



Traditions
Authenticité
Qualité
Excellence
Passion
Fierté
Créativité

La Fromagerie d'Anniviers commercialise les produits suivants:

- Fromage à raclette du Valais AOP fruité (jeune) ou corsé (12 mois d'affinage)
- Tommes natures ou aux herbes des Alpes
- Fondues natures ou aux herbes des Alpes
- Sérac

Le fromage à raclette du Valais AOP est fabriqué uniquement avec du lait cru et selon un cahier des charges très strict : affouragement des vaches laitières sans ensilage et avec du fourrage grossier produit à plus de 75% dans la région, stockage du lait de maximum 24 heures, affinage de 3 mois au moins.

La Fromagerie d'Anniviers propose des produits régionaux authentiques, affinés dans le respect de l'environnement et des traditions locales avec une qualité irréprochable. La fabrication au lait cru permet de transmettre au fromage le goût du terroir local, qui forge son identité unique.

L'offre de la Fromagerie d'Anniviers répond au besoin du consommateur en recherche de produits authentiques et respectueux de la nature. Elle répond également au besoin des touristes désireux de découvrir les particularités culinaires de la région et souhaitant en garder un souvenir gustatif.

Die Anniviers-Käserei vertreibt folgende Produkte:

- Walliser Raclette Käse AOP fruchtig (jung) oder Körperreich (12 Monate Verfeinerung)
- Tommes natur oder mit Alpenkräuter
- Fondues natur oder mit Alpenkräuter
- Ziger

Der Walliser Raclette Käse AOP wird ausschliesslich aus Rohmilch und nach sehr strengen Vorgaben hergestellt : Fütterung der Milchkühe ohne Silage, sie muss zu 75 % auf der Basis des natürlichen, im geografischen Gebiet wachsenden Raufutters bestehen, Milchverarbeitung innerhalb der ersten 24 Stunden, mindestens 3-monatige Reifedauer.

Die Anniviers-Käserei bietet authentische Regionalprodukte an, die umweltbewusst und nach lokaler Tradition in einwandfreier Qualität hergestellt werden. Die Verarbeitung von Rohmilch verleiht dem Käse seinen einzigartigen frischen und würzigen Geschmack, was seine Aussergewöhnliche Identität ausmacht.

Mit ihrem Angebot entspricht die Anniviers-Käserei den Bedürfnissen der Konsumenten nach authentischen und naturfreundlichen Produkten. Ausserdem kommt sie auch der Nachfrage von Touristen nach, die auf der Suche nach kulinarischen Besonderheiten der Region sind und eine geschmackliche Erinnerung mitnehmen möchten.



AUX AMIS D'ANNIVIERS ET DE L'AGRICULTURE DE MONTAGNE

Chère Madame, Cher Monsieur,

La fromagerie d'Anniviers, société coopérative, a été fondée en 1956. Elle comptait en 2016 quelque 230 sociétaires.

Son fromage est réputé et a obtenu de nombreuses reconnaissances. Il est classé régulièrement à 19 points sur 20 par l'Interprofession. Raclette du Valais AOP.

Il contribue largement au maintien de l'agriculture de montagne et favorise la présence d'un cadre de vie attrayant.

Pour cause de vétusté et d'insuffisance de places dans les caves, **les locaux actuels doivent être abandonnés.** Leur rénovation coûterait aussi chère qu'une nouvelle construction. D'autre part, ne peut être soutenue économiquement qu'une fromagerie en mains de producteurs reconnus comme exploitants agricoles, soit près de 25 membres aujourd'hui.

La charge est devenue trop lourde pour ces derniers.

AN ALLE FREUNDE VOM VAL D'ANNIVIERS UND SEINER BERGLANDWIRTSCHAFT

Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Käserei vom Val d'Anniviers wurde 1956 gegründet. 2016 zählte sie rund 230 Mitglieder.

Der hier hergestellte Käse ist beliebt und hat schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Durch die Interprofession wird er regelmässig mit 19 von 20 Punkten bewertet: Raclette du Valais AOP.

Er trägt sehr viel zur Erhaltung der Berglandwirtschaft bei und unterstützt die Entwicklung eines attraktiven Lebensumfeldes.

Die Räumlichkeiten der jetzigen Käserei müssen wegen Überalterung und Platzmangel im Keller aufgegeben werden. **Die Sanierung wäre so teuer wie ein Neubau.**

Eine Käserei wird nur subventioniert, wenn sie Produzenten untersteht, die als Landwirte anerkannt sind, und 25 Mitglieder hat.

Für letztere ist die Belastung jedoch zu hoch.



Un élan de solidarité a dès lors été initié autour de ce projet.

- L'Aide Suisse aux montagnards finance le robot chargé d'affiner les fromages
- La Commune d'Anniviers a racheté les anciens locaux et cautionné le crédit d'investissement
- Les 230 coopérateurs actuels ont renoncé à leur part au bénéfice de la vente des locaux actuels
- Les instances fédérales et cantonales ont soutenu la réalisation de la nouvelle fromagerie
- **Les producteurs ont apporté des fonds propres ainsi que le bénéfice du match national des reines** et se sont portés garants du remboursement des aides publiques si l'exploitation cesse avant l'expiration du délai de 20 ans

Malgré tout cet élan de solidarité, il reste à couvrir un montant d'environ Fr. 300'000.– sur Fr. 3'700'000.– de coût de construction.

C'est pourquoi nous nous permettons de solliciter votre générosité

pour mener à bien ce magnifique projet, clé de voûte de l'agriculture du val d'Anniviers et qui valorise des produits locaux de grande qualité. **Vous pouvez le soutenir en souscrivant un don qui vous donnera droit à :**

- De Fr. 50.– à Fr. 100.– : Un grand Merci pour votre soutien.
- De Fr. 101.– à Fr. 499.– : Une tomme ou fondue d'Anniviers gratuite par année, pendant 10 ans.
- De Fr. 500.– à Fr. 999.– : ½ fromage d'Anniviers AOP sous vide gratuit par année, pendant 10 ans.
- De Fr. 1'000.– à Fr. 1'999.– : 1 fromage d'Anniviers AOP gratuit par année, pendant 10 ans.
- De Fr. 2'000.– et plus : 1 fromage d'Anniviers AOP gratuit par année plus une invitation à l'Assemblée Générale des Amis du Fromage d'Anniviers suivie d'une raclette, pendant 10 ans.

En vous remerciant par avance de l'accueil que vous réserverez à notre démarche, nous vous présentons, nos meilleures salutations.

Pour le comité de soutien :

Christian Salamin
Président de la Fromagerie

David Melly
Président de la Commune
d'Anniviers

Simon Epiney
Président du Comité
de soutien



Aus diesem Grunde entstand um dieses Projekt eine Solidaritätsdynamik.

- Die Schweizer Berghilfe hat sich bereit erklärt, den Roboter für die Käsepflege zu finanzieren
- Die Gemeinde des Val d'Anniviers hat beschlossen, die alten Räumlichkeiten zu erwerben und für den Agrarkredit zu bürgen
- Die Aktuellen Genossenschafter haben auf ihren Gewinnanteil aus dem Verkauf der bestehenden Räumlichkeiten verzichtet
- Die Realisierung der neuen Käserei wird durch die Bundes- und Kantonalen Behörden subventioniert
- **Die Produzenten haben das Eigenkapital und die Einnahmen aus dem nationalen Kuhring-kampf eingebracht.** Ausserdem übernehmen sie die Bürgschaft für die Rückzahlung der Subventionen, falls der Betrieb vor Ablauf der 20-Jahres-Frist eingestellt werden sollte

Trotz dieser Solidaritätsdynamik verbleiben von den Baukosten über insgesamt CHF 3'700'000.– immer noch ungefähr CHF 300'000.–, die abgedeckt werden müssen.

Aus diesem Grund appellieren wir an Ihre Grosszügigkeit und bitten Sie um Unterstützung,

damit dieses grossartige Schlüsselprojekt für die Landwirtschaft im Val d'Anniviers und ihre hochwertigen Produkte erfolgreich zu Ende geführt werden kann. **Sie haben die Möglichkeit, das Projekt mit einer Spende zu unterstützen und Sie erhalten von uns im Gegenzug:**

- Ab CHF 50.– bis CHF 100.– : ein riesiges Dankeschön für Ihre Unterstützung
- Ab CHF 101.– bis CHF 499.– : einen Anniviers-Tomme oder Fondue pro Jahr, während 10 Jahren
- Ab CHF 500.– bis CHF 999.– : einen halben Anniviers-Käse AOP pro Jahr, vakuumiert, während 10 Jahren
- Ab CHF 1'000.– bis CHF 1'999.– : einen Anniviers-Käse AOP pro Jahr, während 10 Jahren
- Ab CHF 2'000.– und mehr : einen Anniviers-Käse AOP pro Jahr sowie eine Einladung an die jährliche Hauptversammlung der «Amis du Fromage d'Anniviers» und im Anschluss daran zum traditionsgemäss serviertem Raclette, während 10 Jahren.

Besten Dank im Voraus für Ihr Interesse an unserem Vorhaben. Mit freundlichen Grüssen.

Das Unterstützungskomitee

Christian Salamin
Käsereipräsident

David Melly
Gemeindepräsident des
Val d'Anniviers

Simon Epiney
Präsident des
Unterstützungskomitees



La future fromagerie

Empfangsschein / Récépissé / Ricevuta	Einzahlung Giro	Versement Virement	Versamento Girata
Einzahlung für / Versement pour / Versamento per	Einzahlung für / Versement pour / Versamento per	Zahlungszweck / Motif versement / Motivo versamento	
Fromagerie d'Anniviers, société coopérative 3961 VISSOIE	Fromagerie d'Anniviers, société coopérative 3961 VISSOIE	<input type="checkbox"/> Don <input type="checkbox"/> Autres	
CH42 0900 0000 1900 5837 7	CH42 0900 0000 1900 5837 7	Giro aus Konto Virement du compte Girata dal conto	
Konto/Compte/Conto 19-5837-7 CHF	Konto/Compte/Conto 19-5837-7 CHF	Einbezahlt von / Versé par / Versato da	
Einbezahlt von / Versé par / Versato da			
	105		
Die Annahmestelle L'office de dépôt L'ufficio d'accettazione			
			190058377>
			190058377>