

DEVORE DEVORE DEVORE DEVORE DEVORE

WHERE YOU **MOVIN'**

03. DEVORE UN MOUVEMENT, UNE ÉTUDE,
UN FORUM **11.** RÉSULTATS DE L'ÉTUDE
13. LES RESTAURANTS **31.** TERRE HAUTE
35. PORTRAITS **47.** IMPRESSUM



GRAND ENTREMONT

**UNE AGRICULTURE DE MONTAGNE
DYNAMIQUE ET INNOVANTE**

Trois vallées, trois Dranses, un décor alpin exigeant : cette diversité confère à la région du Grand Entremont, en Valais, un terroir unique qui donne vie à des produits d'exception, portés par le savoir-faire de paysans passionnés. Martine Jaques-Dufour, coordinatrice du PDR du Grand Entremont nous explique en détails le projet qui a le goût des cimes !

POUR QUELQU'UN QUI N'EST PAS FAMILIÉ AVEC LE PDR GRAND ENTREMONT - QU'EST-CE QUE C'EST ?

Un PDR, c'est un projet de développement régional qui permet de réaliser dans une même région plusieurs projets liés à l'agriculture, chapeautés par une mesure collective telle qu'une stratégie marketing commune. Le Grand Entremont c'est une entité régionale, qui regroupe les vals de Bagnes, de Ferret et d'Entremont ainsi que la Commune de Bovernier. C'est pourquoi on parle de Grand Entremont.

Le projet du Grand Entremont doit permettre à l'agriculture de renforcer son dynamisme...



C'est d'abord l'opportunité pour la région d'améliorer ses infrastructures de production, que ce soit au niveau des laiteries, de l'agritourisme, du miel ou des plantes. Mais c'est aussi l'occasion de mettre en place un label pour mieux valoriser les produits qui sont issus de la région en tenant prioritairement compte de la provenance de la matière première. Derrière notre label « Grand Entremont- Le Goût des Cimes », nous promettons aux consommateurs que la matière première vient d'ici, et que le seul savoir-faire n'est donc pas suffisant pour arborer le label.

Pour la réalisation de ce projet PDR, 7 communes (Bourg St-Pierre, Liddes, Orsières, Sembrancher, Bagnes, Vollèges et Bovernier) se sont mises ensemble avec de nombreux villages et des mentalités parfois fort différentes. C'est un gros défi de donner envie à nos agriculteurs, qui sont souvent assez individualistes, de travailler ensemble, de les faire réaliser que le secteur agricole sera plus fort s'ils collaborent les uns avec les autres. Les instances touristiques semblent avoir compris qu'il faut s'allier dans tout le Grand Entremont pour mettre en avant un tourisme doux, un tourisme qui repose sur le terroir et la richesse du patrimoine agricole. Le monde paysan doit aussi avoir envie d'avoir une vision plus large que sa seule fromagerie, que son seul domaine d'activités. Il doit comprendre que son travail prend place dans une région plus vaste et qu'une certaine unité de vision pour valoriser les ressources agricoles lui sera bénéfique.

QUELLE EST L'IMPORTANCE DE L'ENVIRONNEMENT DANS VOTRE DÉMARCHE ?

L'environnement est le support de l'agriculture. Si on veut avoir des produits de qualité, il faut un environnement qui est sain, qui est naturel et qui est durable. Notre agriculture est intimement liée à l'environnement. On sait que l'agriculture



a un impact certain sur l'environnement. Mais il faut se rappeler que les agriculteurs sont des personnes de la terre, qu'ils en ont certes besoin pour produire mais qu'ils aiment leur terroir et qu'ils ont envie de préserver la nature au mieux pour qu'elle fournisse des produits de qualité. On le sait bien, pour avoir un bon fromage il faut un bon lait. Pour avoir un bon lait, il faut du bon fourrage, des belles prairies, des beaux prés -tout est lié ! Instinctivement le milieu agricole a une conscience écologique innée puisque c'est son support de travail.

ET PARLONS DE NOTRE RÉGION - QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS EN TERMES D'AGRICULTURE ET DE PRODUITS ?

Nous sommes en zone de montagne ce qui fait que l'agriculture doit composer avec un environnement qui est ardu. Les régions de montagnes sont liées à l'économie pastorale et à la production laitière. Ici nous avons non seulement les vaches, mais aussi d'importants troupeaux de brebis. Le produit phare de la région, c'est donc le lait qui est transformé en une multitude de spécialités laitières, dont le fameux Raclette du Valais AOP largement reconnu à travers sa dénomination « Bagnes » qui regroupe les laiteries de Verbier, Champsec, Lourtier, Etiez et Liddes, ainsi que sa dénomination « Orsières » ! Qui dit bétail parle aussi de filière viande, par exemple la Saucisse d'Entremont qui met en valeur la viande bovine de la région ou les gigots de mouton.

Il y a aussi dans le Grand Entremont cet attrait pour l'apiculture. Il y a d'ailleurs une station de fécondation à Bonatchiesse et les apiculteurs veulent construire un centre d'extraction du miel à Vollèges et un rucher école. Il y a donc plusieurs projets intéressants liés aux abeilles. Et nous avons aussi une grande spécificité dans la région : les plantes aromatiques et médicinales. Elles sont cultivées par



une vingtaine d'agriculteurs dans nos trois vallées, tout en bio. On passe souvent à côté des champs de ces plantes sans se rendre compte de ce trésor alpin unique et tellement incroyable pour notre région de montagne !

Quand on parle d'une agriculture diversifiée, chez nous, ce n'est pas que des mots - c'est vraiment le cas. Nous vivons dans une région qui est vraiment riche !

VOUS AVEZ UN LABEL - LE GOUT DES CIMES. POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE UN PEU PLUS ? QU'EST-CE QUE VOUS SOUHAITEZ AMENER AVEC CETTE INITIATIVE ?

C'est vrai qu'il y a déjà beaucoup de labels qui existent mais nous avons compris que si on veut que les gens de la région s'impliquent, ils doivent être fiers et s'approprier un signe de reconnaissance vraiment local. Si nous disons aux agriculteurs et producteurs d'ici que nous allons labelliser leurs produits avec la prestigieuse marque Valais, cela ne leur parle pas assez. Il leur faut un ancrage plus près d'eux. Alors l'idée c'est d'affirmer que la production ici est bien valaisanne mais qu'elle a ce supplément d'âme Grand Entremont, avec des promesses d'origine locale.

Nous nous sommes posés la question si nous devions faire un signe de qualité comme l'Indication géographique protégée (IGP) qui repose davantage sur la transformation que sur l'origine de la matière première. Mais ce qui a été génial, c'est que les agriculteurs ont voulu que la matière première vienne de chez eux pour que le produit soit labellisé « Le Goût des Cimes ». Et c'est une grande force pour ce label que les paysans aient souhaité mettre en avant leurs ressources locales, qu'ils aient aspirés à ce que la démarche du Grand Entremont soit cohérente jusqu'au bout ! Aujourd'hui pour qu'un produit soit labellisé Grand Entremont, il faut donc que 80 % au minimum de la matière première provienne



du Grand Entremont, même si cette exigence nous empêche d'avoir toute la gamme des produits traditionnels valaisans. Par exemple, nous n'avons pas encore de lard ou de jambon cru « Le Gout des Cimes » parce que nous n'avons pas de véritable filière porc ici. Mais j'espère que ce projet du Grand Entremont permettra d'élever davantage des porcs de montagne dans le Grand Entremont pour renforcer notre filière viande et proposer davantage de salaisons locales.

C'EST QUOI LE FUTUR DE NOTRE RÉGION SELON VOUS ?

Le futur de notre région est un futur où les différents acteurs se tiennent davantage la main et tirent ensemble à la même corde. Ils doivent être fiers de leurs spécialités, de leurs bêtes et avoir toujours plus envie de valoriser leurs produits. Et je parle aussi des acteurs touristiques qui peuvent travailler main dans la main avec les agriculteurs pour proposer des expériences qui sentent bon le terroir. Nos paysans sont encore timides pour se lancer dans l'agritourisme mais je crois que cela va petit à petit changer. Le lien entre consommateurs et paysans est si important et fait tellement sens ! Car même notre population locale doit être plus sensibilisée à l'agriculture, à la chance de disposer tout près de chez elle de produits locaux de qualité.

C'est un futur où chacun sera plus conscient de l'importance de ce que la nature à nous offrir et où on travaillera dans un esprit plus collectif pour la mettre en avant et la préserver.

DEVORE N°1

AUTOMNE 2020

DEVORE.CH

INSTAGRAM DEVORE.CH
FACEBOOK DEVORE.CH