

# LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rarogne le 30 mai 2017

1 | 2

### Valperca, entreprise pionnière dans l'élevage de perches 100 % suisse lance sa propre marque LA PERCHE LOË

Forte d'un savoir-faire développé et implémenté sur le sol suisse, Valperca est la seule ferme d'élevage à proposer des perches à l'origine locale contrôlée, de l'œuf au filet. La société commercialise désormais sa perca fluviatilis sous le nom de marque « LA PERCHE LOË ». Elle entend ainsi renforcer la visibilité d'un produit unique en matière de qualité, d'engagement responsable et de saveur.

Depuis sa création en 2010, Valperca a su gagner la confiance de la grande distribution et des restaurateurs en misant sur la qualité de ses perches élevées dans l'eau naturellement pure de montagne.

Basée à Rarogne en Valais, l'entreprise souhaite aujourd'hui étendre sa notoriété au grand public. La marque sous laquelle elle commercialisera dorénavant ses filets de perches porte le nom de « LA PERCHE LOË », LOË signifiant « pic de montagne » en patois fribourgeois, tout en faisant référence aux trois premières lettres du Loetschberg, dont l'eau est utilisée au sein de cet élevage.

Au travers de cette marque, Valperca entend guider le consommateur dans ses choix en lui offrant un gage de qualité facilement reconnaissable, symbolisé par un nouveau logo, souligné de ceux de Percitech (l'écloserie) et de Valperca (la ferme d'élevage), les deux sites de production. La perche LOË est élevée sans antibiotiques ni médicaments dans de l'eau de source parfaitement pure. Son origine suisse est 100 % traçable. La méthode développée par Valperca est respectueuse des besoins de l'animal et de son arrivée à maturité. L'ancrage local permet de livrer les perches 48 heures seulement après avoir été pêchées.

A l'écoute des besoins de sa clientèle et fidèle à sa vocation d'innovation, Valperca propose aujourd'hui une version fumée de sa perche d'élevage : L'ORIGINAL. Disponibles toute l'année, ces filets fumés sont le fruit d'un long processus développé conjointement avec un maître-fumeur suisse. Réalisé de façon artisanale, ce fumage est effectué à une température de 48 °C, à mi-chemin entre les fumages classiques à chaud (env. 60 °C) ou à froid (moins de 26 °C). Une nouvelle saveur de perche est née.

2 | 2

**Plus d'informations sur :**

[www.lapercheloe.ch](http://www.lapercheloe.ch)

**Contact médias**

David Morard, Directeur, Valperca SA

Tél : +41 76 365 33 82

E-mail : [david.morard@valperca.ch](mailto:david.morard@valperca.ch)

---

Consommation totale  
de filets de perches en CH :

2500 tonnes/an

Production de filets  
« La Perche LOË » :

80 tonnes/an

---

Vente de « La Perche LOË »  
dans le commerce de détail :

70%

Vente de « La Perche LOË »  
directement à la restauration :

30%

---

Valperca (fondée en 2007)  
emploi :

25 collaborateurs à Rarogne (VS)

15 collaborateurs à Chavornay (VD).

---