



Bagnes 4

Laiterie de Liddes
Ouvrte 7/7

9h-12h
15h30-18h30



LA LAITERIE D'ORSIÈRES
AU CŒUR DU PAYS DES REINES

Orsières

Laiterie d'Orsières
Ouvrte 7/7

Magasin 6h - 22h
Bar à raclettes
et fondues 6h - 22h



Bagnes 98

Fromagerie d'Étiéz
Ouvrte 7/7

Magasin 8h30 - 19h
Espace accueil
7h - 21h (22h ve-sa)



Bagnes 1

Laiterie de Verbier
Ouvrte 7/7

9h - 12h
15h - 18h

Le goût des cimes – Hiver 2025/2026

Nos fromageries du Grand Entremont

Raclette du Valais AOP, spécialités laitières, mélanges à fondue, produits du terroir et Corbeille du Grand Entremont pour vos fêtes et tout au long de l'année!



**Grand
Entremont**

www.grand-entremont.ch



Dans le Val d'Entremont

La Laiterie d'Orsières – Orsières

Fabrication : Orsières, Raclette à rebibes, Tomme du Clocher, Tomme Catogne, Tomme Via Francigena, fromage aux herbes, mi-gras, sérac, fondues, beurre

Producteurs de lait : 20

Fromagers : 9 dont 3 apprentis

027 783 29 56, route du St-Bernard 3, Orsières

- Un café avec bar à raclettes, fondues et petite restauration 7/7 de 6h à 22h
- Un magasin avec produits du terroir
- Des galeries de visite et un espace enfant
- Une salle à louer pour vos fêtes et réunions



*C'est l'endroit en Valais
où on peut manger le
plus tôt une raclette!*

La Laiterie de Liddes – Bagnes 4

Fabrication : Bagnes 4, Tomme de Liddes, fondues, sérac, yaourts, lait

Producteurs de lait : 9

Fromagers : 4

079 550 03 95, route du St-Bernard 29, Liddes

- Un magasin avec des produits du terroir
- Un automate 24/24



*Chut, je te dis un secret : ici le Bagnes 4 est fabriqué
un tout petit peu différemment selon que le fromage
sera mangé à la main ou raclé.*

Dans le Val de Bagnes

La Fromagerie d'Étiez – Bagnes 98

Fabrication: Bagnes 98, Armaney, Brusonintze, Vollégearde, fromage mi-gras, sérac, fondues, beurre

Producteurs de lait : 42

Fromagers : 6

027 785 10 40, route de la Vallée 5, Étiez

- Un espace d'accueil avec fondues et petite restauration
- Un magasin avec produits du terroir
- Des panneaux didactiques avec vue sur la cave
- Une salle à louer pour vos fêtes et réunions
- Un automate 24/24



Tu y trouves aussi des BD avec les vaches Laly et Lia qui nous font découvrir l'agriculture du Val de Bagnes!

La Laiterie de Verbier – Bagnes 1

Fabrication : Bagnes 1, Tomme du Bougne, La Catelle, sérac, fromage à la truffe, Bleu de Verbier, fondues, yaourts

Producteurs de lait : 9

Fromagers : 7 dont 2 apprentis

027 771 29 03, route de Verbier 138, Verbier - Village

- Un magasin au village
- Un automate 24/24



Le fromager Marc organise des ateliers de fabrication de fromages. La présure n'aura plus de secret pour toi!

Les Raclettes du Valais AOP dans le Grand Entremont

C'est quoi l'AOP?

L'**Appellation d'Origine Protégée** (AOP) réserve le nom **Raclette du Valais** aux fromages respectant des critères de production qui garantissent leur **qualité**, leur lien au **terroir** et leur **authenticité**. Les Raclettes du Valais AOP sont fabriqués avec du lait cru de vaches nourries presque exclusivement d'herbe et de fourrage de la région. Les meules sont affinées sur des planchette d'épicéa au minimum 2 mois (3 mois si elles sont vendues pour être raclées).



Mon lait cru préserve la
microflore naturelle qui donne
ses arômes aux fromages.

Combien de Raclettes du Valais AOP sont fabriqués chaque année dans nos vallées de Bagnes, Entremont et Ferret?



Nos **cinq** laiteries et nos **dix** alpages AOP (Les Ars, Bavon, la Chaux, le Coeur, Fournoutz, le Lein, la Lettaz, Mille, la Peule et le Tronc) produisent chaque année 120'000 meules de Raclettes du Valais AOP. Rien qu'en hiver, ce sont environ 350 meules qui sont fabriquées chaque jour dans les Laiteries de Verbier, Liddes, Étiez et Orsières.



Nom d'une boille, le Grand
Entremont est vraiment
le Pays du Raclette!



On dit le ou la Raclette?

En Valais, on dit **le Raclette** quand on parle du **fromage**.
La **raclette** est la portion de fromage fondu qu'on a raclée.



Sais-tu qu'il faut 10 litres
de lait pour fabriquer
un kilo de fromage?

Comment sait-on où est fabriqué un Raclette du Valais AOP?

Chaque meule porte sur son talon la **dénomination** de sa fromagerie (ou de son alpage). *

- Bagnes 1 —> Verbier
- Bagnes 4 —> Liddes
- Bagnes 30 —> Lourtier (fromagerie d'été)
- Bagnes 98 —> Étiez
- Orsières —> Orsières

* Historiquement, les alpages du Val de Bagnes étaient désignés par « Bagnes » suivi d'un numéro. Dans les vallées, les laiteries ont par la suite adopté cette identification, à l'exception d'Orsières qui a conservé uniquement le nom de son village. La logique d'attribution des numéros reste floue mais on sait que le nombre de lieux de fabrication dépassait trente (entre Versegères et Prarreyer, on en comptait par exemple cinq !). L'histoire du numéro 98 est particulière : il a été créé en 1998 pour la fromagerie d'Étiez qui a regroupé le « Bagnes 9 » de Vollèges et le « Bagnes 8 » de Sembrancher.



Les Raclettes sont des fromages avec une pâte
mi-dure souple et onctueuse. Ils ont une odeur de
beurre frais et des arômes fruités avec des notes
végétales et épicées. Goûte leurs différences!



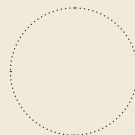
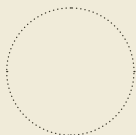
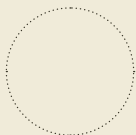
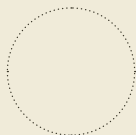
Bon pour une casquette ou un sac Grand Entremont

**Pour ceux qui veulent porter fièrement les
couleurs de notre agriculture de montagne!**

Lors de ta visite dans une fromagerie, n'oublie pas de faire tamponner ta carte.
Une fois ta carte complétée avec 3 tampons différents, échange-la dans une fromagerie
contre une casquette ou un sac Grand Entremont*!

Nom:

Lieu de résidence:



Si t'es fan des produits
locaux, viens chercher
ton cadeau!

*Dans la limite des stocks disponibles.