

EN
BREF

SAUVETAGE

Air Zermatt hélicoptère
des vaches accidentées

Les sauveteurs d'Air Zermatt ont dû remplir une mission bien particulière ce dernier week-end en plus des traditionnelles rotations destinées à venir porter secours à des alpinistes en difficulté, blessés ou au bord de l'épuisement. Selon une information relayée par nos confrères de Rhône FM, l'équipe basée à l'héliport de Rarogne a en effet été engagée pour transporter des vaches accidentées.

Une dizaine d'animaux de rente qui avaient alpi sur les hauts de Geschinen ont glissé dans la pente raide, rendue plus glissante après un violent orage provoquant des éboulements. «Deux animaux sur dix vivaient encore quand le propriétaire les a trouvés», explique le porte-parole d'Air Zermatt sur le site de la compagnie. Leurs graves blessures ont nécessité l'intervention d'un vétérinaire hélicoptère sur place et qui a finalement dû les endormir. Air Zermatt rappelle que les propriétaires d'animaux d'élevage munis d'une carte de sauvetage de la compagnie valaisanne sont couverts pour les transports de ce type dans le Haut-Valais. «La récupération des animaux d'élevage est toutefois limitée au 30 septembre.» **PAG**

TOURISME

Sion élargit son offre et fait
tomber les frontières communales

Soucieuse de renforcer son attractivité en tant que destination de séjour, la Ville de Sion a décidé d'étoffer son catalogue d'offres. «Grâce à la nouvelle politique touristique de la Ville de Sion élaborée l'an passé, la capitale du Valais peut désormais utiliser l'ensemble des produits touristiques du canton», annonce lundi matin le directeur Jean-Marc Jacquod. Concrètement, la capitale lance cet été deux nouveautés, à savoir une carte d'hôte offrant aux vacanciers séjournant à Sion des privilèges dans tout le Valais romand ainsi qu'un catalogue d'excursions en car proposant la découverte de dix destinations valaisannes à partir de Sion, de Saint-Maurice au Simplon, en passant par Anzère et le val d'Anniviers.

Musée de la fausse monnaie ou descente en trottinette

Jusqu'à aujourd'hui, les avantages octroyés par la carte d'hôte étaient limités au territoire séduisant. Désormais, les instances touristiques de la capitale ont décidé de décliner cette palette de privilèges dans tout le Valais romand. Au transport gratuit sur la commune de Sion, aux rabais sur l'achat de vins locaux ou à l'entrée offerte à la Fondation Fellini (Maison du diable) s'ajoutent une montée en télésiège et une descente en trottinette offertes à Thyon, un libre accès au Musée de la fausse monnaie à Saillon ou encore une journée offerte pour profiter des activités outdoor à Veysonnaz. «Ce sont ainsi plus de 40 privilèges qui sont offerts aux vacanciers de la capitale.» Dans un deuxième temps, le périmètre sera étendu à tout le Valais. But avoué de cette innovation: inciter les visiteurs à séjourner à Sion et ainsi faciliter la perception des taxes touristiques. **PAG**

ACCIDENT

Motard décédé à Sion:
la police cherche des témoins

Afin de déterminer les circonstances exactes de l'accident qui a coûté la vie à un motard valaisan âgé de 31 ans, jeudi dernier à Sion, la police cantonale valaisanne prie toutes personnes ayant été témoins des faits ou ayant vu le motard peu avant, de contacter la Centrale d'engagement au 027 326 56 56. **GB**

LOUP

Dans le viseur du Conseil d'Etat

Depuis mi-juin, près d'une cinquantaine de moutons et d'agneaux ont trouvé la mort sur des pâturages haut-valaisans. La vallée de Conches est la plus touchée. Les régions du Simplon, du Lötschental, de Tourtemagne et de Guttet-Feschel ont aussi subi les assauts du loup. Après avoir procédé à des prélèvements d'ADN sur les lieux des attaques, le Service de la chasse examine si les conditions d'une autorisation de tir sont remplies, explique le canton dans un communiqué. **FM**

PUBLICITÉ

CHOIX UNIQUE SPORT-CHIC



4
POUR
2

SUR RENDEZ-VOUS 079 213 22 66

CRETTAVENTURE.CH
CAMEL ACTIVE VALAIS > RIDDES

Du basilic frais cultivé à la verticale

CHARRAT Johnny Duarte a conçu et mis en exploitation une ferme verticale produisant des herbes aromatiques 365 jours par an.

PAR OLIVIER.RAUSIS@LENOUVELLISTE.CH



Dans leur ferme verticale utilisant des technologies d'aujourd'hui, Johnny Duarte et Camille Grange produisent notamment du basilic frais hors-sol. SACHA BITTEL

Passionné de nouvelles technologies, doté d'un esprit entrepreneurial, Johnny Duarte, qui exploite le Garage Duarte à Charrat, s'est lancé en parallèle dans un projet agricole particulièrement innovant. «Il s'agit d'une nouvelle manière de cultiver, à la verticale, dans un environnement contrôlé, dans une démarche écoresponsable. Je produis ainsi du basilic frais et de qualité 365 jours par an, sans terre, sans aucun traitement et avec très peu d'eau.»

Très discrète, sa ferme, dénommée Swiss Vertical Farm, n'occupe pour l'heure que deux boxes à Charrat. Tout se passe en indoor, le basilic croissant sous LED avec une colorimétrie bien précise et à l'aide de technologies d'aujourd'hui qui peuvent être contrôlées à distance. «Une fois que tout est en place, il suffit d'attendre que les plantes poussent. Avec la verticalité, le rendement est très intéressant puisque dans un container de 12 m², je produis autant que sur une surface en terre de 3600 m².» Dans ses deux boxes, où sont disposées près de 200 tours de culture, il va ainsi produire plus de 7000 kg de basilic par an.

en circuit fermé, par de l'eau apportant les nutriments et oligo-éléments essentiels à la plante.» Si cette technique, idéale en milieu urbain, est courante au Japon et aux USA, elle est encore confidentielle en Suisse et inconnue en Valais. «J'ai fait des recherches sur internet et passablement de tests pour mettre au point, sans aucune aide extérieure, ma ferme. Les résultats étant très concluants, je me suis lancé ce printemps dans la production», précise Johnny Duarte, soutenu par sa compagne Camille Grange. Indépendance totale par rapport à la météo, utilisation de matériaux recyclés, tant pour les tours de culture que pour le substrat, et production possible tout au long de l'année, la ferme verticale ne manque pas d'atouts. «La culture se déroulant en circuit fermé, la consommation d'eau est en outre fortement réduite, de l'ordre de 90% par rapport aux méthodes traditionnelles. Enfin, dans une démarche de préservation de la planète, je n'utilise ni OGM ni pesticides», ajoute Johnny Duarte.

Trois ans de tests
Il a fallu trois ans de tests et de mises au point pour que la technique de l'hydroponie utilisée par Johnny Duarte fasse ses preuves. «La culture hydroponique est réalisée sur un substrat neutre et inerte, produit à partir de PET recyclé dans mon cas, qui est irrigué,

Un complément à la culture traditionnelle

Si leur ferme verticale se veut révolutionnaire au niveau de l'agriculture, Johnny Duarte et Camille Grange n'ont pas l'ambition de supplanter les cultures traditionnelles, surtout en Valais. «Nous voyons plutôt cette nouvelle manière de cultiver comme un complément à ce qui existe. Elle peut être une alternative intéressante en cas

de problèmes climatiques – gel, inondations, maladies... – comme c'est le cas cette année.» Et même si la culture du basilic restera un marché de niche, les technologies utilisées sont susceptibles d'intéresser des jeunes qui se sont éloignés du monde agricole. Johnny se réjouit d'ailleurs de

Un complément à la culture traditionnelle

constater que son projet de ferme verticale est plutôt bien accueilli: «Il n'y a pas de méfiance particulière par rapport à cette méthode hors-sol. Les gens sont plutôt intrigués et curieux. Quant à ceux qui ont acquis notre basilic, ils sont surpris en bien par sa qualité et sa saveur.»



Sur ses tours de culture, Johnny Duarte peut produire plus de 7000 kg de basilic par an. SACHA BITTEL

de problèmes climatiques – gel, inondations, maladies... – comme c'est le cas cette année.» Et même si la culture du basilic restera un marché de niche, les technologies utilisées sont susceptibles d'intéresser des jeunes qui se sont éloignés du monde agricole. Johnny se réjouit d'ailleurs de

Les perspectives d'avenir

Pour l'heure, la production de basilic frais, de type génois, est destinée aux restaurateurs et aux épiceries fines. Quant à la vente, elle a lieu en ligne et au marché de Martigny. Johnny Duarte et Camille Grange proposent cependant déjà des produits dérivés, comme le pesto de basilic du Valais et le sirop au basilic. Ils vont aussi diversifier leur production, notamment dans le domaine des herbes aromatiques, des fleurs comestibles, des fraises et des microgreens. Et pour développer leur ferme, ils ne manquent pas d'idées, entre l'aquaponie (hydroponie avec des poissons), la création de murs végétaux autonomes pour les collectivités publiques, les entreprises ou les privés, ainsi qu'un projet de franchise pour proposer des containers maritimes reconditionnés en ferme verticale pour les sociétés, maraîchers, communes ou encore écoles intéressés par le concept. **OR**