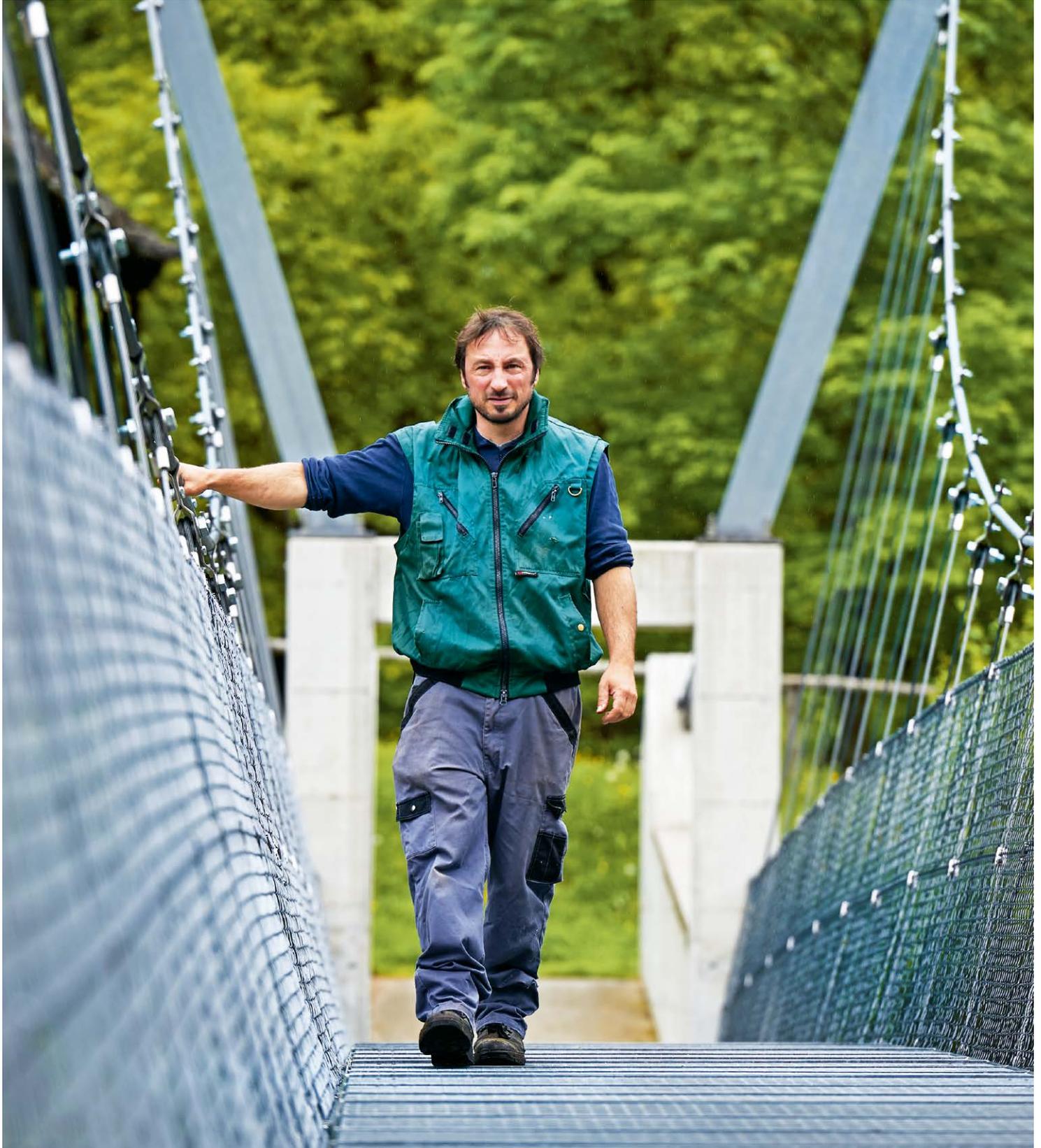




Le Montagnard

NUMÉRO 101 AUTOMNE 2018



Nouvel essor grâce aux chiens Page 4 **La laine revalorisée** Page 8

L'unique mécanicien dans la vallée Page 14

ÉDITORIAL



Nouveau souffle pour le Val Verzasca

Chers amis de l'Aide Suisse aux Montagnards,
Chers lectrices et lecteurs

Le Tessin occupe une place de choix dans mon cœur. Ma passion pour ce canton remonte à mon enfance et aux vacances que je passais régulièrement dans le village de montagne de Mergoscia, au début du Val Verzasca. Je suis donc ravie que cette vallée retrouve un nouveau souffle. L'organisation Pro Verzasca lance en permanence de nouveaux projets passionnants qui permettent de lutter contre l'exode rural. Certains d'entre eux ont été financés par l'Aide Suisse aux Montagnards, comme par exemple la revalorisation de la laine des moutons de la vallée. Cette matière première qui, il y a quelques années encore, était jetée est aujourd'hui lavée dans la région dans une machine sophistiquée, puis épurée. Elle sert en partie à confectionner des objets artisanaux qui sont vendus dans le magasin de l'entreprise (page 8). Mais les entrepreneurs privés ne sont pas en reste. Fabrizio Bacciarini, mécanicien de métier, est devenu incontournable pour résoudre tous les problèmes techniques dans le Val Verzasca (page 14). Il ne se contente pas de réparer les machines mais en crée aussi de nouvelles. C'est lui qui a construit en partie l'installation pour le lavage de la laine.

Nous soutenons volontiers de tels projets. L'argent des dons ne profite donc pas seulement aux personnes concernées mais à toute une vallée. Et pour les touristes, une vallée bien vivante est aussi plus attractive qu'une vallée quiériclité. Je vous recommande de faire une excursion au Tessin. L'occasion peut-être de nous y rencontrer.

Regula Straub

Regula Straub
Directrice

SOMMAIRE

4

Hôtel pour chiens

Un hôtel pallie au problème des nuitées en constante diminution en ciblant un nouveau type de clientèle: les propriétaires de chiens. Désormais, les affaires repartent pour la famille di Blasi.



8

Une matière première noble

Redonner à la laine de mouton du Val Verzasca son prestige d'antan, c'est l'objectif que s'est fixé Marcel Bisi. Une nouvelle machine à laver la laine y contribue grandement.



Mentions légales

Editeur Aide Suisse aux Montagnards, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, www.aideauxmontagnards.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Isabel Plana (ip) **Traduction** Nicole Monnier **Conception graphique** Exxtra Kommunikation, Zurich **Production, correctorat et impression** gdz, Zurich **Photographie** Yannick Andrea. **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 10, 13, 18, 19) Isabel Plana (p. 4, 5, 6, 7, 11) Manuel Kurth (p. 3, 12) **Mode de parution** «Le Montagnard» paraît 4x par an, en allemand et en français. **Abonnement** CHF 5.– par an (gratuit pour les donateurs). **Tirage total** 130 000 exemplaires.



10

Un avenir florissant

Les pêches sont en passe de devenir pour les Grisons ce que les abricots sont pour le Valais. Pour affiner encore le goût de ses pêches de montagne, Andi Schmid fait venir des semences d'Asie centrale.



14

Il répare tout!

Fabrizio Bacciarini est le seul mécanicien du Val Verzasca. Et il n'y a guère de machines qu'il ne puisse remettre en état de marche.



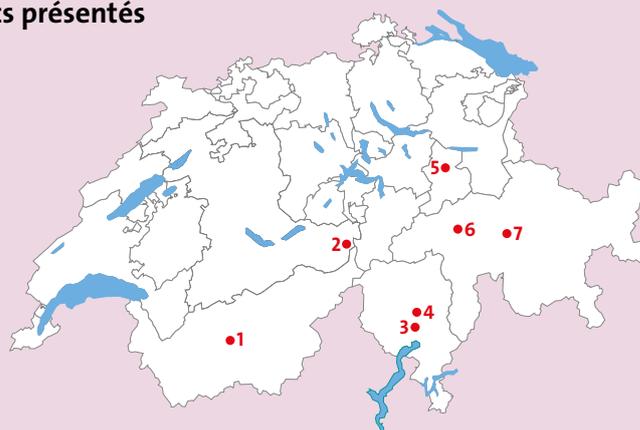
12

Une nouvelle vie sur le col du Grimsel

Après avoir été fermé sept ans durant, l'hôtel du col du Grimsel est enfin à nouveau ouvert. Un projet ambitieux qui est dû à l'engagement de la famille Brog.

Situation des projets présentés dans cette édition

- 1 Suen/VS Page 13
- 2 Guttannen/BE Page 12
- 3 Brione/TI Page 14
- 4 Sonogno/TI Page 8
- 5 Glarus/GL Page 11
- 6 Vella/GR Page 4
- 7 Scharans/GR Page 10





Les propriétaires de chiens tout comme leurs bêtes trouvent leur compte à l'hôtel Gravas. La prairie clôturée devant l'hôtel offre suffisamment de place pour s'ébattre et s'entraîner.

AMÉLIORATION DE L'INFRASTRUCTURE HÔTELIÈRE POUR DES SÉJOURS AVEC CHIENS À VELLA/GR

Chambres doubles avec corbeilles pour les chiens

L'hôtel Gravas est situé sur un versant en amont du village. Il bénéficie d'une belle vue sur le Val Lumnezia. Malgré sa situation idéale, cet hôtel qui a plus de 30 ans a connu des temps de crise. Ce sont les quadrupèdes qui l'ont sauvé.



L'hôtel Gravas, dans le style d'une demeure paysanne, au haut de l'ancien centre du village de Vella, s'intègre à merveille dans le paysage du Val Lumnezia.

Isabel Plana

Une visite à l'hôtel Gravas réveille des souvenirs. Au moins chez les enfants nés dans les années 90. A l'époque, quand on allait passer les vacances de sport dans cet hôtel, les plafonds étaient en bois et les sols recouverts de moquettes. Tout était chaleureux et confortable. On s'y sentait un peu comme à la maison, en plus vaste et plus excitant, évidemment. «Eh oui, c'était la belle époque!», dit Beatrice Di Blasi. «Mes parents ont construit cet hôtel en 1984 et les dix premières années les affaires marchaient merveilleusement bien. Nos clients étaient principalement des familles avec enfants, qui venaient généralement pour une semaine.» Mais les habitudes de vacances des Suisses commencèrent à changer. Et il y avait pléthore d'offres pour des vacances, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger. «Aujourd'hui, la plupart des clients ne



Les hôtes de l'hôtel Gravas: Beatrice Di Blasi, son mari Fabio, et leur fils aîné Davide avec son chien Night.



Adieu les anciennes moquettes: la moitié des 15 chambres de l'hôtel ont été rénovées et revêtues d'un sol stratifié, facile d'entretien.

restent qu'une nuit ou deux et repartent plus loin», commente B. Di Blasi. En 2010, quand ses parents prirent leur retraite, c'est elle qui a repris l'hôtel et ses 15 chambres. Un lourd héritage car les nuitées étaient en baisse. «Nous n'arrivions plus à nous en sortir», explique B. Di Blasi, qui exploite l'hôtel avec son mari et l'aîné de leurs deux fils. «J'étais de plus en plus désespérée, car il n'y avait plus de clients et je n'arrivais pas à comprendre pourquoi. Notre offre était correcte si l'on tient compte de la carte de restauration très variée et l'espace wellness avec sauna et whirlpool.»

Les propriétaires de chiens n'ont pas la tâche facile

Les Di Blasi durent revoir le concept. «Cela fait longtemps que nous acceptons les chiens dans notre hôtel. Lorsqu'il y a cinq ans, une école d'éducation canine nous demanda si elle pouvait réserver tout l'hôtel pour un camp de dressage, j'ai pensé que les dresseurs de chiens pouvaient constituer une clientèle intéressante pour nous.» Pour les propriétaires de chiens, il n'est en effet pas facile de trouver des hébergements où les animaux sont admis. Mission carrément impossible pour tout un groupe, selon le directeur de l'école d'éducation canine Harry Meister. «Avant, nous avons toujours organisé nos cours en Forêt Noire, car il n'y avait pas d'offre hôtelière adéquate en Suisse. Nous avons fait la demande auprès de douzaines d'hôtels avant de tomber sur l'hôtel Gravas.» Bien que Meister soit devenu entre-temps

un client régulier de l'hôtel Gravas, Beatrice di Blasi a dû se rendre à l'évidence, le fait d'accepter les chiens ne résolvait pas tous les problèmes. Pour que l'hôtel soit attrayant pour les propriétaires de chiens et les écoles de dressage canin, des transformations s'imposaient. Il fallait remplacer les moquettes par des sols stratifiés dans les couloirs et les chambres, installer une douche pour les chiens à côté du local à skis pour pouvoir éliminer la boue et la saleté après les promenades, et clôturer aussi la prairie pour que les chiens puissent s'y ébattre librement sans gêner les voisins ou les autres clients. Or, cette modeste entreprise familiale n'avait pas les moyens suffisants pour de tels investissements. Beatrice Di Blasi se tourna donc vers l'Aide Suisse aux Montagnards. «L'expert de l'ASM qui est venu nous voir pour évaluer le projet nous a fait comprendre clairement qu'en plus des améliorations structurelles prévues, il était impératif de concevoir un solide business plan et d'adopter un concept marketing en adéquation avec les objectifs si nous voulions que notre hôtel ait du succès.»

Un coaching qui fait toute la différence

L'expert a parlé à B. Di Blasi de la collaboration de l'Aide Suisse aux Montagnards avec le réseau Adlatus et lui a proposé de solliciter les conseils d'un coach d'Adlatus (voir aussi p. 7). Pendant une année, le coach Charles Müller l'a assistée. Il l'a aidée à élaborer un business plan et à

mettre en œuvre les mesures marketing sur la base d'un concept «vacances avec chiens». «Je suis cuisinière corps et âme, mais le commerce ce n'est pas mon fort. Je ne maîtrisais pas vraiment le sujet. J'avais bien fait paraître de temps à autre des annonces mais sans vraiment me demander si elles touchaient vraiment mon public-cible et si le coût en valait la peine», explique la tenancière de l'hôtel. «Ce coaching m'a permis d'apprendre beaucoup de choses. Il nous a beaucoup aidés, tout comme la participation financière de l'Aide Suisse aux Montagnards pour l'adaptation à l'infrastructure canine.»

Bientôt une piscine naturelle pour les chiens

Depuis un an, l'hôtel Gravas remonte la pente. En plus de Harry Meister quatre autres directeurs d'écoles de dressage de chiens y ont fait des réservations pour des semaines d'entraînement. «L'espace clôturé pour entraîner les chiens est un réel atout», selon Meister. Et le fait que l'hôtel Gravas ne soit pas au top de la modernité ne le dérange pas. «Pour nous, c'est l'offre qui est déterminante.» Et il deviendra encore plus attrayant pour les propriétaires de chiens car Beatrice a deux nouveaux projets: une piscine naturelle près du lac Davos Munts tout proche est presque terminée et une piste pour le ski de fond avec les chiens est en discussion. Une visite à l'hôtel Gravas ne réveille pas seulement des souvenirs d'enfance mais aussi l'impression d'être des veinards!

www.aideauxmontagnards.ch/vella



Vacances avec chien à gagner!

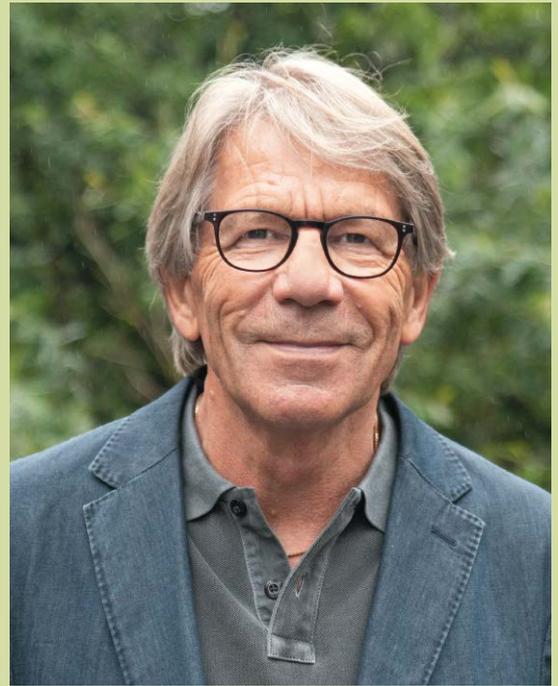
Propriétaires de chiens à vos marques!

L'Aide Suisse aux Montagnards tirera au sort une nuitée pour deux personnes avec chien, demi-pension à l'hôtel Gravas.

Pour participer, envoyez une photo de vous avec votre chien à: communication@aideauxmontagnards.ch ou téléchargez-la sur: www.aideauxmontagnards.ch/concours



«Une annonce dans un magazine dédié aux chiens est plus porteuse que dans un prospectus de voyages»



Charles Müller a été hôtelier par le passé. Depuis sa retraite, il œuvre pour que d'autres puissent bénéficier de ses expériences.

Adlatus est un réseau de cadres supérieurs et de spécialistes professionnels à la retraite, actifs dans toute la Suisse et qui transmettent leur know-how et leurs expériences pratiques sous forme de conseils et de coaching. Charles Müller est l'un d'eux. C'est lui qui a conseillé et épaulé Beatrice Di Blasi.

Interview: Isabel Plana

Quelle a été votre première impression à l'hôtel Gravas à Vella?

L'hôtel Gravas avec ses 15 chambres n'est pas un grand hôtel mais le bâtiment est imposant. En jetant un coup d'œil sur le chiffre d'affaires des dernières années, je me suis demandé comment cette entreprise arrivait à s'en sortir. Ce n'était possible que parce que la famille Di Blasi s'investit personnellement corps et âme. J'ai été aussi surpris de voir comme l'hôtel était propre. Tous ceux qui pensent qu'un hôtel qui accepte les chiens risque d'être sale seront vite convaincus du contraire au Gravas.

Beatrice Di Blasi a élargi son offre en créant un nouveau concept «Vacances avec chiens». Que pensez-vous de ce concept?

J'y vois un grand potentiel. Dans le passé, nous avons aussi eu un chien dans la famille et je me souviens que c'était toujours une gageure lorsqu'il s'agissait de trouver un hôtel qui accepte les chiens. Il faut comprendre que l'offre de l'hôtel Gravas va bien au-delà de l'acceptation des chiens. Il n'y a cependant malheureusement pas de catégorie officielle «Hôtel acceptant les chiens» comme c'est le cas pour les hôtels «Wellness» ou les «hôtels de randonnée».

Quels sont les conseils principaux que vous avez donnés à Madame Di Blasi?

Deux points étaient essentiels: un concept marketing approprié et une planification cohérente des dépenses. La situation économique de l'hôtel ne permet qu'un budget modeste pour la publicité. Il est donc d'autant plus important de l'investir judicieusement. Ce n'est pas une annonce sur papier glacé dans un magazine de voyages qui amènera des clients. Un reportage dans un magazine «spécial chiens» sera plus porteur. Jusque-là, Madame Di Blasi n'avait pas de véritable stratégie. Ensemble, nous avons défini quel était le montant à prévoir annuellement pour les annonces et autres mesures de relations publiques et quels étaient les magazines et les plateformes à privilégier.

Comment s'est effectué ce coaching? Avez-vous rendu régulièrement visite à Madame Di Blasi?

Je rencontre Madame Di Blasi tous les trois à quatre mois pour un briefing personnel. Nous avons établi au début une liste des mesures à entreprendre qu'elle met petit à petit à exécution. Lorsqu'elle a une question ou besoin d'un deuxième avis, elle m'envoie un mail ou m'appelle.

Comment en êtes-vous venu à Adlatus?

J'ai effectué un cursus classique dans l'hôtellerie et la restauration, en commençant par un apprentissage de cuisinier et en passant ensuite au management d'hôtel puis à la direction de mes propres hôtels et restaurants dans les Grisons. Après ma retraite il y a six ans, je voulais rester dans le coup et transmettre mes connaissances et mes expériences afin d'être utile à d'autres personnes.

Adlatus et l'Aide Suisse aux Montagnards

L'Aide Suisse aux Montagnards ne propose pas de conseils elle-même mais travaille avec des partenaires comme Adlatus, depuis 2014. Lorsqu'une idée de projet prometteuse n'est pas encore suffisamment mûre, ou qu'un business plan fait défaut, elle recommande aux requérants de solliciter les conseils d'un membre d'Adlatus. Si le mandat aboutit, l'Aide Suisse aux Montagnards participe alors aux frais.

DÉVELOPPEMENT ET CONSTRUCTION D'UNE INSTALLATION POUR LE LAVAGE DE LA LAINE DANS LE VAL VERZASCA/TI

La laine revalorisée

Dans le Val Verzasca, la laine est la base de produits d'artisanat très variés, qui sont vendus avec succès aux touristes à Sonogno. Grâce à la construction d'une machine conçue sur place, elle ne doit plus être envoyée en Italie pour y être lavée.



C'est à Sonogno, au fin fond du Val Verzasca, que se trouve la «Casa della lana».

Max Hugelshofer

La laine de mouton était jadis une matière précieuse et chaque famille dans le Val Verzasca élevait des moutons pour la confection d'habits, de couvertures et de pelotes. Puis, cela a été l'avènement des tissus industriels et la laine a perdu de sa valeur. C'était d'autant plus dramatique que les quelques paysans qui avaient encore des moutons brûlaient ou enterraient leur laine au lieu de la travailler laborieusement. Pour Pro Verzasca, l'association qui s'investit depuis des décennies pour maintenir en vie cette vallée tessinoise typique, c'était une tragédie. Et pour Marcel Bisi, son président de longue date, une situation insoutenable. Il décida donc il y a onze ans d'organiser une première collecte de laine de mouton. Il fit laver puis carder la laine et convainquit les artisanes du Val Verzasca travaillant à domicile de la filer et d'en faire des habits, des objets en feutre ou des sacs. Pro Verzasca ouvrit un magasin à Sonogno au fin fond de la vallée, lequel vendait ces produits artisanaux avec un succès croissant.

Un tunnel de lavage miniature

Cependant, le fait que la laine devait quitter la vallée pour être lavée en Italie dérangeait profondément Marcel. Il devrait y avoir une possibilité de traiter la laine sur place, se disait notre homme de 57

ans, qui est bourgeois de Brione et vit à Gordola, à l'entrée du Val Verzasca. Il décida donc de se rendre en Italie pour y visiter les installations automatiques de traitement des entreprises textiles et se mit ensuite à reproduire en miniature les tunnels de lavage qu'il avait vus. Il se rendit ensuite à la haute école SUPSI à Manno où il réussit à convaincre les sceptiques du début de faire construire par les étudiants une machine pour le lavage de la laine, dans le cadre de leur travail de fin d'études. En 2009, de premiers essais furent effectués à Sognono. L'idée était, entre autres, d'épurer la laine à l'ultrason. «Cela n'a pas fonctionné selon nos attentes, mais nous avons vu que le procédé était réalisable», commente Marcel.

De nouveaux emplois

Aujourd'hui, le prototype, qui a été amélioré, est opérationnel. Il se trouve à Gondola dans une modeste bâtisse. Le projet a aussi créé un emploi: Michelangelo Calzascia est employé à plein temps et maître et seigneur d'un mélange étonnant de machines super modernes, construites sur place, et de machines très anciennes remises en état. Petit à petit, la laine brute, sale et grasse se transforme en bandes de laine épaisses et duveteuses ou en brins de laine. Michelangelo lave, carde et file la laine pour le compte de clients privés qui lui apportent leur laine et en traite aussi une bonne partie pour Pro Verzasca. La laine épurée est partiellement revendue, mais une certaine quantité arrive aussi chez les femmes qui la travaillent dans le Val Verzasca.



Marcel Bisi s'est démené pour que la laine du Val Verzasca ne soit plus envoyée en Italie pour la laver.



Gianna Monti et ses collègues teignent la laine manuellement.

Aujourd'hui, c'est jour de teinture à Sognono. La demi-douzaine de femmes présentes ont allumé le feu sous de grands chaudrons en acier chromé qui vont chauffer une eau additionnée de fleurs, d'écorces et de cochenilles séchées, qui permettra d'obtenir des bains de différentes couleurs. On y plonge la laine et les brins de laine que l'on fait bouillir parfois des heures durant en les remuant pour que la matière s'imprègne bien. De plus en plus souvent, des touristes viennent jeter un coup d'œil dans la teinturerie et découvrent avec fascination qu'à partir d'un bain bleu, de la laine jaune peut de-

venir verte. «J'apprécie de pouvoir donner un coup de main pour la teinture», dit Gianna Monti. «C'est un revenu d'appoint bienvenu et, quand on a teint la laine soi-même, le filage et le tricotage procurent encore davantage de plaisir», confie-t-elle en emmenant l'une des touristes intéressées dans le magasin, quelques pas plus bas. Peu de temps après, une jaquette en laine a changé de mains. Chaque achat, même modeste, contribue à ce que la laine de mouton du Val Verzasca retrouve son prestige de matière noble.

www.aideauxmontagnards.ch/verzasca



Dans sa pépinière à Scharans, Andi Schmid croise les pêchers d'aujourd'hui avec d'anciennes espèces.

CULTURE DE NOUVELLES VARIÉTÉS D'ARBRES FRUITIERS DANS LES RÉGIONS DE MONTAGNE

Bienvenue aux pêches du Tadjikistan

Les pêches sont en passe de devenir pour les Grisons ce que les abricots sont pour le Valais. C'est au moins le souhait d'Andi Schmid, qui s'est mis à cultiver de nouvelles variétés susceptibles de résister au climat rude des montagnes. Pour ce faire, il croise à Scharans d'anciennes espèces suisses avec d'autres provenant d'Asie centrale.

Max Hugelshofer

SCHARANS/GR Qu'est-ce que l'Asie centrale a en commun avec Domleschg dans les Grisons? Pas grand-chose, mises à part les conditions climatiques. Les deux endroits sont situés en montagne, où il peut faire parfois très chaud en été. Au printemps par contre, les nuits glaciales ne sont pas rares et parfois il peut même geler. Pour les plantes, et en

particulier pour les arbres fruitiers, ces sauts de température sont nuisibles. Un fruit comme les pêches qui sont cultivées dans le sud de la France et en Espagne n'a guère de chance de survivre ici.

Un homme est pourtant convaincu que plusieurs vallées des Grisons peuvent devenir des régions de culture de pêches en Suisse, c'est Andi

Schmid, qui a une formation de jardinier et d'ingénieur en arboriculture et viticulture. Dans sa pépinière de Scharans, il s'investit depuis plusieurs années déjà pour créer une nouvelle variété de pêches de montagne, qui combine la robustesse des anciennes espèces aux avantages des cultures modernes à la chaire ferme mais juteuse. Les essences traditionnelles disponibles dans notre pays ne le satisfaisaient cependant pas. Il chercha donc sur le globe terrestre, dans le monde entier, des régions au climat similaire à celui de Dolmeschg et se fit envoyer des semences de pêches. Au début de l'été, après des démarches administratives qui lui avaient pris beaucoup de temps, il reçut enfin une livraison du Tadjikistan. Comme il n'y a pas d'accord commercial dans ce domaine avec ce pays

d'Asie centrale, les semences durent tout d'abord être mises en quarantaine. Ces derniers mois, des germes, puis de jeunes arbres ont poussé dans une serre isolée de l'Institut de recherche Agroscope de Wädenswil. Les collaborateurs de l'Agroscope les examinent régulièrement à la loupe ainsi qu'en laboratoire pour détecter d'éventuelles maladies nocives. Ils devraient pouvoir sortir bientôt. Andi pourra alors les planter à Scharans dans sa pépinière.

«J'espère que ces variétés me permettront d'améliorer encore les pêches de montagne que j'ai cultivées jusqu'ici», dit-il. Il pourra alors s'enorgueillir du succès de ses cultures dans les deux à cinq années à venir. Cela ne le rendra pas plus riche mais ce qu'il veut avant tout, c'est transmettre ces nouvelles variétés de pêches aux paysans de la région qui sont intéressés, afin que les pêches de montagne soient plus répandues. «Pour les paysans qui commercialisent leurs produits directement, ces pêches peuvent élargir avantageusement leur offre courante.» Et, si sa vision des pêches de montagne se concrétise, c'est toute une région qui en bénéficiera. C'est pour cette raison que l'Aide Suisse aux Montagnards a accepté de financer le travail d'investigation d'Andi. Cet idéaliste de 51 ans investit énormément de temps et de sa personne dans ce projet et, sans aide financière, cela serait mission impossible.

www.aideauxmontagnards.ch/scharans



Les plantes du Tadjikistan sont mises en quarantaine pour une saison.

NOUVEAU SOUFFLE POUR LA PRODUCTION DU SCHABZIGER

En vue des 555 années à venir

Le Schabziger est le produit de marque le plus ancien de Suisse. C'est lui qui a valu son sobriquet au pays de Glaris. Afin que ce fromage puisse continuer à être exporté dans le monde entier, l'unique fromagerie qui le fabrique encore a dû consentir des investissements.

Max Hugelshofer

GLARUS/GL La fromagerie Geska/Glarner Milch est l'une des plus étonnantes de Suisse. Pour preuve: on n'y trouve aucune meule de fromage. A partir du lait que lui livrent 23 producteurs, la firme produit d'une part le fameux Ziger (Schabziger) et d'autre part du beurre de montagne au Ziger (Zibu). La fabrication du Ziger nécessite de nombreuses étapes. Il est d'abord ensilé, fermenté, malaxé, à

nouveau ensilé, puis salé. On y ajoute ensuite du mélilot (variété aromatique de trèfle) qui confère au Schabziger son goût caractéristique. Un goût que l'on adore mais que l'on déteste aussi parfois. Puis on transforme la masse pour en faire du beurre de Ziger, du Ziger à râper, du Glanergrüessli ou le classique Zigerstöckli. Ce dernier a été classé produit de marque il y a exactement 555 ans. Le Zigerstöckli est de ce



Le Zigerstöckli: pour certains une horreur, pour d'autres un délice gustatif.

fait la plus ancienne marque de Suisse, voire même du monde. Il y a des siècles, il s'exportait dans le monde entier, et de nos jours encore, il est vendu dans toute l'Europe et même outre-mer. Mais le marché stagne. Pour se diversifier, la fabrique mise sur la diversification. Maintenant, ses 16 employés pro-

duisent aussi des dips, des pâtes à tartiner, du fromage frais, du beurre et du beurre de cuisine. L'Aide Suisse aux Montagnards a cofinancé les investissements nécessaires afin que le Zigerstöckli puisse être encore fabriqué dans les 555 ans à venir!

www.aideauxmontagnards.ch/ziger



Découper la recette pour la conserver

Délice des montagnes - Recette

Beignets à la sauge et au Schabziger

Ingrédients pour environ 24 pièces

- 125 gr. de farine blanche, par ex. de Gran Alpin
- 50 gr. de fromage Schabziger râpé
- ½ c.c. de sel
- 1,5 dl de bière, par ex. de Bun Tschlin, ou de cidre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs battus en neige
- Feuilles de sauge fraîche
- Un gros morceau de beurre de cuisine



Pour préparer la pâte, mélanger dans un plat creux la farine, le Schabziger râpé et le sel. Batta les jaunes d'œufs en y ajoutant la bière (ou le cidre) et verser le tout dans la farine. Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une masse bien lisse.

Laisser reposer la pâte à couvert, à la température ambiante, pendant au moins 30 minutes. Batta ensuite les blancs d'œufs en y ajoutant une pincée de sel et les incorporer à la pâte.

Rincer les feuilles de sauge. Faire mousser un gros morceau de beurre dans une poêle, puis passer les feuilles de sauge humides dans la masse et faire dorer les petits beignets des deux côtés. Autre option: les frire dans de l'huile.

Si nécessaire, éliminer le surplus de graisse avec du papier de cuisine et laisser les beignets de sauge refroidir légèrement avant de les servir pour l'apéritif.

RÉOUVERTURE DE L'HÔTEL GRIMSEL PASSHÖHE

Hôtelier par idéalisme

Pendant sept ans, l'hôtel Grimsel Passhöhe a été fermé. Depuis peu, il est resplendissant. La famille Brog en a fait un hôtel pour les épicuriens et les amoureux de la nature.

Max Hugelshofer

GUTTANNEN/BE Tous ceux qui passent cette année par le col du Grimsel auront une agréable surprise. Sur le haut du col, où précédemment il y avait un hôtel peu engageant et laissé à l'abandon, la vie est revenue. La famille Brog de Innertkirchen a fait l'acquisition de cet hôtel et l'a réhabilité.

Il est rare qu'un hôtel sur un col des Alpes soit ré-ouvert. Bien souvent, les vieux hôtels ferment leurs portes définitivement. «De nombreux établissements traditionnels ont été contraints de fermer ces dernières années, car leurs tenanciers ou leurs propriétaires arrêtaient et ne trouvaient personne pour les remplacer», déclare Walter Brog qui n'est pas seulement le propriétaire du nouvel hôtel Grimsel Passhöhe, mais en a aussi été l'architecte et le chef de chantier. Depuis douze ans, Brog est également président de la Communauté d'intérêts des cols suisses. «Le challenge, c'est de mettre de côté le revenu accumulé pendant les quelques mois d'été en prévision des

investissements à venir.» Ces derniers sont généralement inévitables car, à plus de 2000 mètres d'altitude, les bâtiments vieillissent et des aménagements techniques s'avèrent souvent indispensables quand d'abondantes chutes de neige ont causé des dégâts.

Si Brog a pu faire fi des difficultés et redonner une nou-



De g. à dr.: Tamara, Walter et Suzi Brog devant leur projet familial.

velle vie à cet hôtel du col du Grimsel, c'est grâce à son idéalisme. Ce propriétaire d'une entreprise à Innertkirchen qui développe et installe les systèmes énergétiques pour les cabanes du club alpin est passé un beau jour, une fois de plus, par le col du Grimsel et devant l'hôtel désaffecté dont les volets fermés lui ont à nouveau fendu le cœur. Il décida donc spontanément de changer la donne. Rapidement, l'hôtel devint un projet familial. Sa fille Tamara, qui venait de terminer ses études à l'école hôtelière, fut choisie pour être la future directrice, le reste de la famille étant prêt à s'investir en cas d'urgence.

L'objectif de Tamara c'est que son hôtel ne soit pas seulement un lieu de passage pour ceux qui passent sur le col du

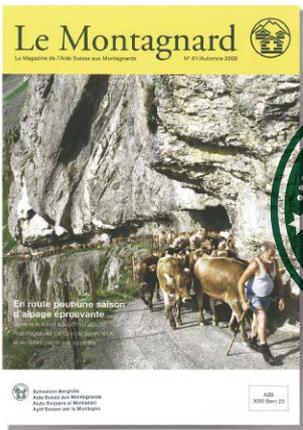
Grimsel mais qu'il devienne un hôtel qui attire vraiment les clients. Elle compte le réaliser en créant une ambiance sélecte, avec un service personnalisé et une restauration privilégiant les produits frais et les ingrédients locaux. Et il semble que cela fonctionne. Cet été, les 15 chambres ont été louées plusieurs week-ends. Et pour l'hiver, Tamara prévoit une offre spéciale car là aussi l'hôtel sera ouvert durant plusieurs semaines. L'hôtel n'est atteignable qu'à pied mais, après une randonnée de deux heures, sur le chemin d'hiver aménagé par l'hôtel, les clients bénéficieront d'un repos bien mérité, d'un ciel étoilé et d'un air pur, exempt de pollution.

Pour financer la rénovation de l'hôtel, la famille a vidé sa caisse et aussi mis à profit le capital de son entreprise. Mais cela ne suffisait pas. «Sans le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, nous aurions dû nous endetter trop fortement», déclare Walter Brog.

www.hotel-grimselpass.ch
www.aideauxmontagnards.ch/grimsel



Avec le lac en exclusivité, l'hôtel Grimsel Passhöhe jouit d'une situation exceptionnelle.



CONSTRUCTION D'UNE BUVETTE SUR L'ALPAGE DE LOVEIGNOZ

Un alpage pour les gourmets

Quand l'Aide Suisse aux Montagnards soutient un projet, elle ne se contente pas de venir momentanément en aide aux populations montagnardes qui se trouvent dans une impasse. Elle vise surtout un développement positif sur le long terme. Pour s'en persuader, il suffit de jeter un coup d'œil sur les projets présentés dans le Montagnard il y a dix ans.

Max Hugelshofer

SUEN/VS La recette du succès de Lise Es-Borratt: «Il faut tout simplement que cela soit simple, honnête et bon.» Devant la buvette, les tables toutes occupées un lundi normal en dehors de la période de vacances donnent raison à cette bistrotière de 63 ans. Les gens affluent sur cet alpage dans le Val d'Hérens depuis les villages environnants mais aussi de tout le Valais, du Jura et de Suisse alémanique.

Ils viennent pour jouir de la vue impressionnante, du tintement des cloches des vaches ainsi que pour la fraîcheur de



Tout ce qui est servi sur les assiettes valaisannes provient des animaux de Loveignoz.

l'air à plus de 2000 m d'altitude. Et bien sûr aussi pour les délicieux mets que cuisine Lise.



L'alpage de Loveignoz est un petit paradis pour Lise Es-Borratt. Après plus de 40 ans d'estivage, il reste incontestablement son lieu de prédilection.

Aujourd'hui, il y a des pommes de terre en robe des champs, du chou et des carottes accompagnés de lard et de saucisson. La viande provient des cochons de l'alpage, les légumes et les pommes de terre de la vallée. Et si l'on s'offre, à la place du menu, une assiette valaisanne garnie de fromage, de lard et de saucisson, tout vient des bêtes de l'alpage.

«Ici, sur les hauteurs, c'est ma vie», s'exclame Lise, qui témoigne que quand elle revient à l'alpage au début de l'été, ce sont les plus beaux moments de l'année. Cette année, c'est le 41ème été qu'elle passe à l'alpage. Les 30 premières années, il n'y avait pas encore de buvette ici. Elle n'a pu être construite qu'avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards. «Depuis, mon quotidien a chan-

gé du tout au tout», commente Lise. Entre-temps, elle a engagé un fromager en plus des deux bergers. Elle ne doit de ce fait pas travailler chaque jour au chaudron mais peut se consacrer à la cuisine. «De cœur, je suis cependant davantage arméillé qu'aubergiste.»

C'est la raison pour laquelle tout est simple et sans complications ici. Exactement ce que les gens recherchent sur un alpage. La buvette marche bien et Lise a aussi augmenté ses ventes directes. De nombreux visiteurs repartent avec une tomme, une spécialité d'alpage ou un morceau de fromage à rebibes, avant de redescendre à Suen par le chemin de randonnée. Des délices d'alpage qu'ils savourent ensuite à la maison.

www.aideauxmontagnards.ch/suen

BRIONE/TI: CONSTRUCTION D'UN ATELIER

Le «Géo Trouvetout» du Val Verzasca

Quand, dans le Val Verzasca, une machine ou un appareil technique se détraque, Fabrizio Bacciarini est là pour intervenir. Le «Géo Trouvetout» du Val Verzasca ne fait pas que réparer les machines, il en construit aussi. Après avoir échafaudé des plans des années durant, il peut enfin construire son propre atelier.

Propos recueillis par Max Hugelshofer

« Désolé, c'est le boxon! Impossible d'avoir de l'ordre ici! Le container qui me sert d'atelier est bien trop petit. Quand je veux utiliser une machine, il faut d'abord que je charrie tout le matériel que j'ai vers un autre coin de l'atelier. Et le déplacer à nouveau au pro-

chain boulot. Incroyable, le temps que cela me fait perdre! Mamma mia!... Je n'ai pas trouvé suffisamment de place ici pour une scie et une machine à plier la tôle. J'ai dû les entreposer dans une étable, deux villages plus haut dans la vallée. Le paysan me prête le local et utilise mes outils en

contrepartie. En fait, c'est un bon deal! Mais là aussi l'espace est trop limité et bien sûr il n'est pas chauffé et on sent l'étable quand on y est pour une demi-heure.

C'est pourquoi il y a longtemps que je rêve de construire un véritable atelier ici à Brione, sur le pré, à côté du container qui me sert aujourd'hui d'atelier. Avec suffisamment de place pour y travailler, un local où je puisse recevoir les clients, un bureau et au-dessus un appartement pour ma famille. En 2012, j'ai pu acheter le terrain et depuis je fais des plans. Et des calculs. Le financement s'avérait quasiment impossible. Les banques ont des règles bien plus strictes pour les immeubles affectés à une utilisation artisanale que pour les hypothèques pour les maisons d'habitation. Nos économies étaient insuffisantes, même si à maintes reprises nous avons révisé nos plans à la baisse. C'est alors que j'ai eu l'idée de m'adresser à l'Aide Suisse aux Montagnards. A l'époque, je ne savais pas que la fondation soutenait aussi des projets en dehors de l'agriculture. Mais je pensais que mon travail aiderait aussi les paysans de montagne de la vallée et donc que mon projet présentait aussi un intérêt pour le monde agricole. J'ai ensuite compris que l'Aide Suisse aux Montagnards soutient les projets qui maintiennent des emplois ou en créent.

Un renoncement judicieux

Je contribue moi aussi à aider les montagnards. J'ai une bonne formation et je travaille à côté comme examinateur et formateur. Quand j'étais en plaine, je bossais nettement moins et gagnais davantage. Mais je tenais à m'établir en tant qu'indépendant ici en montagne, dans le village



Lorsque son atelier dans un container est encombré, Fabrizio Bacciarini n'a plus suffisamment de place pour travailler.



Comme Fabrizio Baccarini manque cruellement de place, il y a toujours du désordre dans son atelier.

natal de ma mère. Et je ne l'ai pas regretté une seconde. C'était en 2003. J'ai débuté dans le garage d'un oncle. Et j'ai compris très vite qu'un bon mécanicien serait le bienvenu ici. Un exemple: si un paysan de Sonogno a son transporteur qui tombe en panne, le mécanicien sur machines agricoles de la vallée n'arrivera pas forcément à monter. Il enverra alors un camion pour



C'est sur ce pré que Fabrizio et Simona vont construire le nouvel atelier.

chercher le transporteur et l'amener à son atelier. Une fois les réparations terminées, il devra ensuite ramener le transporteur en montagne. Une perte de temps! Moi j'effectue, dans la mesure du possible, les réparations sur place. Et si cela ne va vraiment pas, mon atelier n'est qu'à mi-distance. Je répare aussi des machines à traire, des souffleries pour le foin ainsi que les petits appareils pour les clôtures pour le bétail. C'est cette diversité que j'apprécie dans mon boulot. Chaque jour est différent. Et le top, c'est quand je peux construire quelque chose moi-même. Entre-temps, bon nombre de mes machines sont quelque part dans le Val Verzasca. J'ai inventé, pour une étable à chèvres des environs, un convoyeur à fourrage. Le paysan a désormais besoin de moins de place pour nourrir ses chèvres et peut, tout en respectant les nouvelles prescriptions sur la protection des animaux, qui préconisent davantage d'espace par animal, élever autant de bêtes qu'avant. Une autre machine que j'ai créée est un auxiliaire pour l'emballage du fromage. Bien qu'en service depuis

10 ans déjà, elle n'a encore jamais présenté de problème et j'en suis fier. J'ai même aussi construit un pont pour les piétons. De telles réalisations prennent du temps et j'en ai toujours moins, bien que Simona, mon épouse, s'occupe de toute la partie administrative. Il y a vraiment trop à faire.

J'aurais volontiers engagé un collaborateur il y a des années déjà, mais je ne disposais pas de suffisamment de place. J'ai donc dû refuser souvent des commandes. Avec le nouvel atelier, tout ira mieux. Je l'ai conçu pour qu'il puisse accueillir jusqu'à quatre employés. Mais ce sont des plans à long terme. Pour l'an prochain, ce que je veux absolument, c'est proposer une place d'apprenti car les places de formation sont rares dans la vallée. Ce sera une fierté pour moi de pouvoir offrir à un jeune la chance d'apprendre un métier sans devoir devenir un pendulaire.

www.aideauxmontagnards.ch/brione



UN DONATEUR QUI A UNE RELATION PARTICULIÈRE AVEC LES CHIFFRES

Du jeu des chiffres aux destinations de randonnée



Beat Schmutz est fier que sa plaque de voiture porte les chiffres de sa date de naissance.

Les chiffres sont la marotte de Beat Schmutz de Düdingen. Le numéro d'immatriculation de sa voiture correspond à sa date de naissance. Lors de ses randonnées, la date, les numéros postaux des lieux qu'il traverse, les altitudes, ont tous un rôle à jouer. Il était donc évident qu'à l'occasion de son 75ème anniversaire il fasse un don de 75 francs pour les 75 ans de l'Aide Suisse aux Montagnards. «Mes statistiques et mes jeux

de chiffres ne sont pas toujours compris», dit Beat Schmutz en souriant. Ce douanier à la retraite ne peut cependant se passer des chiffres. Même quand les gens sont dubitatifs, il s'y colle. Exemple: le 11.12.13, il organise une randonnée basée sur des chiffres: 1, il se rend d'abord à Lützelflüh en train qui part sur le quai 2, puis à pied jusqu'à 3456 Trachselwald dans l'Emmental. Il continue ensuite sa randonnée vers Chneubühl à 789 m

d'altitude. Les 10 participants à la randonnée trinquent à la santé de tous le 11.12.13, à 14.15 h. Et après exactement 16 kilomètres de randonnée, ils prennent le bus à 17.18 h. pour redescendre dans la vallée. Peu après 19 heures, le groupe est de retour à la maison.

Cette randonnée n'est qu'un exemple parmi tant d'autres. Après avoir abandonné pour cause d'âge ses activités en

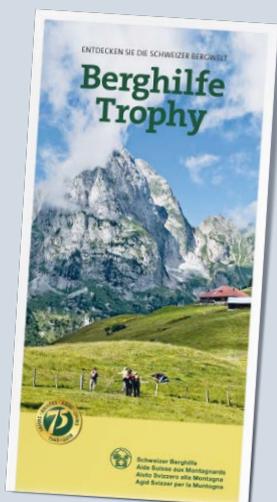
Merci!

L'Aide Suisse aux Montagnards reçoit quotidiennement des lettres, dans lesquelles des familles ou des particuliers remercient les donatrices et donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.

tant que coureur populaire et coureur militaire avec armes, Schmutz a fait en sorte que la plaque d'immatriculation de sa voiture porte sa date de naissance: «FR 28 3 43»

Rien d'étonnant donc que le cerveau de Beat Schmutz ait fait tilt lorsqu'il a reçu dans sa boîte aux lettres, peu avant son 75ème anniversaire, un appel aux dons de l'Aide Suisse aux Montagnards avec des informations sur les activités prévues dans le cadre du 75ème jubilé. «L'Aide Suisse aux Montagnards et moi, nous avons tous les deux 75 ans. Il allait donc de soi que je fasse un don de 75 francs.»

L'Aide Suisse aux Montagnards occupera Beat Schmutz pendant un certain temps encore. L'une des activités proposées dans le cadre de notre jubilé est en effet en parfaite adéquation avec ce randonneur passionné. On trouve sur www.trophy.aideauxmontagnards.ch 44 projets soutenus par l'ASM que l'on peut visiter. Et chacun est couplé avec une randonnée. Beat Schmutz: «J'ai déjà fait quelques-uns de ces tours, mais je n'ai encore jamais visité le site de certains projets. Cet été, je ferai très certainement la randonnée Panorama depuis le Grand St. Bernard (projet du trophée n° 12) en passant par la Fenêtre de Ferret et l'alpage des Ars dans le Val Ferret (projet n° 11). (max)



A ne pas oublier dans les sacs de montagne: la carte du Trophée! Pour plus d'infos: trophy.aideauxmontagnards.ch



Hiver passé au sec

Grâce à votre soutien nous avons pu rénover le toit de notre ferme. Nous avons ainsi pu passer l'hiver au sec pour la première fois. Nous vous remercions encore de tout cœur pour votre généreux soutien.

Famille O., canton du Jura

Une construction laborieuse

Si nous avions su tout ce qui allait nous tomber dessus pendant la construction de notre nouvelle étable à stabulation libre, nous n'aurions pas osé nous lancer. Cela a commencé par d'abondantes pluies. Ensuite, lors de l'excavation, il y avait encore énormément d'eau à évacuer. Lorsque les ouvriers du bâtiment reprirent les choses en main, un autre problème se présenta. En sapant l'ancienne étable, le mur latéral a cédé. Pendant trois jours, nous avons eu peur que tout s'écroule. Mais quand le tout a finalement abouti, nous étions super contents. C'est un plaisir de travailler dans la nouvelle étable. Un grand merci pour votre soutien.

Famille B., canton des Grisons



Travail considérablement allégé

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre généreuse aide pour la construction d'une étable à stabulation libre. Cette nouvelle construction allège considérablement notre travail et nos vaches et nos veaux sont à l'aise dans leur nouvel environnement. Merci de tout cœur!

Famille B., canton de Berne



Enfin de l'eau potable

Notre famille a bénéficié de votre généreux soutien. Après avoir eu pendant des années des problèmes avec la qualité de l'eau, nous avons enfin pu raccorder notre ferme au réseau d'eau potable. Sans votre aide, il nous aurait été impossible de réunir les fonds nécessaires. Nous sommes désormais ravis de pouvoir boire de l'eau pure. Un chaleureux merci!

Famille E., canton d'Obwald



ASSURER L'AVENIR DE LA VIE EN MONTAGNE

Un Néerlandais fin connaisseur des montagnes

A peine réunis, Josef Mercx et Ädu Fahrni sont déjà en pleine discussion technique.

Les montagnes, les coutumes locales et les divers dialectes fascinent Josef Mercx, né à Amsterdam et qui a choisi la Suisse comme pays d'adoption. Fidèle donateur de l'Aide Suisse aux Montagnards depuis un quart de siècle, il a même couché notre fondation sur son testament.

Max Hugelshofer

Les montagnards sont des gens super, si proches de la nature et de leurs terres, et en même temps ouverts et novateurs, s'exclame Josef Mercx avec passion, alors qu'il retourne en voiture à Baden, en traversant l'Emmental par un soleil radieux. L'excursion du jour avait mené cet ingénieur en

mécanique à la retraite à Unterlangenegg où il a rendu visite à la famille Fahrni. Ädu et Anne y exploitent une ferme avec leurs trois enfants. Ils élèvent des génisses pour la production de viande et cultivent des pommes de terre. Mais la véritable raison pour laquelle Mercx voulait rendre visite à cette famille de paysans de montagne soutenue par l'Aide Suisse aux Montagnards, c'était la station de chauffage à distance de Ädu Fahrni, située à quelques mètres de l'étable. Ädu y brûle du bois déchiqueté de sa propre forêt et fournit ainsi de la chaleur à une bonne douzaine de ménages des environs. La recherche d'un remplacement judicieux de leur propre chauffage qui avait rendu l'âme s'est donc traduite par un revenu d'appoint important pour la famille Fahrni. Le financement de l'installation avait été soutenu à l'époque par l'Aide Suisse aux Montagnards. Peu après avoir pénétré dans le bâtiment du chauffage, Josef Mercx et Ädu Fahrni sont déjà plongés dans des discussions de spécialistes. Ils s'entretiennent sur la température de départ, les kWh, le collecteur de cendres et les avantages et inconvénients d'une cheminée de ventilation à plat, car ce ne sont pas seulement les montagnes qui fascinent Mercx, aujourd'hui âgé de 71 ans, mais tout ce qui touche à la technique, et aux chauffages en particulier. Il faut dire qu'il a œuvré une grande partie de sa carrière professionnelle à l'automatisation et à la mise en service d'incinérateurs de déchets, et ce dans le monde entier.

«Quand j'étais jeune, c'est mon métier qui m'a amené en Suisse», explique-t-il. J'avais fait une formation aux Pays-Bas pour un métier qui n'existait pas encore ici et c'est la Brown Boveri qui m'a engagé à Baden.» Mercx pensait alors que c'était pour quelques années. Elles se sont converties en la moitié d'une vie pour des raisons liées non seulement à sa profession, mais aussi à la Suisse elle-même. Mercx a été attiré par les montagnes suisses lors de son premier week-end déjà. «Je voulais comprendre mon pays d'accueil et m'en imprégner le plus possible». Aujourd'hui, qu'il s'agisse d'histoire, de politique ou de langage, ce Néerlandais en connaît davantage que bien des Suisses.

Ses premiers contacts avec l'Aide Suisse aux Montagnards datent de 25 ans. «L'organisation soutient exactement tout ce qui me tient à cœur en Suisse». Depuis, c'est un donateur fidèle. Comme il est célibataire, il a couché l'Aide Suisse aux Montagnards sur son testament. «Peu avant ma retraite, je me suis décidé à organiser ma succession et à rédiger mes dernières volontés. L'Aide Suisse aux Montagnards a été pour moi un précieux conseiller, et cela m'a facilité considérablement la tâche.»

Conseils pour rédiger un testament

Notre brochure de conseils pour rédiger un testament est une aide précieuse. Vous pouvez la commander gratuitement au moyen du talon qui se trouve au milieu de ce journal. Pour d'éventuelles questions en rapport avec les successions et les mandats pour cause d'inaptitude, Ivo Torelli se tient à votre disposition. Tél. 044 712 60 54 ou e-mail: ivo.torelli@aideauxmontagnards.ch

Entre-temps, Josef Mercx et Rădu Fahrni ont réussi à se détacher du sujet de l'installation de chauffage. A l'intérieur de la ferme, la famille s'est réunie autour d'un café. On y discute de Dieu et du monde. Et Mercx, le citadin, apprécie d'en apprendre davantage sur la vie de cette famille paysanne, qui diffère totalement de la sienne. «Malgré cela, il est étonnant de voir que nous avons beaucoup de points communs», dit Mercx, avant de s'en retourner à la maison avec le sentiment gratifiant d'avoir fait des dons à la bonne organisation et de savoir qu'après sa mort d'autres projets pourront être réalisés, comme celui qui a permis de soutenir la famille Fahrni.



L'installation de chauffage à distance ne chauffe pas seulement la ferme de la famille Fahrni, mais également toute une partie du village.

Dons à choix

Dons en général

Vous faites un don à l'Aide Suisse aux Montagnards en effectuant un versement. C'est l'Aide Suisse aux Montagnards qui décide quel projet doit être soutenu.

Dons à thème

Vous avez la possibilité de choisir le domaine dans lequel vous souhaitez que votre don soit investi: «Habitat et ferme», «Alpage et fromage» ou «Innovation et avenir». La contribution annuelle pour de tels dons a été fixée à 480 francs. Et c'est à vous de décider quel domaine vous voulez soutenir.

Dons en faveur d'un projet

Vous faites un don en faveur d'un projet concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur www.aideauxmontagnards.ch. Nous tenons par ailleurs à votre disposition une liste des projets actuels. Le montant minimum pour ce genre de dons est de Fr. 1000.–.

Dons à l'occasion d'un événement

Un anniversaire, un jubilé, un mariage ou tout autre événement festif constituent toujours une bonne occasion de penser aux personnes qui ont besoin d'aide.

Dons de condoléances

Suite à un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide Suisse aux Montagnards à la place de couronnes ou de fleurs, lorsque le défunt ou sa famille en ont exprimé le désir. Vous trouverez toutes les indications utiles sur www.aideauxmontagnards.ch à la rubrique Dons/Dons en cas de décès.

Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens à l'Aide Suisse aux Montagnards? Ivo Torelli se fera un plaisir de vous conseiller. Tél. 044 712 60 54. Notre brochure «Donner une chance à la vie en montagne» vous fournit également de précieux conseils en matière de testaments.

Modes de versement

Compte postal 80-32443-2
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2
Compte WIR 264641-38-0000

Ou utilisez simplement le bulletin de versement annexé. Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don! **Pour de plus amples informations: www.aideauxmontagnards.ch**

Avez-vous des questions au sujet des dons? Appelez-nous! Nous vous conseillerons avec plaisir. Tél. 044 712 60 60 ou par e-mail: info@aideauxmontagnards.ch



 Suivez-nous sur facebook

Fondation Aide Suisse aux Montagnards
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, téléphone 044 712 60 60
www.aideauxmontagnards.ch, info@aideauxmontagnards.ch
Compte postal 80-32443-2



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna