



© Valais Wallis Promotion - Sedrik Nemeth



Paniers d'abricots, Charrat. © Valais Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

SLOW FOOD TRAVEL

LE VALAIS, PREMIÈRE DESTINATION EN SUISSE

SLOW FOOD TRAVEL PERMET AUX VOYAGEURS DE DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE LOCAL D'UNE RÉGION À TRAVERS SA DIVERSITÉ GASTRONOMIQUE, AGROALIMENTAIRE ET CULTURELLE. INITIÉ DANS LE GRAND ENTREMONT (BAGNES ET PAYS-DU-SAINT-BERNARD) PUIS À FULLY, LE PROJET DEVRAIT ESSAIMER DANS 9 DESTINATIONS VALAISANNES, PARMIS LESQUELLES LE VAL D'HÉRENS, LA RÉGION DENTS DU MIDI AINSI QUE LA VALLÉE DE CONCHES. D'AUTRES RÉGIONS DE SUISSE SONT APPELÉES À REJOINDRE CE RÉSEAU DANS UN FUTUR PROCHE. JEAN-MARC IMHOF, RESPONSABLE DE PROJET, NOUS DIT TOUT DE CETTE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE VIEUX PAYS ET DE SA FINALITÉ. INTERVIEW.



© Valais Wallis Promotion - David Carlier

Vous venez de mettre sur pied le premier Slow Food Travel de Suisse, comment est né ce projet ?

Jean-Marc Imhof: Le projet Slow Food Travel est né en Autriche, dans les vallées de Carinthie du Geital et du Lesertal. Cette région rurale, relativement à l'écart des principales routes touristiques, a développé une offre valorisant ses traditions et savoir-faire. Ses investigateurs ont œuvré à mettre en réseau les acteurs de leur région avec pour objectif de proposer un tourisme axé sur un patrimoine agricole encore préservé. Grâce à l'implication de l'Etat et des professionnels du tourisme sur place, le projet a conduit à une dynamique de coopérations, au point que des villages ont vu s'inverser leur courbe de population.



Jean-Marc Imhof. © DR

Qui finance le développement de Slow Food Travel en Suisse ?

J.-M. I.: En Valais, le projet est cofinancé par le SECO (à travers le fonds Innotour), le Service de l'Agriculture du Canton du Valais, Valais/Wallis Promotion et Slow Food à raison de près de CHF 900 000 sur 3 ans. Il vise à favoriser l'innovation, la coopération et la professionnalisation dans le tourisme. Il a pour objectif le développement de circuits touristiques autour de la production agricole et de la gastronomie qui en découle.

Quelle est la finalité de ce type de voyage ?

J.-M. I.: Les racines culturelles de toute population humaine sont intimement liées à sa production agricole et à la manière de s'alimenter qui en découle. La meilleure manière de comprendre un territoire et ses habitants revient ainsi à s'initier à ses traditions gastronomiques. Le mouvement Slow Food décline son action en 3 pangs que le projet conjugue: préserver, enseigner et relier. Pour le voyageur, Slow Food Travel permet une initiation aux traditions à travers des échanges proposés dans la convivialité. Par ailleurs, la mise en réseau des acteurs des régions concernées participe à maintenir et à faire vivre leur patrimoine.

Pour quelles raisons avoir choisi le Valais pour ce pilote ?

J.-M. I.: Terre de riches traditions agricoles relativement bien préservées par leur caractère souvent familial, le Valais conçoit son agriculture à l'échelle humaine. Il investit en ce sens, notamment par le biais des PDR (projets de développement régionaux) dans ses infrastructures. Slow Food Travel propose la mise en place d'un modèle commercial qui les prenne en compte dans la perspective d'un

usage durable des ressources à disposition. De plus, le Valais dispose d'un patrimoine culinaire endémique important, parfois menacé. La mise en réseau de l'ensemble de la chaîne des valeurs, de la production à la restauration, contribue non seulement à sa sauvegarde, mais surtout à lui donner une notoriété souvent méritée.

Quelle est l'offre sur le Valais, comment l'avez-vous construite, à qui s'adresse-t-elle ?

J.-M. I.: L'offre valaisanne se construit en fonction de l'intérêt des acteurs de la région. Nous proposons des modules forfaitaires autour de producteurs, restaurateurs, hébergeurs, sites culturels et guides intéressés à favoriser l'approvisionnement en circuits courts, à mettre en avant - quitte à les revisiter - les traditions et la culture de leur région. Elle s'adresse à tout public intéressé à prendre le temps de découvrir une région par le prisme de ses habitants.

Visez-vous également un public hors frontières ?

J.-M. I.: Le mode de tourisme que propose Slow Food Travel est ouvert aussi bien au public régional qu'international. Les forfaits que nous proposons intéressent dans notre pays comme hors de nos frontières. Des demandes nous sont déjà parvenues d'Allemagne, de France, du Canada, mais également d'Asie. Slow Food souhaite favoriser les échanges interculturels et l'une des vocations du projet est d'y contribuer.

Quelles sont les prochaines régions que vous allez mettre en avant ?

J.-M. I.: Des régions rurales intéressées à développer un tourisme doux. Débuté dans le Grand Entremont (Bagnes et Pays-du-Saint-Bernard) puis à Fully, le projet est prévu se structurer autour de 9 destinations valaisannes, parmi lesquelles le Val d'Hérens, la Région Dents du Midi ainsi que la Vallée de Conches. Ultérieurement, d'autres régions de Suisse devraient pouvoir rejoindre le réseau Slow Food Travel qui se développe parallèlement dans d'autres pays, en Italie en particulier, mais également outre-mer (Japon, Equateur et Kenya notamment).

Quelle plus-value attendre pour les destinations ?

J.-M. I.: La mise en réseau des acteurs dans l'objectif de développer des offres forfaitaires ainsi qu'une meilleure visibilité sur les marchés nationaux et internationaux par un concept de diffusion multicanal représentent d'indéniables atouts pour toute destination qui s'implique dans le projet.

www.slowfood.ch
travel@slowfood.ch

MANUELLA MAGNIN