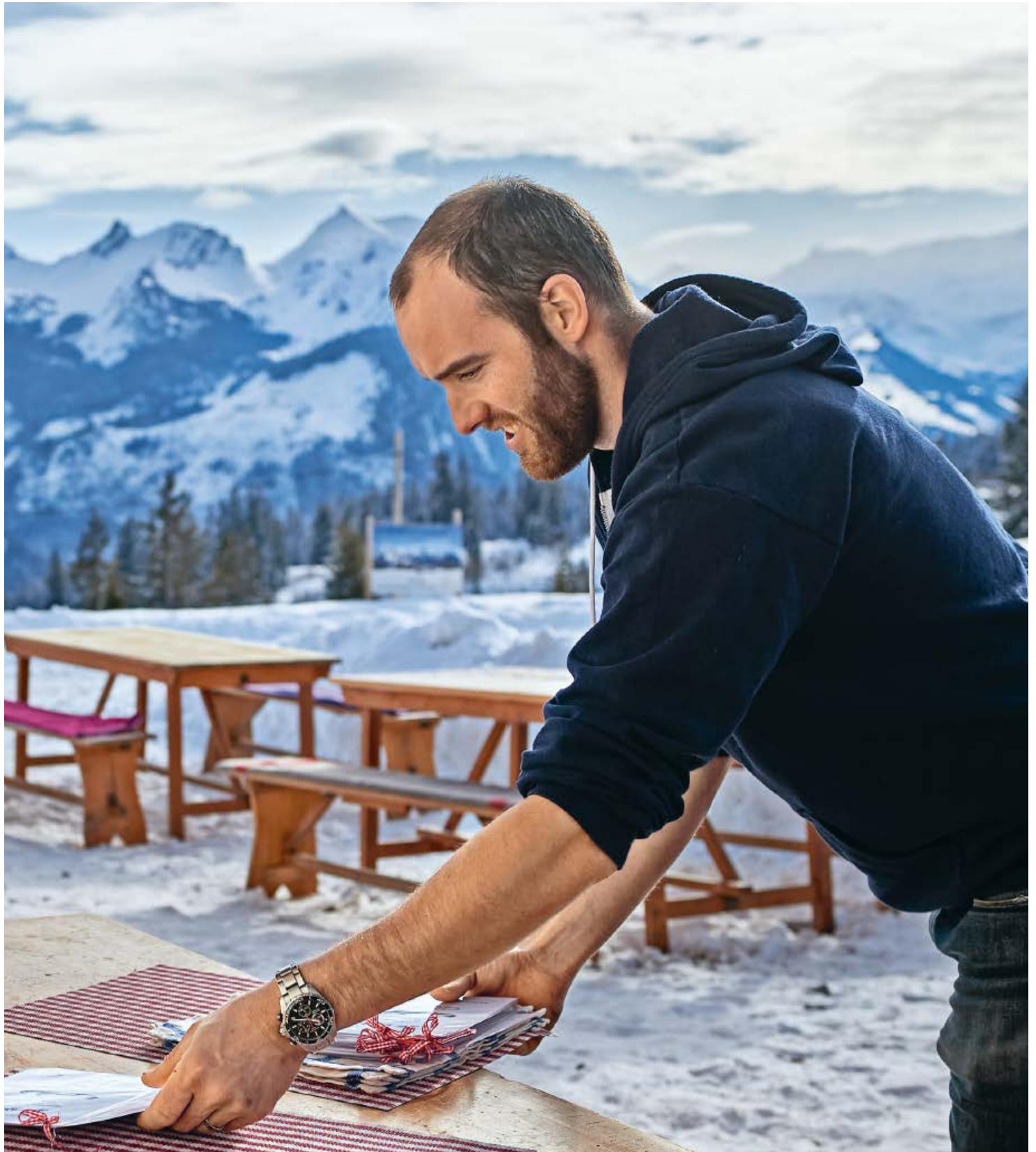




Le Montagnard

NUMÉRO 102 HIVER 2018



Un alpage pour les sportifs d'hiver Page 4 **Les décorations de l'Avent**

d'une passionnée Page 6 **Au royaume des boîtes de Vacherin** Page 14

ÉDITORIAL



A fond dans le quotidien

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

Notre année de jubilé tire à sa fin. Nous avons fêté nos 75 ans d'existence en organisant des actions et manifestations aussi nombreuses que variées, entre autres un numéro spécial jubilé du «Montagnard», des festivals de spécialités de la montagne, un Trophée qui bat toujours son plein et qui attire chaque jour des gens des plaines dans nos montagnes.

Nous avons beaucoup parlé de nous, de nos activités ainsi que des projets que nous soutenons. Mais nous avons également été à l'écoute. Des chalets d'alpage aux festivals de spécialités des montagnes dans toutes les grandes villes de Suisse, nous avons discuté avec des personnes très diverses et les avons interrogées sur ce que représentait pour elles l'Aide Suisse aux Montagnards en tant qu'organisation qui œuvre pour la survie des régions de montagne en soutenant leurs ressortissants dans leurs investissements dans le cadre d'une aide à l'autonomie.

Retour au quotidien après le jubilé. Nous sommes bien décidés à poursuivre dans cette voie. Nous continuerons donc à soutenir dans leurs projets les personnes qui font preuve d'innovation. Sonja Fuchs en Appenzell en est un exemple. En donnant des cours dans le domaine floral, dans son exploitation paysanne, elle s'est créé de nouvelles sources de revenu. Notre rédacteur lui a rendu visite un soir dans l'ancienne porcherie de sa ferme, dans laquelle elle réalise des couronnes de l'Avent. Voir le reportage en page 6.

Je vous souhaite une agréable lecture ainsi que de belles fêtes reposantes!

Willy Gehrigger
Président du Conseil de Fondation

SOMMAIRE

4

Les clients peuvent venir à ski

L'alpage de Site n'était avant qu'un modeste alpage. En hiver, son bistrot était fermé. Désormais, les skieurs de fond et les randonneurs peuvent y reprendre des forces.



8

Les fraises, nouvelle source de revenu

Continuer de travailler à l'extérieur ou essayer de trouver d'autres débouchés? Pour Nik Amstutz la décision était sans appel. Il a donc investi dans la culture des fraises.



Mentions légales

Editeur Aide Suisse aux Montagnards, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, www.aideauxmontagnards.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Sarah Eicher (sei), Anja Hammerich (aha) Isabel Plana (ip) **Traduction** Nicole Monnier **Conception graphique** Exxtra Kommunikation, Zurich **Production, correctorat et impression** gdz, Zurich **Photographie** Yannick Andrea. **Crédits photographiques** Anja Hammerich (p. 16, 17) Max Hugelshofer (p. 3, 6, 7, 13, 18, 19) Isabel Plana (p. 3, 10, 11) **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.



6

Un don pour la décoration

Sonja Fuchs est douée pour la décoration. Elle donne des cours d'art floral et transmet sa passion à ses clientes. Une activité qu'elle peut désormais exercer dans sa ferme.



14

Bois et fromage

Pascal Rachet a l'intention de ramener la production des typiques boîtes pour le Vacherin Mont d'Or de France en Suisse. Pour ce faire il a besoin d'une nouvelle machine.



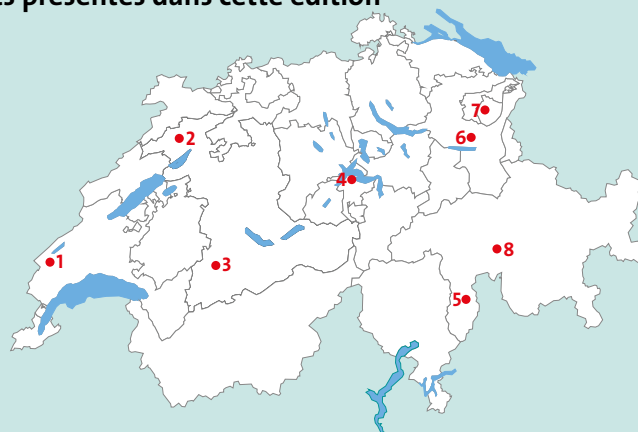
10

Un roc très accueillant

La Pensiu Laresch à Mathon (GR) a l'aspect d'un roc: c'est une bâtisse moderne avec un intérieur très convivial et plaisant.

Situation des projets présentés dans cette édition

- 1 Le Brassus/VD Page 14
- 2 Corgémont/BE Page 12
- 3 Zweisimmen/BE Page 4
- 4 Obbürgen/NW Page 8
- 5 Soazza/GR Page 11
- 6 Unterwasser/SG Page 13
- 7 Appenzell/AI Page 6
- 8 Mathon/GR Page 10



ZWEISIMMEN/BE: CONSTRUCTION D'UN BISTROT D'ALPAGE POUR LA CLIENTÈLE D'HIVER

Un alpage ouvert désormais toute l'année



*Avant, l'alpage de Site était désert en hiver.
Aujourd'hui, les choses ont bien changé.*

Un domaine de ski de fond et des chemins de randonnée d'hiver magnifiques, une piste de luge épatante – mais aucun bistrot à la ronde! Nadja et Simon Santschi ont décidé de remédier à ce manque.

Max Hugelshofer

En été, le chalet en rondins sur l'alpage de Site dans le Simmental faisait office de bistrot depuis des années. En plus de traire les vaches et de faire du fromage, Nadja et Simon étaient au service de leurs clients: des randonneurs, des promeneurs, mais aussi de plus en plus de groupes. La raclette et la fondue à base de fromage d'alpage y étaient très prisées tant pour les fêtes de famille que pour les sorties d'entreprises.

En hiver, pas de bistrot!

En hiver, l'alpage était fermé. Les Santschi déménageaient de Zweisimmen à Grindelwald où le couple travaillait depuis des années dans une école de ski. «Ce mode de vie alternatif nous plaisait», nous confie Nadja. Mais les perpétuels déménagements devenaient fastidieux avec le temps.» C'est alors que les exploitants de la piste de fond du Sparenmoos, sur lequel se trouve l'alpage de Site, leur ont demandé s'ils n'avaient pas



Après une longue randonnée, la fondue réalisée avec le fromage des Santschi est encore plus savoureuse.

envie d'ouvrir le bistrot d'alpage toute l'année. Le seul hôtel qui restait là-haut avait changé de propriétaire et le restaurant qui en faisait partie n'était pas souvent ouvert. En hiver, les touristes n'avaient donc pas la possibilité de se restaurer.

Des investissements indispensables

L'idée souriait aux Santschi qui estimaient qu'ils auraient certainement suffisamment de clients. Financièrement, c'était aussi un atout de pouvoir vendre leurs produits d'alpage toute l'année. Or le chalet n'était pas bien isolé. Le poêle à bois dans la cuisine était la seule possibilité de chauffage et il fallait laver la vaisselle à l'extérieur. Un projet difficilement réalisable donc sans consentir de grands investisse-

ments. Nous avons longuement réfléchi, calculé, fait des plans», explique Simon, mais si l'Aide Suisse aux Montagnards ne nous avait pas soutenus, nous n'aurions probablement pas osé nous lancer.»

Les touristes du Sparenmoos auraient alors manqué quelque chose, tout comme les Santschi d'ailleurs, qui apprécient en effet de passer l'hiver à 1560 m d'altitude, loin de la civilisation. «C'est magnifique, en particulier le matin quand il n'y a encore personne», s'exclame Nadja. Elle se lève parfois une heure plus tôt pour s'occuper des tâches essentielles et profite de faire ensuite un tour à ski de fond avant que les premiers clients arrivent.

www.santschis.ch

www.aideauxmontagnards.ch/zweisimmen



La terrasse est attirante avec son panorama à couper le souffle.

APPENZELL/RI: TRANSFORMATION D'UNE ANCIENNE PORCHERIE EN UN LOCAL POUR DES COURS D'ART FLORAL

Des couronnes de l'Avent réalisées dans une ancienne porcherie

Pendant la période de l'Avent, la ferme de la famille Fuchs se convertit en un grand atelier de décoration. Les personnes intéressées affluent de toute la Suisse orientale pour créer, sous la conduite de la paysanne Sonja Fuchs, leur couronne personnelle de l'Avent.

Max Hugelshofer

«C'est bien, mais tu peux encore améliorer!» «Fais attention de ne pas trop serrer les fils métalliques, sinon ta couronne va manquer d'air!» Waouh, voyons ce que la décoration donnera! Depuis début novembre, Sonja Fuchs tourne en rond. Comme pratiquement chaque soir, elle passe d'une participante à l'autre dans son cours d'art floral «Rêve de l'Avent», en jetant un coup d'œil averti et en prodiguant ses conseils ou ses en-

couragements. Elle aime rire avec ses clientes, leur donne des idées et essaie d'éviter les petites catastrophes.

Il est 21 heures ce soir de décembre enneigé, et dehors le pays d'Appenzell s'est converti en un monde magique. La salle de travail, aménagée avec amour dans une ancienne porcherie, respire la cordialité et la chaleur. Sonja déborde d'énergie mais elle est un peu sur les dents! «Hier

quand j'ai pris congé de mes clientes, je me suis presque endormie. Heureusement que je ne devais pas conduire», dit-elle en riant.

L'Avent, une période astreignante

Depuis un mois, Sonja qui travaille sans relâche ne trouve pratiquement pas le temps de dormir. Le matin tôt, alors que son mari est déjà parti pour se rendre sur son chantier, elle s'occupe des vaches à l'étable. L'exploitation est si modeste que Hans est obligé de travailler aussi à l'extérieur. La journée, Sonja s'occupe du ménage, prépare les repas, s'assure que ses enfants partent à temps à l'école, vérifie qu'ils ont fait leurs devoirs, fait la lessive, nettoie et range la maison. Entre deux, elle passe souvent une heure à son dada en travaillant à la réalisation des commandes. Aujourd'hui, c'était une couronne pour l'église, une décoration florale pour un restaurant et une couronne de Noël pour une cliente. En fin d'après-midi, quand Hans est de retour de son chantier et reprend le travail à l'étable, elle prépare la soirée. Il lui faut alors tout ranger, réunir le matériel pour les décorations et préparer l'apéritif pour les participantes au cours. Après une petite sieste, c'est alors la deuxième partie de la journée qui commence pour Sonja. Elle se prolongera jusqu'à minuit.

Le mois de novembre est une période chargée pour toutes les fleuristes. Or, lorsque l'on est indépendant, qu'on exploite une ferme et qu'on a trois enfants, on arrive parfois à ses limites, en particulier si les affaires marchent bien. Cette année, elles sont florissantes pour Sonja qui contribue donc, grâce à ses cours d'art floral, à améliorer les revenus indispensables à sa famille. Elle propose ce genre



Dans sa ferme au-dessus d'Appenzell, Sonja Fuchs donne des cours d'art floral. Chaque mois en relation avec un thème de saison.



Les travaux s'effectuent dans une ancienne porcherie. A la fin de la soirée, chaque participante a créé sa propre couronne de l'Avent.

de cours depuis qu'elle est venue vivre avec Hans à la ferme, à Schlatt-Haslen en dehors du village d'Appenzell. Avant, elle les donnait à l'extérieur, dans des maisons de commune ou paroissiales ou des centres communautaires. «Les trajets me prenaient beaucoup de temps et le matériel que je pouvais emmener était limité», explique-t-elle. C'est pourquoi très vite elle a nourri le rêve d'avoir sa propre salle de cours et de travailler à la maison. Un rêve qui a mis longtemps à se réaliser! Il y avait suffisamment de place dans l'ancienne porcherie mais les transformations s'avéraient trop onéreuses pour cette jeune famille de paysans. De longues années durant, Sonja se consolait en assumant les longs trajets et en refusant, par manque de capacité, des personnes intéressées. Finalement, elle a pris son courage à deux mains pour demander de l'aide à l'Aide Suisse aux Montagnards. Peter Pauli, l'expert bénévole qui s'est rendu sur place, a immédiatement décelé un potentiel: «Cette passion de l'art floral représentait une possibilité pour Sonja Fuchs de contribuer fortement au revenu de sa famille sans qu'elle doive pour au-

tant délaissier la ferme et ses enfants.» Il recommanda donc l'acceptation du projet et Sonja obtint très vite une réponse positive qui lui enleva un gros poids du cœur. «Sans l'Aide Suisse aux Montagnards, cela aurait été mission impossible.»

Chaque couronne est unique

Les clientes sont en train d'arriver. Sonja en connaît la plupart depuis ses cours précédents, mais il y a aussi de nouveaux visages. La place devant la ferme se transforme rapidement en une place de parc avec des voitures de provenances les plus diverses. Elles ne portent pas seulement des plaques des deux Rhodes d'Appenzell, mais également de Saint-Gall, Thurgovie, Zurich, Schwyz et même d'Argovie. La nouvelle que les cours de Sonja permettent à toutes celles qui y participent de ramener de belles couronnes à la maison s'est vite répandue. Et ce soir, quand les participantes repartent dans la froidure de la nuit, chacune d'elle a sous le bras une couronne de l'Avent de sa création.

www.gada-floristik-kurse.ch
www.aideauxmontagnards.ch/appenzell

Sonja recueille une partie du matériel nécessaire dans sa propre forêt.





OBBÜRGEN/NW: CULTURE DE FRAISES

Vivre grâce à la culture des fruits rouges

Le petit Remy est ravi de participer à la cueillette des fraises.

2018 a été pour la famille Amstutz une année très mouvementée: construction d'une maison, réparation de l'étable après les intempéries et passage à la culture des petits fruits sur le Bürgenstock.

Max Hugelshofer

« Nous vivons en ce moment sur un chantier » dit Regula Amstutz. Et cela, au sens propre comme au sens figuré. La maison d'habitation que la famille a intégrée il y a neuf mois n'est pas encore totalement terminée. Dans l'exploitation paysanne de la famille Amstutz sur le Bürgenstock, au-dessus du lac des Quatre Cantons, tout est sens dessus dessous depuis quelques mois. Depuis qu'ils vivent enfin dans leur ferme et que Nik ne doit plus faire les trajets jusqu'à Hergiswil, il se charge des travaux de restauration qu'il avait prévus il y a trois ans quand il a repris l'exploitation de ses parents.

La reconversion de l'économie laitière à l'élevage des vaches mères est terminée. Et comme Nik ne doit plus traire ses vaches, il a davantage de temps pour une activité d'appoint. Il a travaillé, des années durant, dans le service technique du luxueux complexe hôtelier du Bürgenstock qui se trouve juste au-dessus de sa ferme. Quand il a commencé, le complexe n'en était qu'au stade d'énorme chantier. Dernièrement, au lieu d'augmenter son pensum, il a préféré chercher des possibilités de se créer une activité d'appoint dans son exploitation. « En n'allant plus travailler à l'extérieur, je peux veiller sur les enfants et m'occuper du bétail. »

Un projet qui porte ses fruits

Ce ne sont pas les idées qui manquaient à Nik et Regula. Après avoir bien pesé le pour et le contre, ils décidèrent finalement d'investir dans une plantation de petits fruits. Et depuis le début de l'été, c'est chose faite. Quatre tunnels en plastique ont été installés sur le versant derrière la ferme. A l'intérieur, des framboisiers et des fraisiers dans des caissettes. Et chose étonnante: en ce jour d'automne, ils portent encore des fruits. « Nous avons choisi minutieusement les espèces afin de pouvoir récolter les baies depuis le début du printemps jusqu'à l'arrière-automne », explique Nik avec fier-



Grâce à la culture des baies, Nik Amstutz peut passer davantage de temps avec sa famille.

té. Mais qui mange tous ces petits fruits? Les Amstutz n'ont aucun problème à les écouler car le complexe hôtelier du Bürgenstock leur achète la totalité de leur production.

Mais le chemin pour en arriver là a été difficile. La construction de la maison qui a nécessité un grand investissement personnel était déjà une gageure. Or peu après, une tempête arracha une partie du toit. « Il nous fallait réagir immédiatement, mais nous n'avions ni le temps nécessaire ni l'argent pour cela. » Et le fait qu'à cette époque-là Regula venait elle d'accoucher de la petite Marlen ne rendait pas les choses plus aisées. « Nous aurions repoussé notre projet d'une année si nous avions su », dit Nik. Or le matériel pour les tunnels était commandé et les plantons déjà payés. Il leur fallut donc continuer en serrant les dents. La surcharge de travail était encore acceptable mais les finances mettaient en question tout le projet. Dé-

semparée, la famille s'adressa à l'Aide Suisse aux Montagnards. Ruedi Krummehacher, qui est expert bénévole, s'est investi à fond pour les aider à résoudre le problème dans sa globalité. « Nous avons apporté notre soutien pour la réparation du toit de l'étable mais aussi fait en sorte que la culture des baies puisse démarrer sur des bases financières solides. »

Aujourd'hui, quand il longe les rangées de fraises pour y cueillir les fruits mûrs et les mettre ensuite dans les caissettes sur une poussette qu'il a transformée, Nik est comblé par son travail, en particulier quand il emmène avec lui son fiston Remy qui a deux ans, même si ce dernier ne fait pas vraiment encore la différence entre les fraises rouges et les blanches.

www.aideauxmontagnards.ch/obbuerger



A l'extérieur, la Pensiun Laresch a l'apparence d'un roc. A l'intérieur, une lumière chaude et des odeurs de bois créent une ambiance chaleureuse.

CONSTRUCTION D'UN HÔTEL ÉCOLOGIQUE – UN PROJET DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Un roc confortable

Un petit hôtel de montagne construit avec des matériaux naturels: un rêve devenu réalité pour Lukas Hug et Marianne Peyer, laquelle a mis à profit des contacts noués avec un architecte au cours de longs trajets en train en commun pour faire aboutir le projet.

Isabel Plana

MATHON/GR Quand Marianne et Lukas se sont retrouvés un beau matin de 2014 sur le chantier de leur futur hôtel à Mathon, ils ont dû se rendre à l'évidence: «Le projet n'était pas viable.» Le coût des travaux menaçait d'être exorbitant. «Nous avons alors compris qu'il nous fallait revoir nos plans»,

confesse Marianne qui avait engagé toute sa fortune dans ce projet. «Par chance, l'Aide Suisse aux Montagnards nous avait déjà promis son soutien. La banque avait donc les garanties nécessaires pour ne pas nous laisser tomber», dit Lukas. Pas question d'abandonner d'ailleurs pour ce couple de Lu-

cernois qui rêvaient depuis longtemps d'avoir un petit hôtel en montagne et avaient économisé pour sa construction. «Nous souhaitions construire un hébergement simple à l'ambiance familiale au milieu de la nature», explique Lukas. Pour cela, ils se mirent en quête d'un nouvel architecte qui remette le projet sur les rails. Marianne s'est souvenue alors d'un architecte avec lequel elle faisait souvent les trajets en train de Lucerne à Aarau, et elle l'appela. Sa nouvelle ébauche pour la «Pensiun Laresch» chamboulait tous les plans initiaux. A la place de la bâtisse ronde et en bois qui était prévue, il imagina une construction moderne et carrée.

Ce bloc est devenu aujourd'hui l'emblème de Mathon et la

raison pour laquelle des touristes de plaine affluent dans ce village de 50 habitants. Il n'y a ici, sur les hauteurs en bordure du Parc naturel de Beverin, pas de domaine skiable et pas d'attractions, simplement des chemins de randonnée et un panorama de montagne magnifique, comme beaucoup d'autres. Par contre, un hôtel comme le Pensiun Laresch est unique en son genre. Non seulement à cause de son architecture audacieuse, mais pour l'ambiance chaleureuse de son intérieur. «Il était essentiel pour nous de faire appel à des matériaux naturels et d'avoir un bâtiment écologique, c'est pourquoi nous avons adhéré à ce deuxième projet», dit Lukas. Les sols et les portes sont en bois de mélèze, les lits et les étagères en arolle. Et quand on se douche, on est dans un environnement de pierres naturelles. Les murs sont crépis d'argile, la façade extérieure recouverte de chaux. Une sonde terrestre assure le chauffage et le courant est fourni par des panneaux photovoltaïques sur le toit. Dès son ouverture, les clients ont été au rendez-vous. En été, les sept chambres sont pratiquement toujours occupées. «Au début, les autochtones étaient un peu réticents face à nous, gens de plaine», témoigne Lukas. «Beaucoup pensaient que nous ne tiendrions pas plus de deux ans.» Avec le temps, la curiosité a pris le dessus et le jour des «Portes ouvertes» pratiquement tout le village était là pour visiter l'intérieur du «roc». Le fait que les familles de paysans tirent aussi profit de l'hôtel a contribué à le faire accepter. Le Pensiun Laresch leur achète en effet leurs saucisses, leurs œufs et leur fromage, ce qui leur amène aussi des clients.

www.laresch.ch
www.aideauxmontagnards.ch/mathon

TRANSFORMATION DE RUSTIQUES EN CENTRE
POUR LES VISTEURS

Les géants de Soazza

C'est à Soazza dans le Misox que l'on trouve les plus vieux châtaigniers de Suisse. Le centre de visiteurs Nosal propose des hébergements pour les classes d'écoles et les groupes qui aident à entretenir les châtaigniers.

Isabel Plana

SOAZZA/GR Avant, les habitants de Soazza exploitaient le Mont Grand, une colline à côté de leur village. Entre champs et prés, des châtaigniers ont poussé et leurs fruits étaient devenus un aliment de base. Quand l'économie a redémarré après la Seconde Guerre mondiale, de nombreux paysans ont renoncé à l'agriculture. En l'espace de quelques décennies, la forêt a envahi le Mont Grand, mettant à mal non seulement les châtaigniers qui n'avaient plus suffisamment de lumière mais aussi la biodiversité. «La

châtaigneraie est composée d'une variété d'espèces», explique Luca Plozza de l'Office des forêts et des dangers naturels du canton des Grisons. Le canton et la commune décident donc de remettre le bosquet en état. Vingt ans plus tard, les châtaigniers ont de nouveau de la lumière et de la place pour croître. De nombreux arbres ont pu être sauvés, parmi eux 30 colosses avec des troncs de plus de 7 mètres de circonférence. «Ces arbres ont jusqu'à 800 ans», dit Plozza, qui, pour conserver cette châtaigneraie et rappor-



Luca Plozza s'engage pour la conservation des châtaigniers géants de Soazza.

cher les gens de la nature et des biens culturels, a créé la Fondation Paesaggio Mont Grand. «Nous invitons les classes d'écoles, les groupes d'apprentis, les particuliers et les entreprises à donner un coup de main pour l'entretien des châtaigniers.» Pour ce faire, la fondation a transformé en 2012, avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, trois anciens rustiques pour en faire un centre pour les visiteurs avec des hébergements pour les groupes, ainsi qu'une salle de séjour et une cuisine. «En été, ce centre est presque

toujours plein», témoigne Plozza. Suite à l'importante demande, un nouveau rustique a été construit un peu plus haut, à nouveau avec la contribution de l'Aide Suisse aux Montagnards. La fondation a par ailleurs engagé un biologiste qui donne des cours aux visiteurs sur l'évolution de l'environnement. Les châtaignes de Soazza ne sont récoltées qu'à petite échelle, pour des usages personnels. Par contre, la fondation vend le miel des abeilles de la châtaigneraie.

www.aideauxmontagnards.ch/soazza

Délice des montagnes - Recette

Ingrédients pour 4 personnes

130 gr. de farine de blé
20 gr. de farine de châtaigne
½ c.c. de sel
3 œufs
2,5 dl de lait
1 c.s. de beurre de cuisine
4 poires de moyenne grosseur, par ex. Conférence
2 c.s. de miel de châtaigne
1 c.s. de jus de citron



1 dl d'eau
Un bâton de cannelle

Beignets aux châtaignes avec compote de poires

Pour les beignets, mélanger dans un plat creux la farine de blé, la farine de châtaigne et le sel. Battre les œufs et le lait, ajouter à la farine et bien remuer le tout jusqu'à l'obtention d'une masse bien lisse. Recouvrir et laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ.

Chauffer le beurre dans une grande poêle. Verser la pâte et laisser durcir à petit feu. Couper ensuite des morceaux avec une spatule et les faire dorer de tous les côtés.

Pour la compote, couper les poires en lamelles, les verser dans une poêle en y ajoutant du miel de châtaigne, un bâton de cannelle, le jus de citron et l'eau et laisser mijoter le tout à petit feu jusqu'à ce que les poires soient tendres et aient absorbé tout le liquide. Servir avec les beignets.

Découper la recette pour la conserver



Alexandre fabrique ses spécialités essentiellement à partir de la viande de la région.

RÉNOVATION D'UNE BOUCHERIE DANS LE JURA BERNOIS

Le Chasseral sur l'assiette

Boucherie Junod: plus local, il n'y a pas! Le jeune boucher Alexandre Junod mise tout sur les produits des paysans du parc régional du Chasseral. Le 90% des produits qu'il vend dans son magasin rénové arborent le label «Jura bernois – Produits du terroir».

Max Hugelshofer

CORGÉMONT/BE «Nous sommes ici en plein triangle des Bermudes», dit Alexandre Junod en riant. Derrière lui, la porte d'entrée de sa propre boucherie, en face la boulangerie «La bonne miette» et la fromagerie «La Suze». Pour un si petit village du Jura bernois, Cor-

gémont a beaucoup à offrir sur le plan de la gastronomie. Et les commerces misent tous sur les produits locaux et les spécialités.

La boucherie a été fondée par le père d'Alexandre il y a plus de 40 ans et n'a jamais été rénovée depuis. Lorsque le jeune

Alexandre de 37 ans a repris l'affaire au début de l'année, il a dû faire de gros investissements. Le commerce ne pouvait dissimuler son âge, mais plus grave encore, l'installation frigorifique vétuste n'était plus fiable et devait absolument être rénovée. Pour le tout nouveau propriétaire, un énorme problème qu'il n'aurait pas pu résoudre tout seul. Lorsque l'Aide Suisse aux Montagnards lui a assuré son

soutien, la pression financière est tombée. Un souci le tenaillait cependant: comment transformer le magasin sans le fermer temporairement, sans porter préjudice aux clients et sans que le chiffre d'affaires en prenne un sacré coup? Le hasard voulut que le magasin de fleurs d'à côté ferme temporairement ses portes. Alexandre saisit alors sa chance, loua les locaux et y installa provisoirement sa boucherie. Grâce à l'engagement exemplaire de toutes les parties prenantes, les travaux de construction purent se faire en six semaines. Un temps record!

Et cela en valait la peine. La nouvelle boucherie n'est pas seulement plaisante, elle attire aussi depuis sa transformation davantage de clients qui viennent y acheter les spécialités de saucisses sèches ou le jambon réputé loin à la ronde d'Alexandre. Nombreux d'entre eux viennent des environs, mais il a aussi des clients fidèles qui viennent de Bienne ou de La Chaux-de-Fonds. D'autres ne savent même pas qu'ils font partie de sa clientèle, à savoir les clients qui fréquentent les restaurants du coin ou les bistrotts d'alpage qui commandent à Alexandre ses spécialités.

www.boucherie-junod.ch
www.aideauxmontagnards.ch/corgemont



Le jeune boucher est fier de son nouveau magasin moderne au milieu du village.



AGRANDISSEMENT D'UNE FROMAGERIE
DANS LE TOGGENBURG

Les gamins sont devenus de jeunes hommes

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

UNTERWASSER/SG «Cela fait déjà dix ans?» Petit silence au téléphone. Marianne Stadelmann calcule. Puis: «Oui, c'est vrai, ça fait dix ans. Passez donc nous voir! Nous referons alors une photo de famille comme celle qui avait paru dans le Montagnard d'alors.» Quelques semaines plus tard, on y est. A Unterwasser, toute la famille est réunie dans le petit magasin de la fromagerie familiale. Devant le réfrigérateur, il y a beaucoup moins de



De véritables trésors mûrissent dans la cave familiale.



Bien des choses ont changé dans la famille Stadelmann depuis dix ans. Par contre, le choix des fromages est toujours plus impressionnant.

place que sur la photo d'il y a dix ans. Les petits galopins de l'époque sont devenus de vigoureux jeunes hommes, qui dépassent en partie la tête de leurs parents. Mais tout n'a pas changé: ils continuent à aider leurs parents autant qu'ils le peuvent. Ce samedi après-midi, ils sont derrière le comptoir et aident à frotter et à emballer les fromages.

Et tout cela pendant leur temps libre. La passion du fromage a impacté surtout Michael, 16 ans. Il termine son apprentissage de technologue du lait dans une fromagerie plus bas dans la vallée. Il ne sait pas encore s'il veut reprendre plus tard la fromagerie de ses parents. «Il est encore trop tôt pour le dire!»

Ce qui est évident, c'est que l'entreprise est équipée pour

l'avenir. Après l'agrandissement important des locaux, soutenu par l'Aide Suisse aux Montagnards en 2008, Thomas Stadelmann, le père, a continué à investir. Par exemple dans une nouvelle presse et un local supplémentaire pour l'affinage du fromage à croûte fleurie. Et ces dernières années, d'autres spécialités sont venues s'ajouter aux bestsellers: des fromages à la fleur de foin, «Iltios» et des fromages de chèvre de montagne. Et tout dernièrement un yogourt sans lactose. Les Stadelmann n'ont donc pas le temps de s'ennuyer. Et la prochaine décennie va elle aussi passer à toute allure.

www.kaesereistofel.ch
www.aideauxmontagnards.ch/unterwasser

LE BRASSUS/VD: ACHAT D'UNE MACHINE POUR LA FABRICATION DES BOÎTES EN BOIS

Tout autour du Vacherin

Depuis toujours, l'industrie horlogère est l'apanage de la Vallée de Joux. Dans l'atelier de Pascal Rachet qui travaille le bois, c'est la production du Vacherin Mont d'Or qui rythme le travail. Entre septembre et avril, il y fabrique plus de 450 000 boîtes pour le conditionnement des Vacherins.

Propos recueillis par Sarah Eicher

« Quand la saison d'alpage est terminée, c'est la production des Vacherins qui commence. Mon téléphone se met alors à sonner. Rares sont les fromageries qui ont encore des boîtes en stock. Elles en commandent donc de suite de grandes quantités. Il faut alors

accélérer la cadence de production. Cette année, nous avons déjà dû livrer 45 000 boîtes dans les deux premières semaines. C'était de la folie. Nous avons tous mis la main à la pâte pour honorer les commandes. Mon équipe se compose de trois collaboratrices et de Martine, mon



Pascal Rachet livre ses boîtes à Vacherin à une fromagerie des environs.



Le logo des fromageries est pyrogravé manuellement sur le couvercle des boîtes.

épouse, ainsi que d'un gars au pair qui s'occupe de nos quatre enfants pendant les mois d'hiver et donne parfois aussi un coup de main à l'atelier. Il n'est malgré tout pas toujours facile de concilier travail et vie de famille. Nous avons la chance d'habiter à côté de l'atelier, mais sa capacité arrive à ses limites.

Objectif: tripler la production

Lorsqu'il y a sept ans j'ai ouvert cet atelier pour m'assurer une activité d'appoint à côté de mon exploitation forestière, nous étions quatre entreprises spécialisées dans la fabrication des boîtes de Vacherin. L'une d'elles a fermé pour raison d'âge de l'exploitant. Or, si je veux reprendre ses parts de marché, il est impératif que j'agrandisse mon atelier et que je fasse l'acquisition d'une machine qui nous décharge dans la fabrication des boîtes de 11 cm, lesquelles représentent la majeure partie des commandes que nous recevons. Cela nous permettrait de tripler notre capacité horaire qui est de 250 boîtes et je pourrais confier d'autres tâches à mes collaboratrices car il y a toujours suffisamment à faire. La majeure partie de mes huit clients de la région commandent quotidiennement des boîtes de divers diamètres, entre 11 et 30 cm. Elles se composent toutes d'un fond et d'un couvercle sur lequel nous pyrogravons le logo de la fromagerie. Le tout manuellement.

En plus des boîtes, nous livrons aussi des bandes d'écorce d'épicéa qui se mettent autour des Vacherins pour l'affinage, ce qui confère au fromage son goût typique de tanin. Les bandes sont prélevées sur des arbres qui viennent d'être abattus dans la forêt. Je les dépose ensuite dans deux locaux de séchage de mon atelier. Cela se passe autrement avec le bois destiné aux



Pascal Rachet et ses collaboratrices produisent des boîtes en bois avec des machines que l'on pourrait caractériser «d'historiques.»

boîtes de conditionnement. Comme il doit conserver son humidité pour être mis en forme, on le traite dix jours après avoir été abattu pour en faire des fonds, des couvercles ainsi que des bandes de bois avant de le stocker dans notre container frigorifique afin qu'il ne moisisse pas.

Rapatrifier la production

Le label du Vacherin Mont d'Or exige que tout le bois des boîtes provienne du Jura vaudois. Et cela se justifie pleinement. Pour les boîtes de Vacherin, il faut du bois de la meilleure qualité, et il y en a suffisamment dans les forêts environnantes. Le temps maussade, ici à 1000m d'altitude, et les sols pierreux font que les épicéas poussent lentement, ce qui ne garantit un bois de première qualité que sur quelques branches seulement. Les employés de mon exploitation forestière savent quels arbres se prêtent bien et comment les abattre afin de ne pas abîmer le bois.

Actuellement, les troncs d'arbres sont transportés en France pour y être sciés. Je préférerais le faire moi-même. Mon objectif est donc de construire un grand centre de production avec une scierie intégrée, dans laquelle nous puissions scier les troncs et produire les divers éléments nécessaires à la confection des boîtes à Vacherin. Et comme de plus en plus de touristes sont intéressés à voir où et comment sont fabriquées ces boîtes, je projette de créer un centre pour les visiteurs, qui présente les différentes étapes de la production. Le premier pas consistera à avoir une machine dont je ferai l'acquisition avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards. Tout le reste est encore de la musique d'avenir.

www.aideauxmontagnards.ch/lebrassus



Vacherin Mont d'Or



A l'origine, ce fromage à pâte molle était fabriqué dans la Vallée de Joux pendant les mois d'hiver, car il n'y avait pas suffisamment de lait pour produire de grosses meules de fromage. Après cinq semaines d'affinage, les Vacherins entourés d'une bande d'écorce d'épicéa étaient conditionnés dans des boîtes en bois pour la vente. C'est quand on le passe au four avec des gousses d'ail et une tombée de vin blanc que le Vacherin Mont d'Or révèle toute sa saveur.

PAUL HÖGGER, 91 ANS, A VISITÉ CETTE ANNÉE SON DIXIÈME PROJET DE L'AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS

On n'est jamais trop âgé pour le Trophée de l'Aide Suisse aux Montagnards!



Paul Högger est ravi de son excursion dans le pittoresque village de Lavin en Basse-Engadine.

«C'est tendre comme du beurre!», s'exclame Paul Högger en dégustant une nouvelle bouchée de son plat de bœuf. Il est attablé au restaurant de l'hôtel Piz Linard à Lavin en Basse-Engadine. Et, comme beaucoup de clients qui l'ont précédé, c'est le Trophée de l'Aide Suisse aux Montagnards qui l'a conduit jusque-là. Un trophée qui a réuni 44 pro-

jets que l'Aide Suisse aux Montagnards a soutenus ces dernières années. Règle du jeu: quiconque visite au moins trois projets participera au tirage au sort de prix attrayants. Avec ses 91 ans qu'il porte avec fierté, Högger est le participant le plus âgé. Le Trophée lui procure tellement de plaisir que cet hôtel cossu, de style Art Nouveau, est le dixième projet qu'il visite.

«C'est génial! On doit faire travailler ses méninges pour trouver où le projet est situé, comment on y arrive, etc. etc. On garde ainsi l'esprit vif», déclare-t-il avec un sourire malicieux. A son arrivée, Paul Högger était attendu par Hans Schmid, l'hôtelier. «Nous ne recevons bien évidemment pas tous les jours un visiteur du Trophée nonagénaire, mais il y a tou-

jours des clients qui viennent à Lavin dans le cadre de ce Trophée de l'Aide Suisse aux Montagnards. Et cela nous fait vraiment plaisir», déclare Schmid. Après le repas, Högger est invité à faire la visite de l'hôtel construit en 1870 et qui a obtenu le label «hôtel historique» en 2018. «Ils veillent certainement à ce qu'il n'arrive rien à ce vieux pépé quand il monte les escaliers», se dit Högger en adressant un sourire au directeur de l'hôtel. Il y a peu de temps encore, le fait de voyager seul était pratique courante pour lui. Lors de sa neuvième visite du Trophée, à l'hôtel de montagne Mettmén dans le canton de Glaris, il avait cependant eu un petit malaise. «Depuis là, je n'ose plus voyager seul.»

Paul Högger fait depuis de nombreuses années des dons à l'Aide Suisse aux Montagnards. Ayant grandi dans des conditions misérables en tant qu'enfant «placé», il a vite pris conscience que l'on n'obtient rien sans rien. Mais il a toujours été avide de savoir. Son parcours professionnel tout comme les nombreux voyages qu'il a faits en sont la preuve. Il s'est rendu à maintes reprises au Paraguay, la patrie de sa belle-fille. Et si ses voyages ne l'ont pas toujours conduit aussi loin, il a de chacun une anecdote à raconter. Par exemple comment, pendant les J.O. de 1948 à Celerina près de St. Moritz, il fabriquait des chaussures de ski pour un orthopédiste. Pour retourner dans la vallée, il prenait alors parfois un raccourci en descendant en luge sur le canal gelé. «Mon chef m'a alors signifié qu'il y aurait des sanctions. J'ai donc arrêté de le faire», dit Högger avec un clin d'œil. (aha)



Le Piz Linard a obtenu le label «hôtel historique» en 2018.

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.



S'ébattre à la garderie

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre généreux don. Grâce à vous, les enfants que nous accueillons ont une magnifique place de jeu. Les activités physiques quotidiennes à l'extérieur sont essentielles pour les enfants. Et nous pouvons désormais leur offrir ce plaisir.

Kita Kinderzimmer, canton de Berne



Maintenant, nous pouvons rester

Nous vous remercions très cordialement pour votre généreux don pour l'achat d'un rural en affermage. Nous pouvons ainsi rester vivre ici et c'est super de savoir que nos enfants pourront continuer à aller à notre petite école de montagne. Tout cela nous a apporté un grand soulagement et nous pouvons désormais envisager positivement l'avenir.

Famille C., canton de Lucerne

Deux exploitations assurées

Nous vous remercions chaleureusement pour votre généreux soutien pour la construction d'une étable commune. Les finitions ne sont pas encore terminées mais nos vaches y logent déjà et s'y sentent bien. A cette altitude, seul l'élevage du bétail est possible. Cette étable nous permet de travailler plus efficacement et de nourrir de nouveaux espoirs pour l'avenir.

Familles C. et H., canton du Jura



Une terrasse magnifique

Nous vous remercions de tout cœur pour votre soutien. Une superbe terrasse est en train de voir le jour, ce qui rend notre auberge de montagne plus attrayante encore. Nous vous en sommes très reconnaissants.

Famille S., canton des Grisons

Aide à la construction d'une maison

Un tout GRAND merci! Sans vous, la construction de notre nouvelle maison d'habitation n'aurait pas été possible. Nous nous réjouissons de passer Noël dans notre nouvelle demeure et vous souhaitons un heureux temps de l'Avent!

Famille F., canton d'Uri



DEUX PAIRES DE FRÈRES ET SŒURS ONT ORGANISÉ UNE COLLECTE POUR L'AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS

Quatre enfants pour une nouvelle maison

Immanquable: la promenade en commun au-dessus de la ferme pour voir les vaches paître dans les pâturages.

Quatre enfants de Villmergen dans le canton d'Argovie ont grillé des saucisses, fait du café, vendu des boissons et récolté plus de 1000 francs pour l'Aide Suisse aux Montagnards. Un bon mois plus tard, ils ont visité la ferme de la famille Schmidiger à Hergiswil près de Willisau et ont pu constater le bien-fondé de leur don.

Max Hugelshofer

Noelle est tombée sous le charme. Perdue dans ses pensées, la fillette de 7 ans est assise sur un muret devant la ferme et caresse avec amour un petit chat sur ses genoux. «Papa, on peut le prendre à la maison?» «Non!» «Alors moi je reste ici».

Il y a deux heures que Noelle, sa grande sœur Corina et les deux enfants d'une famille amie, Livia et Loreno, ainsi que leurs pères sont sortis de la voiture, un peu intrigués, et après un long trajet sinueux. Tous les six ont été accueillis par Benji, le chien de la ferme, ainsi que par Hanspeter et Sonja Schmidiger. Ils se sont rendus dans cette ferme magnifiquement située mais au nom déroutant de «Ober Graus» pour voir à quoi allait servir l'argent qu'ils avaient récolté lors de leur action.

«J'ai d'abord eu mauvaise conscience quand j'ai appris que quatre enfants avaient fait un don de plus de 1000 francs pour la construction de notre maison d'habitation», dit Sonja. «Je ne me serais pas sentie bien s'ils avaient dû casser leurs tirelires.» Les explications des enfants et de leurs pères tranquilliseront la

paysanne. C'était Markus Hunn, le père de Livia et Loreno, qui en avait eu l'idée pendant les vacances d'été en Valais. En profitant de ses moments de loisir, la famille avait pu voir combien il était pénible pour les paysans de montagne de faire les foins. Markus, qui faisait depuis de nombreuses années des dons à l'Aide Suisse aux Montagnards, demanda à ses enfants s'ils n'avaient pas envie d'organiser une action pour collecter de l'argent pour la population montagnarde. Ils approuvèrent l'idée et n'eurent pas de peine à convaincre leurs petits copains de la famille Keller de participer.

Quelques jours plus tard, les quatre enfants, tirelires en mains, vendaient aux passants des hot-dogs, des saucisses grillées et des boissons au centre du village de Villmergen. «Il nous a fallu un peu de courage, mais personne ne s'est fâché et la plupart des gens nous ont donné des sous», raconte Livia. Les enfants ont pu choisir le projet qu'ils voulaient soutenir. Et c'est l'histoire de la famille Schmidiger et de ses trois enfants dont la maison délabrée ne pouvait plus être rénovée qui les a le plus impressionnés!

Dons en faveur d'un projet



L'argent que les quatre enfants de Villmergen ont collecté a permis de faire un «don en faveur d'un projet». La possibilité de choisir un projet particulier est en effet proposée aux donateurs à partir d'un montant de 1000 francs. Vous trouverez un choix de projets sur notre site www.aideauxmontagnards.ch. Sur la page des dons, le symbole ci-dessus vous permettra de repérer les projets à soutenir.

Nos quatre héros ont été ravis de pouvoir visiter avec les Schmidiger, un bon mois après leur action de collecte, le chantier de leur nouvelle maison. Et cela même si à leur avis les adultes parlent trop longtemps de sujets ennuyeux comme le chauffage ou les travaux qu'ils ont réalisés. Pas de quoi déranger cependant Noelle qui est retournée dehors au soleil avec «son» petit chat.



«Un grand merci pour le don!» Les remerciements de Sonja Schmidiger rendent Corina très fière.

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