



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais.

« Une Tyrolienne pour qui les asperges du Valais n'ont plus de secrets »

Ça y est, la saison des asperges est arrivée en Valais. Parmi les producteurs valaisans qui cultivent ce légume si emblématique de la région, une jeune femme originaire du Tyrol. Sylvia Theiner (36 ans) a fait du Valais sa patrie, son lieu de ressourcement tant du point de vue personnel que professionnel. Cette Valaisanne d'adoption est une adepte du bio. Elle a lancé l'année dernière, avec son ami et trois autres personnes, sa propre exploitation maraîchère biologique à Saillon. Infirmière de profession, Sylvia Theiner exerce cette activité avec passion, sous le soleil valaisan, les mains dans la terre.

« Travailler à l'exploitation, en plein air, me permet de me vider la tête, de m'évader après une journée ou une nuit à l'hôpital, dans un environnement plutôt stressant ». Sylvia Theiner jongle depuis plusieurs années entre ses deux passions : son métier d'infirmière et l'agriculture bio. Séduite par le Valais lors de vacances dans la région, elle décide de s'y installer. « Le soleil, les montagnes, les gens – le Valais m'a tout de suite plu. » Elle y rencontre son ami agriculteur de profession, qui lui transmet sa passion. « J'ai tout appris avec lui, sur le terrain, les mains dans la terre. D'abord le travail des vignes, puis la culture de l'abricot. L'année dernière, nous nous sommes lancé un nouveau défi : ouvrir une exploitation maraîchère bio, au plus proche de la nature, en accord avec nos valeurs personnelles. »

Outre tomates anciennes ou herbes aromatiques, l'exploitation compte parmi ses rangs les fameuses asperges blanches du Valais. « C'était une évidence pour nous de cultiver ce légume. Qui dit Valais, dit asperges. Les asperges représentent environ le 10% des produits cultivés dans notre exploitation. » Après trois ans d'attente, l'agricultrice a pu découvrir à la fin avril les premiers fruits de son labeur. Cultivées en butte, abritées sous des bâches, alimentées par du compost naturel, les asperges blanches du Valais sont très attendues par les clients. « Un jour, au moins dix personnes sont venues en l'espace d'une heure se renseigner si nous avons déjà des asperges. Grâce aux fortes chaleurs et à l'ensoleillement exceptionnel du mois d'avril, les premières asperges sont déjà dehors. Nous espérons en récolter au moins 500 kg d'ici fin juin. »

« Durant la haute saison, j'enchaîne mes heures de travail à l'hôpital avec les ventes aux marchés. C'est un rythme qui me plaît et me stimule, je ne voudrais pas qu'il en soit autrement. » Et sa créativité n'est pas en reste : en cuisine, elle se plaît à revisiter l'asperge. « Pour ma part, j'adore le risotto aux asperges, morilles et fromage valaisan. Le tout accompagné d'un bon vin blanc du Valais, bien sûr ! » En tant qu'agricultrice, j'apprécie tout particulièrement la diversité du terroir valaisan, tantôt aride et sablonneux, tantôt argileux et humide. Il permet un éventail de cultures différentes, toujours en harmonie avec la nature.

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