

Agri

Les expériences "Slow food travel" en avant-première



Slow food Suisse invite ses membres à découvrir en exclusivité les premiers séjours-expérience "Slow food travel" en Valais, en marge de son Congrès des membres, qui se déroulera à la fin du mois au Châble (communiqué et photo de Slow food Suisse).

Tous les deux ans, les membres de Slow Food Suisse se réunissent pour leur Congrès national (assemblée générale). Cette année, l'événement aura lieu le 29 août à l'Espace St-Marc au Châble (VS), qui offre l'espace nécessaire et idéal, compte tenu des règles actuelles de distance sociale.

Le thème principal de la partie statutaire sera le vote pour la nouvelle coprésidence de l'association. Le développement de Slow food, son financement et ses projets, futurs et en cours, seront également abordés. Vu la situation particulière de cette année, la possibilité a été offerte de suivre cette partie statutaire en ligne. L'après-midi sera consacré à des ateliers sur le développement des communautés Slow food en Suisse. L'objectif de ces communautés est de rassembler, hors structure associative, des personnes qui partagent les valeurs du mouvement Slow food et qui s'appuient sur son idée directrice, à savoir qu'une alimentation bonne, propre et juste est un droit pour tous. À cette occasion, les premières communautés de Suisse (Sarreyer et Vollèges) se présenteront et expliqueront leurs projets respectifs.

La veille et le lendemain du congrès, les membres de Slow food pourront découvrir et rencontrer des producteurs et des agriculteurs de la région grâce aux excursions organisées par Slow food travel. Slow food travel est un projet régional cofinancé sur trois ans par le fonds Innotour de la Confédération, le Canton du Valais, Valais-Wallis Promotion et Slow food Suisse, qui a pour but de créer neuf destinations autour de l'agriculture, des producteurs et de la gastronomie de proximité en Valais.

Seront ainsi proposés, entre autres exemples, un trek gourmand à la découverte de l'alpage de la Chaux, au-dessus de Verbier, avec une initiation au travail du lait; une découverte du chemin du pain à Sarreyer et de sa fabrication traditionnelle au feu de bois, avec une rencontre des druides du village qui initieront les participants aux plantes médicinales et à leur distillation; un circuit en e-bike dans les hauts de Fully (Chiboz), ou encore une visite de Vollèges, un village au charme d'antan, où les participants fabriqueront la cressin bagnarde, un pain traditionnel, cuit au four banal.

Enfin, il ne faut pas oublier que l'une des vocations première de Slow food est la convivialité et le plaisir partagé autour de la nourriture! Ainsi, les chefs valaisans de l'Alliance des chefs Slow food Suisse proposeront pour le repas des plats concoctés à partir de produits exclusivement régionaux et accompagnés de crus valaisans Slow wine. De quoi égayer le palais des 200 participants attendus.

SP, 27 août 2020