## Sarreyer accueille la première communauté Slow Food de Suisse



En se regroupant en communauté Slow Food, les Paysans et artisans de Sarreyer et environs vont mener des actions communes, telles que la tenue d'un marché deux fois par an dans le village pour faire connaître leurs produits. LE NOUVELLISTE Par sd

Réagir à cet article

Terroir Après s'être regroupés en association, les Paysans et artisans de Sarreyer et environs s'allient pour former une communauté Slow Food et ainsi se rapprocher du consommateur. Le but de ce mouvement planétaire? Empêcher la disparition des traditions alimentaires locales ou intéresser les gens à l'origine de leur nourriture et à son goût.

Quand les Paysans et artisans de Sarreyer et environs réunissent leurs produits sur une table, on se dit que les habitants de ce petit village du fond de la vallée de Bagnes ont tout pour survivre. «Et même pour bien vivre! On a du chocolat, des produits laitiers, de la charcuterie,

des préparations aux herbes, de l'alcool distillé, de la farine...», souligne Isabelle Gabioud, fondatrice des produits Les Simples, à base d'herbes bios des montagnes.

Déjà regroupés en deux associations, celle <u>des Paysans et artisans de Sarreyer et environs</u> ainsi que celle des <u>Amis du moulin et du four à pain</u>, la dizaine de producteurs régionaux forment désormais la première communauté <u>Slow Food de Suisse</u>. Ce mouvement, présent dans 160 pays, cherche à promouvoir une alimentation irréprochable du point de vue du goût et de la santé, produite sans préjudice pour la santé et l'animal.

«S'unir en communauté est avant tout une déclaration d'intention pour vivre ensemble et coopérer», souligne Jean-Marc Imhof de Slow Food. Fondées en 2017 par le comité international, les structures communautaires de Slow Food sont ouvertes et inclusives. Elles défendent entre autres la protection de la biodiversité, la préservation du patrimoine local et des traditions culinaires.

A lire aussi: Le Valais devient la première destination Slow Food Travel en Suisse

## Deux marchés par an

La communauté de Sarreyer regroupe déjà deux exploitations fermières, un confiseur chocolatier, une cultivatrice de plantes médicinales, des distillateurs et les responsables du moulin et du four banal. Et la structure est amenée à grandir en accueillant de nouveaux producteurs régionaux. «En plus de nous amener une visibilité internationale, la communauté Slow Food nous sort de la solitude. On se sent en lien avec nos voisins mais aussi avec les artisans et paysans de l'étranger», poursuit Isabelle Gabioud.

Aussi, le but de la structure est d'organiser des rencontres avec les consommateurs pour recréer un lien direct. Ainsi, deux Marchés de la terre auront lieu chaque année à Sarreyer. «Quand une personne se régale de notre fromage et nous le dit, c'est une grande bouffée d'air frais dans notre quotidien de paysans», témoigne Mauricette Fellay, de la ferme des Glariers.

Plusieurs de ces producteurs sont estampillés bio. «Mais la labellisation n'est pas une condition obligatoire», souligne Jean-Marc Imhof. «L'important est de partager l'esprit Slow Food pour une alimentation bonne, propre et juste, dans le respect de l'homme et de l'environnement.»

En savoir plus: Les communautés Slow Food