Valais
www.agrivalais.ch
TERRE VALAISANNE
PAGE DE L'AGRICULTURE VALAISANNE

Agritourisme: Acteurs ouverts aux synergies

MALVINE MOULIN

Réunis lors du deuxième forum sur l'agritourisme à Brigue, avec pour thème le bien-être, les acteurs de la branche se sont montrés ouverts et dynamiques. Ils cherchent l'échange de connaissances et les synergies du réseau. Ce qui signifie un atout pour la promotion et une valeur ajoutée pour le client.

C'est en parlant de nos produits du terroir sains comme les fruits et légumes, le fromage d'alpage ou encore le jus de pomme que les agriculteurs, éleveurs et vignerons ont pris connaissance de la valeur de leur réseau.

Le Valais offre en effet un réservoir intéressant de prestataires agritouristiques, mais aussi de prestations et activités récréatives en lien avec l'agriculture comme les soins aux pépins de raisin et la randonnée en milieu rural, avec des animaux ou avec des accompagnateurs et accompagnatrices spécialisés dans les plantes médicinales.

Un tel réseau apporte plusieurs avantages, comme une offre complémentaire et enrichie entre prestataires, des nouvelles possibilités dans l'élaboration d'offres de séjours et d'excursions proches de la nature et une plus grande force de frappe face à la concurrence étrangère.

La reconnaissance et la promotion de l'agritourisme sont encore jeunes, c'est pourquoi de nouvelles synergies restent à créer, comme avec Heidi Kuonen-Goetz à Salquenen et ses produits naturels (huile, farine, coussin et peeling de pépins de raisin), avec le Chemin du vignoble du Valais ainsi que les producteurs de produits de montagne et de produits labellisés AOC-IGP.

Pour permettre au client de visualiser le réseau agritourisme et produits du terroir et de connaître l'offre de notre canton, la Chambre valaisanne d'agriculture développe actuellement une nouvelle brochure et un nouveau site internet. Ces deux outils de communication complémentaires se voudront, dès l'année prochaine, une véritable carte de visite du Valais, de ses saveurs, de ses hommes et femmes attachés au terroir et aux produits de qualité.

Valais Tourisme est partenaire des organisations faîtières agricoles afin de soutenir et coordonner la promotion de l'agritourisme.

Liens pratiques:
www.agrivalais.ch/agritourisme,
www.valais.ch

CANTON DU VALAIS KANTON WALLIS
SERVICE CANTONAL DE L'AGRICULTURE

Belles perspectives pour la culture maraîchère

VINCENT GÜNTHER, OFFICE D'ARBORICULTURE, D'HORTICULTURE ET DE CULTURE MARAÎCHÈRE

Dans l'inconscient collectif, le Valais est un canton maraîcher dont la tomate, l'asperge, le chou-fleur et la carotte sont les légumes les plus connus. En vingt ans, le paysage maraîcher valaisan a changé. Mais a-t-il suffisamment évolué pour être adapté aux besoins de demain?

La culture maraîchère valaisanne de plein champ a vu une diminution de 60% de ses surfaces (987 ha en 1989, 378 ha en 2008). Cette diminution s'est faite avant tout au détriment des légumes de garde.

L'augmentation des coûts de l'énergie et de la main-d'œuvre nécessite une modernisation de l'outil de production maraîcher valaisan. Le Valais n'a ni les conditions climatiques du sud de l'Espagne ni sa main-d'œuvre bon marché. Par contre il est proche de ses consommateurs, qu'ils soient romands, bernois et zurichois. Il ne faudrait pas beaucoup d'aménagement pour que les fruits et légumes valaisans reprennent le train. Deux gros centres valaisans de tri de fruits et légumes ont été construits tout proche de la ligne de chemin de fer.

Le passage à la culture de tomate hors sol constitue une voie de modernisation. Ces cultures permettent une production de qualité, dans de bonnes conditions de travail et par le recyclage des solutions nutritives présentent un minimum d'impact sur l'environnement.

A terme, le remplacement des anciennes structures, dispersées et peu fonctionnelles, par de nouvelles serres sera nécessaire. A l'instar des pays d'Europe du Nord où les horticulteurs deviennent des producteurs d'électricité, le monde maraîcher a une carte à jouer. Les systèmes de cogénération produisent de la chaleur et de l'électricité. La première est nécessaire pour la croissance des plantes, la seconde peut être réinjectée et vendue dans le réseau.

Une telle évolution pourrait voir le jour grâce à la création d'une «zone agricole spéciale» et répondre à plusieurs défis: assurer une nourriture de qualité et de proximité, participer à la production d'énergie, fournir des places de travail et gérer au mieux l'occupation du sol. Dans ce contexte, des synergies sont à développer avec les projets futurs de la plaine du Rhône.

Des fruits à gros pépins

GÉRARD CONSTANTIN

Soyez créatifs, nous susurrent à l'oreille nos ministres. A chaque déculottée paysanne, les voilà qu'ils nous sortent de leur chapeau de magicien mille et une propositions pour apaiser nos angoisses existentielles. Curieux par nature, quelques intrépides agriculteurs valaisans ont donc pioché dans ce chapeau miraculeux. Ils en tirèrent l'option du raisin de table. Mais qu'elle était bonne cette idée! Les Suisses ne sont-ils pas friands de ce fruit délicieux? Dans une mer de raisins méditerranéens, une minuscule place pour des fruits indigènes semblait assurément acquise. Aussitôt dit, aussitôt fait. Après avoir choisi un cépage combinant valeur gustative et résistance aux maladies, quelques hectares furent plantés. Certifiées bios, les grappes étaient appétissantes, les promesses semblaient belles. La réalité a vite fait de rattraper nos valeureux pionniers. On ne dérange pas un marché établi. Pour le commerce, la couleur n'est pas la bonne, les baies sont trop petites, les pépins sont trop gros. Un flot de reproches pour éviter d'avouer que le prix est surtout trop suisse. Et c'est ainsi qu'on jeta le bébé avec l'eau du bain. En snobant une production se trouvant sous ses fenêtres, le négoce nous rappelle qu'au-delà de quelques slogans racoleurs, l'éloge du vent est plus facile que la promotion du raisin... de la région.

FLASH-BACK
Sous un soleil radieux, plusieurs milliers de visiteurs ont participé au premier Festival des produits valaisans AOC-IGP les 10 et 11 octobre derniers au château Stockalper de Brigue.

INFO DE LA SEMAINE

Les habitants de Mund sont actuellement en pleine récolte de leur fameux safran AOC!

AGENDA OCTOBRE
18-19 Fully: Fête châtaigne
18 Monthey: Fête de la pomme
18 Saint-Luc: Table d'automne
20 Grimentz: brâme du cerf
29-31 Bulle: Salon goûts & terroirs
30 Martigny: marché d'automne

NOVEMBRE
01-02 Bulle: Salon goûts & terroirs
08 Leytron: fête de l'humagne

DÉCEMBRE
01 Martigny: Foire du lard
05-08 Martigny: foire de Noël

Chambre valaisanne d'agriculture
027 345 40 10