SION TERROIR URBAIN Une étude de l'IUKB conclut à la réussite – à confirmer – de la démarche alliant terroir et ville.

«Un succès encore fragile»

PASCAL FAUCHÈRE

Sion Terroir Urbain est une démarche prometteuse de valorisation du terroir à laquelle d'autres villes européennes s'intéressent. C'est, en résumé, le premier bilan d'une recherche menée par l'Institut Universitaire Kurt Bösch (IUKB). Réalisé par le professeur en sciences politiques et conseiller communal sédunois Christophe Clivaz, ce travail a été préparé dans l'optique d'un colloque international tenu récemment à Bruxelles portant sur l'expérience touristique. On le sait, la part de l'émotion prend une place prépondérante dans les attentes de la clientèle. Sion Terroir Urbain a ainsi été imaginé pour mieux positionner le tourisme sédunois face à la concurrence.

Sion, ville de terroir? Le chercheur a rencontré des représentants du monde de la politique touristique, des encaveurs, des agriculteurs, de la gastronomie, de la restauration ou de l'alimentation. *«Les premiers résultats sont jugés positifs par les acteurs interrogés même si certains éléments ont moins bien fonctionné et que le succès demeure encore fragile.»* S'il n'existe pas de données commerciales sur Sion Terroir Urbain, on sait que la Balade des Divins et les Croustilles de Sion ont le vent en poupe, tout comme la Fête du goût ou le Jardin des vins.

«Les premiers résultats sont jugés positifs même si certains éléments ont moins bien fonctionné.»

CHRISTOPHE CLIVAZ PROFESSEUR À L'IUKB ET AUTEUR DE L'ÉTUDE

Côté succès

Christophe Clivaz met en avant un certain nombre de facteurs pour l'expliquer. *«C'est surtout le partenariat entre la ville, acteur public, et les entreprises liées aux terroirs, acteur privé, qui est à l'origine de cette réussite»*, commente l'auteur de l'étude. *«La garantie d'authenticité qui se base sur des critères de définition précis et sur un portrait identitaire de la ville de Sion est également primordiale. En outre, la mise en valeur des produits du terroir de manière «urbaine» a poussé les partenaires à se montrer innovants en matière de gastronomie.»* Et Christophe Clivaz de signaler que, durant le colloque, plusieurs participants ont souligné la démarche volontariste de la Ville, son aspect innovant qui lie urbanité et terroir ainsi que l'intérêt manifesté de plusieurs cités comme Nantes à se positionner dans le domaine du tourisme gastronomique.

Les difficultés

La mise en œuvre de la démarche a néanmoins engendré certaines difficultés.

A commencer par le respect du cahier des charges du produit emblématique qui devait contenir de la pomme canada, être salé, convenir pour un apéritif, susciter l'étonnement, être original, transportable, facile à emballer et se conserver sans réfrigération. Si Sion est la troisième commune viticole de Suisse avec 420 hectares de vigne et dispose du plus grand verger fruitier bio du pays, il a fallu, première difficulté, trouver au niveau local des matières premières en quantité suffisante et disponibles idéalement toute l'année.

Ensuite le choix final, les Croustilles de Sion, a laissé un goût amer aux artisans dont le produit n'a pas été retenu. *«Non que le choix ait été contesté mais parce que leur investissement n'a pas été suffisamment valorisé en termes de communication ou sous forme de labellisation»*, précise Christophe Clivaz. De plus, *«certains restaurateurs ne sont pas convaincus par l'utilité de la démarche alors que les agriculteurs estiment les retombées économiques négligeables, même s'ils reconnaissent que c'est une bonne manière d'ancrer l'idée de Sion en tant que ville rurale.»*

Le produit phare «Les Croustilles de Sion» est appelé à devenir l'ambassadeur gustatif sédunois. D'autres produits vont-ils enrichir à l'avenir la palette gastronomique régionale?
Le comité de Sion Terroir Urbain y réfléchit activement.
WWW.PHOTO-GENIC.CH

Autre bémol évoqué lors du colloque international: certains chercheurs se sont dits étonnés du «packaging» des Croustilles de Sion. Absence du drapeau suisse, mauvaise compréhension de l'origine du fruit – le produit viendrait-il du Canada? – et un paysage sédunois peu perceptible.

Et l'avenir?

Selon l'étude, le comité de Sion Terroir Urbain se dit conscient du risque d'essoufflement et planche sur de nouvelles initiatives. Comme allier terroir et culture. Autre enjeu mis en perspective, la labellisation. *«L'idée prévue initialement de labelliser les produits répondant aux critères du terroir urbain n'est plus une priorité. On peut s'interroger sur cette décision car cela permettrait de récompenser les artisans qui s'impliquent dans la démarche. Il serait intéressant d'étudier l'opportunité de créer un poste de chef de projet de Sion Terroir Urbain qui ait le temps d'animer le réseau.»*

Plus largement, Christophe Clivaz a abouti au questionnement suivant: *«En expérimentant ces produits conçus essentiellement pour une clientèle de visiteurs, la population locale ne renforce-t-elle pas sa propre identité et ses liens communautaires autour de l'idée d'une ville campagnarde où il fait bon vivre grâce à la richesse d'un terroir décliné de manière urbaine?»* Reste à savoir si l'ensemble de la population sédunoise fait le lien entre le positionnement de Sion en matière de terroir et les Croustilles.

SION TERROIR URBAIN...

Pilotée par le directeur de l'OT de Sion, Jean-Marc Jacquod, et la déléguée économique Sophia Dini, la démarche décline de manière originale les produits locaux traditionnels: fruits et légumes, fromages ou viande séchée en associant terroir et urbanité.
Son objectif est aussi d'organiser des manifestations afin de faire vivre une expérience différente du terroir aux visiteurs et d'élargir la palette des activités touristiques. Concrètement, la Fête du goût, la Balade des Divins, le Jardin des Vins ou le Marché du vendredi intègrent pleinement ce concept. Quant au produit phare, «Les Croustilles de Sion», il a vocation d'ambassadeur gustatif pour devenir le pendant sédunois des Läckerli de Bâle ou de la moutarde de Dijon. **PF**

HÉRÉMENCE

Et voilà l'Alliance de gauche

Depuis le début du mois, l'échiquier politique de la commune d'Hérémence compte une nouvelle pièce. Fruit de la synergie entre le Parti socialiste et le Parti chrétien social, l'Alliance de gauche a en effet fait son apparition. *«Notre entité se présente comme une alternative ouverte et constructive»*, relève le nouveau président Jérémie Pralong qui sera accompagné au comité par Mélanie Viret-Dayer, Elodie Dayer, Philippe Moret et Philippe Nendaz.

Côté objectifs, l'AdG souhaite *«valoriser davantage les ressources financières au service de la population dans un esprit de solidarité. Nous voulons offrir aux jeunes de réelles opportunités de rester sur le territoire d'Hérémence»*. La nouvelle formation précise encore qu'elle espère porter deux de ses membres au Conseil communal cet automne. **DV/C**

Le président de l'AdG, Jérémie Pralong. DR

MÉMENTO

SION

Contes. Deux conteuses et une harpiste vous donnent rendez-vous au château de Tourbillon à Sion dès ce week-end. Rendez-vous le vendredi 22 juin à 17 h 30 et le samedi 23 juin à 18 h. D'autres dates sont prévues tout au long de l'été. Lieu: place Maurice-Zermatten. Durée du conte: 1 h 30. Enfants dès 7 ans: 10 francs, adultes: 20 francs. Réservations par SMS au 079 228 05 85. Annulation en cas de pluie.

SION Soirée de soutien à la Ferme-Asile.

Du temps pour les conteurs en marche

Cet été, du 2 au 5 août, 25 conteurs du monde entier se promèneront dans les vals d'Anniviers et d'Hérens pour apporter leurs contes aux habitants. Cette Marche des Conteurs, première du nom en Suisse, donne la parole à des professionnels. L'occasion pour eux de passer du temps ensemble sur les chemins du Valais. Le soir venu, ils logeront chez l'habitant, après avoir conté leurs histoires merveilleuses sur les places des villages.

Tout ceci a un coût: *«Pendant la semaine où les conteurs seront en Valais, puisqu'ils se font payer en gîte et couvert, par définition ils ne gagneront pas leur vie. Alors on va faire en sorte qu'ils n'aient au moins rien à débourser pendant leur séjour parmi nous»*, explique Christine Métrailler, membre du comité de la Marche des Conteurs en Valais. Un chapeau sera à disposition du public à la fin de la soirée.

Le crapaud destiné à devenir prince, au centre de la soirée de contes vendredi à la Ferme-Asile. DR

C'est pour cela qu'une dizaine de conteurs et conteuses valaisans s'attelleront vendredi 22 juin, de 18 heures à minuit, à un marathon de contes à la Ferme-Asile à Sion. La soirée se fera en trois sets séparés par des pauses. C'est pourquoi l'on peut arriver et partir quand on veut.

Le premier set est libre, les conteurs présenteront l'histoire qui leur plaira ce soir-là. Dans le deuxième set, tradition oblige, le fil conducteur sera le crapaud qu'une princesse embrasse et qui se transforme en prince.

Traditionnel, vraiment? Christine Métrailler sera sur scène: *«J'ai envie de présenter une légende contemporaine inspirée par une déclaration de la reine d'Angleterre, que j'ai entendue récemment. Elle déplorait que ses deux petits-fils ne soient pas beaux comme Beckham»*. On y retrouvera les ingrédients du conte classique: la transformation, la potion.

Dans le troisième set, les conteurs prendront plus de risques, en jouant le jeu de l'improvisation. Vers 23 heures, le public donnera cinq mots, et mission sera donnée au conteur ou à la conteuse de placer ces mots imposés dans un conte tout droit sorti de leur imagination. Les organisateurs de la marche cherchent encore des places d'hébergements à Vissoie. Les personnes intéressées peuvent s'adresser à Christine Métrailler au 079 233 62 31. **SONIA BELLEMARE**