

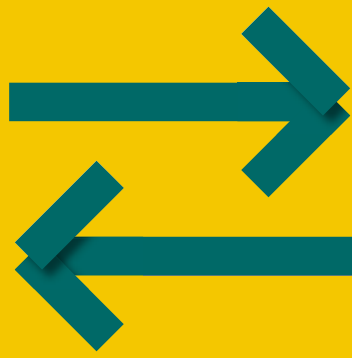
Montagnes vivantes

N° 132 | Été 2026

Mobilité



Aide suisse
à la montagne



Mobilité

Chères amies et chers amis de l'Aide suisse à la montagne,
chères lectrices, chers lecteurs,

Le monde est en effervescence et gagne en mobilité. Bien entendu, cela n'est pas que positif. Mais soyons honnêtes: qui n'aime pas voyager, découvrir de nouveaux paysages et rencontrer d'autres personnes? J'apprécie la mobilité. Professionnellement, j'ai parcouru le monde entier. Aujourd'hui, toutefois, une balade en vélo gravel à travers «mon» Emmental ou une escapade spontanée au Tessin, voire dans une vallée grisonne, me suffit amplement. En Suisse, notamment en montagne, il me reste encore beaucoup à découvrir.

Peut-être accorderai-je prochainement une visite à l'un des projets présentés dans ce numéro de «Montagnes vivantes», qui ont tous – à leur manière – un rapport avec le thème de la «mobilité». Que ce soit la cabane de berger sur roues, les tunnels de culture mobiles ou la cidrerie qui se déplace de village en village. Ces exemples illustrent que, même en montagne, tout ne doit plus être gravé dans le marbre. Parfois, les choses s'améliorent quand elles sont flexibles, dans le flux et tout simplement mobiles.

Bonne lecture!



Eva Jaisli
Présidente du Conseil de fondation



4

Cabane d'alpage

Les chèvres de la famille Patzen passent d'alpage en alpage en été. Les alpagistes les suivent – avec une cabane d'alpage installée sur une remorque.



Sites des projets

- 4 Cabane de berger mobile à Madris/GR
- 7 Camping à Rona/GR
- 8 Roues en métal à Dongio/TI
- 10 Hygiéniste dentaire mobile à Trubschachen/BE
- 11 Cidrerie mobile à Ramosch/GR
- 12 Tunnels de culture mobiles près d'Essertfallon/JU
- 16 Nouvelle stabulation libre à Viano/GR



11

Cidrerie mobile

En Basse-Engadine, c'est le pressoir à fruits qui vient chez les arboriculteurs, et non l'inverse.



12

Tunnels de culture

Aujourd'hui, les jeunes plants sont sous serre – mais ils ne le seront déjà plus demain. C'est possible dans une ferme spécialisée du Jura, grâce à des tunnels de culture modulables.



Déménagement dans la vallée latérale de Madris, à Avers: l'ascension de la cabane d'alpage.

UNE CABANE MOBILE POUR L'ESTIVAGE DES CHÈVRES

Un chalet d'alpage en balade

par Max Hugelshofer

Avec 450 chèvres, la famille Patzen entretient les pâturages de plusieurs alpages bovins et prévient leur embuisonnement. Mais où les chevriers peuvent-ils séjourner lorsque les chalets d'alpage sont déjà occupés? Martin Patzen a fait de nécessité vertu et construit un logement sur roues.

MADRIS | GR C'est impressionnant de voir 450 chèvres arriver vers soi au grand galop. Les biquettes, dont la plupart sont d'une race ancienne, Capra Grigia, trépignent d'impatience. Elles veulent sortir de l'enclos où elles ont passé la nuit pour aller se régaler de buissons et d'herbe, là, tout au bout de la haute vallée de Madris. Elles déboulent donc à toute allure lorsque Madeleine Frei les appelle et ouvre la clôture. Seules quelques retardataires se font un peu prier.

Cela fait deux étés que Madeleine et son partenaire, Markus Sieber, sont en charge des chèvres confiées à la famille Patzen. Les Patzen, qui sont les seuls à Madris à élever des vaches allaitantes, des chèvres et des chevaux, ont imaginé un modèle commercial unique: ils accueillent des chèvres de toute la Suisse pour l'estivage. Comme ils ne possèdent aucun alpage, le troupeau de chèvres déambule à travers la vallée et pâture sur les terres de trois alpages bovins. Cela profite aussi à leurs propriétaires, car, à Madris, les pâturages s'embuisonnent, et les vaches trouvent de moins en moins de quoi se nourrir. Les chèvres, en revanche, raffolent des feuilles des buissons et les dévorent. La situation s'est remarquablement améliorée depuis que les chevriers des Patzen se déplacent avec le grand troupeau: les buissons ont perdu du terrain au



Martin Patzen vérifie que la cabane de ses chevriers est de niveau.

cours des cinq dernières années. Les biologistes responsables ont d'ailleurs réautorisé la présence de plus de bovins sur les alpages.

Mais où les chevriers peuvent-ils passer la nuit?

Comme Martin et Julia Patzen passent l'été à faire les foins autour de leur ferme, ils n'ont pas le temps de s'occuper eux-mêmes des chèvres. La tâche est fastidieuse, surtout depuis que le retour du loup dans la région contraint les ber-

Madeleine Frei, la chevière, a rapidement rendu la cabane à nouveau habitable après le déménagement.



Les 450 chèvres que la famille Patzen prend en charge chaque été préviennent l'embuissonnement des alpages.

gers et les chevriers à surveiller leurs bêtes de près. Ils engagent donc un couple de chevriers. Mais où ceux-ci peuvent-ils passer la nuit? Les chalets d'alpage de Madris sont déjà occupés par le personnel des alpages bovins. Les Patzen ont d'abord mis à disposition une caravane d'occasion achetée à bon prix. Mais elle n'était clairement pas faite pour être sollicitée durablement par les alpagistes, leurs chiens et les intempéries alpines. «Après un été, elle tombait presque en lambeaux», explique Martin. Les années suivantes, les Patzen ont engagé une chevière qui disposait de sa propre roulotte de chantier. L'idée était de la lui racheter, mais finalement, la che-

vière n'a pas souhaité s'en séparer. Il a donc fallu trouver une solution en quelques mois. Martin, qui s'y connaît en menuiserie, s'est procuré un châssis de remorque de camion bon marché et a construit dessus une cabane en bois massif. Avec un poêle, une petite installation solaire et des toilettes sèches, mais sans frigo ni réservoir d'eau.

«Vraiment confortable»

Cette cabane mobile sert de logis à Madeleine et Markus pour le deuxième été consécutif. «Elle est super bien construite. Comme elle n'est qu'en bois, l'atmosphère y est très agréable», explique Madeleine. Elle est vraiment

confortable. On peut s'y abriter pendant les périodes de pluie qui s'éternisent sans devenir fous.»

Pendant la saison d'alpage, la cabane est installée à trois endroits différents. Aujourd'hui, elle change de place. Pour l'occasion, Martin a emprunté un gros tracteur à un collègue, car son transporteur ne lui permettrait pas de la déplacer en toute sécurité. Allez, vite, on démonte les escaliers en bois, on attelle, et c'est parti. La cabane avance au pas vers les hauteurs. Sur les routes publiques, la remorque devrait être accompagnée d'un véhicule escorte, car elle est trop large. Mais ici, cela ne pose pas de problème.

Deux petites heures plus tard, la cabane est parquée à son nouvel emplacement, à l'extrémité la plus haute de l'alpage. Équipés d'un niveau et de plaques de pierre à glisser sous les roues, Martin et son père, Kurt, veillent à ce qu'elle soit bien droite. Madeleine remet à leur place les petits objets qu'elle avait emballés dans des caisses pour le transport, et voilà le logis des chevriers prêt pour quelques semaines. «Nous étions impatients ces derniers jours, indique Markus. Maintenant, nous sommes à nouveau tout près des chèvres. Et c'est aussi plus beau, ici en haut, si loin de tout et au cœur de la nature.»



Vous trouverez plus de photos sur l'idyllique Madris ici.

RECONSTRUCTION D'UNE ÉTABLE APRÈS UN INCENDIE

Accueillir des campeurs? Bof!

Grâce au camping installé sur ses terres, Tania Poltera a beaucoup de contacts avec des personnes du monde entier. Pourtant, au début, elle était tout sauf emballée par cette activité.

RONA | GR «Du temps libre, nous n'en aurons qu'en hiver», rit Tania Poltera en tendant un sac poubelle à une campeuse allemande, avant de lui expliquer ce qu'elle peut y mettre ou non. De mai à octobre, le pré situé à côté de sa ferme, à Rona (Surses) accueille des vacanciers venus de partout. Des camping-caristes qui, reliant le Nord de l'Europe à l'Italie, y font halte pour une nuit, mais aussi des familles suisses vivant dans la plaine qui y plantent leur tente pour deux semaines. Il y a six ans, la commune de Surses a demandé aux Poltera s'ils seraient d'accord de proposer un espace où des campeurs pourraient passer la nuit. «J'étais sceptique, mais je me suis laissé convaincre par ma famille», se souvient Tania. Aujourd'hui, c'est elle qui s'occupe avec entrain du petit camping, du bistro qui en fait partie et du magasin de la ferme tandis que son mari, Philippe, se charge de l'exploitation agricole. Aujourd'hui, le camping est devenu un pilier important pour la famille. Grâce aux touristes, la vente directe des produits de la ferme marche très bien.

Un incendie a tout remis en question

Mais il y a près de quatre ans, l'avenir du camping et de la ferme s'est soudain assombri. C'était la journée portes ouvertes, et toute la famille, y compris les trois enfants, Remo, Gian et Mara, s'affairait au bistro avec de nombreux auxiliaires. Tout à coup, Remo, alors

âgé de dix ans, est arrivé en courant, criant que l'étable était en feu. Il n'était déjà plus possible d'éteindre l'incendie, mais les personnes présentes ont réussi à sauver la maison et les annexes grâce à un tuyau d'arrosage. De l'étable elle-même, il n'est resté que le rez-de-chaussée en béton, avec la cuisine et le magasin de la ferme. Le toit, le fenil, mais aussi le conteneur avec les toilettes du camping sont partis en fumée.

«Sans toilettes et avec tous les décombres, nous n'avons pu accueillir aucun touriste cette saison-là», se remémore Tania. Pendant les quatre années qui ont suivi, il a fallu se contenter d'installations provisoires. Aujourd'hui, les Poltera sont en train de reconstruire l'étable. Avec un toit plus grand, pour que les toilettes soient protégées, que les personnes séjournant sous tente puissent manger au sec lorsqu'il pleut et que les machines soient à l'abri. (max)



Vous trouverez plus de photos du camping de Rona ici.



Avec son camping, la famille Poltera a fort à faire en été.

Une pointe à la fois: l'atelier de métallerie EDB, à Dongio, produit des roues spéciales.



UN POSTE DE SOUDAGE POUR UNE ENTREPRISE DE
CONSTRUCTION MÉTALLIQUE

Roues à pointes et prés escarpés

par Alexandra Rozkosny

Il y a un an, une blague a pris une tournure sérieuse: dans le Val Blenio, Elia De Bartolomei produit des roues à pointes en métal pour les faucheuses. Une activité d'apparence simple qui requiert doigté et expertise.

DONGIO | TI Des éclairs bleus fusent, des étincelles jaillissent, une légère odeur de brûlé se répand. Un homme soude des pointes métalliques sur une roue. Dans l'atelier de l'entreprise de métallerie EDB, situé dans le village tessinois de Dongio, on fabrique des roues spéciales qui, à première vue, font penser à des armes médiévales. Leur finalité n'a pourtant rien à voir avec la guerre: elles sont destinées à des faucheuses utilisées dans les prés très escarpés. Les pointes se plantent dans le sol pour permettre à la machine de rester stable dans les pentes. Les roues doivent être adaptées à la taille de la faucheuse et à la raideur de la pente et, parfois, il faut en aligner



Tout a commencé par une blague

Le jeune Tessinois a fondé son entreprise de construction métallique il y a huit ans. Il a commencé avec un collaborateur; aujourd'hui, il en a quatre, plus un apprenti. L'entreprise est spécialisée dans la réparation et l'entretien de véhicules agricoles et forestiers ainsi que dans la construction en acier. À ses débuts, elle vendait aussi des faucheuses et les roues en métal qui vont avec. «Les meilleures venaient de Mels, dans le canton de Saint-Gall», indique Elia. Jusqu'à ce que leur fabricant, Peter Mullis, décide de prendre sa retraite. Mais il avait à cœur de transmettre son métier et son expérience. «Alors je lui ai dit, sur le ton de la plaisanterie: on est dans la construction métallique, on peut reprendre la production», poursuit Elia. Peter l'a pris au mot.

Des rencontres dans toute la Suisse

Une année durant, Elia et Peter ont échangé et parlé qualité et efficacité, pour que le chiffre d'affaires soit satisfaisant. EDB a repris la production de roues en mars 2025. Mais Elia n'a pas fini d'apprendre: «Peter vient toutes les deux ou trois semaines et m'enseigne encore de nouvelles

choses.» Cela stimule l'entrepreneur âgé de 38 ans: «Les produits de fabrication propre et le sur-mesure sont ma passion. J'aime bricoler et créer de toutes pièces.»

Cette nouvelle activité s'est également révélée bénéfique sur un tout autre plan: les roues font voyager ce père de deux jeunes enfants qui a passé presque toute sa vie dans l'étroit Val Blenio. «Je suis devenu beaucoup plus mobile. Je me déplace régulièrement dans toute la Suisse pour conseiller les sociétés qui achètent nos roues. Je découvre ainsi des entreprises que je ne connaissais pas et qui ressemblent souvent à la nôtre. Chaque déplacement constitue une occasion de voir et d'apprendre quelque chose de nouveau. C'est un travail très stimulant.»



Vous trouverez de plus amples informations sur le travail fascinant de l'atelier de métallerie ici.

deux ou trois. «Il existe de nombreux diamètres, avec de multiples possibilités de combinaison, explique Elia De Bartolomei, propriétaire d'EDB. La plupart des autres sociétés ne produisent que deux ou trois versions de ces roues. Nous essayons de proposer le plus de variantes possibles, parce que nous pensons que c'est comme cela que les faucheuses fonctionnent le mieux. Il nous arrive aussi de fabriquer des roues sur mesure.» Elia ajoute que la concurrence est rude, mais qu'il a de nombreux clients satisfaits. «Les roues sont solides et se réparent très bien. Elles sont excellentes pour les machines légères utilisées sur des terrains très raides», dit-il avec fierté.



Pour faire réparer leur faucheuse de pente, les paysans du Val Blenio peuvent s'adresser directement à Elia De Bartolomei.



Corinne Zaugg quitte régulièrement son cabinet de Trubschachen pour aller soigner des patients à domicile.

ACHAT DE MATÉRIEL MOBILE POUR L'HYGIÈNE DENTAIRE

L'hygiéniste dentaire volante

Corinne Zaugg exerce avec passion le métier d'hygiéniste dentaire. Elle peut même se déplacer à domicile avec tout son équipement si nécessaire.

TRUBSCHACHEN | BE Vous connaissez quelqu'un qui aime aller se faire détartre les dents? Non? Et pourtant, heureusement que cela existe. Mais comment faire quand on ne peut plus se déplacer? Dans l'Emmental, il existe une solution. Corinne Zaugg est hygiéniste dentaire et exerce son métier avec passion. Engagée dans son association professionnelle, elle a un cabinet à Trubschachen. Elle est également l'une des premières à proposer des soins à domicile. Une offre destinée à celles et ceux qui ne peuvent pas faire le déplacement pour des rai-

sons physiques ou psychiques. Il lui suffit alors de ranger sa valise d'équipements nécessaires à la pratique de son métier dans sa voiture et de se mettre en route. Ainsi, elle se rend régulièrement chez une patiente qui souffre de polyarthrite. Une vraie bénédiction, assure cette dernière. En effet, être allongée sur la chaise du cabinet lui causerait de fortes douleurs, sans parler du déplacement. «Si je devais m'y rendre, je serais épuisée pendant des jours. Mais si le traitement a lieu chez moi, je parviens à m'en accommoder sans trop de problèmes.»

Pour Corinne Zaugg, ce service est surtout destiné à ses patientes et patients qui ne peuvent plus se déplacer à son cabinet. Car la charge de travail supplémentaire n'est pas à négliger. Depuis que la nouvelle s'est répandue, elle reçoit de plus en plus de demandes de visite à domicile. Au point d'avoir dû engager une collaboratrice à temps partiel. (max)



Nous avons accompagné Corinne Zaugg avec une caméra vidéo. Visionnez le reportage ici.

Son équipement mobile d'hygiène dentaire se range dans deux valises.



INVESTISSEMENT DANS UNE CIDRERIE MOBILE

Le cidre n'est que le début

La cidrerie mobile s'apprête à reprendre du service entre Basse-Engadine et Val Müstair. Les propriétaires de pommiers vont pouvoir produire leur propre cidre dès la récolte.

RAMOSCH | GR L'air est vif en ce matin d'automne et les sommets qui surplombent Ramosch, en Basse-Engadine, sont ornés de colliers de brume. À en juger par les effluves de terre, de sous-bois et de pomme cuite, l'association Mostaria Movibla a installé son pressoir mobile. Roger Janett et Thomas Niederheuser s'emploient à faire tourner la machine: là une vanne à régler, ici l'écumoire à passer, ailleurs le tapis roulant à mettre en pause – pas une minute, ou presque, sans que les deux maîtres cidriers ne soient sollicités. Ils savent adapter le cidre aux besoins de chaque client et le pasteuriser. «On peut apporter autant de fruits que l'on veut», confie Stephen Palmer, le troisième homme dans l'équipe du jour. «Certains viennent avec 80 kg, d'autres avec 600.»

«Nous en buvons la majeure partie»

Arthur Schweizer, agriculteur de montagne, est l'un d'entre eux. Ses pommiers sont à 100 mètres de là. Il en a récolté les fruits caisse par caisse avant de les apporter. «La cidrerie mobile est une véritable aubaine. Cela nous permet de récupérer entre 400 et 600 litres de cidre par saison. Un tel délice que nous en buvons la plus grande partie», reconnaît Arthur avec un brin de malice. Autrefois, il ne savait que faire de toutes ces pommes, qui ne se gardaient pas longtemps. Vient ensuite le tour de Renato Vitali, hôtelier à Scuol. Sa camionnette est remplie de pommes du verger de l'hôtel. Il repartira avec 400 litres de cidre doux. «Nous les servons au buffet du déjeuner», se réjouit-il.

La cidrerie mobile est en place depuis trois ans. En effet, l'institution sociale qui assurait le pressage à Scuol a cessé son activité. Des agriculteurs et des particuliers ont alors créé une association. «Pour les dix jours de service dans l'année, nous avons décidé d'installer un pressoir mobile sur une remorque. C'est plus simple de faire venir le pressoir jusqu'aux pommes que l'inverse», explique Armon Mayer, président et propriétaire de pommiers. «Mais il y a de plus en plus de fruits. Nous avons déjà quelques idées pour exploiter les tonnes de pomme produites dans la vallée.»

L'après-midi, une fois la dernière pomme passée au pressoir, l'équipe aura produit 1550 litres de jus. Mais ce n'est pas tout. «Le plus difficile est à venir, explique Stephen Palmer. Il suffit de 45 minutes pour installer le pressoir dans un nouveau lieu, mais il faut une heure et demie pour le nettoyer entièrement. Une tâche indispensable, car les restes de pomme peuvent fermenter et boucher les tuyaux.» C'est seulement quand les surfaces en acier chromé ont retrouvé leur éclat que Stephen peut replier les montants et ramener la remorque à Scuol. (aro)



Vous trouverez ici d'autres photos de la cidrerie mobile.



La cidrerie mobile s'arrête à dix endroits différents en Basse-Engadine et dans le Val Müstair, comme ici, à Ramosch.

Un projet sur les rails

Propos recueillis par Max Hugelshofer

Nomade durant presque toute sa vie, Deborah Schneider a vécu aux quatre coins du monde avant de se sédentariser dans un hameau du Jura. Et là, c'est justement une construction mobile qui l'aide à assurer l'avenir de la petite ferme communautaire.

ESSERTFALLON | JU «En fait, nous avons tout simplement monté de petites roues sur un tunnel de culture comme ceux que l'on trouve dans le commerce. Cela nous permet de le déplacer pour couvrir les plantes qui ont besoin d'une plus grande protection ou de plus de chaleur. Cela a l'air facile, mais ce n'a pas été une mince affaire. Le système de rails qui guide les roues nous a donné beaucoup de fil à retordre. Nous l'avons fabriqué à partir d'anciennes glissières de sécurité d'autoroutes que nous avons pu acheter à bon prix.

Quand je dis «nous», je ne parle pas toujours des mêmes personnes. Notre ferme du Clos Dedos est un projet communautaire quelque peu atypique. La ferme appartient à une fondation qui s'engage pour une agriculture communautaire et participative; elle est gérée par une Sarl que j'ai créée il y a cinq ans avec deux autres femmes, et nous avons converti l'exploitation laitière d'alors en une ferme qui repose sur quatre piliers: l'élevage de moutons et de brebis, la culture fruitière, le maraîchage et la fabrication de pain. Toutefois, les deux autres fondatrices se sont retirées récemment et j'assure temporairement le travail avec Lye Pinho, qui fait, elle aussi, partie de notre collectif. Non sans aide, cela va de soi. Des bénévoles mettent régulièrement la main à la pâte, des amis et des connaissances également. Mais c'est éprouvant. Surtout mentalement, parce que je dois garder une vue d'ensemble et penser à tout seule. Actuellement,



Deborah Schneider (à gauche) avec sa collègue Lye Pinho et les deux filles de celles-ci.



De nombreux bénévoles sont venus aider à construire le deuxième tunnel de culture mobile.



c'est le maraîchage qui me mobilise le plus. Je passe presque tout mon temps dans le jardin en contrebas de la ferme.

Nous cultivons une très grande diversité de légumes pour pouvoir disposer d'une offre vaste. Notre clientèle est constituée des restaurants de la région, mais nous nous rendons aussi au marché de Saint-Ursanne. À partir de cette année, nous proposons également un abonnement pour des paniers de légumes. Il y a de la demande, car les producteurs de légumes sont rares ici au bord du Doubs. Cela n'a rien d'étonnant: même si nous ne sommes qu'à 750 mètres d'altitude, le climat peut être rude. Nos plantes ont donc régulièrement besoin d'une protection contre les in-

tempéries. Nous avons opté pour des tunnels de culture recouverts d'un film plastique, notamment car ils sont relativement bon marché. Mais je ne voulais pas qu'ils restent toujours au même endroit. Cela fait du bien au sol d'être exposé aux éléments. Cela lui permet de se régénérer. Nous avons donc cherché des possibilités qui nous permettraient de déplacer facilement les deux tunnels. Comme nous n'avons rien trouvé dans le commerce, nous avons fait preuve de créativité.

Bâtir quelque chose ensemble

Quelque part, le fait que les seuls «bâtiments» que j'aie jamais achetés soient montés sur roues me correspond bien. J'ai toujours été mobile, j'ai vécu dans différents pays de par le monde, j'ai aussi voyagé plusieurs

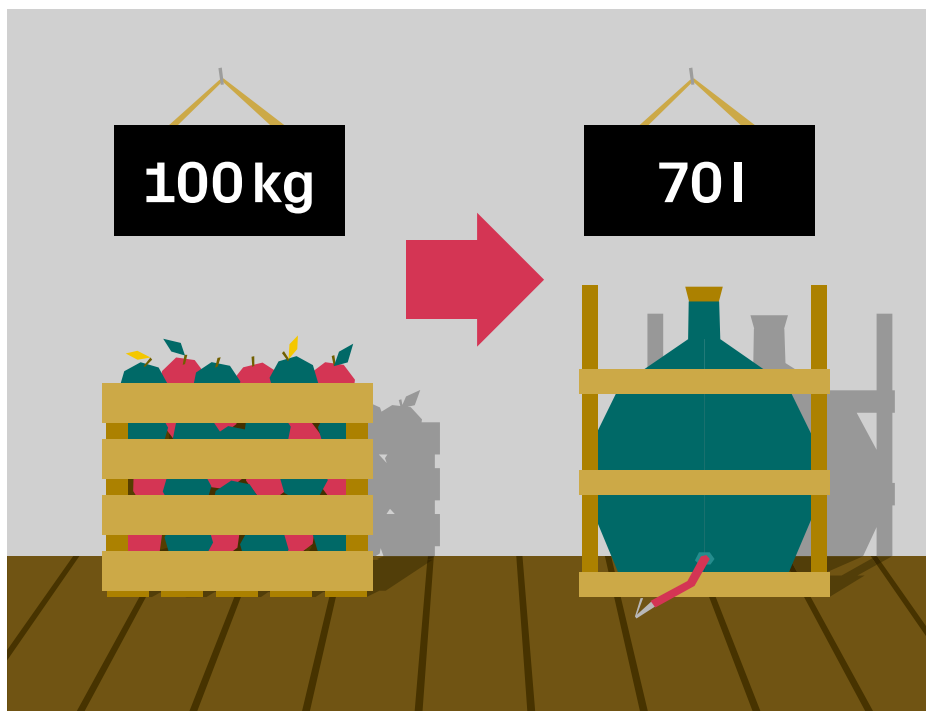
années à vélo en Amérique du Sud. Je faisais halte dans de petits villages et je donnais un coup de main dans les champs et les jardins collectifs. De retour en Suisse, j'ai voulu quelque chose de semblable. C'est comme cela que j'ai atterri à Essertfallon. Aujourd'hui, je m'y suis vraiment sédentarisée. C'est agréable de mettre en place quelque chose et de voir comment cela se développe.»



Scannez ce code pour accéder à d'autres photos de la ferme du Clos Dedos.

5400

arbres fruitiers ont été recensés par les chercheurs en 2020 en Basse-Engadine, dont très exactement 2354 pommiers. Parmi ceux-ci, plus de 700 ont été ajoutés au cours de la dernière décennie, grâce à un soutien ciblé. Ces arbres commencent à produire beaucoup de fruits. En comptant une moyenne de 300 kg par arbre et par an, on obtient – au moins – quelque 210 tonnes de fruits supplémentaires. La cidrerie mobile soutenue par l'Aide suisse à la montagne contribue grandement à la transformation de ces pommes sur place.



De la pomme au cidre – une tradition séculaire

Un kilo de pommes permet d'obtenir 7 dl de cidre. En considérant que plus de 1600 tonnes de fruits seront désormais produites chaque année en Basse-Engadine, la cidrerie mobile pourrait théoriquement fabriquer plus d'un million de litres de cidre doux. Si, de nos jours, le cidre est généralement pasteurisé, il était auparavant fer-

menté dans des fûts de bois, ce qui permettait sa conservation. On suppose que les Celtes fabriquaient déjà une sorte de vin de fruit. Jusqu'au début du 20^e siècle, le cidre était très populaire et chaque ferme ou presque en fabriquait. Malgré sa teneur en alcool, il était consommé au quotidien, y compris par les enfants sous forme diluée.

ΨΡ Salade pastèque/feta

Envie d'un plat rafraîchissant pour les jours de canicule? Dans ce cas, cette salade préparée en un tournemain tombe à pic: la douceur fruitée de la pastèque se marie admirablement avec la feta salée.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 1 petite pastèque (env. 800g)
- 200g de feta ou de fromage pour salade
- 1 bouquet de menthe poivrée
- 4 cs d'huile d'olive
- Poivre (selon les goûts)

Parer la pastèque, la couper en petits cubes et disposer ceux-ci dans un saladier. Couper également la feta en petits cubes ou – selon les goûts – l'émietter et l'ajouter à la pastèque. Effeuilier la menthe et la couper en fines lamelles. Les ajouter à la pastèque et à la feta, incorporer l'huile et le poivre, puis mélanger le tout. Laisser reposer entre 5 et 10 minutes avant de servir.

Pour un surplus de fraîcheur: la salade peut être placée au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.





À cheval sur le col de la Flüela

Quand on se déplace avec des chevaux, on s'engage corps et âme. Et on a beaucoup de choses à raconter plus tard. J'étais encore adolescente et je venais de participer à une compétition de printemps à Saint-Moritz avec une amie. C'était un dimanche soir et nous rentrions chez nous à Davos, dans un fort état d'épuisement après un week-end exigeant. Notre entraîneur se trouvait au volant de la jeep et «Full Moon» et «Sally» étaient à l'arrière, dans la remorque. La nuit était déjà tombée et les légères chutes de neige de la journée se faisaient plus intenses. C'est sur les hauteurs de Susch, dans le col de la Flüela, que la situation a empiré. Les roues ont commencé à patiner, nous faisons du sur-place. Faire demi-tour était impossible: le poids de la remorque aurait pu précipiter la jeep dans le fossé.

«Full Moon» et «Sally» ont été contraintes de reprendre du service. Pour nous aussi, le repos s'est fait attendre. Mon amie et moi avons enfilé tous les vêtements que nous avons et sommes montées en selle. Les chevaux n'ont pas été gênés par la neige sur la chaussée et nous ont permis de traverser le col de nuit en toute confiance. Lorsque nous sommes arrivées enfin à la maison, l'aurore pointait le bout de son nez. Mais cette chevauchée nocturne à travers le paysage montagneux désert restera gravée dans ma mémoire.

Claudia Spinatsch, conseillère Donateurs

Stand de vente sur roues

Avec la cabane mobile de la vallée latérale de Madris, à Avers, Martin Patzen n'en est pas à son premier coup d'essai. En effet, il y a cinq ans, il a construit une réplique d'une petite maison de style Walser montée sur une remorque. Depuis, quatre familles de paysans de la vallée d'Avers s'en servent comme d'une boutique où ils vendent leurs produits: fromage, viande séchée ou encore eau-de-vie de cumin traditionnelle de la région. Le «magasin à la ferme» étant mobile, ils peuvent le déplacer au gré des saisons, et l'installer dans les endroits les plus fréquentés. Une fois par an, ils déplacent même la maison de type Walser itinérante jusqu'au marché de Noël de Seuzach, la commune partenaire d'Avers située près de Winterthur, dans le canton de Zurich.



Plus de 100 dons de timbres

Dans notre magazine de décembre, nous appelions au don de timbres en faveur de Peter Utz. Le Bernois les vend en ligne et reverse les revenus à l'Aide suisse à la montagne. Cette action a été un véritable succès, nous apprend-il: «J'ai reçu plus de 100 paquets et leur vente m'a déjà permis de vous reverser 2700 francs.» Nous remercions toutes les personnes qui ont participé!

Les projets

Sur aidemontagne.ch, vous trouverez de plus amples informations et des images sur tous les projets présentés dans ce numéro.

Cabane d'alpage mobile à Avers

Pour la construction de sa cabane mobile, la famille Patzen a pu compter sur le soutien financier de l'Aide suisse à la montagne.

hof-madris.ch

Camping à la ferme à Rona

Après l'incendie d'une étable, l'assurance a certes financé la majeure partie de la reconstruction, mais la famille Poltera a également profité de l'occasion pour réaliser la toiture des WC de son camping. L'Aide suisse à la montagne a apporté une aide financière.

geissenhof-rona.ch

Roues métalliques à Dongio

Pour fabriquer des roues métalliques destinées aux faucheuses de pente, l'entreprise de construction métallique EDB, à Dongio, avait besoin d'un poste de soudage supplémentaire. L'Aide suisse à la montagne a aidé l'entreprise à compléter son atelier.

edbsagl.ch

Cidricerie mobile en Basse-Engadine

En Basse-Engadine, une association de fabrication de cidre itinérante a vu le jour. Toutefois, les coûts d'acquisition de la machine d'occasion dépassaient le budget. L'Aide suisse à la montagne a pris en charge le montant manquant.

mostaria.ch

Hygiène dentaire mobile dans l'Emmental

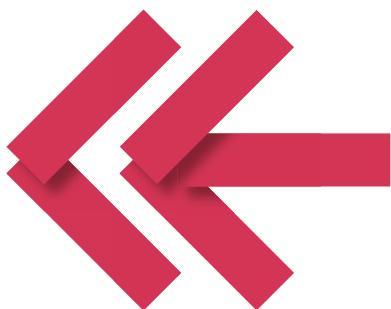
Pour acquérir l'équipement nécessaire à son activité mobile, Corinne Zaugg a reçu le soutien de l'Aide suisse à la montagne.

mvo-dh.ch

Tunnels de culture modulables/JU

Au Jura, l'Aide suisse à la montagne a soutenu la Ferme du Clos Dedos dans l'achat de ses deux tunnels de culture mobiles.

essertfallon.ch



Il y a dix ans



CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE STABULATION

De l'électricité issue de son propre toit

par Max Hugelshofer

Il y a dix ans, la famille Lanfranchi a pu construire une nouvelle stabulation à l'extrémité du val Poschiavo grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne. Les fonds disponibles étaient alors suffisants pour financer l'installation photovoltaïque prévue sur le toit.

VIANO|GR D'épaisses nappes de brouillard recouvrent la vallée; il y a peu, une pluie battante s'abattait encore sur le toit de l'étable de la famille Lanfranchi à Viano. C'est tout sauf typique. En effet, ce village de montagne situé sur une hauteur, tout au fond du val Poschiavo, à deux pas de la frontière italienne, est habituellement très ensoleillé. C'est ce qui explique qu'il y a dix ans, lorsque Ivan et Stefania Lanfranchi ont pu remplacer leurs étables dispersées dans la vallée par une étable à stabulation libre centralisée, ils aient envisagé d'installer

une installation photovoltaïque sur le toit du nouveau bâtiment. Mais les coûts sont venus contrecarrer ce projet, malgré le soutien apporté par l'Aide suisse à la montagne pour la construction de l'étable. Lorsque la fondation a lancé son programme d'impulsion solaire en 2023, Ivan n'a eu qu'à ressortir les plans de l'époque et à faire mettre à jour les devis, et l'Aide suisse à la montagne a pris en charge la moitié des coûts. «Cela nous a permis de réaliser ce rêve que nous caressons depuis longtemps», témoigne Ivan.

L'installation est désormais en place. Depuis le premier jour, elle fournit plus de courant qu'on ne l'avait supposé au départ. «L'étable est enfin terminée avec quelques années de retard», explique Ivan.

Des attentes comblées

La construction a fait ses preuves durant la dernière décennie. La facilitation du travail espérée est devenue réalité, et les animaux se sentent bien. Entre-temps, les Lanfranchi ont arrêté la traite et transformé leur exploitation en élevage allaitant. Ils ont également



Merci!

L'Aide suisse à la montagne reçoit quotidiennement des lettres de familles remerciant les donatrices et les donateurs pour leur précieux soutien. En voici quelques-unes.

Les enfants de la famille Lanfranchi ont grandi et une installation solaire est en place sur l'étable. Sinon, peu de choses ont changé à Viano.



Allègement considérable du travail

Votre précieux soutien nous a permis de faire des travaux dans notre étable. Nous sommes très reconnaissants d'avoir pu regrouper nos animaux dans une seule étable. Cela allège considérablement le travail de notre famille. Nous pouvons désormais aller à l'étable par tout temps et ne sommes plus obligés d'aller à pied à notre deuxième étable comme autrefois ni de transporter le lait jusqu'à chez nous. Merci!

Famille K., canton de BE

Merci de votre multiple soutien

Nous avons réussi à terminer la rénovation de notre vieille maison de style Walser. Elle est vraiment magnifique! Nous tenons à remercier, une nouvelle fois, l'Aide suisse à la montagne de son précieux soutien. Outre son aide financière, nous avons à chaque fois bénéficié d'un conseil affable et prévenant aussi bien sur place que par téléphone.

Famille T., canton des GR



Notre travail respecte désormais beaucoup plus l'environnement

Nous vous remercions de votre soutien pour notre projet solaire. Notre menuiserie produit enfin son propre courant solaire. Cela nous permet de couvrir une grande partie de nos besoins en électricité à l'aide d'énergies renouvelables et de travailler dans le respect de l'environnement. Chars salüds.

Menuiserie M., canton des GR



L'installation solaire en service

Nous souhaitons remercier l'Aide suisse à la montagne avec un peu de retard, mais de tout cœur. Grâce à votre soutien financier, nous avons pu mettre en service notre installation solaire en février. Salutations de la vallée du Neckertal.

Famille S., canton de SG

rénové leur maison distante de quelques centaines de mètres. Bien entendu, les enfants ont grandi eux aussi. Eleonora, 20 ans, habite en semaine à Saint-Moritz, où elle effectue un apprentissage de dessinatrice en bâtiment. Elia, 17 ans, a pu rester dans la vallée pour son apprentissage de maçon, et Chiara, 14 ans, est encore à l'école secondaire. Aujourd'hui, c'est le weekend, et ils sont tous les trois à la maison à Viano, même si, pour une fois, le soleil a décidé de se cacher.

Aider un magasin de village

par Max Hugelshofer

Edy Odermatt a organisé une fête pour son 80^e anniversaire. Il ne voulait pas recevoir de cadeaux. Il a demandé à ses invités de faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Plus de 3000 francs ont ainsi été récoltés.

GSTEIGWILER | BE «C'est vraiment un joli magasin. J'aimerais bien faire mes courses ici», avance Edy Odermatt. Le magasin ainsi mis à l'honneur se trouve dans l'Oberland bernois. L'enseigne «Dorfladen Gsteigwiler» est apposée sur ce bâtiment en bois d'un étage, surmontée d'une vache dessinée par un enfant, qui tient un panier à provisions avec sa queue. Ici, beaucoup de choses sont faites maison. Cela vaut pour le mobilier comme pour l'assortiment. Et de nombreux articles proviennent des personnes qui effectuent régulièrement leurs achats ici: un véritable magasin de village, organisé et géré sous forme

de coopérative et soutenu par tout le village. Toutefois, ses exploitants ont eu de plus en plus de mal à éviter des pertes ces dernières années. Les horaires d'ouverture étaient trop brefs compte tenu des habitudes d'achat actuelles, mais il n'était pas possible d'augmenter les frais de personnel. Ses responsables ont alors opté pour une fuite en avant. Ils ont investi dans un système d'accès numérique et une nouvelle caisse en libre-service, transformant ainsi cette vieille épicerie en une boutique moderne ouverte 24 heures sur 24. «Notre clientèle en est reconnaissante et effectue à nouveau beaucoup plus d'achats chez nous», indique Annarös Mühlemann, membre du comité directeur. «Y compris en pleine nuit, comme nous le révèle le système de surveillance.»

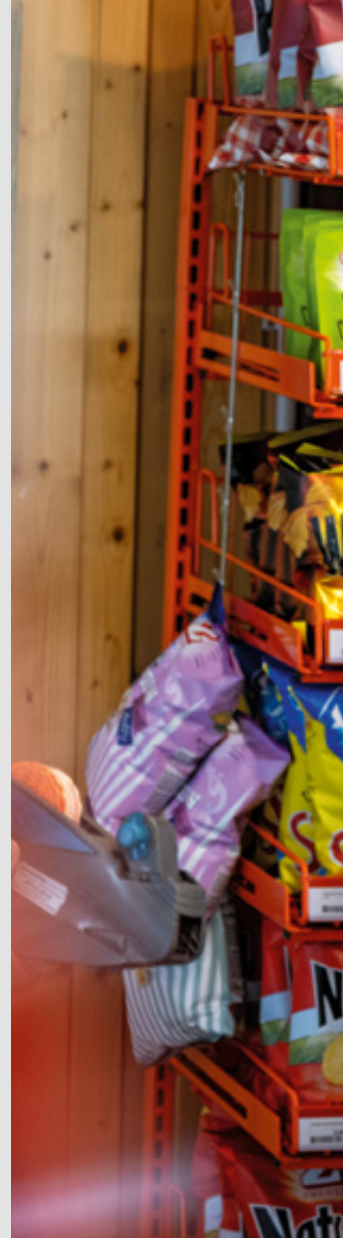
Une visite sur place

Aujourd'hui, elle accueille Edy Odermatt, de Nidwald, dans son magasin avec son collègue Jean-Pierre Vuilleumier. Il est toujours le bienvenu, car c'est grâce à lui que le magasin a pu être rénové. Pour cet investissement, la coopérative a en effet pu compter sur le soutien de l'Aide suisse à la montagne, et Edy Odermatt y a contribué à hauteur de plus de 3000 francs, ou plus exactement ses amis

et connaissances. À l'occasion de ses 80 ans, il se trouve que cet habitant de Beckenried avait communiqué son vœu sur l'invitation: pas de cadeaux, mais des dons à l'Aide suisse à la montagne. Comme il était clair que 1000 francs au moins seraient collectés, Edy Odermatt a pu choisir un projet sur une liste réalisée par la conseillère Donateurs Claudia Spinatsch selon ses souhaits. Il a opté pour le magasin numérisé. En effet, «cela profite à tout le village, pas seulement à quelques-uns.» Depuis sa visite sur place, il est encore plus convaincu qu'avant de l'utilité de l'investissement et profite de l'occasion pour acheter toutes les tourtes aux noix disponibles afin de les offrir de retour chez lui. «J'aime faire plaisir aux autres.»



De g. à d.: Claudia Spinatsch (Aide suisse à la montagne), le donateur Edy Odermatt, Annarös Mühlemann et Jean-Pierre Vuilleumier (coopérative du magasin de village).



Dons à choix



Dons en général

C'est l'Aide suisse à la montagne qui décide quel projet doit être soutenu.



Dons en faveur d'un projet particulier

Vous faites un don en faveur d'un projet concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur aidemontagne.ch. Le montant minimal pour ce genre de dons est de 1000 francs.



Don de condoléance

En cas de décès, il est possible de faire un don à l'Aide suisse à la montagne en mémoire du défunt ou de la défunte. Vous trouverez toutes les indications utiles sur aidemontagne.ch, à la rubrique «Ce que vous pouvez faire», don de condoléance.



Dons à l'occasion d'un événement particulier

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage ou d'un événement d'entreprise, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos invités à faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Pour de plus amples informations: aidemontagne.ch, rubrique «Ce que vous pouvez faire», dons événementiels.



Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens par testament à l'Aide suisse à la montagne? Ivo Torelli se fera un plaisir de vous conseiller, par téléphone au 044 712 60 54.

Modes de versement

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don!

Avez-vous des questions au sujet des dons?

Appelez-nous! Tél. 044 712 60 60, info@aidemontagne.ch, aidemontagne.ch



Edy Odermatt discute avec Annarös Mühlemann, vice-présidente de la coopérative du magasin de village de Gsteigwiler.

Organiser une collecte de dons

Vous souhaitez, vous aussi, collecter des dons en faveur de l'Aide suisse à la montagne lors d'un événement particulier? Transmettez le lien vers notre page Web aidemontagne.ch/don-evenementiel ou nos coordonnées bancaires à vos invitées et invités ou aux participantes et participants. Il est également important que les donatrices et donateurs indiquent le motif de leur paiement (par exemple «Anniversaire Prénom Nom»). Nous pourrions ainsi attribuer correctement leurs dons.

Vous pouvez permettre à vos invitées et invités ou aux participantes et participants à votre événement d'**utiliser TWINT pour effectuer leur don**. Contactez-nous par e-mail ou par téléphone: nous nous ferons un plaisir de vous envoyer un code QR TWINT pour votre collecte. Vous pouvez également commander la tirelire de l'Aide suisse à la montagne pour votre prochaine fête et collecter des fonds en faveur de la population suisse des régions de montagne.

Contact: Claudia Spinatsch, téléphone 044 712 60 60, claudia.spinatsch@aidemontagne.ch

Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



Mentions légales

Éditeur Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, aidemontagne.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro), **Maquette** Christoph Hänslü, Zurich **Traduction** SprachWeberei AG, Luzern **Production, correction et impression** Imprimerie Kyburz, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea Imprimerie Kyburz, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 1, p. 4, p. 5, p. 6, p. 10, p. 15, p. 16, p. 18) Alexandra Rozkosny (p. 8, p. 9, p. 14) **Mode de parution** «Montagnes vivantes» paraît 4 x par an, en français et en allemand **Abonnement** 5 francs/an, compris dans le don **Tirage total** 100000 exemplaires

Prochain numéro

Un village, un magasin



**Aide suisse
à la montagne**

Fondation Aide suisse à la montagne
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@aidemontagne.ch | aidemontagne.ch
Compte pour les dons:
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2