



Développer une image de marque pour les produits de montagne, un goût des montagnes norvégiennes

En 2015, lors des Assises européennes de la montagne IX de Bilbao, Marit Blomlie du Parc régional de Valdres présentait [l'exemple du développement d'une image de marque pour les produits typiques de la région montagneuse de Valdres](#). Valdres est la région de Norvège qui concentre la majorité de l'activité agricole de montagne estivale. L'agriculture est étroitement associée à l'identité de la région. L'intention derrière le projet présenté à Bilbao était de valoriser les produits régionaux de montagne et de les utiliser pour créer une synergie entre activités touristiques et agricoles et ainsi contribuer à développer l'image de marque de la région. Pour cela, le Parc régional, en collaboration avec l'Association norvégienne de la transhumance et du pastoralisme (Norsk Matkultur), s'est concentré sur le marketing de trois de leurs produits typiques :

- Le 'Rakfisk' (un poisson fermenté à base de truite de montagne), qui a été protégé par la 'beskyttet geografisk betegnelse', qui est l'équivalent de l'Indication géographique protégée (IGP) en Union européenne
- Le 'Valdreskurv' (un type de saucisse faite de viande séchée et fabriquée à partir de recettes traditionnelles), qui a reçu le label 'spesialitet-merket' ; récompensant les produits traditionnels de qualité supérieure, il est l'équivalent du Label Rouge français.
- Le 'Stølsmjølk' (une sorte de lait typique de Valdres), qui a reçu les deux dénominations.

A l'heure actuelle, le Norsk seterkultur s'est attelé, avec le soutien de la Norsk Gardsost (Organisation norvégienne de fermes productrices de fromage) et l'Institut norvégien de recherche agricole et environnementale, à protéger le Setersmør. Comme Katharina Sparstad, secrétaire de Norsk seterkultur, l'a expliqué à Euromontana, le Setersmør est un beurre fabriqué dans les alms (fermes estivales de montagne) ou dans leur voisinage. C'est un produit typique des zones de montagne, mais pas d'une région en particulier. C'est la raison pour laquelle l'association souhaite le protéger sous le régime de qualité '**beskyttet tradisjonelt særpreg**', l'équivalent de la Spécialité traditionnelle garantie du système européen. Selon Matmerk, la fondation responsable de la gestion des dénominations protégées, le Setersmør serait le premier produit à bénéficier de cette dénomination.

Le pâturage des vaches dans les prairies des alms et la transformation du lait à proximité de l'alm sont deux éléments clés qui caractérisent le Setersmør. **Le Norsk seterkultur a donc décidé d'inclure cela -c'est-à-dire l'obligation que les activités de transformation aient lieu dans un alm ou son voisinage – dans les critères nécessaires pour bénéficier du régime de qualité 'beskyttet tradisjonelt særpreg'**. Pour ce faire, ils ont dû arrêter une définition pour l'alm et pour son voisinage. Etant donné que la Norvège n'a pas encore un régime de qualité protégeant les zones de montagne, l'association s'est appuyée pour les définir sur les règles suisses protégeant les produits de montagne. Si le Setersmør reçoit le 'Beskyttet tradisjonelt særpreg', elle souhaite appliquer le même schéma à d'autres produits de montagne.

Ce cas norvégien illustre bien la variété des stratégies utilisées dans la valorisation des produits de montagne : les produits de montagne utilisés comme image de marque d'une région, mais aussi connus comme produits issus d'un savoir-faire intrinsèquement lié aux zones de montagne.



Fabrication traditionnelle du Setersmør (crédit : Katharina Sparstad)