



STARS LOCALES.

PRODUITS CERTIFIÉS MARQUE VALAIS.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

La marque Valais est un label de qualité et d'authenticité pour les produits de notre région.

Elle met en avant la durabilité et la régionalité, exigeant que 100% des matières premières pour les produits bruts et 90% pour les produits travaillés proviennent du Valais.

Les produits respectent des critères stricts et les producteurs s'engagent via une charte, s'ils ne sont pas déjà certifiés marque Valais Entreprise, qui valorise les actions durables des entreprises valaisannes, et/ou Valais Excellence, qui distingue les entreprises valaisannes les plus performantes et citoyennes. Intégrée depuis longtemps dans le processus de certification, la démarche de durabilité de la marque Valais assure que les producteurs s'engagent activement en faveur de pratiques respectueuses de l'environnement et de l'économie locale.



Le label marque Valais certifie des produits de qualité, issus de producteurs de la région, soucieux de leur impact sur le territoire.

Le label marque Valais en bref.

4

secteurs: agriculture, industrie, artisanat, produits cosmétiques

86

types de produits

288

producteurs qui proposent des produits certifiés

>1050

produits labellisés

Les promesses du label marque Valais.

- Soutien à l'économie de proximité
- Matières premières et savoir-faire locaux
- Produits de qualité
- Engagement citoyen des producteurs
- Contrôles indépendants

 Plus d'info sur valais.ch/marque



Le vrai goût des céréales d'antan.

Au Domaine des Dailles à St-Léonard, Olivier Studer fait revivre les céréales ancestrales du Valais avec des méthodes de mouture traditionnelles. Les farines obtenues sont de qualité exceptionnelle, aux saveurs uniques et certifiées marque Valais.

Jusqu'aux années 1950, les céréales indigènes du Valais prospéraient sous le soleil de notre région. Ces variétés anciennes, aujourd'hui menacées d'extinction, étaient le fruit du savoir-faire de générations de producteurs.

Pour faire revivre ce patrimoine, le Domaine des Dailles à St-Léonard cultive ces céréales ancestrales. Olivier Studer utilise un moulin à meule de pierre Astrié pour moudre ces grains afin d'en préserver les richesses nutritionnelles. Les pains qui en résultent, aux saveurs authentiques, sont délicieux et bénéfiques pour la santé.

De nombreux boulangers collaborent déjà avec Olivier Studer, séduits par l'authenticité et la qualité de ses farines. Vous pouvez découvrir et acheter les produits du Domaine des Dailles, dont la grande partie est certifiée marque Valais, directement sur place ou en ligne.

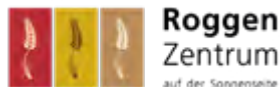


Au four et au moulin: les boulangeries qui travaillent les céréales du Domaine des Dailles.

Une fois les céréales arrivées à maturité, les grains sont moulus en farine. Le savoir-faire de nos boulangers permet de mettre en valeur leurs goûts typiques dans des pains de caractère. Voici quelques boulangers travaillant en partenariat avec le Domaine des Dailles :



La Cave à levain se spécialise dans le pain à base d'épeautre, offrant une texture et un goût distincts grâce à cette céréale complète, et propose également du pain à base d'engrain et d'amidonnier.
la-cave-a-levain.ch



Roggen Backstube met en avant son pain de seigle, un produit riche en saveurs avec des notes maltées et fruitées, emblématique de cette céréale.
erschmatt.ch/roggen/
stiftung-roggen-schweiz



La Bäckerei Mathieu propose un pain savoureux à base d'engrain et d'amidonnier, reflétant les saveurs authentiques de ces céréales anciennes.
baeckerei-mathieu.ch

Carrousel de céréales.



Blé

Le blé a une saveur douce et légèrement sucrée, avec des nuances subtiles de noix. Son goût délicat en fait une céréale appréciée dans de nombreuses préparations, du pain aux pâtisseries.



Épeautre

Cette céréale de la famille du blé se distingue par son goût de noisette. C'est une céréale complète, avec son grain enveloppé de son, conservant ses fibres, protéines végétales, vitamines et minéraux, offrant de nombreuses qualités nutritionnelles.



Amidonnier

Considéré comme le père du blé actuel, l'amidonnier a un goût intensément terreux, légèrement amer, rehaussé d'une note acide fruitée.



Seigle

Le seigle offre des notes maltées, de noisette, légèrement laiteuses et intensément fruitées. Il donne un goût aigre aux produits de boulangerie, comme le célèbre pain de seigle AOP.



Engrain

La plus ancienne des céréales, l'engrain, possède un arôme très intense et rustique avec des composantes nettes de noix. Son goût fort et terreux amène une note finale légèrement amère.



Plus d'informations sur les produits
marque Valais sur valais.ch/marque