

Toutes les saveurs du Valais

A Sion, la marque Grand-St-Bernard élabore des tisanes et des épices à partir de plantes bio cultivées dans le canton.

C'est un monde riche en saveurs que propose Rostal, l'entreprise séduisante qui élabore les produits de la marque Grand-St-Bernard. Ses assaisonnements relèvent les préparations à base de viande ou de poisson, les salades, les plats au fromage ou encore les salaisons. Pour une qualité optimale, ils contiennent exclusivement des épices bio importées (car il ne saurait en être autrement), des plantes valaisannes et du sel provenant des mines de Bex. Le contenu des tisanes de la même marque est plus régional encore: il s'agit uniquement d'herbes cultivées par une soixantaine de paysans valaisans affiliés à Valplantes.

Voilà près de vingt ans que Gaston Haenni gère son entreprise aux côtés de sa femme Charlotte, qu'il promeut les saveurs du Valais et veille à la qualité de ses produits. Très attaché à sa région, il crée des synergies et participe à son développement économique. Ainsi, il se réjouit de la réalisation prochaine d'une nouvelle installation pour sécher les plantes à Grimisuat. Une opération qu'il fallait jusque-là réaliser hors canton et dont la pratique en Valais apportera une valeur ajoutée.

Une activité qui fait aussi preuve d'engagement social

A la volonté de participer au développement économique régional s'ajoute une fibre sociale prononcée. La mise en flacon des épices n'est donc pas dévolue à une chaîne de production mécanique; elle est confiée à un atelier de la FOVAHM (Fondation valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales), qui occupe des personnes souffrant d'un handicap mental. Onze d'entre elles s'activent chaque jour pendant six heures au conditionnement des produits, sous la supervision du maître d'atelier, Cédric Romano. Si le rythme est adapté aux travailleurs, leur application et leur joie à l'ouvrage apportent à Gaston Haenni une



Une soixantaine de paysans affiliés à Valplantes, coopérative valaisanne d'agriculteurs de montagne, cultivent les herbes qui composent les produits.



Cédric Romano (à g.), maître d'atelier, et Gaston Haenni, directeur de Rostal, dans les ateliers de la FOVAHM.

réelle satisfaction. Le partenariat a par ailleurs été renforcé en début d'année par l'agrandissement et la modernisation des locaux dédiés au travail des produits Grand-St-Bernard.

Fidèle à son engagement en faveur de la promotion des produits valaisans, Migros Valais commercialise les tisanes et assaisonnements de Rostal. Ces derniers se retrouvent également dans diverses préparations tierces, puisque Gaston Haenni fournit aussi des producteurs régionaux. Les herbes Grand-St-Bernard assaisonnent, par exemple, plusieurs spécialités de charcuteries, les pâtes de la maison Destefano produites à Eyholz ainsi que les sticks de seigle élaborés par la boulangerie Zenhäusern. Autant de produits proposés dans les rayons Migros. Texte: Mélanie Zuber

Trio de saveurs

Actuellement, Migros commercialise à prix préférentiel un ensemble de produits Rostal idéal pour les grillades. Il s'agit d'un trio comprenant des assaisonnements pour la viande de bœuf et de porc, ainsi qu'un poivrier.