



*une marque pour distinguer
ce que le Valais vous offre de meilleur*

Nous avons conçu la marque Valais comme un signe de reconnaissance de provenance et de qualité pour des produits emblématiques du Valais.

Chez nous, en Valais, ce pays source au cœur des Alpes, s'engager chacun pour mieux réussir collectivement, c'est une vraie culture. Autrefois, cela a donné naissance à des chefs-d'œuvre d'invention et de réalisation comme les bisses, les barrages, les tunnels et les cols.

Aujourd'hui, fidèles à nous-mêmes, nous voulons développer durablement notre région et aller vers toujours plus de qualité, de performance et d'innovation. Mais la performance dans l'action n'est rien sans le respect de notre cadre de vie, ce pays protégé

à la beauté grandiose. Nous croyons plus que d'autres encore en un monde fondé sur des relations harmonieuses entre l'homme et la nature. Voilà pourquoi, pour nous, la performance n'est rien sans la dimension humaine.

La recherche de l'excellence n'a de sens que si, au-delà de nos savoir-faire et de nos produits, nous partageons en plus nos valeurs et notre art de vivre, une joie de vivre et une convivialité toutes méridionales.

Pour nous, l'excellence est source de bien-être et de plaisir.

Rejoignez-nous sur

www.valais-community.ch



Découvrez les produits marque Valais et les entreprises Valais excellence.

Profitez des témoignages de ceux qui les connaissent le mieux.

Partagez vos expériences et vos coups de cœur.

Nous avons créé le site collaboratif www.valais-community.ch pour faire connaître et promouvoir le meilleur du Valais, avec comme ambition de favoriser la rencontre et le partage entre Valaisans et visiteurs, producteurs et consommateurs, entreprises et clients.

L'Association Marque Valais a été créée pour promouvoir une marque commune à tous les secteurs de l'économie valaisanne et favoriser le développement de la démarche Valais excellence.



Valais

les Alpes-Source

Framboise

les Alpes-Source




« A la source de l'excellence agricole »

Le Valais, ce pays à la source des Alpes, dessine schématiquement un sillon longitudinal caractérisé par son climat exceptionnel et des formes de paysages diversifiés, de la générosité de la vallée à la pureté des sommets.

De tous temps, les valaisans ont su s'adapter et tirer profit de cette diversité. C'est pourquoi la surface agricole s'étend aujourd'hui sur 35.856 ha dont environ 23.000 ha en zone de montagne.

De l'intensif à l'extensif, des grandes cultures en passant par la production animale, tous les types de savoir-faire agricoles sont présents et performants, pratiqués avec dynamisme et sens de l'innovation, par des hommes et des femmes engagés ensemble et avec passion dans la recherche de la qualité et le respect de leur environnement.

 www.valais-terroir.ch

Les framboises marque Valais

« Les Valaisans cultivent les framboises aussi bien en plaine que sur les coteaux. Culture emblématique de la commune de Nendaz, cette culture s'est développée en plaine. Cet arbuste est particulièrement bien adapté à notre climat. Son goût et sa couleur en font l'un des régals du Valais.

Goûtez les framboises du Valais, riche en vitamine C. Elles fêtent leur maturité de juin, telle la « Meeker » puis la « Tulameen », à septembre avec l'« Autumn Bliss », l'« Himbotop » et l'« Héritage ». L'air des montagnes leur donne du tonus et du charme.

La Marque Valais assure l'authenticité et la traçabilité des framboises certifiées. Cette marque permet aux consommateurs de connaître son origine et son mode de production.

Les exigences du cahier des charges sont strictement contrôlées par un organisme de certification. Les framboises marque Valais doivent être

- ★ cultivées en Valais, dans le respect des normes environnementales et sociales,
- ★ triées et conditionnées en Valais, vendues par des commerçants valaisans,
- ★ et remplir des exigences de calibre et de qualité élevées.

Les framboises marque Valais que nous offrons maintiennent cette culture en Valais. La marque Valais vous assure le respect des critères de sécurité alimentaire et vous garantit notre engagement social et environnemental. Elle confirme notre attachement au territoire et à ses valeurs. »

Votre producteur

Interprofession des fruits et légumes du Valais
 www.ifelv.ch



Recette

Philippe Michellod
Relais de la Sarvaz, Saillon

Mousseline glacée aux framboises

1. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
 2. Ajouter petit à petit le sucre pour obtenir des blancs fermes et lisses.
 3. Battre la crème.
 4. Mélanger le coulis, les blancs et la crème délicatement pour obtenir une masse homogène.
 5. Mouler l'appareil dans des moules sphériques et laisser reposer 6 heures au congélateur.
 6. Démouler la mousseline et trempez brièvement dans le coulis pour la napper.
 7. Dresser la mousseline sur la meringue.
 8. Répartir le reste du coulis autour de la meringue.
 9. Décorer avec des framboises entières.
- ★ A savourez avec un verre d'Ermitage flétri du Valais.

Ingrédients pour 4 personnes

- ★ 250 g de coulis de framboises marque Valais
- ★ 4 blancs d'œufs du Valais
- ★ 1 pincée de sel
- ★ 50 g de sucre
- ★ 250 g de crème fraîche
- ★ 4 meringues, si possible rondes
- ★ 48 framboises marque Valais (décoration)
- ★ 2 dl de coulis de framboises (décoration)

