



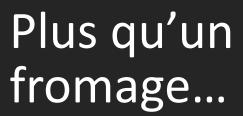
Herzlich willkommen Bienvenue

Coopérative des producteurs de fromage d'alpage "L'Etivaz"

Grégoire Martin – Président Jérôme Groebli – Délégué Comité



L'Etivaz AOP



Avec plus de **2683** vaches et **200**personnes

engagées et passionnées autour du fromage L'Etivaz AOP, nous sommes une coopérative autonome contrôlant l'entier de la chaîne de création de valeur (« des pâturages à votre assiette »).



→ L'Etivaz AOP

une marque d'excellence, de tradition et de passion alpestre depuis 93 ans!



Une Histoire de Visionnaires



Dès les années 30, L'Etivaz est déjà exporté en France! De Vevey, il est acheminé en barques jusqu'à Genève puis par le Rhône, à destination de Lyon ou Marseille où il est vendu aux marins qui apprécient de le consommer en mer. Les platanes qui bordent le quai de Vevey ont été plantés dans les années 30 afin de protéger notamment les fromages acheminés dans les barques.



Toutes les caves sont sous terre: les allées de fromages s'étendent jusqu'au bout du parking derrière la Maison de L'Etivaz, soit 200 mètres de long.





Vers une coopérative autonome

1932 1934

Création de l'Association des Producteurs de fromages d'alpage des Alpes vaudoises, 30 membres.

Inscription au Registre du Commerce et utilisation du nom « L'Etivaz ».

1945

Gestion autonome de la commercialisation et des quantités produites. L'Association sort de l'Union Suisse du Commerce de Fromage.

L'association devient la Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpage « L'Etivaz ».

Une production & un affinage de qualité croissante

1946

1934

Construction de

qui peut accueillir

3'200 fromages.

la 1ère cave d'affinage,

Construction du grenier à Rebibes qui permet d'affiner 3'000 pièces.

L'incomparable L'Etivaz à Rebibes AOP, affiné et choyé pendant plus de 36 mois avant d'être dégusté.

1998 2005 2012

iour: 30'000 meules

1995 4 étapes d'agrandissement. Capacité à ce

1974

Construction de la Maison de L'Etivaz, qui permet à la Coopérative d'assurer une vitrine vers l'extérieur.

Précurseur d'une protection nationale et européenne

1997

1999

2010

Dépôt de la demande d'enregistrement en tant qu'AOC

Obtention du certificat pour l'enregistrement de la marque « L'Etivaz » comme 1ère AOC alimentaire (autre que du vin) en Suisse.

L'AOC devient AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour répondre aux normes européennes liées à l'exportation.

Ce qui nous rend si Unique...

NOTRE UNIVERS

NOS VALEURS



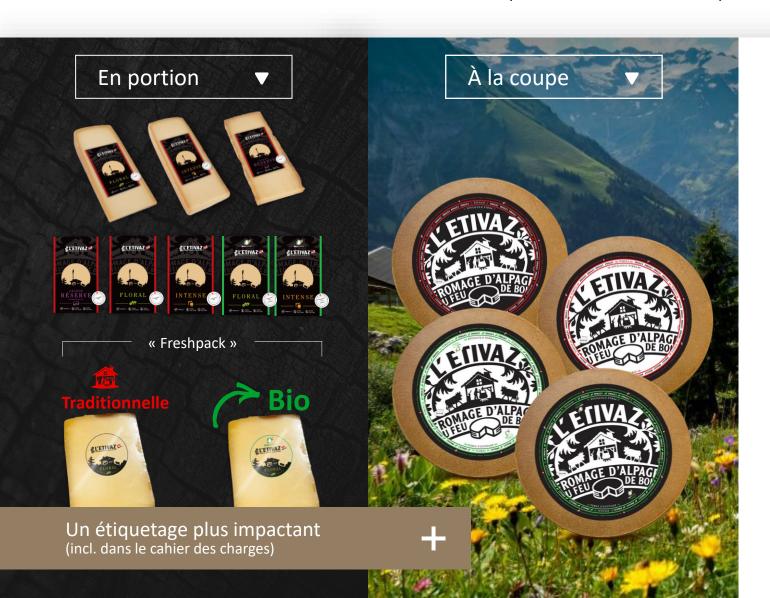




Notre gamme d'estivage et son unification visuel pour un meilleur impact

>100 variétés botaniques enrichissent nos estivages

D'une « floralité » riche à une « intensité » profonde... nos affineurs et producteurs garantissent une qualité de 1^{er} ordre!



Produits valorisés



Les fameux Rebibes! 36 mois de soins spécifiques!



Nos fondues

Des moments conviviaux de qualité pour des préparations simple et rapide!

Les estivages commercialisés



NEW

NEW

Nos Cubes

Nous venons de terminer cette production, un été plein de promesses...très bientôt disponible dans l'affinage de haute qualité de nos caves!



Une saison humide mais qui a garanti durant toute la période une riche floraison et une très bonne qualité d'herbage!



Programme Ambassadeur

1 à 2 jours pour vivre notre travail alpestre

Un engagement de chaque coopérateur – 200 relais conquis!



















Programme Ambassadeur

De la difficulté d'accès, au paysage, au partage du petit déjeuner, au feu de bois, à la dégustation en cave...





















































Matériel didactique

25 ans d'AOP grâce aux plantes et à l'intergénération!

LA FLORE **AU CŒUR DU GOÛT**





Cette herbe au parfum de céleri est un délice pour les vaches. Ses arêmes subtils passent dans le lait et contribuent à la complexité du fromage, Jadis, on en faisait aussi des tisanes digestives.



Ses fleurs et graines parfument le lait de notes épicées et anisées. Brouté en petite guantité, il favorise la digestion des vaches. C'est l'une des plantes clés derrière le x goût d'alpage ».



Les vaches en consomment pour faciliter leur dissistion. Riche en arômes, elle apporte des touches florales discrètes au lait. Autrefois, on s'en servait aussi pour solgner les blessures.



Fraiche, elle pique, mais une fois sèche ou flétrie, elle devient un super aliment pour les vaches. Très riche en protéines et minéraux, elle soutient la santé du troupeau. Son effet sur le goût du lait reste neutre.



Par petites touches, son goût aillé peut se retrouver dans le lait. Les vaches ladorent en brins isolés, mais gare à ne pas trop en broutiller! Jadis, son parfum étalt redouté des fromagers attentifs.



Véritable salade sauvage, les vaches en raffolent. Très riche en caroténoldes, il peut jaunir le fromage. Ses notes légèrement amères enrichissent la palette du lait... Sa floraison éclaire les alpages au



Ses grandes fieurs égavent les alpages. mais les vaches passent leur chemin! Feuilles et racines sont bien trop amères pour elles. Une belle plante qui enrichit surtout la biodiversité.



Ces petites légumineuses fixent l'azote et enrichissent le sol. Les vaches les broutent wec plaisir, profitant de leurs protéines et tannins bénéfiques. Résultat: un lait plus équilibré et un fromage plus suave.



Graminées (păturins, fétuques, promes, dactyles, flégies, avoines,

Elles forment l'essentiel du régime estival des vaches. Riches en fibres et sucres, elles soutienment la digestion et la production de lait. Elles sont le socie quantitatif et qualitatif du fourrage.



Tirez une tige et froissez-la: son parfum de foin vanillé vient des coumarines qu'elle contient. Broutée par les vaches, elle parfume aussi le lait. Une note typique des fromages d'alpage.



lolettes & pensées alpines

Ces fleurs délicates sont parfois broutées au détour des herbes. Leur impact sur le goût est discret, mais elles témoignent de prairies naturelles et riches. Jadis, en les utilisait en tisanes pour la peau.



Cette fleur jaune est bien connue... mais pas du goût des vaches l'Élles l'évitent car elle est toxique pour elles, même si elle éclaire les prairies de sa floraison estivale.



Ce păturin malin fait germer ses graines directement sur la plante. Ainsi, ses plantules toutes prêtes peuvent vite s'implanter dans les sols pauvres et instables des alpages. Un champion de la survie en alti-





FAMILLE ROSAT



FRÉDÉRIC ET MARINA

Chez les Rosat, l'histoire d'amour se mêle à celle de l'alpage.

côte à côte, leurs maisons familiales étant main-forte à ceux de Dédé; en 2025, les voisines et leurs parents très liés. Dès les Rosat célébraient leur 50° désalpe.

Dédé, a grandi au rythme des vaches et des

Marina et Frédéric, dit « Dédé », ont grandi années 80, les parents de Marina prêtent



pour fains or distands Therbefraithe à leurs troupeaux, toute la famille et leurs affinaux se déplacent Lucyl à 7 foit peutlant faisé, entre les abagés du finalis, d'Ani thehes Despused CAnthehes Cessus.

foins. À quinze ans, il découvre la magie de L'Etivaz AOP et ne guittera plus ce chemin. Passionné, il reprend en 2000, à seulement 22 ans, un train d'alpage aux Antheines avec son père et son frère. Guidé par des fromagers chevronnés et soutenu par sa maman, Il affine son savoir-faire. Marina, de son côté, passait ses vacances d'enfant en alpage, un monde qui deviendra bientôt le sien.

En 2006, leur complicité se transforme en histoire d'amour. Trois ans plus tard, ils s'ins- gnant régulièrement 19 à 20 points. tallent ensemble, et Marina quitte son emplot pour rejoindre pleinement la vie agricole. En 2011, ils se marient; sulvront Tim (2012), Lesly (2013), Nelya (2015) et Samy (2020).

Leur guotidien en alpage est intense et Joyeux: traite, fromages, veaux, mais aussi chèvres, ânes, lapins, poules et cochons. Toujours entourés, ils accueillent parents, volsins et amis. Des figures marquent leur parcours, comme Bluette Rossier, qui prête main-forte jusqu'à ses 93 ans, ou encore les parents de Marina, gardiens des génisses à l'alpage voisin.

> Lear plut grande ferté rede la transmission: The southensiance pure la traite et les champs Ledy soigne les primary, Nelya partage la pattion de la

En 2013, Marina et Dédé reprennent la ferme des Poses à Château-d'Oex. En 2022, Ils remplacent l'ancienne bâtisse par une ferme moderne, adaptée à leur cinquantaine de vaches et génisses. Chaque été, sur les alpages du Frassis et des Antheines, leurs fromages se distinguent aux taxations, attei-









Assurer valeur ajoutée et savoir-faire

Fier

De faire perdurer un ancrage alpestre – entre tradition et modernité!



Positionnement

70 Familles





1 (1)

an

Préservation





