et boissons aromatisées

Eau naturelle de Sembrancher
 Eau gazéifiée de Sembrancher
 Limonade 2598 « Citron & Lime »
 Eau aromatisée 2598 « Menthe & Matcha »
 Eau aromatisée 2598 « Tonic »

Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
 Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
 Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
 Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46
 Soc. exploitations eaux minérales de Sembrancher, 027/ 785 26 46

Vins

Vespae, Gamay de Bovernier AOC Valais 7,5dl
 Vuège, Assemblage de Vollèges Bio AOC Valais 7,5dl
 Gamay de Bovernier du domaine Gérald Besse 3,75dl - 5dl - 7,5dl
 Gamay de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl
 Gamay de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl
 Goron de Bovernier de Line Dorsaz 7,5dl

Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16
 Cave Jean-René Germanier, 027/ 346 12 16
 Domaine Gérald Besse, 027 / 722 78 81

Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83
 Projet Dzégne, Line Dorsaz, 079 / 535 34 83



Digestifs

Génépi de Michel Fiora
 Abricotine AOP
 Liqueur d'abricots Luizet d'Aristide
 Eau de vie d'abricots Luizet douce d'Aristide
 Djinn de Sarreyer
 La Chandelle Verte de Sarreyer
 La Piste Bleue de Sarreyer
 L'Etoile d'Argent de Sarreyer

Michel Fiora, 079/ 347 42 30
 Aristide Rebord, 079/404 70 63
 Aristide Rebord, 079/404 70 63
 Aristide Rebord, 079/404 70 63
 Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
 Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
 Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74
 Edelweiss Distillerie, 079/ 249 42 74

Sirops

Sirup de Bovernier, abricots, cerises, pêches, prunes, poires, cassis, raisinets, josta, mûres, fraises, framboises, menthe et sureau
 Sirup de la Bergerie des trois Ours, Menthe poivrée, de Menthe ou de Thym
 Sirup de plantes Mélisse, Menthe marocaine, Thym citronné, Monarde, Fleurs de Sureau, etc.

Sophie Puipe, 079/ 316 44 68
 Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85
 Isabelle Gabioud, Les Simples, 079/ 723 32 36



Céréales du du Grand Entremont

Farines

Farine compète de seigle du Grand Entremont
Farine complète de blé du Grand Entremont
Farine de blé de Bruson semi-complète
Farine de blé de Bruson mi-blanche
Farine d'amidonnièr de Bruson semi-complète

Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11
Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43
Domaine des Lârzes, 079/ 244 47 62 ou 079/ 392 84 43

Pains

Le Pain du Grand Entremont... prochainement dans vos boulangeries du Grand Entremont



Fruits et légumes du Grand Entremont

Fruits frais

Abricots Luizet de Bovermier

Aristide Rebord, 079/404 70 63

Légumes frais

Pommes-de-terre d'Orsières Bio
Carottes d'Orsières Bio
Pommes-de-terre de Vollèges

Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49
Famille Tornay, Alexis Tornay, 077/ 415 44 49
Société simple Frossard Frères, 079/ 352 76 11



Douceurs du Grand Entremont

Confitures

Confiture de lait de Liddes d'Amélie

Amélie Fusay, 079/ 738 25 28

Confitures aux fruits et plantes médicinales du Grand Entremont

Caprices et délices de Flo, Florence Mazhari 027/ 783 32 72

Confiture d'abricots Luizet de Bovermier

Aristide Rebord, 079/404 70 63

Confitures d'abricots de Bovermier, de myrtilles, de fleurs de sureau, de coings, de pissenlits, de pruneau, de tomates vertes et de bourgeon de sapin du Val de Bagnes

Laurianne Vaudan, 079 662 18 82



Douceur du Grand Entremont

Meringue de Raphaël au thym citronné

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Tablette de chocolat noir à l'absinthe de Sarreyer

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Branche caramel & fleur de sel à la crème et au beurre de la Laiterie d'Étiez

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Chocolat à l'aspérule du Mont Chemin

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Chocolat à la verveine du Grand Entremont

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Chocolat à l'absinthe de Sarreyer

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Caramel à la crème d'Étiez

Raphaël Thoos 078 /854 91 25

Caramel au lait de chèvre nature/ Williamine/Abricotine

Charlène Taramarcz 079 /953 15 12

Glace Dulce de Leche

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Sorbet Abricot

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Glace Menthe Chocolat

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Sorbet Lavanda Menthe

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Glace Gentiana

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Sorbet Citron Gin

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pralinés Caramel Beurre Salé

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pralinés Framboise et Olive

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Tablette Caramel Beurre salé

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Tablette Framboise

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pâte de fruits (abricot, framboise, mirabelle)

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Biscuits sec absentio la piste Blu

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33

Pralinés Anis

Natalia Irazoqui, Chocolatier 076 / 652 82 33



Œufs du Grand Entremont

Œufs de poules

Œufs de la Ferme du Soleil
Œufs de la Ferme des Biolles
Œufs de la Bergerie des trois Ours
Œufs de la Ferme des Glariers

Ferme du Soleil, Viviane Collombin, 078/ 684 63 62
Ferme des Biolles, Sébastien Sauthier 079/ 381 57 18
Milhit Youri / Bergerie des trois Ours 079 / 758 79 85

Œufs de cailles

Œufs de cailles de Praz-de-Fort
Œufs de cailles de la Garde Bio

E-caïe Fernand Copt, 079/ 411 74 08
Magaly Jacquemetta 079/ 792 35 51

Un signe de reconnaissance,
gage d'origine et de qualité



Le produit trouve son origine en montagne, dans le Grand Entremont.



Le produit contribue au maintien d'une agriculture dynamique qui perpétue le savoir-faire des paysans.



Le produit est naturel et savoureux.

Novembre 2021