

La chèvre du Rheinwald, nouvel atout touristique

La Viamala mise sur un ambassadeur inattendu pour séduire les visiteurs. Entre terroir, paysages alpins et gastronomie locale, cette stratégie originale cherche à renforcer l'économie régionale tout en valorisant un patrimoine vivant.

TEXTE Reto Thörig, directeur de Viamala Tourisme · **PHOTOS** DR



Comment se distinguer lorsque l'on est une région de passage? Dans la Viamala, au cœur des Grisons, la réponse passe par le terroir. Plus précisément par la chèvre du Rheinwald, devenue le symbole d'une démarche qui associe tourisme, agriculture et gastronomie locale.

La région s'étend le long du Rhin postérieur, du col du San Bernardino jusqu'au Domleschg. Depuis des siècles, elle constitue un important axe de circulation entre le nord et le sud des Alpes. Les Romains avaient déjà développé la route du Splügen, qui devint plus tard une voie commerciale majeure. Épices, vin, coton et agrumes y transitaient, tandis que voyageurs et écrivains empruntaient également cet itinéraire.

Vallées préservées et agriculture durable

Avec l'ouverture des grandes lignes ferroviaires alpines puis des axes routiers modernes, la Viamala a progressivement perdu son importance stratégique. Aujourd'hui, il est possible de traverser la région en moins d'une heure. La part des visiteurs à la journée y est particulièrement élevée, ce qui limite les retombées

économiques locales. Pour les acteurs du tourisme, le défi consiste donc à encourager les séjours plus longs et à renforcer la valeur ajoutée créée sur place.

Pour y parvenir, la région mise sur des vallées largement préservées, une histoire riche, une culture vivante et une agriculture durable. Après le Val Poschiavo, la Viamala affiche la plus forte proportion de production agricole biologique du canton des Grisons. Les vergers du Domleschg sont réputés pour leurs variétés de pommes, tandis que les zones de montagne se consacrent principalement à l'élevage. Dans ce contexte, la gastronomie s'impose naturellement comme un levier de développement. Les produits régionaux sont de grande qualité et bénéficient du savoir-faire d'une offre culinaire qui va de la simple auberge de village aux tables gastronomiques.

Des produits du terroir originaux

Pour incarner cette identité, la région a choisi la chèvre du Rheinwald. Huit familles vivent de l'élevage d'environ 300 animaux. Au-delà de leur valeur économique, ces chèvres jouent un rôle important

dans l'entretien du paysage en limitant l'embroussaillage des pâturages et des alpages. Leur valorisation est multiple. Deux fromageries produisent du fromage de chèvre, la viande est appréciée pour ses qualités gustatives et les peaux peuvent également être utilisées. Mais c'est surtout l'histoire qu'elles racontent qui intéresse les responsables touristiques. Elles incarnent un mode de vie montagnard, un savoir-faire agricole et un lien étroit avec le territoire.

La commercialisation de la viande reste toutefois un défi. Contrairement à certaines régions alpines du sud, la consommation de chevreau ne fait pas partie des traditions locales. Pour développer la filière, Viamala Tourisme travaille avec les éleveurs, les transformateurs et les restaurateurs afin d'identifier de nouvelles possibilités de valorisation. Cette collaboration a déjà permis l'apparition de produits tels que la luganigha de chèvre, le mostbröckli, le jambon séché ou encore des glaces élaborées à partir de lait de chèvre. Le fromage, quant à lui, trouve naturellement sa place dans de nombreuses préparations.

Une expérience à vivre

Mais l'objectif ne se limite pas à la vente de produits. Il s'agit de proposer une expérience complète. Les visiteurs rencontrent les troupeaux au fil des

randonnées, découvrent leur rôle dans l'économie alpestre puis dégustent les produits dans les établissements partenaires. Certains repartent même avec quelques spécialités dans leurs bagages. Cette approche crée une dynamique positive pour l'ensemble de la région. Elle favorise la commercialisation des produits locaux, contribue au maintien de la valeur ajoutée sur le territoire et offre de nouvelles perspectives aux éleveurs.

Plus les visiteurs séjournent longtemps, plus les retombées profitent aux producteurs comme aux restaurateurs. À travers la chèvre du Rheinwald, la Viamala illustre ainsi une tendance forte du tourisme contemporain: faire du terroir et de ceux qui le façonnent un élément central de l'expérience proposée aux visiteurs. Une manière de transformer un simple produit régional en véritable signature de destination.

Viamala rejoint cette année les Grands Sites du Goût

♥ swisstastes.ch

♥ viamala.ch

