



26 août 2020

Slow Food Travel : les premières expériences valaisannes

Lancé il y a une année en Valais, le projet pilote Slow Food Travel en Suisse entre dans sa phase de concrétisation. Après de nombreuses rencontres avec les producteurs et les différents partenaires agri- et oenotouristiques de tout le canton, les premières offres sont en cours de commercialisation.

Une visite des Hauts de Fully en e-bike suivie d'une soirée gourmande, une découverte des eaux de source et des plantes aromatiques de l'Entremont, une initiation au travail du lait dans le Val de Bagnes, voilà quelques-unes des activités proposées dans le cadre de Slow Food Travel. Lancé il y a tout juste une année, ce projet pilote en Suisse, porté par l'Etat du Valais, par le biais du Service de l'agriculture, Valais/Wallis Promotion et Slow Food Suisse, entre dans sa phase de concrétisation. L'objectif demeure ambitieux : commercialiser auprès des touristes, les groupes comme les particuliers, une cinquantaine de séjours-expériences, autant sur le plan régional que cantonal.

Pour l'atteindre, les porteurs du projet disposent encore de deux ans et d'un budget global de plus de 800'000 francs, financé par InnoTour (400'000 francs), Slow Food Suisse (197'000 francs), l'Etat du Valais (120'000 francs) et Valais/Wallis Promotion (120'000 francs). Ils peuvent également compter sur le dynamisme des territoires impliqués dans un projet de développement régional (PDR) déjà fortement lié aux activités agritouristiques. Un voyage Slow Food représente une opportunité de découvrir un territoire à travers sa diversité gastronomique, agroalimentaire et culturelle. Les premières offres seront disponibles sur le site internet de Valais/Wallis Promotion (www.valais.ch) dès la fin septembre.

Le Valais est très impliqué dans la démarche Slow Food, qui promeut une alimentation bonne, propre et juste pour tous. Dix cuisiniers sont membres de l'Alliance des Chefs. Le canton compte également neuf produits au sein de l'Arche du goût, autant de témoins du savoir-faire culinaire et agricole, tels que le pain de seigle, la saucisse fratze, le choléra, le gsottus de mouton de la vallée de Saas, ainsi que les cépages durize et grosse arvine, ou encore les races autochtones Hérens (vache) et Nez Noir (mouton). Deux produits sont en cours d'homologation, la cressin du val de Bagnes et la salée du val d'Illiez. De plus, la première communauté Slow Food Suisse a vu le jour en Valais en début d'année grâce à l'engagement des paysans et artisans de Sarreyer. La deuxième a été constituée ce jour à Vollèges, autour de l'association du Four banal.

A noter que le congrès national des membres de Slow Food Suisse, qui se déroule tous les deux ans, se tiendra le samedi 29 août au Châble où quelque 200 personnes sont attendues. A l'heure du repas, les chefs valaisans de l'Alliance des Chefs Slow Food proposeront exclusivement des plats élaborés à partir de produits régionaux et accompagnés de crus valaisans Slow Wine. Enfin, les membres auront la possibilité de tester en avant-première une sélection d'offres d'expériences.



Personnes de contact

Gérald Dayer, chef du Service de l'agriculture, 027 606 75 00

Jean-Marc Imhof, chef de projet Slow Food Travel, 079 575 70 73

Alexandre Fricker, directeur de Slow Food Suisse, 079 214 31 22