

L'EXCELLENCE SE DISTINGUE.

PRODUITS CERTIFIÉS MARQUE VALAIS.



Un engagement fort vers une agriculture durable et responsable.



Depuis sa création en 2008, le label marque Valais n'a cessé d'évoluer. À la pomme, premier produit labellisé par la marque, sont venus s'ajouter de nombreux produits AOP-AOC emblématiques du Valais, tels que du vin, des produits carnés ou encore des jus de fruits. Le label certifie ainsi des produits du secteur agroalimentaire mais également de l'artisanat, et, depuis cette année, des cosmétiques.

La marque Valais offre cinq garanties au consommateur:

- La provenance valaisanne de ses produits.
- Leur qualité supérieure.
- L'engagement de leurs producteurs.
- Des contrôles indépendants.
- Une consommation locale.

Plus d'info sur: valais.ch/marque

Ce que vous en pensez*:



Le label marque Valais est connu par **94%** des sondés en Valais.



Pour les consommateurs, le label est garant d'une **qualité supérieure.**



Le label inspire **confiance** et joue un rôle décisif lors de l'achat.



Les consommateurs se disent prêts à payer plus cher pour un produit labellisé marque Valais.

*Sondage indépendant réalisé par Elyos auprès de 432 personnes (2021)



La viande marque Valais: qualité et saveur du terroir.

La viande certifiée marque Valais se caractérise par une saveur typique de notre terroir. Les animaux sont nés et passent toute leur vie en Valais, élevés le plus naturellement possible, avec du lait maternel et des fourrages locaux, par des éleveurs soucieux de leur bien-être. Viande d'agneau, de porc ou de bœuf, ces conditions permettent d'obtenir une viande de très bonne qualité.

Ambassadeur du terroir valaisan.

Sylvain Planchamp gère la Boucherie-Traiteur Planchamp SA à Vouvry, une entreprise familiale créée en 1986 par ses parents et qui compte aujourd'hui trois enseignes, une partie traiteur et une salle événementielle. Avec plus de 25 produits certifiés, ce boucher passionné, innovant et chaleureux est un véritable ambassadeur du label marque Valais, qui sait mettre en valeur la viande comme personne. La boucherie est une passion dans laquelle il baigne depuis petit et il aspire à reprendre l'entreprise familiale.



«Nous privilégions le local depuis très longtemps.»

Sylvain Planchamp



Vous gérez une entreprise familiale. Pouvez-vous nous la décrire?

Notre entreprise compte trois enseignes, situées à Vouvry, Troistorrens et Muraz, ainsi qu'une salle modulable de 300 places, le Pavillon. Chez nous, la proximité avec les collaborateurs et les clients est essentielle et toute la famille travaille ensemble. Ma femme travaille à la vente et mes parents gèrent la partie traiteur. Avec eux, je dirige nos 26 collaborateurs et pratique la découpe de la viande. Après un brevet fédéral de boucher terminé en 2020, je me lance dans des études de gestion de PME dès l'automne 2021 pour obtenir une maîtrise dans cette branche.

Quelle est la philosophie de votre entreprise et quelles sont ses valeurs?

Notre philosophie est de garantir au client que la viande provient de fournisseurs locaux qui assurent une qualité de vie respectueuse aux animaux. Ainsi, nous travaillons essentiellement avec trois producteurs de la région. La viande de porc vient de Vouvry, celle de bœuf est produite à Torgon et Muraz et

l'agneau fourni par un agriculteur de Muraz. Tout est fait en Valais, de l'élevage jusqu'à la découpe. Nous privilégions le local depuis très longtemps et cela est encore plus fort depuis notre labellisation marque Valais.

Cela fait quelques mois que vous avez rejoint le label marque Valais et vous avez déjà plus de 25 produits certifiés marque Valais. Pourquoi avez-vous été convaincu par ce label?

Notre manière de travailler correspond totalement aux exigences du label marque Valais. Pour nous, il est logique de collaborer avec des éleveurs de la région. Régulièrement, je me déplace pour voir les fournisseurs et entretiens un contact direct avec eux. Je m'assure que le bétail soit né en Valais et offre à mes clients l'assurance d'une qualité de viande optimale et du respect de l'animal.

Vous êtes un producteur qui ne craint pas de surprendre avec des produits innovants. Pouvez-vous nous présenter quelques produits qui sortent de l'ordinaire?



Les chips de viande séchée

Ce produit a été créé pour valoriser l'entier de l'animal. Alors qu'en été, les grillades vont bon train et qu'elles proviennent principalement de la partie arrière, ces chips sont constituées à partir de viande située à l'avant du bœuf. Rien de tel pour l'apéro!

Le pavé valaisan

Il s'agit d'un steak haché de porc fabriqué avec du seigle et de la bière. Pour ce produit, la boucherie collabore étroitement avec la brasserie Malternative, qui fournit la bière Isis nécessaire à sa fabrication, et un producteur de seigle valaisan.

Le petit Valaisan

Ce pâté en croûte 100% porc fait maison est idéal pour les apéros. Il est fabriqué à base de viande de porc, sa pâte brisée est à base de saindoux et quelques bolets viennent agrémenter son goût. Petit détail: la farine utilisée pour sa confection vient de Naters et est certifiée marque Valais.

La saucisse aux poireaux

En automne, ce produit est réalisé en collaboration avec les Fruits de Martigny, qui fournissent les légumes nécessaires à sa fabrication.

Où trouvez-vous vos idées et comment est-ce que ces nouveaux produits sont perçus par vos clients?

Souvent, après une journée de travail, nous échangeons en famille autour d'un verre et c'est ainsi que viennent nos idées. Les clients sont très ouverts, nous possédons un lien privilégié avec eux et ils nous sont fidèles. Lorsque nous créons un nouveau produit, ils n'hésitent pas à me donner un retour, parfois même avec l'envoi d'une photo ou d'un message pour nous remercier.