

Montagnes vivantes

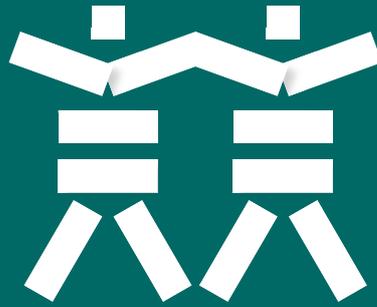
N° 129 | Automne 2025



Communauté



Aide suisse
à la montagne



Communauté

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

L'union fait la force. Un truisme, certes, mais néanmoins une vérité. Tout particulièrement en montagne. Depuis des générations, s'entraider et s'attaquer conjointement à des projets d'envergure constitue souvent une pure nécessité. Et marque les esprits. Comme en témoigne admirablement l'éboulement dévastateur de Blatten, en ce début d'été. Le Lötschental tout entier s'est alors serré les coudes. On a cuisiné pour la communauté, on a accueilli chez soi les personnes déracinées et on a soutenu les équipes de déblaiement.

Cette attitude fondamentale, on la retrouve également dans les projets présentés dans cette édition de «Montagnes vivantes». Cela va du magasin de village organisé en coopérative au Tessin à la fromagerie d'alpage qui transforme le lait de plusieurs alpages, en passant par la machine utilisée en commun pour lutter contre les vers blancs.

Nous apportons très volontiers notre soutien à de telles initiatives. Non seulement parce qu'elles favorisent la cohésion en région de montagne, mais également parce qu'elles ont une vaste portée et sont donc presque toujours viables à long terme.

Je vous souhaite une agréable lecture.



Kurt Zraggen
Directeur





4

Du fromage à raclette au lieu du lait industriel

Une nouvelle fromagerie sur le plus grand alpage vaudois accroît les recettes et crée un nouvel emploi.

Sites des projets

- 4 Chalet d'alpage transformé en fromagerie, Anzeindaz/VD
- 6 Travaux extérieurs dans un centre de vacances, Intragna/TI
- 8 Système de caisse pour petit magasin, Prato-Sornico/TI
- 9 Machine de lutte biologique contre les vers blancs, Ladir/GR
- 10 La scierie produit du chauffage à distance, Euthal/SZ
- 16 Construction d'une maison d'habitation, Hundwil/AR



6

Un paradis plutôt qu'une forêt vierge

Al Forno, au Tessin, est un petit paradis de villégiature. Mais des espèces végétales invasives menacent de prendre le dessus.



10

De la chaleur au lieu de déchets

Une scierie produit la chaleur, une coopérative en assure la distribution: deux équipes veillent conjointement à garantir le chauffage à distance local dans des maisons à Euthal.

Du fromage à raclette à la place de descentes périlleuses

par Alexandra Rozkosny

Après plus de 30 ans, tout change pour la famille Quartenoud, sur l'alpage d'Anzeindaz surplombant Bex: au lieu d'acheminer le lait dans la vallée par un dangereux chemin de gravier, ils produisent désormais du fromage sur place.

ANZEINDAZ | VD Trois paires d'yeux sont rivées sur le petit robinet de la machine mobile qui frotte la meule de fromage. Thomas Lavanchy, l'employé d'alpage, l'ouvre un peu et repositionne le jet, tandis que Joe et Isabelle Quartenoud observent ses gestes minutieusement. Nous sommes à la mi-juin. Cela ne fait qu'une semaine que les trois, plus un civiliste, ont posé leurs bagages sur l'alpage d'Anzeindaz, à 1800 mètres d'altitude, et qu'ils produisent du fromage à partir de 500 litres de lait de vache par jour. Chose inédite pour cet alpage. Avec quatre autres, il est exploité par la Société coopérative d'alpage de Bex.

Pendant 32 ans, Joe et Isabelle Quartenoud y ont estivé quelque 400 bovins des membres de la coopérative ainsi que leurs propres vaches laitières et chèvres. Leurs trois enfants ont grandi sur ce vaste alpage. «Désormais adultes, ils nous disent qu'ils préfèrent ne pas nous rendre visite, puisqu'ils n'auraient plus envie de repartir. L'alpage leur manquerait trop», avoue Isabelle.

Un travail manuel titanesque

Cependant, la vie n'a jamais été facile sur l'alpage. Jusqu'à l'année dernière, les trois étables n'étaient pas équipées de lactoduc, ce qui exigeait un travail manuel colossal. Les Quartenoud devaient porter le lait de chaque vache jusqu'à la remorque, le soulever et le déverser dans la citerne. Tous les deux jours, munis du lait des quelque 25 vaches, les alpagistes devaient rejoindre le centre de collecte du lait dans la vallée, empruntant un chemin de gravier dangereux le long des pentes abruptes du massif des Diablerets. En amont du sentier, les ravines regorgent de roches déta-

Trop de saumure? Pas assez?
Le paramétrage de la nouvelle machine à frotter le fromage doit encore être affiné.

Cet été, la famille Quartenoud produira pour la première fois trois tonnes de fromage avec le lait de ses quelque 25 vaches.





chées, souvent de la taille d'un réfrigérateur. Lors de gros orages, des torrents s'y forment et emportent régulièrement tout sur leur passage, même le chemin. Jusqu'ici, la possibilité de rejoindre la vallée en temps voulu et de toucher un salaire pour la production laitière de deux jours était tributaire de la météo.

La météo n'a plus son mot à dire

Mais ce matin-là, les trois se moquent éperdument du temps. Dans la nouvelle cave à fromage, éclatante de propreté, des éléments réfrigérants commandent la température et l'humidité. Les premiers fromages à raclette, encore jeunes, trônent fièrement sur les tablars. Thomas frotte les meules les unes après les autres et ils discutent des réglages corrects de la machine. Passant une porte, ils se retrouvent dans la fromagerie, où la nouvelle production suit son cours. Joe ouvre les portes du grand foyer de façon quasi routinière. La nouvelle cuve en cuivre, d'une capacité de 600 litres de lait, est

suspendue au-dessus du feu. Joe tire vigoureusement sur le bras pivotant et éloigne le chaudron du feu.

Cet homme âgé de 53 ans s'y connaît en matière de fromage. Pendant des années, il en a produit au moyen d'un réchaud à gaz à partir du lait de ses chèvres, qu'il commercialisait lui-même. Mais au lieu de 40 litres, il s'agit à présent de transformer 500 litres. Voilà pourquoi, en vue de cette saison d'alpage, Joe a suivi quelques stages de fromager d'alpage. Dans l'expectative, il déclare: «Tout est nouveau ici, c'est très émouvant. Qui plus est, nous allons quasiment tripler la valorisation du lait de vache.»

Le temps presse: le lait de chèvre et le lait de vache ont atteint la température requise en même temps. Heureusement qu'ils sont trois. Tandis qu'Isabelle découpe le lait caillé de chèvre, Thomas et Joe travaillent la masse de lait de vache. Main dans la main, comme s'il en avait toujours

été ainsi. Il n'y a que pour le rangement que des questions surgissent, les louches et les moules à fromage n'ayant pas encore tous trouvé leur place.

«Cela peut paraître conséquent comme travail», ajoute Isabelle en riant, «mais pour moi, cela représente une énorme différence. Le lait trait étant directement acheminé dans la fromagerie via des tuyaux, c'est beaucoup plus rapide. Auparavant, à peine avais-je terminé la traite que je devais m'occuper des enfants, les emmener à l'école, faire la cuisine et le ménage, puis arrivait déjà le soir et il fallait reprendre la traite. Parfois, il m'arrivait même de jongler entre la cuisine et la traite. Ces temps sont révolus, heureusement.»



Vous découvrirez plus de photos de la première semaine sur l'alpage Anzeindaz ici.

Al Forno se niche au cœur de la nature. Pendant un temps, celle-ci avait pris le dessus.



TRAVAUX EXTÉRIEURS DANS UN CENTRE DE VACANCES

Le paradis retrouvé

par Max Hugelshofer

Le bambou semblait bien parti pour gagner la bataille. Mais un travail acharné a permis aux espèces endémiques de l'emporter: l'avenir de ce petit coin de paradis tessinois est désormais assuré!

INTRAGNA | TI Le soleil du soir luit dans le ciel, une douce brise fait bruisser les feuilles des châtaigniers et le grand four à pizza est en train de chauffer. Al Forno, un centre de villégiature situé sur les hauteurs d'Intragna, dans les Centovalli, est propice au repos et à la détente. Les rustici, aménagés avec simplicité, ont un charme fou. On peut choisir de rester dans sa bulle pour profiter du calme. Ou se joindre à d'autres vacanciers pour une activité, par exemple, comme aujourd'hui, la confection de pizzas sur la petite place dans la partie supérieure du site. Dorothea Rüedi et Michael Huber, le couple qui a repris l'exploitation, ont préparé la pâte et la sauce; les convives se chargent d'apporter les garnitures. Certains se connaissent déjà, les autres se mettent rapidement à converser.



nom dans le domaine de l'entretien paysager et du conseil en environnement au Tessin.

Aujourd'hui, les espèces végétales locales ont repris le dessus, la biodiversité s'est fortement développée et de nombreux murs de pierre sèche ont été restaurés. Mais, comme le dit Urs, «cela a été un fameux boulot. Et un combat.» Le bambou est un adversaire coriace dont on ne vient à bout qu'avec beaucoup de travail manuel et encore plus de patience. Urs a, évidemment, été aidé: les exploitants d'Al Forno et une légion de personnes en service civil lui ont prêté main forte. Mais quand même: «Avec le recul, je ne me lancerais plus dans un tel projet avec autant de décontraction.»



Urs Nüesch a déclaré la guerre au bambou, très envahissant, et fait de la place pour la flore indigène.



Envie de passer des vacances à Al Forno? Vous trouverez de plus amples informations ici.

Un passé socialiste

Ce paradis est né pendant la deuxième Guerre mondiale. Sa fondatrice, la socialiste Mascha Oettli, a acheté le terrain avec d'autres personnes qui partageaient sa vision et y a accueilli des réfugiés politiques en provenance d'Allemagne. Après la guerre, Al Forno, devenu une association, s'est peu à peu mué en centre de villégiature. Mais tout n'était pas parfait. Au fil des ans, les jardins, les terrasses et les forêts appartenant au site ont fini par être négligés, tout comme l'entretien des murs de pierre, dont bon nombre se sont écroulés ou menaçaient de s'effondrer. Le bambou est répandu, étouffant la plupart des autres espèces végétales. Il y a sept ans, après avoir décidé de s'atteler au problème, le comité de l'association s'est tourné vers Urs Nüesch, qui s'était fait un



Les vacanciers sont toujours ravis de partager un souper pizzas sur la place.



Le magasin du village de Prato-Sornico est toujours en effervescence.



Les fondatrices de la coopérative: Laura Poncia, Astrid Lorenzetti et Tanja Scolla (de gauche à droite).

SYSTÈME DE CAISSE POUR UN MAGASIN DE VILLAGE NUMÉRISÉ

Trois femmes, un magasin

Il faut remplacer les paroles par des actes. C'est précisément ce qu'ont fait trois femmes de la haute Vallemaggia en fondant leur coopérative de magasin de village lors de la Journée internationale des femmes.

PRATO-SORNICO | TI Dans les faits, le magasin de village de Prato-Sornico – la Botega da la Lavizzara – pourrait se passer de contact personnel. Système de fermeture automatique avec code QR, scanner, caisse en libre-service et surveillance vidéo. Mais ce matin, le petit local au rez-de-chaussée de la maison rose ressemble davantage à une assemblée de village qu'à une supérette en libre-service. Deux artisans discutent avec Astrid Lorenzetti, qui remplit des rayons. À

l'entrée, Laura Poncia est assise devant son ordinateur et s'occupe de la comptabilité. Quant à Tanja Scolla, elle est passée avec sa jeune fille Mia qui, bien entendu, profite de l'attention. Des gens entrent régulièrement, individuellement ou en groupe, achètent quelque chose, se joignent à la discussion, puis s'en vont. «Cela aurait été dommage de perdre ce lieu de rencontre, non?», demande Astrid. Pendant quelques mois, le val Lavizzara – soit la partie supérieure de la

Vallemaggia – ne comptait plus aucun magasin. Les gérants avaient pris leur retraite et il n'y avait personne pour assurer la relève. «C'est impossible», s'est dit Astrid qui en a parlé à toutes ses connaissances. Tout le monde était d'accord: il fallait intervenir. En créant une coopérative, par exemple. «À un moment donné, j'ai réalisé que les paroles ne suffisaient plus et j'ai convaincu Laura et Tanja de participer», explique Astrid. Le 8 mars, Journée internationale des femmes, elles ont ainsi fondé leur coopérative. Ses membres proviennent de tous les villages du val Lavizzara. Les parts sociales ont permis de récolter suffisamment de fonds pour rafraîchir le local et acquérir un premier stock de marchandises. Pour le système de fermeture et de caisse, en revanche, il a fallu attendre le soutien de l'Aide suisse à la montagne. Aujourd'hui, le magasin marche à merveille. Il est ouvert 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Donc également quand il ne sert pas de lieu de rencontre du village. (max)



Vous trouverez ici d'autres photos de la Botega à Prato-Sornico.

MACHINE DE LUTTE BIOLOGIQUE CONTRE LES VERS BLANCS

Un champignon neutralise les coléoptères

Grâce à l'association Maschinenring Graubünden, les agriculteurs du canton ne sont pas obligés de posséder chaque machine. Pour lutter conjointement contre les vers blancs, l'association a fait développer une machine qui combat efficacement ces nuisibles.

LADIR|GR Mitgel Brenn pousse une machine ressemblant à une grosse faucheuse monoaxe. Mais elle ne tond pas – elle lutte contre les vers blancs. Les aiguillons dotant ses roues s'enfoncent dans la prairie au-dessus de Ladir, dans la Surselva. Un liquide contenant un champignon s'écoule dans la terre par de petits trous à l'extrémité des pics métalliques, à la profondeur où se logent les vers blancs. Le champignon les anéantit sans nuire aux plantes ou aux autres animaux. Les vers blancs – soit les larves du hanneton de mai, de juin ou des jardins – peuvent occasionner d'énormes dégâts.

La lutte manuelle contre les vers blancs est difficile. Voilà pourquoi Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agronomique, a développé une méthode où des grains d'orge inoculés avec un champignon sont introduits

dans le sol. Cela ne fonctionne toutefois que sur un terrain plat. En collaboration avec Maschinenring Graubünden et Plantahof, le centre de formation et de conseil en agriculture des Grisons, les chercheurs ont ainsi planché sur des alternatives pour les régions de montagne et ont eu l'idée du liquide. Mitgel Brenn, qui, avec son frère Fadri, gère l'entreprise de travaux agricoles «Holz & Technik» à Stierva, a construit le prototype. Cet appareil appartient à l'association Maschinenring Graubünden. Les agriculteurs peuvent le louer avec le machiniste.

Maschinenring Suisse, avec ses antennes locales, est née dans les an-

nées 2000, de l'idée qu'il n'est pas judicieux que chaque agriculteur possède les machines qu'il n'utilise qu'une fois au cours de l'année. L'association ne se contente pas de fournir des machines aux agricultrices et agriculteurs, mais propose surtout une aide administrative pour les activités en commun. «Nous coordonnons les travaux entre nos membres et nos clients», souligne Fabrizio Baumann. «Nous ne possédons plus vraiment de machines propres.» Hormis celle destinée à la lutte contre les vers blancs. «Là, il vaut mieux qu'elle nous appartienne.» Comme la lutte contre les nuisibles s'effectue au printemps, la machine est inutilisée le reste de l'année. Cela est inévitable. La charge de l'amortissement étant toutefois répartie sur plusieurs épaules, elle pèse moins lourd. (max)



Vous trouverez ici des photos supplémentaires de la lutte contre les vers blancs dans les Grisons.

Et voici le malfaiteur.



Cette tondeuse ne tond pas, mais éradique les vers blancs.

Test hivernal réussi haut la main

Propos recueillis par Alexandra Rozkosny

L'idée bourgeonnait depuis longtemps, mais il a fallu près de cinq ans pour que les premières maisons d'Euthal soient alimentées en chauffage à distance. Grâce à la persévérance de Simon Kälin et à une coopérative nouvellement fondée, les premiers habitants bénéficient de chaleur produite localement, au même titre que la scierie elle-même.

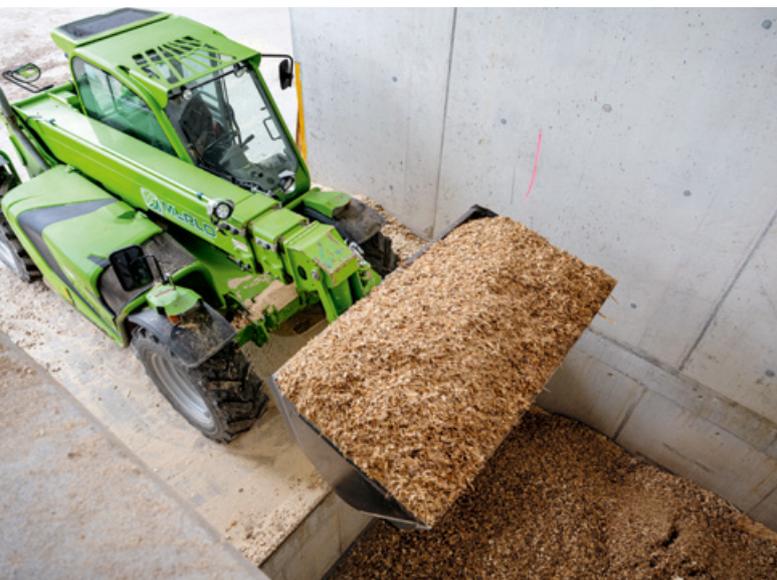
EUTHAL | SZ «Dans le canton de Lucerne, j'ai visité une scierie où ils venaient de construire une centrale de chauffage urbain pour les maisons des alentours. Je me suis dit que nous pourrions faire de même à Euthal! Ma sœur Nicole a toujours soutenu mon idée, mais insiste qu'il s'agit de mon projet. Nous gérons la scierie ensemble et avons suivi les mêmes formations. Nous aimons travailler avec le bois. Et

le fait de pouvoir pérenniser l'entreprise familiale. Mais j'avoue que j'ai un faible pour l'innovation. Cela fait longtemps que nous envisagions une transformation garantissant le séchage neutre en carbone de nos planches avec nos déchets de bois. L'occasion idéale d'y associer une centrale de chauffage à distance, afin d'utiliser ces déchets ici, au lieu de les disperser en plaine, comme à l'ordinaire.

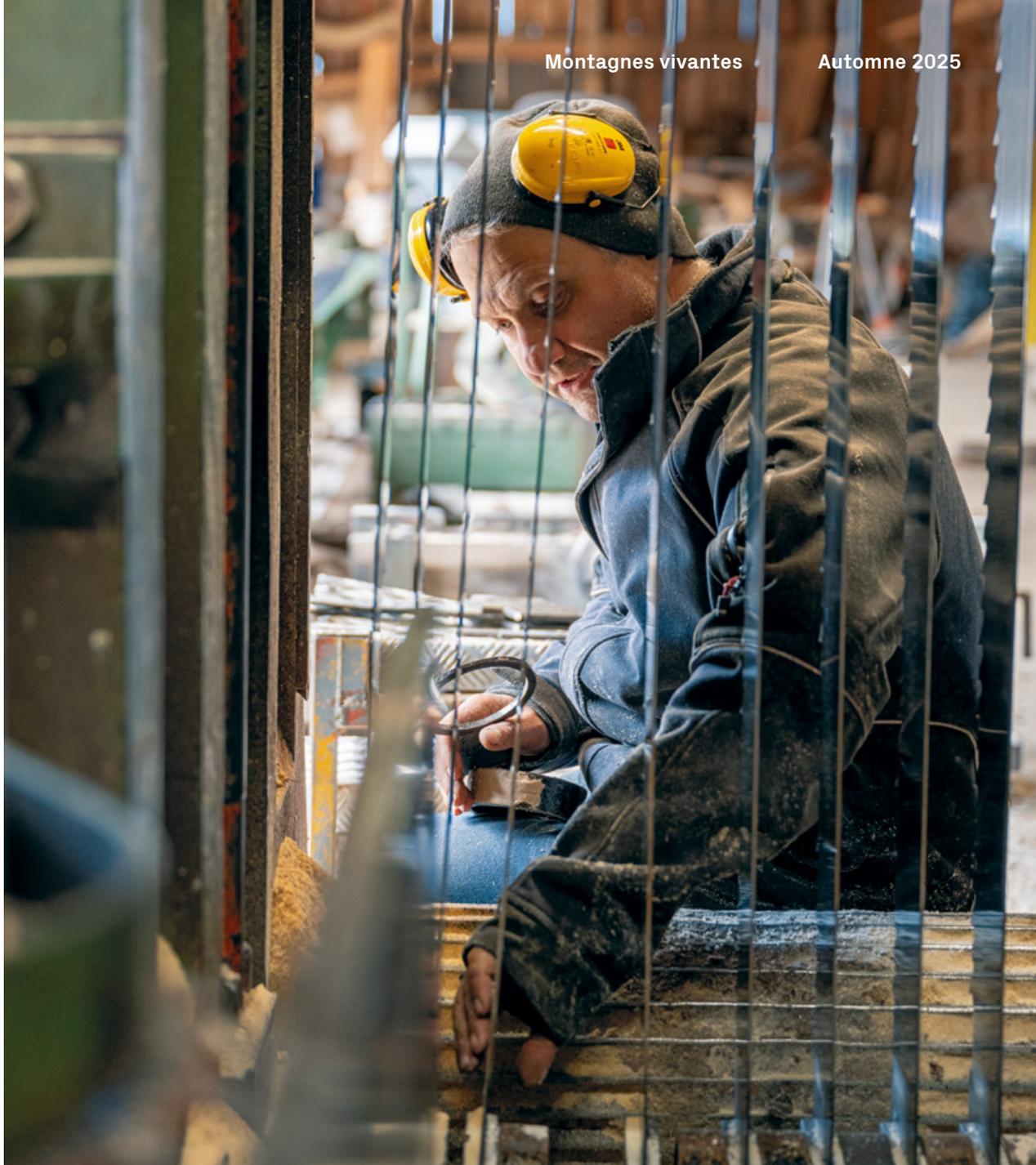
Par la suite, les choses se sont compliquées. Il était difficile de trouver des acheteurs. Notre scierie n'aurait pas non plus été en mesure d'assumer à elle seule l'intégralité des coûts de la centrale et des conduites. Nous avons, heureusement, trouvé une entreprise spécialisée, Ecogen, qui a pris les choses en main. Sous la direction de Simon Tischhauser, elle a créé une coopérative pour les acheteurs. Les propriétaires des maisons deviendraient ainsi copropriétaires des conduites – une source de motivation. Après avoir réuni une trentaine de sociétaires de 17 maisons, le projet a enfin pu être lancé. Le fait qu'il ait fallu près de cinq ans pour le concrétiser a mis nos nerfs à rude épreuve. Lors de la transformation de la scierie, nous avons dû décider du financement des travaux préliminaires sur le terrain avec le risque d'une défaillance – ou de l'abandon du projet à ce stade. Heureusement, cela n'a pas été le cas.

Économiser 2500 litres de mazout

Aujourd'hui, le fonctionnement est le suivant: la scierie assure la mise à disposition d'eau chaude à 85° C 24 heures sur 24. Nous trions et séchons les copeaux de bois sur des zones de stockage et alimentons régulièrement la centrale de chauffage. Nous stockons la chaleur dans une chaudière à eau de 40 000 litres. La coopérative assure la viabilité des conduites vers les maisons et des répartiteurs dans les maisons. Mon oncle est l'un des acheteurs. Adeptes de la première heure, il a calculé qu'il économisait environ 2500 litres de mazout pour sa maison individuelle. Sans oublier l'absence de frais d'entretien pour son propre chauffage.



Chaque jour, Simon ou un collaborateur «affourage» l'installation en copeaux de bois.



La mission principale de Simon Kälin: le sciage. En fonction de la commande, il adapte le réglage des lames de scie.

L'installation a déjà connu un premier test de résistance: elle était en service depuis quelques semaines seulement quand la température extérieure a chuté à -17°C deux ou trois jours à la mi-janvier. Ce qui n'est pas rare dans la région du lac de Sihl. Cependant, l'installation continuerait-elle à fournir suffisamment d'eau chaude pour les radiateurs tournant à plein régime? Tout s'est dé-

roulé sans accroc. La nouvelle s'est répandue et d'autres propriétaires souhaitent à présent être raccordés. J'en suis ravi. Pas nécessairement en raison des revenus supplémentaires, qui suffisent plus ou moins à amortir l'investissement dans l'installation à moyen terme. Je me réjouis surtout de pouvoir réutiliser ici même le bois des forêts environnantes et de produire une énergie locale écoppatible.»

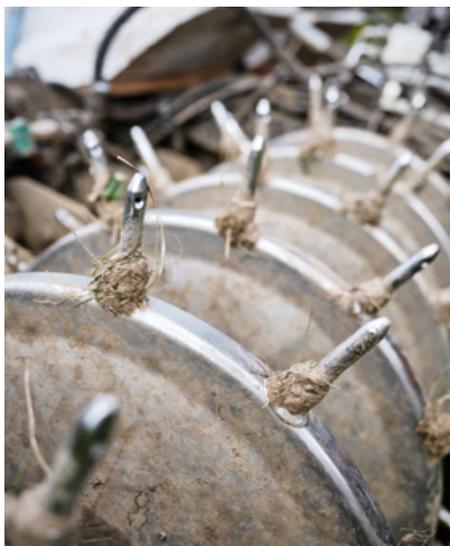
«Le bois provient des forêts environnantes.»



Découvrez ici comment un tronc permet non seulement de produire des planches, mais également de la chaleur.

200

Durant leurs trois années de vie, les vers blancs de hannetons de juin peuvent dévorer des racines, et chacun d'entre eux est responsable de la mort de 200 plantes. Une catastrophe pour les potagers, mais aussi pour les prés et pâturages, qui peuvent subir des dégâts importants. La chasse aux vers blancs est donc lancée – désormais avec une machine spéciale entièrement biologique dans les Grisons.



Pas de vaisselle pendant l'orage

La vie à l'alpage peut être électrisante, au sens propre du terme. C'est le cas par exemple sur l'alpage d'Anzeindaz (FR). Le chalet n'est équipé d'un paratonnerre que depuis quelques années. Durant 25 ans, la famille d'alpagistes a vécu quasiment sans protection. Avec des conséquences dramatiques: une fois, la foudre a frappé la fille sous sa douche, une autre, elle a pro-

jeté la mère à travers la cuisine lorsqu'elle faisait la vaisselle. Deux accidents heureusement sans gravité, mais qui ont clarifié les choses: pas question de prendre sa douche, de faire la vaisselle ou de toucher des objets métalliques durant un orage. Mieux valait s'asseoir tranquillement ensemble, se détendre et patienter.

ΨΨ Tiramisu aux myrtilles

Nul besoin d'ajouter quoique ce soit aux myrtilles fraîchement cueillies pour qu'elles soient tout simplement délicieuses. Si vous souhaitez tout de même vous lancer, nous vous proposons une variante du dessert de la Gasthaus Göscheneralp qui réglera presque autant vos papilles.

INGRÉDIENTS ENV. 10 PORTIONS

Pour les myrtilles

500g de myrtilles
(acheter absolument des myrtilles des montagnes, elles doivent être bleu-rouge à l'intérieur)

3 cs de sucre

Pour le mascarpone

5 blancs d'œuf
3 cs de sucre
5 jaunes d'œuf
6 cs de sucre
500g de mascarpone
2 à 4 cc de kirsch,
selon votre goût

Cuisez les myrtilles en y ajoutant 3 cs de sucre, laisser refroidir.

Montez les blancs d'œuf en neige avec 3 cs de sucre.

Battez les jaunes avec 6 cs de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux, ajoutez-y le mascarpone et 2 à 4 cs de kirsch (selon votre goût). Incorporez les blancs en neige à l'aide d'une spatule.

Alternez une couche de myrtilles et une couche de mélange au mascarpone dans des verrines. Si vous le souhaitez, vous pouvez donner un effet marbré à votre dessert. Enfoncez à cet effet une petite baguette (p. ex. une brochette en bois) au milieu du verre et sortez-la en remontant le long de la verrine.

Conseil

Si bien recouvert, votre tiramisu aux myrtilles pourra être conservé au

maximum trois jours dans votre frigo. Cependant, il faudra veiller à ce qu'il soit couvert presque hermétiquement, sinon il absorbera rapidement les autres odeurs du frigo.





Inaptes à la randonnée en groupe

J'aime beaucoup vivre des expériences en bonne compagnie et j'ai plusieurs cercles d'amis avec lesquels je pratique une multitude d'activités. Dans l'un de ces groupes, on peut pratiquement tout faire – sauf randonner tous ensemble. Au Tessin, nous souhaitions parcourir le chemin d'altitude du Monte Tamaro au Monte Lema. Une demi-heure après le départ, l'organisateur de l'excursion nous a annoncé un programme serré. Il nous restait quatre heures pour terminer la randonnée avant que le dernier train ne nous ramène à la civilisation. 30 minutes plus tard, l'objectif nous a semblé ambitieux. Surtout pour les personnes qui préféreraient admirer les belles fleurs et les insectes sur le bord du chemin ainsi que l'impressionnant panorama, plutôt que d'avancer sans traîner. Après avoir atteint le sommet et bien avant la moitié de la randonnée, mon amie et moi avons fait demi-tour afin de savourer tranquillement notre pique-nique. Une autre fois, nous avons été retenus sur un sentier thématique à cause de l'une de nos brillantes idées: l'un des membres du groupe devait mimer le texte de chaque panneau d'information. Nous sommes peut-être un groupe de randonneurs incorrigibles, mais au moins, on ne s'ennuie jamais.

Nora Lehmann,
Gestionnaire marketing numérique



Victoire incertaine

Marie-Pierre Bernel, de Saint-Saphorin, sur les rives du lac Léman, se réjouissait vraiment de sa victoire. Elle avait lu le reportage sur l'hôtel Fafleralp dans «Montagnes vivantes» et regardé les vidéos sur YouTube. «Ça a l'air super, j'ai toujours rêvé d'y aller», confie-t-elle. «Mais cela ne s'est jamais concrétisé.» Elle a donc saisi l'occasion de participer au concours qui permettait de gagner deux nuitées pour deux personnes – et a été tirée au sort parmi 5000 participantes et participants. Toutefois, sa victoire reste incertaine. Si l'hôtel n'a pas été directement touché par l'effondrement tragique du glacier de Blatten, la route d'accès n'existe plus, et il n'y a plus ni eau, ni électricité. Les géants espèrent toutefois pouvoir à nouveau accueillir des hôtes l'été prochain. Si cela fonctionne, Marie-Pierre Bernel sera sûrement de la partie.



Trouver le ton juste tous ensemble

Savez-vous pourquoi les joueurs de cor des Alpes sont longtemps restés des solistes? Découvrez-le dans notre nouvelle vidéo explicative sur YouTube.

Les projets

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

Nouvelle fromagerie sur l'alpage d'Anzeindaz

La Société coopérative d'alpage de Bex a décidé de transformer un ancien chalet en fromagerie. Les moyens propres ne suffisant pas, le soutien de l'Aide suisse à la montagne a pris le relais.

Aménagements extérieurs d'Al Forno

Les travaux d'assainissement et d'aménagement extérieur d'Al Forno ont gravé les finances de l'association. Le soutien de l'Aide suisse à la montagne y a notamment remédié.

al-forno.ch

Magasin de village Botega da la Lavizzara

La coopérative du magasin de village de la Vallemaggia a reçu le soutien de l'Aide suisse à la montagne pour l'achat de sa nouvelle caisse en libre-service et de sa fermeture de porte vidéosurveillée.

labotegalavizzara.ch

Le cercle de machines à l'assaut des vers blancs

Le Maschinenring Graubünden a pu compter sur le soutien de l'Aide suisse à la montagne pour développer et construire sa machine contre les vers blancs.

maschinenring.ch/graubunden

Centrale de chauffage urbain d'Euthal

Le village sur les rives du Sihlsee (SZ) profite enfin aussi du chauffage à distance. La scierie Kälin et la coopérative d'acheteurs ne pouvaient assumer à elles seules les frais initiaux élevés. L'installation a vu le jour avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne.

PRIX MONTAGNE 2025

Un prix pour les régions de montagne

par Lukas Ziegler

Chaque année, le Prix Montagne récompense des projets fructueux menés dans ces régions. Cette année encore, le jury, composé de sept membres et présidé par l'ancien skieur de fond professionnel Dario Cologna, a retenu six projets exemplaires. Dotés respectivement de 40 000 et 20 000 francs, le Prix Montagne et le Prix Montagne du Public, sponsorisé par la Mobilière, seront remis aux lauréats le jeudi 4 septembre à Berne.

Nominés



ALPAHIRT

Santé et bien-être animal à la grand-papy

Adrian Hirt voue les additifs aux gémonies. La viande séchée de sa marque, Alpahirt, est tout à fait naturelle et artisanale. Comme du temps de son arrière-grand-père. Alpahirt se procure la viande nécessaire à sa production auprès de quelque 80 fermes de la région.

Nominés



GARDE-MANGER

L'art de la pâtisserie française dans les ruelles d'Ardez

Lucie et Rémy Bailloux, frère et sœur, confectionnent des pâtisseries françaises à Ardez, en Engadine, à partir d'ingrédients régionaux. Leurs créations, véritables œuvres colorées, s'inspirent d'histoires locales. Avec Garde-Manger, ils exploitent deux cafés à Ardez et Guarda et vendent leurs pâtisseries jusqu'à Zurich.



Vous trouverez ici toutes les informations sur le Prix Montagne 2025, que nous décernons avec le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB).

Nominés



BERG & BETT

Hausse des nuitées au Toggenburg

Grâce à Jörg Steiner et à l'équipe de Berg & Bett, le nombre de nuitées passées au Toggenburg croît sans cesse. L'entreprise loue des appartements de vacances vacants à des hôtes venus de Suisse et de l'étranger. Elle génère ainsi quelque 30 000 nuitées supplémentaires par an dans la vallée.

Nominés



CHAMANNA CLUOZZA

Un refuge exemplaire au cœur du parc national

Nicole et Artur Naue sont, depuis trois ans, les gardiens du seul refuge du parc national. Avec leur équipe de quatre personnes, plus de 50 bénévoles et un concept de durabilité rigoureux, ils attirent plus de 6000 personnes par an, ce qui fait de la Chamanna Cluozza l'un des refuges les plus fréquentés de Suisse.

Nominés



MANUFACTURE LAITIÈRE D'EINSIEDELN

Fromagerie interactive fondée par plus de 60 familles de paysans

Quelque 150 000 personnes venues du monde entier visitent chaque année la manufacture laitière d'Einsiedeln, qui se fournit en lait auprès des familles de paysans de la région. L'idée de cette entreprise a, au départ, germé dans l'esprit du directeur actuel lorsqu'il effectuait son travail de fin d'études.

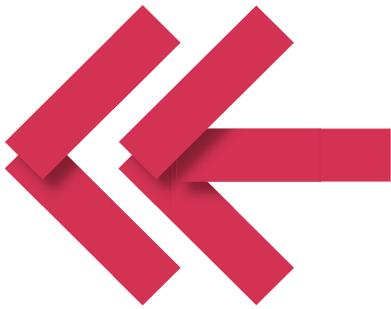
Nominés



DES CALÈCHES ET UNE ÉCOLE D'ÉQUITATION

Une clientèle satisfaite, des chevaux heureux

Depuis plus de 25 ans, Gina et Werner Wohlwend élèvent plus de 40 chevaux dans leur ferme de Pontresina. Réunis en un seul troupeau, les équidés se sentent en sécurité. Grâce à cela, les balades en calèche dans le val Roseg se déroulent sans encombre et les sorties en forêt sont sûres. Résultat: une clientèle satisfaite et des chevaux heureux.



Il y a 10 ans



CONSTRUCTION D'UNE MAISON D'HABITATION

L'«immense» maison est déjà presque trop petite

par Max Hugelshofer

Il y a dix ans, la famille Etter a emménagé dans sa nouvelle maison. Enfin, le vent ne sifflait plus à travers les interstices et il y avait de la place à revendre. Entre-temps, trois autres enfants sont venus au monde et l'emplacement pour vélos est bien étroit.

HUNDWIL | AR «Il n'y a pas eu tellement de changements chez nous», raconte Johannes Etter en s'excusant presque. Ils élèvent des veaux comme il y a dix ans et fournissent désormais un peu de lait à la fromagerie. La maison d'habitation est, bien entendu, toujours la même, et le deuxième site, de l'autre côté de la vallée, où habitent les parents de Johannes, existe toujours. «Rien n'a donc changé.»

C'est exact excepté le fait que désormais, cinq enfants au lieu de deux suivent l'entretien avec curiosité. Thomas, Myrtha et Lina sont nés après Johannes et Samuel. Leur présence fait en sorte que la nouvelle maison qui, il y a dix ans, semblait être un vrai luxe pour les Etter, non seulement en raison du chauffage central au bois mais aussi de sa taille, ne semble plus aussi immense. «Nous avons assez de

pièces à vivre, mais nous pourrions avoir davantage de place pour tous les vélos, les tracteurs à pédales et les trottinettes», précise Daniela.

«Le plus gros est fait»

C'est alors qu'une autre grande nouveauté leur vient à l'esprit: l'étable. Ils ont pu la reconstruire il y a quelques années, également avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne. «Je m'y



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 Etter ont eu d'autres enfants. Ils ne sont plus quatre, mais sept.



suis tellement habitué que je l'avais oubliée», ajoute Johannes. Elle leur facilite beaucoup le travail et a vraiment parachevé la cour. Bien sûr, il y a toujours de petites améliorations et des investissements à effectuer. «Mais le plus gros est fait.»

Nous avons eu beaucoup de chance

Nous prenons enfin le temps de vous remercier de votre soutien lors de la construction de notre route d'accès, peu après l'assainissement de notre maison, pour lequel nous avons aussi reçu votre soutien. C'est une grande chance que nous ayons pu reprendre la ferme et reçu autant de soutien pour les travaux urgents devenus nécessaires.

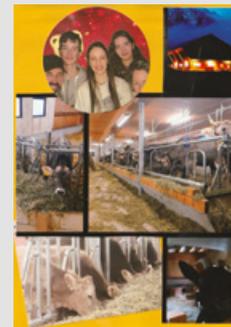
Famille F., canton JU



Le toit de l'étable produit de l'électricité

Depuis quatre mois, nous nous réjouissons tous les jours du nouveau toit de notre étable muni de panneaux solaires. Vous avez largement contribué à ce que ce projet puisse voir le jour. Merci!

Famille M., canton LU



Des conseils avisés et précieux

Toute la famille remercie l'Aide suisse à la montagne de sa généreuse subvention pour la construction de notre étable. Le savoir-faire et les conseils avisés de l'expert bénévole nous ont beaucoup aidés.

Famille W., canton UR



Les animaux se sentent bien

Nous vous remercions de votre soutien lors de la construction de notre stabulation libre. Sans vous, ce projet n'aurait pas abouti. Cette nouvelle étable nous facilite beaucoup le travail. Nos animaux ont désormais suffisamment de place et se sentent visiblement bien.

Famille W., canton BE

MONIKA BURKART A INSCRIT L'AIDE SUISSE
À LA MONTAGNE DANS SON TESTAMENT

«C'est bien que tout soit réglé»

par Max Hugelshofer

Une Bâloise très attachée à la montagne se rend dans l'Entlebuch pour se faire une idée de l'impact du travail de l'Aide suisse à la montagne.

Monika Burkart déborde de vie. Bien qu'elle soit à la retraite, elle continue de travailler dans son cabinet de massage médical et enchaîne les randonnées pédestres pendant ses vacances. Et pourtant, elle s'est déjà intéressée à sa propre mort il y a des années. «C'est rassurant de savoir que tout est réglé», dit-elle.

Aujourd'hui, cette Bâloise se trouve dans l'Entlebuch. À Romoos, elle visite deux projets soutenus par l'Aide suisse à la montagne. Pourquoi? Parce qu'elle a désigné dans son testament l'Aide suisse à la montagne comme exécutrice testamentaire et unique héritière.

Des souvenirs du foyer pour enfants

Les régions de montagne fascinent Monika Burkart depuis longtemps. La raison remonte à son enfance et n'est pas agréable. À l'époque, la petite Monika et son frère ont été enlevés à leurs parents parce que le père était gravement malade et que la mère n'était pas considérée comme capable de s'occuper seule de ses enfants. Monika a été placée dans un foyer pour enfants à Waltensburg, dans les Grisons. Elle a de bons et de mauvais souvenirs de cette époque. Mais à chaque fois que le mauvais menaçait de prendre le dessus, elle puisait des forces dans les mon-

tagnes environnantes. À l'époque, elle disait à qui voulait bien l'entendre: «Quand je serai grande, je me marierai avec un paysan de montagne.»

Elle n'a jamais rencontré le bon paysan de montagne, mais l'amour des montagnes lui est resté. Monika est devenue vendeuse, puis a enchaîné avec un apprentissage de bureau et travaillé dans les entreprises et les secteurs les plus divers. Un jour, elle a décidé de faire une partie du chemin de Saint-Jacques pendant ses vacances et découvert une véritable passion. Depuis, elle a déjà parcouru plusieurs fois ce chemin de grande randonnée et des dizaines d'autres en empruntant plusieurs itinéraires. Elle est souvent partie seule, mais n'a jamais été seule en chemin. «Parfois, cela a donné lieu à des amitiés qui durent depuis des décennies», raconte-t-elle. Elle doit aussi sa dernière réorientation professionnelle à une randonnée. En Espagne, lorsqu'un de ses compagnons de pèlerinage a ressenti des douleurs au pied si intenses qu'il ne pouvait presque plus marcher, elle lui a dit: «Fais voir ton pied.» Elle a appuyé un peu, a senti qu'une zone n'était pas comme elle aurait dû être, a continué, et la douleur a disparu. «Cette expérience m'a amenée à la réflexologie plan-

taire.» Des formations ont suivi jusqu'à ce que Monika devienne masseuse diplômée et ouvre son cabinet.

Des aperçus passionnants

Aujourd'hui, elle se trouve à Romoos dans le fournil de «Napf Beck» et observe un homme qui s'est lui aussi lancé dans l'aventure de l'indépendance il y a plus de dix ans: peu après son apprentissage, Pascal Näf a repris la boulangerie du village de Romoos avec un ami. Son propriétaire, qui voulait prendre sa retraite, n'avait pas trouvé de successeur. L'Aide suisse à la montagne les a alors aidés à acheter de nouvelles machines. Entre-temps, la boulangerie compte deux magasins supplémentaires à Doppleschwand et à Hasle et emploie une douzaine de personnes. Son ancien associé l'a, en revanche, quitté. Il a développé une allergie à la farine et été obligé de se réorienter. «La période où j'ai repris





Monika Burkart est ravie de découvrir le fournil.

seul l'entreprise a été intense», se souvient Pascal.

Geri Birrer, que Monika Burkart rencontre peu après de l'autre côté de la rue, vit, lui aussi, une période intense. Il est l'une des forces motrices à l'origine de la rénovation du vénérable hôtel «Kreuz», qui entre actuellement dans sa phase décisive. Au cours de la visite du chantier, il raconte comment un simple agrandissement de cuisine s'est transformé en une rénovation d'une valeur de six millions de francs et que sans le soutien de l'Aide suisse à la montagne, le projet n'aurait jamais vu le jour.

«Je suis ravie de découvrir ces projets si importants pour la région», se réjouit Monika Burkart. «Et cela me convainc d'autant plus que mon héritage se retrouvera au bon endroit quand je ne serai plus là.»

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.



Dons de condoléances

À l'occasion d'un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide suisse à la montagne à la place de couronnes ou de fleurs. Vous trouverez toutes les indications utiles sur aidemontagne.ch à la rubrique «Ce que vous pouvez faire», dons de condoléances.



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, téléphone 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

Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT

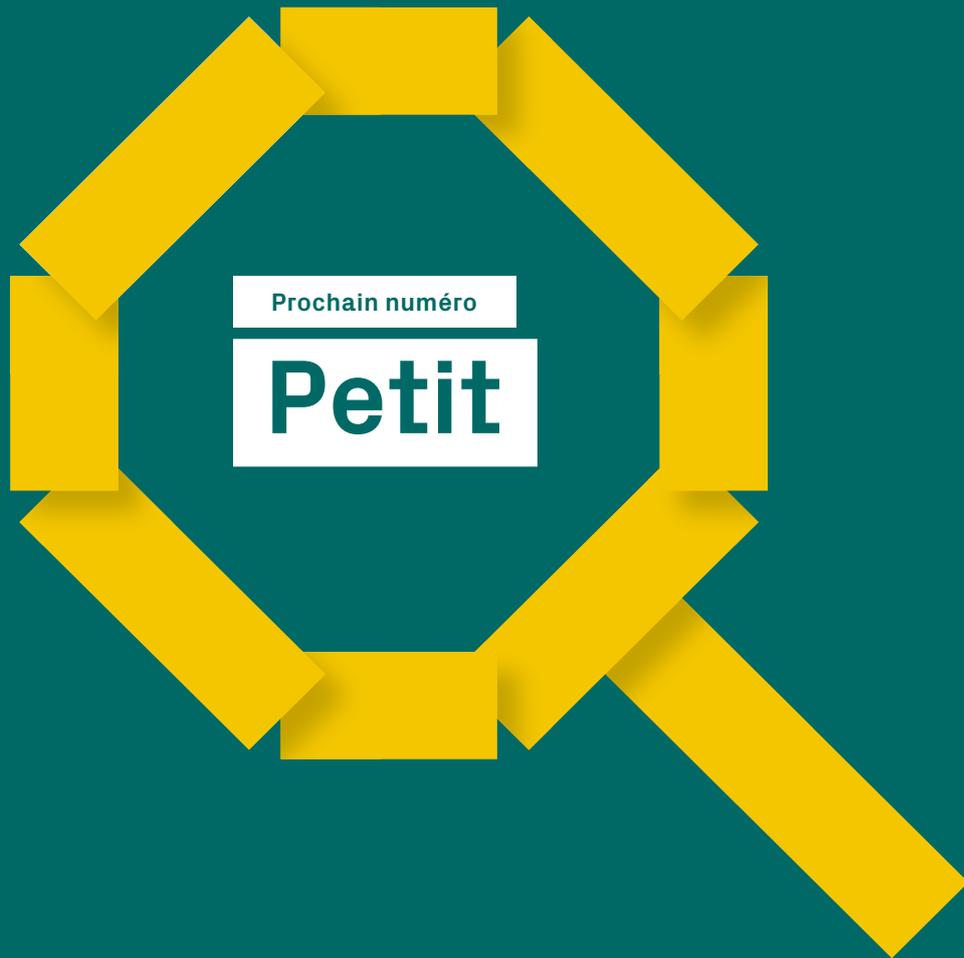


Confirmez le montant et le don



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), Lukas Ziegler (lzi) Maquette Christoph Häsli, Zurich Traduction SprachWeber AG, Luzern Production, correction et impression Imprimerie Kyburz, Dielsdorf Photographie Max Hugelshofer (p. 6, p. 7, p. 8, p. 13, p. 14, p. 15, p. 16, p. 18), Alexandra Rozkosny (p. 1, p. 4, p. 5, p. 10, p. 11, p. 12, p. 15), Maschinenring Graubünden (p. 9, p. 12) 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 100 000 exemplaires



**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