



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais.

Prénom : Alban

Nom : Albrecht

Date de naissance : 23.07.1965

Origine : Mörel

Métier : Journaliste sportif, président de Mörel-Filet et de la corporation « Cheschtene-Zunft ».

À savoir : La commune de Mörel-Filet a mis en œuvre de nombreux projets pour conserver et accroître la diversité des espèces dans sa région, comme par exemple la réhabilitation de la châtaigneraie du « Salzgäb ». Grâce à ses efforts, la commune a obtenu en 2016 le prix Cristal du patrimoine mondial. Ce dernier récompense les projets les plus exemplaires qui contribuent au développement régional des Alpes suisses Jungfrau-Aletsch, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Lieu préféré : La châtaigneraie du « Salzgäb » et le grand glacier d'Aletsch montrent, sur une distance de quelques kilomètres, la fascinante diversité de la région.

Avec sa châtaigneraie, Mörel-Filet est un haut lieu de la biodiversité.

La châtaigne est reine dans la commune haut-valaisanne de Mörel-Filet. Cultivé avec soin pendant des siècles, ce fruit à la carapace piquante représente une denrée alimentaire essentielle de l'époque. L'importation en Europe du riz, du maïs et d'autres céréales au XIX^{ème} siècle entraîne toutefois son déclin. Aux abords du village de Mörel, deux arbres imposants d'une circonférence de plusieurs mètres ont longtemps résisté. Importants témoins d'une tradition jadis florissante de la châtaigne, ils ont dû être abattus pour des raisons de sécurité dans les années nonante du siècle dernier. En 2003, la commune décide de lancer un projet visant à réhabiliter la châtaigneraie du « Salzgäb » déjà plantée en 1870. Sous son impulsion, la corporation « Cheschtene-Zunft » est fondée trois ans plus tard et 130 plants de châtaigniers sont plantés. Alban Albrecht, l'actuel président de Mörel-Filet, exerce également la fonction de maître de la corporation depuis 2010. « La châtaigne, c'est une affaire de cœur. Je travaillais déjà au sein du conseil communal lorsque le projet a été lancé. J'ai donc pu voir l'évolution de la châtaigneraie année après année. Sa réhabilitation avait pour objectif de sensibiliser le public au patrimoine naturel et culturel qu'elle représente mais aussi de revaloriser la région d'un point de vue agricole et écologique. » La corporation compte aujourd'hui 200 membres. Un intérêt d'autant plus encourageant que les arbres ne portent des fruits que depuis 2019. « Au total, 300 kilos ont été récoltés l'année dernière. Les meilleurs fruits ont été dégustés lors de brisolées. Comme nous attendons une récolte plus importante à l'avenir, la corporation a installé un four de séchage dans une grange rénovée par la communauté. À partir de cet automne, les châtaignes seront séchées selon l'ancien modèle, puis transformées en farine. Concernant la récolte de cette année, nous nous laissons surprendre », sourit Alban Albrecht. Cette dernière aura lieu entre fin septembre et début octobre.

[Découvrez plus de photos d'Alban Albrecht.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Samantha

Nom : Anderson

Date de naissance : 11.04.1988

Origine : Winnipeg, Manitoba, Canada

Métier : PDG et co-fondatrice de DePoly

A savoir : Sa startup DePoly, qui a reçu le prix Venture en 2019, est en lice pour le concours Top 100 Swiss Startup Award 2020.

Lieu préféré : Le Domaine des Îles à Sion, avec son lac et son grand espace de verdure, est un lieu de détente et de loisirs. C'est un endroit idéal pour faire un barbecue, nager et passer de bons moments entre amis.

De la chimie à l'alchimie entre Samantha Anderson et le Valais.

La Canadienne Samantha Anderson est doctorante en chimie au centre de recherche et d'innovation Energypolis de l'EPFL Valais-Wallis à Sion qui soutient de jeunes chercheurs dans la réalisation de leurs idées visionnaires. De la recherche fondamentale à la commercialisation de solutions innovantes, les chercheurs travaillent en Valais sur des réponses aux défis les plus importants auxquels sont actuellement confrontés les secteurs de l'énergie, de la santé et de l'environnement. C'est le cas de Samantha Anderson qui travaille depuis 2018 avec deux associés, Christopher Ireland et Bardiya Valizadeh, sur le lancement de la startup valaisanne DePoly. « Avec mes collègues, nous avons développé une technique révolutionnaire de recyclage chimique des déchets de plastique PET. Chaque tonne de plastique recyclée permet d'économiser de l'énergie équivalant à un tour du monde en voiture », résume Samantha Anderson. Grâce à cette méthode innovante et durable, DePoly a obtenu en 2019 le prix Venture. Ce concours national récompense les startups les plus innovantes de Suisse. Il permet à des entrepreneurs de lancer leur startup en leur offrant un financement, un réseau et de la visibilité. La startup DePoly a été officiellement lancée en février 2020 et est en lice pour le concours Top 100 Swiss Startup Award dont les résultats seront connus le 9 septembre prochain. En 2019, quatre startups valaisannes, Eyeware Tech (logiciel pour observer l'œil humain), GRZ Technologies (active dans le stockage d'hydrogène), H55 (développement de l'avion électrique du futur) et Recapp IT (active sur le marché de la reconnaissance vocale), se sont retrouvées dans ce classement. « Le Valais est innovant notamment en ce qui concerne la chimie et la biochimie où de nombreuses entreprises renommées sont actives. Je suis venue en Valais pour poursuivre ma formation dans la chimie environnementale et lancer ma carrière professionnelle », explique la doctorante. Ceux qui, comme Samantha Anderson, recherchent un nouveau cadre de vie inspirant, trouveront en Valais, au cœur des montagnes, l'innovation et le progrès. Si les centres urbains sont rapidement accessibles grâce à un réseau de transports publics étendu, la nature et les loisirs restent à portée de main. Celle qui aime pratiquer la randonnée en été et le ski en hiver y a trouvé une balance idéale entre son travail et la pratique de ses loisirs de prédilection.

[Découvrez plus de photos de Samantha Anderson.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Antoine

Nom : Debons

Date de naissance : 17.02.1998

Origine : Martigny

Métier : Dessinateur en bâtiment et cycliste semi-professionnel

A savoir : En 2019, le Martignerain a remporté sa première victoire en solitaire chez les élites lors du GP Ticino Tessin.

Lieu préféré : Le Col du Sanetsch. De nombreuses randonnées sont possibles dans la région comme par exemple celle qui rejoint la cabane de Prarochet au pied du glacier de Tsanfleuron. Les formations rocheuses de ce dernier sont impressionnantes.

Le vélo de route, une passion transmise de père en fils chez les Debons.

En plaine ou sur les hauteurs, du fond des vallées aux cols de haute montagne, le Valais est sillonné d'itinéraires cyclables d'une grande variété. Le jeune espoir valaisan cycliste, Antoine Debons, le confirme : « J'ai de la chance d'être né en Valais. On peut tout faire ici : rouler à plat le long du Rhône, faire 100 à 2000 mètres de dénivelé positif ou alors enchaîner des cols si le cœur t'en dit. Par rapport aux autres pays et cantons, nous avons un véritable avantage. » Des conditions cadres idéales pour se lancer dans la compétition. Et pourtant, sa première course en vélo n'était pas si prometteuse que cela. « La première fois que j'ai porté un dossard, c'était lors d'une course de quartier chez moi. Je suis tombé après trois virages car j'étais rentré dans un mur », rigole Antoine Debons. Le véritable déclic lui viendra quelques années plus tard alors que son père, ancien coureur et ancien président du Vélo-club Excelsior Martigny, lui fait essayer pour la première fois un véritable vélo de route. « J'ai tout de suite croché », affirme le Martignerain. Depuis, avaler des kilomètres de bitumes et de dénivelés ne lui fait pas peur. Alors qu'il travaille en tant que dessinateur en bâtiment à temps partiel, Antoine Debons accumule entre 17 et 24 heures d'entraînements hebdomadaires avec le soutien de son coach, le cycliste professionnel Sébastien Reichenbach. « Je découvre chaque année de nouvelles routes ou de nouveaux chemins, même si je roule depuis que j'ai quinze ans à travers le Valais. C'est fantastique de vivre dans une région qui regorge de possibilités pour les cyclistes. » Antoine Debons évolue actuellement en tant que semi-professionnel dans l'équipe AKROS-Excelsior-Thömus mais compte bien passer professionnel un jour.

[Découvrez plus de photos d'Antoine Debons.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : David

Nom : Crettenand

Date de naissance : 04.06.1980

Origine : Riddes

Métier : Co-fondateur de Malternative

A savoir : Malternative espère pouvoir produire une bière 100% valaisanne d'ici fin 2020.

Lieu préféré : Le col du Grand-Saint-Bernard pour le vélo de route et ses paysages grandioses. Au sommet, le refuge et le petit lac font de ce passage entre la Suisse et l'Italie un des plus beaux cols des Alpes.

Malternative, une brasserie artisanale biologique et ultra-locale.

Dans la majorité des brasseries artisanales suisses, les matières premières sont en général importées. Ce n'est pas le cas chez Malternative à Martigny. « Notre bière doit avoir le bilan carbone le moins élevé du monde », s'exclame David Crettenand qui a co-fondé cette brasserie avec son associé Romain Nanchen. Leurs priorités concernant ce projet sont la transparence et la mise en avant des partenaires locaux avec lesquels ils travaillent. Tous les ingrédients agricoles nécessaires à la fabrication proviennent d'un périmètre de 40 kilomètres autour du lieu de production. « La plus valaisanne des bières » existe en trois déclinaisons aux noms divins : Apophis, Isis et Priape. Isis est même devenue la première bière certifiée marque Valais qui est à la fois une marque territoriale dont le but est de promouvoir le Valais auprès des consommateurs et des hôtes, et un label intersectoriel de qualité qui certifie des produits valaisans. « Actuellement, nous avons des bières composées à 99% d'ingrédients valaisans mais nous espérons atteindre d'ici la fin de l'année les 100%. Pour ce faire, on travaille avec la HES-SO Valais-Wallis pour réaliser des prélèvements de levure sauvage et des tests de fermentation, afin d'obtenir l'ingrédient qui nous manque », explique David Crettenand. En plus d'être ultra-locales, les bières de Malternative sont aussi écologiques. La lie et les drêches d'orge sont revalorisées pour fabriquer respectivement du désinfectant pour nettoyer les locaux de production et des crackers apéritifs. Ces derniers sont eux aussi certifiés marque Valais. Quant au nom de la brasserie « Malternative », il évoque l'alternative à la bière conventionnelle.

Retrouvez tous les produits marque Valais : www.valais.ch/produits-marque-valais

[Découvrez plus de photos de David Crettenand.](#)

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