

FROMAGE & CIME : UNE 20^e ÉDITION QUI MARQUE LES ESPRITS ET BAT DES RECORDS

La 20^e édition de Fromage & Cime s'est achevée sur un magnifique succès à Ovronnaz. Sous un soleil radieux, la manifestation a enregistré un record de fréquentation avec plus de 3'000 visiteurs réunis durant le week-end des 19 et 20 septembre 2026. Un anniversaire marqué également par un record de raclettes servies, avec plus de 8'200 portions dégustées.

Pour la deuxième année consécutive, Fromage & Cime a pris ses quartiers sur la place de fête d'Ovronnaz. Un emplacement qui confirme son succès et qui a permis, cette année, de faire évoluer la manifestation avec deux jours de festivités. Le samedi, le « Mini Fromage & Cime » a ouvert les célébrations autour d'une soirée 100% Ovronnaz et, avant la grande journée du dimanche.

Une édition anniversaire entre nouveautés et traditions

Pour célébrer ses 20 ans, Fromage & Cime a souhaité regarder à la fois vers le passé et vers l'avenir. Un espace nostalgie a permis de replonger dans les souvenirs de la manifestation et de mesurer le chemin parcouru depuis sa première édition en 2005.

Parmi les grandes nouveautés de cette édition figurait également la mise en place d'un système de paiement par bracelets cashless sur l'ensemble de la manifestation. Une première destinée à fluidifier les transactions et à faciliter le travail des alpages et des différents stands. Ce nouveau dispositif fera l'objet d'un bilan après cette édition test.

Cette année, Fromage & Cime a également eu le plaisir d'accueillir des alpages vaudois, renforçant les échanges autour d'un patrimoine alpestre qui dépasse les frontières cantonales.

Plus de 200 enfants découvrent le chemin « du lait à la raclette »

Au-delà de la dégustation, Fromage & Cime souhaite aussi transmettre les savoir-faire qui se cachent derrière chaque meule de fromage.

Dans le cadre de la Semaine suisse du Goût, l'atelier pédagogique « Du lait à la raclette » a rencontré un très beau succès. Plus de 200 enfants ont pu découvrir de manière ludique les différentes étapes qui permettent de passer du lait au fromage à raclette.

Une manière de sensibiliser les plus jeunes à l'agriculture de montagne, au travail des producteurs et à l'origine d'un produit emblématique du Valais.

Mettre en lumière la réalité de la vie en alpage

Cette 20^e édition a également été l'occasion de rappeler que derrière chaque raclette se cachent des femmes et des hommes, des troupeaux, des pâturages et plusieurs mois de travail en altitude.

La saison 2026 a notamment été marquée par **la chaleur et la sécheresse**, avec des conséquences concrètes sur la vie des alpages, les pâturages et les productions. Plusieurs désalpes ont dû être avancées et certaines productions ont été plus limitées.

Dans ce contexte, la présence des alpages à Fromage & Cime prend tout son sens : la manifestation ne célèbre pas uniquement un produit, mais aussi un savoir-faire, un patrimoine et un mode de vie qu'il est essentiel de faire connaître et de préserver.

Le concours Fromage & Cime fête ses 10 ans

Autre anniversaire de cette édition : le concours Fromage & Cime, qui célébrait ses 10 ans.

Les fromages en compétition ont été dégustés par un jury d'experts réuni sous la conduite de Claude Luisier, affineur et fidèle collaborateur de la manifestation. À l'issue de cette dégustation, les distinctions Fromage & Cime d'Or, d'Argent et de Bronze ont récompensé le travail et le savoir-faire des producteurs.

Fromage & Cime d'Or : Alpage des Ars, Sarrasin Anne-Marie

Fromage & Cime d'Argent : Alpage du Pont, Gex-Fabry Alexis

Fromage & Cime de Bronze : Alapage de l'Au d'Arbignon, Arnaud Mottiez

Un succès collectif

Cette 20e édition confirme ainsi la place particulière qu'occupe Fromage & Cime dans le calendrier automnal valaisan. En vingt éditions, la manifestation a grandi, évolué et innové, tout en restant fidèle à ce qui fait son identité : la rencontre entre les alpages, les producteurs et le public autour du fromage à raclette et du patrimoine alpestre.

Un tel week-end ne pourrait avoir lieu sans l'investissement des alpages, des producteurs, des artisans, des encaveurs, des partenaires, des sponsors, de la Commune de Leytron, des sociétés locales et de toutes les personnes qui contribuent à faire vivre la manifestation.

Le comité d'organisation adresse enfin un immense merci à ses nombreux bénévoles pour leur engagement, leur disponibilité et leur bonne humeur, indispensables à la réussite de cette édition anniversaire.

Le comité de la manifestation et du concours Fromage & Cime