

Le Valais devient la première destination Slow Food Travel en Suisse



VALAIS: PREMIÈRE DESTINATION SLOW FOOD TRAVEL EN SUISSE... CASAL



1/2

[Par France Massy](#)

[Réagir à cet article](#)

Tourisme Le Valais devient la première destination Slow Food Travel en Suisse. Neuf cent mille francs seront investis en trois ans dans ce projet international.

Voyager avec, en fil rouge, la gastronomie, les produits du terroir et la culture. C'est globalement ce que [Slow Food](#) Travel propose aux voyageurs. On joue la carte du plaisir pour promouvoir, et par la même occasion pérenniser, la diversité gastronomique, agroalimentaire et culturelle d'une région. En Suisse, c'est le Valais qui a été choisi pour lancer la démarche. Notre canton devient, après la Carinthie autrichienne en 2015, la deuxième région du monde à jouir de cette action ambitieuse qui doit lui permettre de mettre en lumière son héritage agricole et gastronomique via un projet international.

Concrètement, une quarantaine d'offres régionales de «séjours-expériences» et une dizaine d'autres réparties sur plusieurs régions seront progressivement commercialisées sur diverses plateformes de vente ces trois prochaines années. «Nous proposons des produits complets, de l'hébergement à la restauration en passant par des activités avec les producteurs et des visites de lieux particuliers. Ces packages, qui n'existent pas encore sur le marché, seront modulables pour répondre aux différents vœux de la clientèle», explique Jean-Marc Imhof, chef de projet de Slow Food Travel à l'origine du choix de notre canton. «Je viens en Valais depuis mon enfance, je connais donc très bien la richesse des traditions culinaires valaisannes et la qualité de ses produits.»

Au début du processus

Dans un premier temps, les régions impliquées dans un PDR (projet de développement régional) bénéficieront de ce programme qui dispose d'un budget de 900 000 francs assuré à hauteur de 400 000 francs par la Confédération (innoTour), 200 000 francs par Slow Food Suisse et 240 000 francs par l'Etat du Valais et Valais/Wallis Promotion (VWP). Deux destinations seront opérationnelles dès cet automne: le Grand Entremont (soit le Pays du Saint-Bernard et la commune de Bagnes) et la région de [Fully](#). «Mais le concept n'est pas réservé uniquement aux PDR. Nous avons déjà reçu de nombreux appels d'autres parties du canton», précise Gérald Dayer.

[A lire aussi: Le PDR du Grand Entremont se concrétise avec l'inauguration du séchoir de Sembrancher](#)

[A lire aussi: Fully: La Destination Petite Arvine est lancée](#)

«Le Valais est Slow Food sans le savoir»

«Le réseau international de Slow Food donne au Valais l'occasion de se positionner sur la carte mondiale des destinations gourmandes», se réjouit [Gérald Dayer](#), chef du Service de l'agriculture, en soulignant que la politique cantonale, tant sur le plan agricole que touristique, partage les mêmes valeurs que Slow Food: soutien aux produits et aux producteurs régionaux et mise en valeur de la gastronomie.

Pourtant jusqu'ici, en Valais, les membres de Slow Food sont peu nombreux et ce ne sont pas les quatre chefs de cuisine inscrits à ce jour à l'Alliance des chefs (un réseau international de cuisiniers travaillant des produits locaux de qualité répondant aux critères de Slow Food) qui renforcent vraiment le mouvement. «Le Valais est Slow Food sans le savoir. Nous faisons la part belle à nos produits du terroir», rétorque Gérald Dayer.

[A lire aussi: Des produits régionaux au menu des établissements de collectivités publiques](#)

Ce projet pilote, porté par Slow Food Suisse et l'Etat du Valais, via le Service de l'agriculture, en collaboration avec Valais/Wallis Promotion, devrait garantir de bonnes retombées économiques et touristiques aux régions rurales.

Le réseau international va s'étoffer rapidement, des offres se profilent en Italie, patrie de Slow Food, en France ou encore au Kenya.

Quid de Slow Food?

Lancé en 1986 par le journaliste italien Carlo Petrini en réponse au développement du Fast Food, Slow Food est un mouvement financé par ses membres, présent dans 160 pays. Son slogan: Bon, propre et juste. Bon, pour des aliments frais, saisonniers et savoureux qui stimulent les sens et s'inscrivent dans la culture alimentaire locale. Propre, car la production alimentaire ne doit pas grever les ressources de la planète ni porter atteinte à l'environnement,

à l'animal ou à l'être humain. Juste enfin, pour des conditions équitables et des prix justes à tous les niveaux: production, commerce et consommation.

Une vingtaine de conviviums (antenne régionale) existent en Suisse, dont un en Valais. Les «Sentinelles» ou «Presidi» regroupent des produits menacés de disparition. L'Alliance des chefs est un réseau international de cuisiniers travaillant des produits locaux de qualité répondant aux critères du mouvement.