



SEDRIK NEMETH, VALAIS/WALLIS PROMOTION

A méditer

C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas.

Victor Hugo

VOYAGE

Slow Food Travel, ou la promotion d'un tourisme doux et gourmand

Pierre-André Cordonier

Slow Food lance le projet Slow Food Travel en Suisse afin d'organiser des packs touristiques autour des produits du terroir. Un concept qui complète un autre projet mené par la Fondation pour la promotion du goût.

Tourisme doux et valorisation des produits du terroir sont deux concepts étroitement liés. Il n'est guère étonnant dès lors que la Fondation pour la promotion du goût et l'organisation Slow Food ont lancé chacune un projet touristique permettant de valoriser les offres gourmandes des producteurs des régions de Suisse, deux initiatives complémentaires.

A travers les Grands sites suisses du goût, la première s'attelle à créer un réseau de territoires promouvant leur patrimoine culinaire auprès des touristes alors que Slow Food Travel soutient cette démarche en créant et en gérant des offres touristiques. Cette dernière offrira au menu une



Malgré le retard imposé par la situation sanitaire actuelle, une première destination devrait ouvrir cette année encore dans le val de Bagnes (VS).

PASCAL GERTSCHEN, VALAIS/WALLIS PROMOTION

première destination cette année encore: le Grand Entremont en Valais, autour du val de Bagnes et du Grand-Saint-Bernard.

«Nous avons mené un premier projet pilote en Autriche. L'objectif était d'enrayer le dépeuplement de vallées. Les résultats ont été probants. L'idée est de partir d'une offre touristique voulue par les habitants et producteurs de la région en mettant en valeur leurs spécialités culinaires et gourmandes», explique Jean-Marc Imhof, chef de projet Slow Food Travel. Neuf destinations seront testées en Valais sur trois ans. Trois autres régions ont manifesté leur intérêt pour la suite: Morges (VD), le val Poschiavo dans les Grisons et le Val-de-Travers (NE).

tants et producteurs de la région en mettant en valeur leurs spécialités culinaires et gourmandes», explique Jean-Marc Imhof, chef de projet Slow Food Travel. Neuf destinations seront testées en Valais sur trois ans. Trois autres régions ont manifesté leur intérêt pour la suite: Morges (VD), le val Poschiavo dans les Grisons et le Val-de-Travers (NE).

Slow Food Travel réunit les acteurs et les fait coopérer. Ainsi dans le val de Bagnes, un comité a été créé afin de coordonner les ressources de la région. «Dans une première phase, nous constituons un groupe de 8 à 15 personnes. Nous souhaitons qu'il y ait au moins un agriculteur, un hébergeur, un restaurateur et un acteur du tourisme», poursuit

Jean-Marc Imhof. En Valais, l'organisation travaille avec Valais/Wallis Promotion qui mettra à disposition son nouveau système de réservation individuelle. Le projet est soutenu par le Service de l'agriculture du Valais et par le programme InnoTour du Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco).

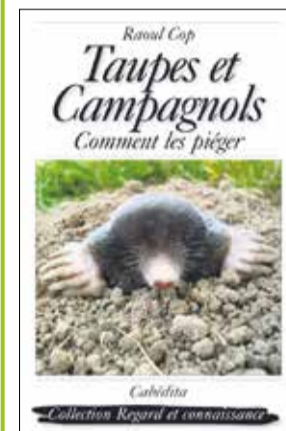
Promotion multicanal

Slow Food Travel a l'ambition d'utiliser plusieurs canaux pour promouvoir ses programmes dans le pays et au-delà, que ce soit par les offices de tourisme, les hébergeurs, les autocaristes ou les voyageurs. Les forfaits seront très divers et proposés par module, du plus simple au plus confortable ou d'une offre limitée à une offre plus large afin de correspondre à tous les goûts et moyens.

L'enjeu n'est plus une croissance uniquement basée sur des plus-values financières et immobilières, relève Slow Food Travel, mais le développement «d'un tourisme durablement profitable à l'homme aussi bien qu'à l'environnement, générateur de sens, d'émotions, d'émerveillement et de rencontres humaines dans le respect et le partage».

A lire

Des fouisseurs encombrants



EDITIONS CABÉDITA

Si le taupier professionnel est en voie de disparition, ce n'est pas le cas des taupes ni des campagnols! Ces bestioles creusent des galeries un peu partout et infligent des dégâts aux cultures. Quant aux taupinières, elles gênent le passage de la faucheuse. Les pièges sont préférables aux produits chimiques, car ils permettent de capturer les intrus sans nuire à l'environnement. Cet ouvrage, fruit de l'expérience, présente les rudiments du métier de taupier. En suivant les indications qu'il donne, chacun pourra éliminer les petits fouisseurs de son jardin ou de sa pelouse. **SP**

Editions Cabédita
www.cabedita.ch

C'était hier

Ces deux photos nous ont été envoyées par Michel Python, de Grangettes, dans le district de la Glâne (FR). En haut, l'ancienne fromagerie de Grangettes, en bas la nouvelle sise dans le même village, entrée en fonction fin 2019. Elle travaille le lait des anciennes sociétés de laiterie de Châtelard d'en Haut, de Grangettes et de La Neirigue qui ont fusionné pour construire ce nouveau bâtiment. La fromagerie a la capacité de prendre en charge 3,2 millions de kilos de lait issus de quelque 25 producteurs réunis au sein de la Société coopérative de laiterie de Grangettes. La première mise à l'enquête date d'il y a environ six ans; un premier projet mettant à contribution un terrain en zone agricole a été abandonné suite à un recours de la Confédération. La nouvelle fromagerie, outre la cave d'affinage, comprend également un magasin bien fourni. «En 1939, le prix du lait était fixé à 19 centimes. Une imposition sur les terres et sur le lait coulé à la fromagerie était due à la société», explique Michel Python, qui fut secrétaire de la Société de laiterie de Grangettes de 1967 à 2009. Durant l'entre-deux-guerres, le lait des producteurs de Grangettes était conduit en gare de Vuisternens puis était acheminé par rail jusqu'à la fabrique de Nestlé à Broc. «Mais la production de lait augmentant dans la région de La Gruyère, Nestlé renonça vers les années 1940 à la prise en charge des laits de Grangettes en allouant une indemnité qui permit l'achat d'un local de coulage au village», raconte Michel Python.



PIERRE-ANDRÉ CORDONIER

Mots croisés n° 22

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													

Horizontalement

- Résine jaune.
- Chevrolet ou Aragon – De bonnes terres.
- Partie d'écluse – Vieille rogne.
- Fruit oléagineux – Rivière de Bavière.
- Tas de sable – Station de radio française – Vieille pièce.
- Abject.
- Ville des Pays-Bas – Poisson clown.
- On l'a à l'œil – Changer d'atmosphère.
- Unit – Symbole chimique – Arme blanche.
- Pan de tissu – Appréciee – Salubre.
- Ville de Hongrie – Pont de Paris – Phonétiquement: un fruit.
- Inspection des troupes – Insecte.
- Enoncée – Prophète.

Solution du jeu n° 21

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	A	R	T	I	C	H	A	U	T	I	E	R	E
2	C	O	U	R	I	S	O	T	T	E			
3	C	U	E	V	E	N	T	E	R	I	E		
4	A	T	H	A	R	I	E	L	A	N	S		
5	S	I	O	N	E	N	A	N					
6	T	E	E	A	S	S	I	E	G	E	E		
7	I	R	M	A	I	R	R	E	E	L			
8	L	A	N	O	N	L	I	E	R	Y			
9	L	E	C	T	R	I	C	E	S	E	S	T	
10	A	C	H	I	L	L	E	T	A	R			
11	G	A	I	S	N	A	C	E	L	L	E		
12	E	R	N	E	S	U	R	S	I	S			
13	T	E	R	N	I	E	U	T	A	S			

Verticalement

- Trainer.
- Lac de France – Alternative – Rivière de France.
- Indiscipline – Première dame.
- Note – Pronom – Forme d'être – Une fleur.
- Porte la culotte – Vieille langue – Paresseux – Un œuf à Berlin.
- Doctrine bouddhiste.
- Problème stomacal – Pronom.
- Un rapace – Troublé.
- Amas – Astre – Coup au tennis.
- Bonne remarque – Désaltère les andalous – Pronom.
- Prénom féminin – Cloison.
- Un fromage – Plante herbacée.
- Remède – A l'intérieur.

La solution de ce jeu N° 22 paraîtra dans notre prochaine édition.

A.-M. PEIRY