



Votre région

Des nouvelles
de la coopérative Migros
Neuchâtel-Fribourg



XXXX XXXX XXX
XXX XXXX XXXX
XXX XXX XXXXX
XXXXXXXX.

Semaine valaisanne

«Nos producteurs fabriquent avec amour du lait 100% valaisan»

Alexander Walker dirige la fromagerie du même nom au cœur du Haut-Valais et livre à Migros, depuis près de vingt ans, plusieurs spécialités fromagères à base de lait de montagne, dont le fromage à raclette Aletsch Grand Cru.

Texte: Pascal Vuille

A Bitsch, à l'entrée de la magnifique vallée de Conches, se trouve une fromagerie indépendante qu'Alexander Walker exploite avec passion. S'il habite près de Brigue, au cœur du Haut-Valais, il affectionne la région neuchâteloise: «Au printemps et en automne, je fais de grandes balades à travers la Suisse sur ma Harley-Davidson, notamment au bord du lac de Neuchâtel pour y déguster de savoureuses spécialités de la région accompagnées d'un verre d'Œil-de-perdrix

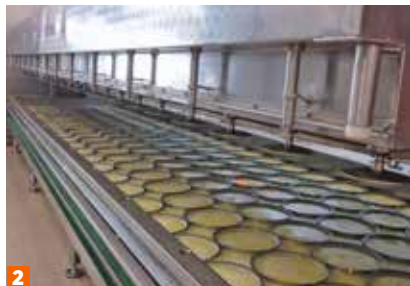


Alexander Walker (à dr.), fils du fondateur de l'entreprise du même nom, accompagné de son fidèle collaborateur Urs Bützberger.

bien frais.» Epicurien dans l'âme, ce père de famille de 51 ans n'en est pas moins un entrepreneur au savoir-faire remarquable.

Que pouvez-vous nous dire au sujet de votre exploitation?

L'entreprise familiale Walker a été fondée en 1956 par mes parents, Arnold et Louise. En 1996, après la faillite d'une fromagerie de montagne coopérative dans la vallée de Conches, des producteurs de lait de la région



1 XXXXX XXX XXXX XXXX XXX
XXXX XXX XXX XX X.

2 XXXXX XXXX XXXXX XXXX
XXX XXXX XXX XXXX.

3 XXXXXXX XXXX XXXXX XXXX
XXXX XXXXX XXXXXX.

sont venus nous trouver pour poser ensemble les bases d'un avenir durable. Nous sommes fiers de nos cinquante producteurs qui fabriquent, avec beaucoup d'amour et de passion, du lait de montagne 100% valaisan. **La coopérative Migros Valais a été l'un de nos premiers clients** lorsque nous nous sommes lancés dans l'aventure en 1996.

Quels fromages produisez-vous?
La gamme Aletsch comprend le fromage à raclette Aletsch (très apprécié pour sa pâte pleine de saveur), le Grand Cru Aletsch (subtilement affiné au marc de vin), l'Aletsch Carnotzet (plein de mystère grâce à sa maturation dans les grottes de l'ancienne forteresse militaire de Naters) et différentes tommes.

Quelles sont les différentes étapes de fabrication de vos fromages?
Nous nous rendons directement chez les producteurs pour collecter le lait à la ferme. En été, une partie du lait est acheminée en téléphé-

rique depuis les alpages, par exemple de Riederalp et Bettmeralp. Nos fromages à raclette et de montagne sont le résultat de soins attentifs, jusqu'à ce que le produit ait atteint son point de maturation idéal. Certaines meules, de Grand Cru Aletsch par exemple, sont affinées au marc de vin et traitées de manière artisanale pendant six mois.

Quels sont les avantages de cette proximité avec les éleveurs?
Nous travaillons en équipe avec nos producteurs de lait et partageons notre succès. C'est grâce à la qualité exceptionnelle du lait que nous pouvons proposer des produits aussi savoureux. En achetant la production de différents éleveurs, nous contribuons indirectement à garantir les emplois de cinquante familles d'exploitants de montagne et de dix entreprises d'alpage en été. Chaque morceau de fromage Walker est un produit naturel, sain et porteur de valeurs irréprochables, élaboré dans le respect de l'environnement. **MM**



Action!
XXXXX
XX XXX XXX
XXXXXXX

Edelweiss

L'emblème des Alpes s'invite dans les Garden Migros

Une compagnie d'aviation, un magazine féminin, mais aussi nombre d'hôtels aux quatre coins du pays portent son nom. C'est bien sûr l'edelweiss, plante de montagne par excellence, utilisé couramment comme emblème national pour l'image de noblesse et de robustesse qu'il dégage. Mais la Suisse n'en a pas l'apanage: abondant dans le Tyrol, on en dénombre plus de quarante variétés dans l'Himalaya. Depuis une dizaine d'années, celle qu'on surnomme aussi l'étoile des glaciers s'est laissé domestiquer par les horticulteurs. Cultivée dans l'Emmental et à Trey (dans la Broye), elle est ensuite vendue dans les Garden Migros munie du label «De la région». L'edelweiss apprécie les sols secs et rocailleux et doit être planté dans un sol bien drainé ou en pot. Il supporte mal l'humidité et dédaigne les sols trop riches au risque d'abîmer son aspect duveteux. Si l'edelweiss fleurit de mai à septembre, il a besoin d'une véritable hibernation. Il a besoin de neige pour fleurir.



Concours

Produits du Valais

Organisé dans tous les magasins de la coopérative Neuchâtel-Fribourg, le concours Produits du Valais aura comme premier prix un week-end en famille en Valais d'une valeur de Fr. 2000.- offert par Montagne Alternative. Du 2^e au 5^e prix: quatre paniers garnis de charcuterie du Valais à Fr. 150.- chacun, offerts par Gabriel Fleury. Et du 6^e au 15^e prix: dix paniers de fromages valaisans à Fr. 80.- chacun, offerts par Mifroma SA, Walker et Crema. Des animations avec dégustations de produits du Valais tels que la viande séchée et la raclette à la coupe auront également lieu à Métropole Centre à La Chaux-de-Fonds et à Gruyère Centre à Bulle, du mardi 28 au vendredi 31 juillet 2015. L'occasion de découvrir ces excellentes spécialités du Valais avec des actions avantageuses pour le repas du 1^{er} Août. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.



De g. à dr.: Damien Piller, président de la coopérative, Aline Waeber, présidente du chœur Mi-La-Mi, et Marcelle Junod, directrice de la coopérative.

Inauguration

Surface de proximité

Sur le versant nord de la Berra qui surplombe le lac de la Gruyère, il y a La Roche. Le village fribourgeois fêtait le 23 juin l'ouverture de **sa nouvelle Migros**.

Texte: Pauline Seiterle Photo: Pierre-William Henry

Meuuuuh voilà! Migros a choisi l'image d'une belle laitière pour annoncer son arrivée à La Roche. Lors de l'implantation d'un nouveau magasin, la coopérative intègre toujours la variante régionale au concept. L'installation du 43^e point de vente de la coopérative est le fruit d'une longue négociation entre les autorités rochoises et Migros. Marcelle Junod, directrice de Migros Neuchâtel-Fribourg, est fière du compromis trouvé. Le résultat est épatant: une belle surface commerciale de 556 m², avec trente-

neuf places de parc, intégrée dans un lotissement de trois immeubles locatifs comportant dix-huit appartements. Pour le président de Migros Neuchâtel-Fribourg, la proximité entre commerces et habitations est essentielle. «Les temps changent. Jadis, on aurait craint le bruit et le trafic liés à l'activité d'un supermarché. **Aujourd'hui, la population s'installe volontiers près des commerces.** A nous de limiter les nuisances, comme la fréquence des livraisons», a expliqué Damien Piller dans son discours. Joël Brodard, syndic de la commune, se réjouit du déve-

loppement de son village de campagne qui passe par l'extension de l'offre commerciale.

Un don pour faire battre le cœur

La coopérative offre un chèque à une association culturelle ou sociale à l'issue de chaque inauguration. Le 23 juin, le chœur d'enfant Mi-La-Mi a reçu Fr. 3000.-. La chorale rochoise s'engage depuis quinze ans pour la promotion de la musique, l'encadrement des enfants et chante régulièrement pour les personnes âgées. Un travail socioculturel récompensé par la coopérative. **MM**

Un nouveau gérant

José Ferreira est le gérant du nouveau Magasin. Il a commencé sa vie professionnelle à Migros Pérolles, le 1^{er} juin 1999, comme magasinier. Depuis, le jeune homme gravit les échelons au sein de la coopérative, en passant par les succursales de St-Pierre à Fribourg, Romont, Bulle et enfin La Roche pour son premier mandat de responsable. Son moteur? La quête de nouveaux défis. A l'inauguration, on le sentait ému. Nous lui souhaitons plein succès!



José Ferreira