



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais.

Prénom : Aline

Nom : Fournier

Date de naissance : 13.06.1986

Origine : Nendaz

Métier : Artiste photographe

A savoir : Aline Fournier est devenue sourde à la suite d'une méningite contractée à l'âge de trois ans. Pour elle, la photographie représente le monde du silence où elle se sent à sa place ainsi qu'un moyen de communication avec les autres.

Lieu préféré : Dans son cœur de petite fille, la gouille d'Ouché à Nendaz. Et sinon à travers ses yeux d'adulte, la région Fionnay-Mauvoisin au printemps ainsi que la région du Sanetsch à la fin de l'été. A ces moments, la transition d'une saison à l'autre est rapide, et la nature dégage une énergie forte en plus d'être d'une beauté époustouflante.

La photographie, un moyen de communiquer et de créer du lien pour Aline Fournier.

Devenue sourde à l'âge de trois ans, Aline Fournier a développé ses propres moyens de communication. Le plus efficace, elle le découvre durant ses études au Lycée-Collège de la Planta à Sion : la photographie. Cet art lui permet de s'exprimer, d'être vivante et de se connecter à ce qui l'entoure. « Lorsque je photographie, je suis entièrement dans l'instant présent, totalement ancrée. Plus rien n'a d'importance. », explique-t-elle. Aline Fournier a pu développer ce lien méditatif et contemplatif durant les quatre années passées dans un mayen isolé dans la région de Nendaz. Elle y a vécu pour se reconstruire après une forte crise identitaire. La nature en tant que source d'inspiration et de créativité, se retrouve au centre de son travail artistique. Le lien que l'homme entretient avec elle en fait également partie. Tout ce qu'elle découvre et observe prête à réflexion et nourrit sa pratique artistique. Pour elle, le Valais est donc un formidable terrain de jeu : « Il y a rarement un jour qui se ressemble. La lumière change en permanence aux différentes altitudes, selon la saison et la météo. C'est un canton qui bouge, souvent tiraillé entre des extrêmes, tradition et modernité, ouverture et fermeture, plaine et montagne, dont les habitants sont authentiques, bruts et généreux. ». Lorsqu'elle quitte le canton durant plusieurs semaines, les montagnes auxquelles elle se sent physiquement attachée lui manquent et le besoin de se reconnecter se fait sentir.

[Découvrez plus de photos d'Aline Fournier.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Jeremy

Nom : May

Date de naissance : 15.06.1987

Origine : Vernayaz

Métier : Directeur adjoint des Fruits de Martigny et responsable du secteur des produits transformés dont les jus Iris et Summum.

A savoir : L'entreprise est la seule en Valais, et la troisième au niveau suisse, à utiliser la technologie de pascalisation. C'est un procédé à haute pression qui consiste à prolonger la durée de vie des produits frais sans altérer les propriétés nutritives et gustatives.

Lieu préféré : Sarreyer, petit havre de paix gorgé de soleil dans le Val de Bagnes, son village d'origine. Lorsqu'il s'y trouve, il se remémore d'agréables souvenirs d'enfance de ses vacances, prend du recul et se ressource.

Des jus pressés à froid pour atteindre le « Summum » de la qualité.

Avec la gamme Summum, l'entreprise « Les Fruits de Martigny » propose de consommer des jus pressés frais dans les 45 jours. Cette prouesse est possible grâce à une machine unique en Valais et au procédé innovant de « pascalisation ». « Nous allons presser à froid les fruits et légumes puis les mettre en bouteille. Cette dernière est ensuite placée dans la fameuse machine et va subir une pression entre 3000 et 6000 Bar. Cela va inactiver le développement de germes, de moisissures, de bactéries et éventuellement de certains pathogènes comme la listeria », explique Jeremy May, directeur adjoint. Au final, le consommateur peut déguster un jus 100% naturel, sans additifs ni conservateurs et qui conserve la majorité des vitamines, des minéraux, des sucres naturels et des enzymes. Le nom de la gamme n'est d'ailleurs pas le fruit du hasard puisque Summum rappelle les sommets valaisans et la volonté de l'entreprise d'atteindre un niveau de qualité élevé. Pour les recettes, l'entreprise mise sur des aliments bons pour la santé et propose des mélanges à base de pomme, de betterave, de carotte, de gingembre ou encore de citron. « Cette gamme, mais aussi notre gamme Iris, reflètent les valeurs valaisannes que sont l'authenticité, la qualité, le caractère et l'innovation. Je suis fier d'être un ambassadeur de notre terroir si riche avec de tels produits », conclut Jeremy May.

[Découvrez plus de photos de Jeremy May.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Olivier

Nom : Studer

Date de naissance : 28.07.1990

Origine : St-Léonard

Métier : Meunier et agriculteur

A savoir : Il participe au projet Céréal'hier et cultive entre autres de l'épeautre, de l'amidonnié et de l'engrain. Avec ces céréales anciennes, il fabrique des farines qu'il propose à la vente directe.

Lieu préféré : Le Val d'Hérens, une authentique vallée montagnaise à la nature préservée, entourée d'une couronne de sommets dominée par la Dent Blanche, où il a eu l'habitude de passer de bons moments en famille dans un chalet tous les étés et les hivers depuis son enfance.

Des céréales anciennes labellisées marque Valais pour une consommation moderne.

Il y a dix ans, Olivier Studer, ferblantier de métier, décide de reprendre la ferme de ses parents à St-Léonard et de devenir agriculteur bio. Dans un premier temps, il produit de l'herbe pour nourrir les chevaux de l'écurie, du blé moderne et du maïs fourragé. Par la suite, approché par le projet Céréal'hier lancé en 2017 suite à une initiative du Service de l'agriculture du canton du Valais et du boulanger Stéphane Marguet, il ajoute une corde à son arc en démarrant la culture de céréales anciennes. Depuis trois ans, Olivier Studer consacre huit hectares de ses terres à l'épeautre, l'amidonnié et l'engrain. Après la récolte, le jeune agriculteur de 31 ans endosse sa deuxième casquette, celle de meunier, pour fabriquer les farines qu'il vend directement sur son exploitation ou à des boulangers du coin. De cette manière, le producteur peut vendre sa marchandise sans passer par les grands circuits garantissant un prix sur la durée et un contact direct avec le consommateur. Ce dernier y trouve également son compte en achetant un produit local et naturel. « L'utilisation du moulin à pierre procure des minéraux aux farines. Elles sont aussi plus digestes car elles contiennent un gluten moins agressif en comparaison avec les farines de céréales modernes. La demande existe en raison du nombre croissant de personnes intolérantes au gluten et les nouvelles habitudes de consommation », explique Olivier Studer dont les céréales viennent d'obtenir la certification marque Valais garantissant la provenance et la qualité des produits.

[Découvrez plus de photos d'Olivier Studer.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Monica

Nom : Duran

Date de naissance : 08.10.1979

Origine : Leuk (Loèche)

Métier : Agricultrice

A savoir : En Valais, plus d'une centaine de bisses datant du Moyen-Âge sont encore en activité. On y trouve parfois encore des marteaux avertisseurs. Une petite roue mise en mouvement par l'eau du bisse actionnait le marteau qui frappait une planche ou une cloche de manière régulière. Une interruption des coups signalait alors que le bisse ne coulait plus.

Lieu préféré : J'aime me ressourcer sur la Gemmi avec mes moutons face à une vue à couper le souffle de Leukerbad (Loèche-les-Bains) et profiter de la tranquillité de la nature.

L'art de manier l'eau des bisses selon un procédé ancestral.

Entourée par des hauts massifs montagneux, dont plus de quarante-cinq dépassent 4000 mètres d'altitude, la plaine valaisanne a souvent été privée d'eau nécessaire aux cultures en raison de son climat sec. Des canaux d'irrigation, aujourd'hui connus sous le nom de « bisses », ont alors été construits dès le Moyen-Âge afin d'amener l'eau des torrents jusque dans les prairies, pâturages, vergers et vignes. Vers la fin du vingtième siècle, la fonction de la majorité des bisses change. Ils longent désormais des chemins de randonnée. Certains bisses ont toutefois maintenu leur rôle initial. C'est le cas du bisse ILL à Susten (La Souste). Une partie du village de Susten se situe sur une zone agricole protégée par la commune et des règles strictes de culture y sont appliquées. Les terrains doivent être irrigués uniquement de manière traditionnelle au moyen de l'eau des bisses. « J'ai souvent soutenu mon père alors que j'étais plus jeune. A présent, j'ai pris le relai et perfectionné ma pratique. Cette manière de procéder prend beaucoup de temps et de l'énergie mais des recherches prouvent que l'eau s'enrichit en précieux sels minéraux et en oxygène lorsqu'elle passe à travers des roches et des parties terreuses, et cela joue un rôle bénéfique pour les cultures », raconte Monica Duran. Plusieurs fois par jour et par nuit, la valaisanne originaire de Leuk soulève une plaque en fer et, d'un geste agile, rapide et puissant, l'immerge verticalement dans le bisse sorti de son lit. L'objectif est de rediriger et répartir l'eau sur l'entier de ses parcelles. « Selon un contrat signé avec la commune en 1924, le bisse ILL est mis en eau à la mi-avril et s'écoule alors sans arrêt jusqu'au 31 août. L'eau est partagée pour l'irrigation des terrains entre les 200 propriétaires de parcelles de la région. À travers le « livre des eaux », les durées des droits en eau pour l'irrigation sont réglementées et doivent être strictement respectées. Cela garantit un tournus équitable », explique Monica Duran. L'agricultrice valaisanne propose également aux intéressés de la rejoindre sur son domaine *Durannuhof* afin de découvrir cette méthode unique et ancestrale pour irriguer les terres agricoles.

[Découvrez plus de photos de Monica Duran.](#)

Vous désirez en savoir davantage ? Nous vous transmettons volontiers de plus amples informations ou organisons une interview.

Contact

Valais/Wallis Promotion

Service de presse

presse@valais.ch

027 327 35 89