



**Grand
Entremont**



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE
12 juillet 2021**

Bagnes 4 : un nouveau magasin attenant à la laiterie rénovée met en valeur les fromages de Liddes

La Laiterie de Liddes a bénéficié d'un coup de lifting et de la construction d'une annexe pour aménager un magasin dans le cadre du Projet de développement régional (PDR) du Grand Entremont. Si la fin des travaux n'a pas pu être fêtée en automne dernier à cause de la situation sanitaire, l'inauguration de ce jour, en présence du Conseiller d'État Christophe DARBELLAY, a enfin permis aux producteurs laitiers de Liddes de présenter officiellement leur espace de vente. Son emplacement stratégique sur l'axe international du Grand St-Bernard bénéficie largement du trafic touristique estival à nouveau possible avec l'Italie.

Les travaux qui ont duré un an ont d'abord porté sur la rénovation extérieure de l'ancien bâtiment avec une nouvelle toiture et des façades entièrement refaites. Un tank pour refroidir le petit lait a été posé tandis qu'un système de neutralisation des eaux de nettoyage a été installé, rendant ainsi plus écologique le processus de transformation du lait en fromages. Un système de réception du lait par pompage volumétrique permet aussi de faciliter le travail des producteurs qui n'ont plus besoin de verser manuellement leurs boilles.

La nouvelle annexe a permis d'agrandir la cave d'affinage dont la capacité totale se monte aujourd'hui à 4000 pièces. Mais elle a surtout permis l'aménagement d'un magasin flambant neuf mettant en valeur non seulement le Bagnes 4 mais aussi du fromage d'autres laiteries du Grand Entremont. Les rayons du magasin proposent par ailleurs une jolie gamme de produits de terroir que les visiteurs, mais également la population locale, apprécient de trouver ici.

Ces travaux réjouissent le Conseiller d'État Christophe DARBELLAY qui est convaincu que l'avenir des régions de montagne passe par des infrastructures performantes qui donnent envie aux jeunes paysans de poursuivre leur métier. Le nouvel automate installé devant le magasin lui a fait par ailleurs dire en souriant que plus aucun randonneur, aussi matinal fut-il, n'avait d'excuse pour ne pas emporter un bout de Bagnes 4 en se promenant au fond du Val d'Entremont !

Le Président de la Commune de Liddes, Steve LATTION, s'est pour sa part réjoui de cet important investissement qui doit permettre de valoriser à sa juste valeur le travail des 9 producteurs coulant quotidiennement leur lait à Liddes. Les travaux qui ont coûté un million ont été financés pour plus d'un tiers par des fonds publics alloués dans le cadre du PDR Grand Entremont (confédération, canton, commune) et pour le reste directement par la coopérative laitière. La Présidente de l'APAGE (Association pour la promotion de l'agriculture du Grand Entremont), Magaly JACQUEMETTAZ, a pour sa part relevé la complémentarité de cet écrin du terroir avec le magasin plus vaste de la Laiterie d'Orsières situé plus bas dans la vallée et inauguré en été dernier. « Les produits du terroir, nos spécialités du Grand Entremont ont la cote et il est important qu'il y en ait pour tous les goûts. Je me réjouis qu'on ait pu maintenir deux laiteries et inaugurer deux magasins sur cet axe géographique au cœur de la zone de production du Raclette du Valais AOP ».

Quant au Président de la société coopérative de la Laiterie de Liddes, Francis GUIGOZ, il a expliqué que la Laiterie était désormais ouverte toute l'année avec une production estivale rendue possible grâce au lait amené depuis quelques alpages de la vallée. Ce sont désormais 1'400'000 kilos de lait qui seront transformés en 28'000 meules de Bagnes 4 par année. Il a aussi présenté deux nouveaux produits, la Tomme de Liddes et le fromage vieux de Liddes qui passé au rabot donne des rebibes que les habitants du village ont déjà adopté pour leurs apéros.

Pour plus d'informations : Francis GUIGOZ, Président Laiterie Liddes, 079 220 78 54