



Le Montagnard

NUMÉRO 96 ÉTÉ 2017



Walipini: une serre particulière Page 4 **Rendez-vous gourmand**

sur l'alpage Page 6 **Halte revigorante pour les randonneurs** Page 8



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

AZB
CH-8027 Zurich
PP/Journal
Post CH AG

ÉDITORIAL



Les temps sont durs pour le tourisme de montagne

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

Les derniers chiffres de l'Office fédéral de la statistique invitent à la réflexion. Dans notre pays, les nuitées ont baissé de 0,3 pourcent l'an dernier. Et dans les régions de montagne, la baisse est encore plus marquante. Elle est de 1,9 pourcent en Valais et dans les Grisons, et même de 2,4 pourcent dans l'Oberland bernois. Quelle qu'en soit la cause: franc fort, Airbnb, volatilité des marchés asiatiques, les faits sont là. Le tourisme de masse n'est plus la panacée pour les régions de montagne.

Le tourisme est cependant essentiel pour les habitants des régions de montagnes car il génère de la richesse. De nombreux montagnards s'emploient à lutter contre la tendance à la baisse en développant dans les régions alpines des alternatives au tourisme classique et en proposant des offres personnelles originales. Nous vous en présentons trois dans cette édition du «Montagnard»: les nuitées au pied des Dolomites Gadmer, des repas fondue sur l'alpage et des repas gourmands dans un restaurant bio du Jura.

Nous soutenons avec plaisir de tels projets de tourisme doux car ils ont des retombées positives. Un tel soutien ne serait cependant pas possible sans l'aide de nos fidèles donateurs et donatrices. Nous les en remercions de tout cœur.

Willy Gehrig
Président du Conseil de fondation

SOMMAIRE



4

En symbiose avec la nature

La permaculture, c'est du bio au carré. Sur la Schweibenalp dans l'Oberland bernois, des jardiniers développent, à partir de procédés anciens, de nouvelles méthodes de culture.



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 (ipl) **Traduction** Nicole Monnier **Conception graphique** Exxtra Kommunikation, Zurich **Production, correctorat et impression** gdz, Zurich **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 3, 10, 13, 16, 18) Isabel Plana (p. 1, 2, 4, 5, 11), Christoph Hänli (p. 17) **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

Le «gardien-guide»

Dimitri Stalder est gardien de cabane et guide de montagne. Et de surcroît fin cuisinier. Il vaut la peine d'aller lui rendre visite dans sa cabane Tälli dans le Gadmental.



14

A 18 ans déjà chef !

Linard Tschennett a toujours rêvé d'avoir sa propre ferme. Et c'est arrivé plus vite qu'il ne le pensait.

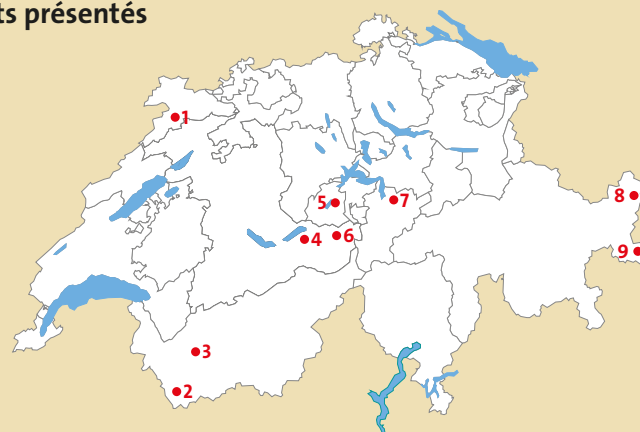
10

Fini l'encombrement de bouteilles

Un nouveau dispositif de lavage et de mise en bouteilles a permis de résoudre les problèmes d'encombrement à la Bieraria Tschlin. C'est une bonne nouvelle pour la Basse-Engadine.

Situation des projets présentés dans cette édition

- 1 Montfaucon/JU Page 11
- 2 Alpage des Ars/VS Page 6
- 3 Verbier/VS Page 12
- 4 Schweibenalp/BE Page 4
- 5 St. Niklausen/OW Page 13
- 6 Tällihütte/BE Page 8
- 7 Spiringen/UR Page 11
- 8 Martina/GR Page 10
- 9 Santa Maria/GR Page 14



RENFORCEMENT D'UNE ROUTE MENANT À L'EXPLOITATION HORTICOLE DE LA SCHWEIBENALP/BE

La nature pour modèle



Dans les jardins de l'exploitation de permaculture de la Schweibenalp, c'est la nature qui règne en maître. Susanne Wacker et ses collègues jardiniers doivent néanmoins arroser de temps en temps.

La Schweibenalp est un alpage particulier. On y cultive, sur un mode de permaculture, des légumes, des fruits, des plantes aromatiques et des champignons. Et tous ceux qui souhaitent savoir comment cela fonctionne peuvent suivre des cours proposés par les jardiniers. Ils y apprendront ce qu'est un Walipini.



On dirait la maison d'un hobbit. C'est en réalité un walipini, une serre construite dans la terre.

Isabel Plana

Dans le «Seigneur des anneaux», c'est un hobbit qui pourrait apparaître à la porte de la maisonnette construite sous un monceau de terre, mais nous ne sommes pas au milieu de la Terre mais sur l'alpage de Schweibenalp, au-dessus du lac de Brienz. Et il s'agit ici d'une serre. Susanne Wacker se tient dans l'embrasure de l'étroite porte encadrée de blocs de pierre. «Cette serre souterraine, c'est un walipini, un système développé par les Indiens des Andes», explique l'horticultrice. A l'intérieur, une multitude de plantes qui vont du romarin au pêcher, et desquelles se dégage une odeur intense. «Les serres souterraines sont idéales pour prolonger la période de végétation des plantes et leur permettre de supporter l'hiver», ajoute-t-elle. Et le tout sans faire appel au chauffage artificiel. «Les parois et le

sol en terre et en pierre gardent la chaleur du soleil. Les températures sont ici toujours trois à quatre degrés plus élevées qu'à l'extérieur, même quand il gèle.»

La polyculture privilégiée

Le cycle énergétique vertueux, tel qu'il est mis à profit dans les walipinis, est l'une des caractéristiques de la permaculture. Ce concept agricole, développé au milieu des années 70, est basé sur l'écologie mais va plus loin encore. «La permaculture est un mode d'action agricole qui prend en considération la biodiversité de chaque écosystème», explique Susanne Wacker. Plus concrètement: c'est une agriculture qui s'inspire de la nature. «Nous pratiquons la polyculture et non la monoculture». Les parasites et les maladies se répandent moins facilement et les insectes utiles tels que les abeilles, les coccinelles ou les guêpes solitaires en bénéficient. La diversité des plantes a aussi une influence positive sur la fertilité des sols, que nous traitons aussi en les recouvrant de matière



Sur l'alpage Schweibenalp, on cultive des plantes en polyculture en s'inspirant de la nature.

organique et en ajoutant des fertilisants naturels. «La particularité chez nous, c'est l'altitude: 1100 m et le climat alpin, qui exigent des mesures particulières pour la permaculture», dit S. Wacker. L'alpage Schweibenalp est en fait à la fois un terrain d'expérimentation et un centre de formation. On y pratique la permaculture depuis 2011. Les neuf collaborateurs expérimentent diverses méthodes de travail et transmettent leurs expériences dans divers cours et ateliers. Or, bien que ces cours ainsi que les produits (mélanges d'herbes aromatiques, tisanes, jeunes pousses et semences) remportent un vif succès, les moyens financiers d'Alpine Permakultur Schweibenalp s'avèrent insuffisants pour envisager des investissements. S. Wacker: «L'amélioration du système d'aération de notre serre et l'assainissement de la route d'accès à notre exploitation n'auraient pas été possibles sans le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards.»

Susciter l'intérêt des paysans

Cet été, Alpine Permakultur propose pour la première fois un cours à l'intention des agriculteurs. «Il n'est pas facile de convaincre les paysans», argumente S. Wacker. Beaucoup d'entre eux pensent que la permaculture c'est bien pour les jardins privés, mais qu'elle ne se prête pas aux exploitations qui doivent dégager un profit et pouvoir nourrir une famille.» S. Wacker et ses collègues voient donc en eux un certain potentiel. «Nous aimerions motiver les paysans à faire un essai, éventuellement sur une petite surface d'abord, afin de glaner des expériences sur la permaculture.» Pas nécessaire pour ce faire de construire immédiatement un walipini.

www.alpine-permakultur.ch
aideauxmontagnards.ch/schweibenalp

AGRANDISSEMENT D'UNE CABANE DANS LE GADMENTAL

Rendez-vous à 1726 mètres d'altitude

La cabane Tälli est bien plus qu'un hébergement pour les alpinistes. Grâce à son gardien, Dimitri Stalder, c'est aussi un lieu de rendez-vous pour la population locale et une bonne adresse pour les gourmets.



Depuis la construction de l'annexe, la cabane a gagné en espace.



Grâce au téléphérique, la cabane Tälli est facilement accessible. Elle se prête donc à toutes sortes de sorties.

Max Hugelshofer

Les Dolomites Gadmer pointent leurs cimes vers le ciel. Et c'est dans une paroi rocheuse presque à la verticale que se cache la via ferrata Tälli. Depuis le bas, on a peine à y croire, mais en réalité on n'a besoin ni de corde ni de piolet pour la parcourir. Cette via ferrata est, il est vrai, raide et exposée, mais nul besoin d'être expérimenté pour l'emprunter. Selon Dimitri Stalder: «le passage le plus dur se trouve juste après le départ. Celui qui le surmonte pourra aussi faire le reste.» Et Dimitri est bien placé pour le savoir car c'est lui le gardien de la cabane blottie contre la montagne au-dessous de la paroi rocheuse et il a déjà fait le trajet des douzaines de fois. Il connaît bien l'état des routes au-dessus de la cabane et peut aussi conseiller ses hôtes pour le choix de leur itinéraire ou pour planifier des tours plus exigeants car, jusqu'à tout récemment, c'est en tant que guide de montagne qu'il gagnait sa vie.

Priorité aux produits du terroir

Comme il cherchait à combiner ses deux métiers, Dimitri s'est intéressé à la cabane Tälli. Cuisinier de formation, il a travaillé dans divers hôtels de luxe mais était un peu frustré de pouvoir vivre sa passion



On a donné le nom de «Dolomites Gadmer» à ces parois rocheuses et abruptes du Gadmental, derrière la cabane Tälli.



Dimitri Stalder a été guide de montagne et cuisinier. Désormais, en tant que gardien de cabane, il exerce les deux métiers.

des courses en montagne uniquement pendant ses loisirs. Son engouement pour la cuisine et pour les produits locaux ne l'a cependant jamais quitté. C'est ainsi que le Gadmental a hérité d'un gardien de cabane qui mitonne, à partir de tout ce que la vallée produit, de délicieux mets que certains restaurants étoilés lui envieraient.

«Dimitri est une aubaine pour nous», déclare Thomas Huber d'Innertkirchen, qui est responsable du développement touristique et économique du Gadmental, une vallée très excentrée. Il aide aussi la coopérative de la cabane Tälli à planifier son avenir. «Dimitri attire des gens de tous bords. Des passionnés de sports de montagne, mais aussi des gens qui aiment bien manger». La population locale a, elle aussi, redécouvert la cabane Tälli. Elle y vient dans la journée pour prendre un café avec un gâteau ou alors le soir après le travail pour y boire une bière. Pendant la saison d'été, la cabane est devenue un véritable lieu de rendez-vous,

rendu possible grâce à son accessibilité. Un téléphérique a en effet été mis en service pour la construction de l'usine électrique Oberhasli, ce qui fait que la cabane est facilement atteignable depuis le col du Susten.

Enfin assez de place!

Avec Dimitri Stalder, la qualité des mets s'est améliorée et le choix est plus vaste mais ce n'est pas dû uniquement à ses compétences. Avant, par manque de place, tout était difficile. Ce n'est qu'après la construction d'une annexe, financée en partie par l'Aide Suisse aux Montagnards, et qui comporte un appartement pour le chef, une nouvelle chambre double et offre surtout davantage de place dans le local de stockage, qu'une gestion efficace a pu être mise en place au printemps de l'année dernière. «Je connaissais bien la cabane, mais sans l'annexe, je ne l'aurais pas reprise», avoue Dimitri.

www.aideauxmontagnards.ch/taelli



CONSTRUCTION D'UNE BUVETTE SUR L'ALPAGE DES ARS DANS LE VAL FERRET

Un délicieux fromage dans un paradis pour les randonneurs

Le chemin de randonnée autour du Mont-Blanc passe par l'alpage des Ars.

Le tour du Mont-Blanc est le rêve de nombreux randonneurs. 170 kilomètres, plus de 10 000 mètres de dénivelé, trois pays – le tout au milieu d’un univers alpin magnifique. Ce sont chaque année quelque 30 000 personnes qui réalisent ainsi leur rêve. Et toutes passent par l’alpage des Ars dans le Val Ferret. Elles peuvent désormais s’y arrêter pour y acheter de délicieuses spécialités des Alpes.

Max Hugelshofer

Il est huit heures et demie du matin, l’armailli Michel Murisier, qui vient de terminer son fromage, est en train de produire du sérac. Pendant qu’il brasse la masse granuleuse dans le chaudron à fromage, Michel jette un coup d’œil à travers la petite fenêtre du chalet d’alpage. «Regarde, ils arrivent déjà», dit-il en faisant un signe de la tête vers l’extérieur. Effectivement, sur le petit chemin de gravier un peu plus bas, des douzaines de points multicolores remontent la vallée. Ce sont des randonneurs qui profitent de la fraîcheur du matin pour monter jusqu’au col Ferret et passer ensuite dans le Val Ferret, côté italien. Beaucoup d’entre eux font le tour du Mont-Blanc, 170 km autour de la plus haute montagne des Alpes. Vers midi, ce sont les premiers randonneurs qui font le tour en sens inverse, qui arriveront sur l’alpage des Ars. Ils sont chaque été plus de 30 000 à passer par là.



La nouvelle buvette, adossée à l’ancienne cave à fromage, invite à s’arrêter pour se revigorer.

Sortis de la cave à fromage

Michel, qui s’occupe de l’alpage depuis de nombreuses années, a toujours compris que les randonneurs étaient des clients potentiels. Il leur vendait son fromage à raclette, de la tomme et du sérac frais sortis de sa cave, et servait aussi un café à ceux qui le désiraient. Son offre fut bientôt connue à la ronde, si bien que les randonneurs étaient de plus en plus nombreux à s’arrêter sur l’alpage des Ars. Or, les installations n’étaient pas vraiment faites pour recevoir autant de clients. Michel s’associa alors avec la coopérative propriétaire de l’alpage et ensemble ils commencèrent à échauffer des plans pour l’avenir. Ce qu’il en a résulté, c’est à l’alpage même qu’il faut le découvrir. Annexée à la très vieille cave à fromage, une buvette a été construite. A l’intérieur, derrière une vitrine réfrigérée pour la vente directe, on trouve des spécialités de l’alpage. Il y a aussi une cuisinette et des bancs en bois pouvant accueillir plusieurs douzaines de visiteurs. Quand il fait beau, les hôtes restent cependant plus

volontiers dehors sous un grand parasol. Et aujourd’hui, c’est à bien plus qu’un café qu’ils peuvent prétendre. Michel et sa partenaire Honorina Friaes proposent diverses assiettes de fromage ou de viande séchée, des sandwiches et des salades, mais également de la fondue et de la raclette. Le tout, de leur propre production, ou alors de la région.

Création de richesse prometteuse

«Ça marche très bien», déclare Michel. Ce sont non seulement les randonneurs qui font une pause ici, mais aussi des autochtones quand ils montent à l’alpage. Grâce à la vente directe dans le magasin et le restaurant, Michel obtient un bien meilleur prix pour ses produits qu’auparavant. Sans le nouveau bâtiment dans lequel des toilettes pour les hôtes ont aussi été aménagées, tout cela aurait été impossible. Michel atteste: «Sans le soutien de l’Aide Suisse aux Montagnards, la construction n’aurait sans doute pas pu voir le jour».

www.aideauxmontagnards.ch/alpageedesars



Le fromager Michel Murisier vend une grande partie de ses spécialités directement sur l’alpage.



Grâce à la nouvelle installation, il n'y a plus de temps mort lors de la mise en bouteille de la bière d'Engadine.

NOUVELLE INSTALLATION DE MISE EN BOUTEILLES POUR UNE BRASSERIE EN BASSE-ENGADINE

La brasserie la plus orientale de Suisse a le vent en poupe

«BunTschlin – Gutes aus Tschlin». C'est sous ce slogan que des entreprises et des particuliers de ce petit village de Basse-Engadine proposent une grande diversité de produits, qui vont du miel aux meubles en arolle, le plus connu étant la Biera Engadinaisa.

Max Hugelshofer

MARTINA/GR «Impossible de la manquer, c'est l'avant-dernière maison avant la douane». Il n'y a qu'à suivre les indications pour se rendre à la Bieraria Tschlin. Après sa création en 2005, l'entreprise a connu une rapide croissance, puis les ventes ont stagné. La commune, qui était copropriétaire, décida de réagir. Pour rendre la

brasserie plus professionnelle, elle engagea en 2013 pour la première fois un directeur: Reto Rauch. Ce dernier se mit de suite au travail. «La période était favorable. Le trend de la bière Craft des Etats-Unis se répandait en Europe et les petites brasseries et leurs bières non conventionnelles étaient à la mode. Dans les restaurants, les

gens ne commandaient plus de bières pression, mais voulaient goûter aux nouvelles bières», explique Rauch. Et la bière d'Engadine avait du succès. A tel point même que la quantité de bière brassée avait doublé jusqu'à atteindre 1200 hectolitres par an. Une situation qui engendra de graves problèmes de place. La firme quitta alors le petit village de Tschlin pour s'établir à Martina qui fait partie de la même commune. Et il y a quelques mois, une chaîne de lavage et de mise en bouteille a été mise en service.

Son acquisition était prévue pour dans quelques années, mais l'ancienne installation commençait à poser des problèmes lors du lavage ainsi que du remplissage des bouteilles. Le processus était de plus en

plus long et de moins en moins fiable. «Nous avons des pannes en permanence», dit Reto Rauch. «Tout le système était alors bloqué. Les cuves étaient pleines mais le brasseur se tournait les pouces alors que je devais faire patienter les clients qui attendaient leur bière.»

Cela ne pouvait plus durer. Le redémarrage de l'entreprise était menacé et avec lui les quatre emplois à temps plein qui avaient été créés entre-temps et qui étaient les bienvenus dans cette partie de l'Engadine économiquement faible. C'est la raison pour laquelle lorsqu'elle sollicita le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, cette dernière fut sensible à sa requête. «Nous sommes très reconnaissants qu'elle nous ait soutenus, car nous n'aurions pas pu assumer seuls maintenant l'acquisition d'une nouvelle installation», témoigne le directeur.

Désormais, les opérations de mise en bouteille se déroulent sans interruptions. La nouvelle installation n'assure pas seulement le lavage des bouteilles, mais aussi une durée de conservation plus longue de la bière. Après le remplissage, un fin jet d'eau provoque une montée de mousse avant que le couvercle soit fermé. Il n'y a ainsi plus d'air dans la bouteille et la qualité est préservée plus longtemps. Aussi longtemps qu'il le faut pour que cette bière d'Engadine puisse être livrée dans toute la Suisse.

www.aideauxmontagnards.ch/martina



Reto Rauch a œuvré à la relance de la Bieraria.

Tout est axé sur le bio



Le restaurant «Aux Couleurs du Terroir» est convivial et aménagé avec beaucoup d'amour.

MONTFAUCON/JU «C'est devenu très heimgelich», dit Lina Dubied, non sans fierté. Bien qu'elle parle le français, cette femme de 35 ans emploie ce terme allemand qui lui paraît plus évocateur. Lina a transformé une ancienne maison paysanne dans le village jurassien de Montfaucon pour y créer une petite oasis bio:

le restaurant «Aux Couleurs du Terroir». Et l'on s'y sent bien. Les mets réalisés à partir de denrées cultivées sur place sont délicieux, et on peut se procurer tous ces produits bio dans le magasin annexé. Avant d'en arriver là, Lina a dû affronter divers problèmes, financiers en particulier, mais elle a pu les surmonter avec

le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards. Aujourd'hui, «Aux Couleurs du Terroir» procure un revenu d'appoint à 15 personnes et les clients y passent des moments très «heimgelich», comprenez: conviviaux. (max)

www.aideauxmontagnards.ch/couleursduterroir

Point de vue d'un expert



Beat C. Ochsé, expert pour les magasins de village et la région Mittelbünden

Quel est le dernier projet que vous avez visité?

Je suis allé voir les propriétaires d'un magasin de village dans le canton d'Appenzell, Rhodes extérieures. Le couple est en train de rénover l'immeuble qu'il a acheté en 2015 et d'y réaménager le magasin. Les installations frigorifiques sont vétustes et doivent être remplacées. Le couple a sollicité le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards.

Vous recommandez de soutenir le projet. Pourquoi?

Ces personnes ont toutes les deux abandonné des emplois sûrs pour reprendre et gérer ce magasin qui est essentiel pour le village. Elles ont investi de gros moyens et ont pris des risques considérables. C'est la raison pour laquelle je soutiens ce projet à 100 pour 100.

Une valeur sûre

SPIRINGEN/UR Il y a 39 téléphériques dans le canton d'Uri. L'un d'entre eux est celui de Kipfen-Tristel dans le Schächental. Il relie le cœur du village de Spiringen aux hameaux de Kipfen et Tristel, plus en amont, où l'on trouve encore une douzaine d'exploitations paysannes. Avant, lorsqu'il n'y avait pas encore de route, les paysans transportaient leurs charges, et même le lait, par téléphérique. Aujourd'hui, bien qu'il y ait une route, il est encore très sollicité. Une douzaine d'enfants de Kipfen et Tristel le prennent pour aller à l'école. En été, il fait le bonheur des randonneurs et en hiver des skieurs amateurs de neige profonde. «Sans téléphérique, les paysans seraient coupés de la vallée en hiver, car par temps de grosse neige ou de verglas, la route n'est pas praticable», dit Peter Huber, secrétaire de la coopérative du téléphérique. Quand d'importantes révisions onéreuses se sont avérées indispensables, la coopérative se trouva dans l'embarras. «C'est grâce au coup de pouce de l'Aide Suisse aux Montagnards que nous avons finalement pu entreprendre les travaux nécessaires», dit Huber. Le téléphérique est donc sauvé. (ipl) www.aideauxmontagnards.ch/spiringen



Prendre le téléphérique de Kipfen-Tristel dans le Schächental est toujours une aventure mais les récentes révisions l'ont rendu absolument sûr.



Les touristes du monde entier pourront se familiariser avec l'agriculture de montagne dans le nouveau site d'agrotourisme avec restaurant de la famille Collombin.

CONSTRUCTION D'UN RESTAURANT D'AGROTOURISME À VERBIER/VS

Un pont entre deux univers

Le village de Verbier dans le Bas-Valais attire des touristes du monde entier, en quête d'action et d'aventure mais qui recherchent aussi l'authenticité. La famille Collombin leur propose de découvrir la vie des paysans de montagne et de goûter aux spécialités locales.

Max Hugelshofer

VERBIER/VS Deux univers bien différents. En haut, à la station d'où partent les installations vers les pistes de ski, Verbier est un village moderne avec des magasins de sport, des boutiques, des bars et une vie nocturne active. Plus bas, dans l'ancien village, la vie est moins trépidante. On y trouve une église, une fromagerie, un

magasin de village, un unique restaurant ainsi que diverses fermes. L'une d'elles appartient à la famille Collombin. Blaise et Viviane se consacrent à l'exploitation laitière, avec l'aide de leur fils Denis, et ils élèvent des vaches de la race d'Hérens. En fait, les deux univers ne sont pas aussi éloignés l'un de l'autre qu'il n'y paraît. Le tou-

risme joue un rôle important, pour les Collombin aussi. Blaise et Viviane ont tenu un restaurant pendant plus de dix ans. Ils régalaient leurs hôtes avec des spécialités locales en utilisant le plus souvent des produits de leur propre production. Un jour, ils prirent conscience que les touristes étrangers s'intéressaient à l'agriculture. Viviane se remémore: «J'avais fait une fois une décoration avec de la paille et une touriste voulait absolument me l'acheter car elle n'en avait à vrai dire jamais vu. Une autre fois, une jeune Parisienne m'avoua que c'était la première fois de sa vie qu'elle voyait une vache de près. Ces expériences incitèrent Blaise et Viviane à se lancer dans l'agrotourisme. Les années passaient mais l'occasion idoine tarda à se présen-

ter. Un beau jour, une connaissance quitta sa ferme et mis son étable en vente: une étable avec une vue magnifique et donc idéale pour mener de front gastronomie et agriculture. Ils n'hésitèrent pas longtemps et sautèrent sur l'occasion.

Actuellement, la moitié du bâtiment sert à loger les veaux. L'autre moitié est en chantier pour y construire une cuisine et une chambre d'hôtes. Blaise, qui a une formation de charpentier, effectue de nombreux travaux lui-même. Malgré cela, les transformations s'avèrent onéreuses. «Nous sommes ravis que l'Aide Suisse aux Montagnards nous soutienne, car nous n'aurions pas été en mesure d'assumer tous les frais», déclare Blaise. Ainsi, les Collombin pourront bientôt accueillir leurs premiers hôtes. Et ils ont bien l'intention de faire connaître leurs produits. Ils veulent aussi aménager un magasin à la ferme dans l'entrée et y vendre également des spécialités d'autres paysans. La demande sera là, ils en sont convaincus, tout comme l'Office du Tourisme d'ailleurs, où l'on était enchanté de l'initiative qui va peut-être rapprocher les deux mondes de Verbier.

www.aideauxmontagnards.ch/verbier



Blaise Collombin s'investit personnellement dans les travaux de transformation.



CONSTRUCTION D'UNE ÉTABLE DANS LE CANTON D'OBWALD

Une étable qui a fait ses preuves

Lorsque l'Aide Suisse aux Montagnards soutient un projet, elle aide certes la population de montagne qui se trouve dans une impasse, mais ce qu'elle vise surtout, c'est un développement à long terme. Nous vous livrons, dans cette rubrique, une rétrospective des projets qui ont été présentés dans ce journal il y a une dizaine d'années.

Max Hugelshofer

ST. NIKLAUSEN/OW Il n'a pas été facile de trouver une date où toute la famille Ettlín était à la maison. Les quatre enfants habitent toujours avec leurs parents, mais trois d'entre eux sont déjà dans la vie professionnelle ou en formation, et ils ont tous des hobbies. Finalement, un mercredi soir, la rencontre a pu avoir lieu. Silvan, le fils aîné, arrive à la ferme, tout fier avec sa Subaru Combi. Il est boucher et rentre du travail. Il faut encore aller chercher Toni, le père, à l'étable et tous seront prêts pour la photo de famille. Dix ans ont passé depuis que la famille a posé pour la dernière fois pour un photographe de

l'Aide Suisse aux Montagnards. Aucun des enfants ne s'en souvient, mais après avoir jeté un coup d'œil sur la photo d'alors, ils sont tous unanimes: «c'était horrible comme tu nous avais habillés, maman.» La photo est parue dans le journal de l'Aide Suisse aux Montagnards en été 2007. A l'époque, les Ettlín construisaient, avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, une nouvelle étable qui, selon le père, a vraiment fait ses preuves. «Le travail y est plus efficace et moins pénible qu'avant», dit-il. C'est Christian, son fils cadet, qui aide Toni à l'étable. Quand Franziska, la mère, énumère les



Dix ans plus tard, la mode a changé, les enfants ont grandi, mais la famille Ettlín apprécie toujours le soutien d'alors de l'Aide Suisse aux Montagnards.

métiers de ses enfants: Silvan est boucher, Corinne peintre, Melanie s'est spécialisée dans le commerce de détail, Christian, s'empresse d'ajouter: «et moi je suis paysan». Un choix qu'il avait fait tout gosse déjà et auquel il tient. Actuellement,

il est impatient d'avoir 14 ans pour pouvoir faire son permis de tracteur. Un rendez-vous de plus dans l'agenda très bien rempli de la famille.

www.aideauxmontagnards.ch/stniklausen

AGRANDISSEMENT D'UNE ÉTABLE À SANTA MARIA DANS LE MÜNSTERTAL/GR

A la tête de sa propre ferme à 18 ans déjà

Depuis son enfance, Linard Tschenett rêvait d'être paysan. Il n'aurait cependant jamais imaginé que les choses iraient si vite. A 18 ans déjà, il avait sa propre exploitation. L'élément déclencheur a été un tragique accident. Linard et son père Beat se souviennent.

Propos recueillis par Max Hugelshofer

Beat Tschenett: Jon était un bon ami. Nous étions les deux seuls paysans laitiers qui restaient au village et nous nous aidions mutuellement. En été, nous amenions nos vaches sur le même alpage. Et puis, il y a eu ce tragique accident: un jour, Jon s'est asphyxié avec le gaz du lisier.

Linard Tschenett: J'avais 18 ans à l'époque et j'effectuais ma deuxième année d'apprentissage à Malans. Lorsque mes parents m'ont appelé pour m'annoncer l'accident, j'étais abasourdi. Et encore plus quand j'ai appris que les descendants de Jon souhaitaient me vendre la ferme à moi. Tout est allé très

vite. J'ai donc décidé de me lancer dans ce métier plus tôt que prévu. Le problème était que je n'avais pas d'économies. Rien. Et comme je n'avais pas terminé ma formation, je n'avais pas le droit d'obtenir des contributions. Par bonheur, mes parents m'ont soutenu.

Beat: J'ai d'abord mis la ferme en affermage en mon propre nom jusqu'à ce que Linard ait terminé son apprentissage, puis il l'a achetée. Il a obtenu l'aide de départ habituelle du canton sous forme de crédits à l'investissement. Le reste de l'argent, nous l'avons récolté au sein de la famille. Tout le monde nous a aidés en nous consentant des prêts sans intérêts.

Linard: J'avais donc une montagne de dettes, mais ma propre ferme. C'était un sentiment étrange mais merveilleux. Papa et moi, nous avons créé une communauté intergénérationnelle, car nous effectuons de toute façon tous les travaux ensemble. Comme avant les fermes étaient exploitées séparément, il y avait beaucoup d'opérations à double. Nous avons donc décidé de procéder à la traite en un seul endroit, c'est-à-dire dans mon exploitation qui se trouve dans le village. C'est moins compliqué pour la livraison



Depuis l'exploitation du père, on peut voir le chantier de la ferme du fils, au-dessus du village de Santa-Maria.



Linard Tschenett aime travailler à l'étable. Et ses vaches peuvent se réjouir de la nouvelle étable qui leur offrira davantage d'espace et facilitera la tâche à Linard.

du lait, mais cela impliquait des investissements. Et nous n'avions plus guère d'argent. Par chance, l'Aide Suisse aux Montagnards nous est venue en aide.

Beat: Oui, sans elle, nous aurions vraiment été dans l'embarras. Linard peut ainsi agrandir son étable en bas, au village. Et on pourra y loger les vaches laitières en automne. Le jeune bétail restera chez nous dans le hameau de Pütschai situé 150 m plus haut. Cela nous permettra à tous les deux d'économiser quotidiennement plusieurs heures de travail. C'est important car, à 55 ans, j'ai de plus en plus de problèmes avec mon dos, il faut donc que je réduise un peu les travaux

physiques. Le surcroît d'efficacité que nous apporte la nouvelle étable permettra à Linard de me décharger de certaines tâches.

Linard: Une période laborieuse est encore devant nous. Nous avons déjà effectué le plus gros des travaux, mais il y a encore beaucoup à faire. Il faut que tout soit terminé en septembre pour le retour d'alpage des vaches. Elles peuvent se réjouir de leur nouvel habitat car la nouvelle étable sera bien plus agréable pour elles que ne l'était l'ancienne.

www.aideauxmontagnards.ch/santamaria



Dans leur communauté intergénérationnelle, le père et le fils travaillent quotidiennement ensemble. Même pour les travaux de construction.

DU MARCHÉ DE NOËL À L'ÉTABLE D'ALPAGE

Un don qui reste dans le Weisstannental



Grâce au don de ces femmes (depuis le haut): Barbara Tschirky, Rösli Vetsch et Cheiry Aggeler, l'étable sur l'alpage de Kloster pourra bientôt accueillir le bétail.

L'étable sur l'alpage Kloster dans le Weisstannental a l'air flambant neuve. Et elle l'est réellement. Le bois clair reluit au soleil du printemps. L'hiver clément a permis aux ouvriers d'y travailler en permanence après la désalpe. Et maintenant, lors de notre visite en avril, il ne manque plus qu'une partie de l'équipement à l'intérieur. Tout sera donc prêt avant la nouvelle saison d'alpage.

Les femmes au large sourire qui posent derrière la porte: Barbara Tschirky, Rösli Vetsch et Cheiry Aggeler ont largement contribué à ce succès. Elles n'ont pris en main ni marteau, ni scie, mais ont réalisé des décorations de Noël et préparé des cafés.

Les trois femmes, qui vivent toutes dans le Weisstannental, organisent depuis trois ans le marché de Noël dans la salle polyvalente de Weisstannen. On peut y acheter dans les nombreux stands toutes sortes de choses artisanales et les gens ont plaisir à se retrouver au coin café. L'événement est connu loin à la ronde et attire chaque année de nombreux visiteurs qui ne viennent pas tous du Weisstannental. «Nous avons environ 300 visiteurs par jour, c'est bien davantage que la totalité de la population de la vallée», dit Rösli Vetsch en riant. Et comme ces derniers ne sont pas pingres, les gains sont toujours substantiels. Les trois instigatrices

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.



ne font pas partie d'une association et organisent ce marché à titre privé, elles ont donc tout loisir d'utiliser la recette à leur guise. Et elles en font bénéficier chaque année une œuvre caritative de leur choix en Suisse. L'hiver dernier, c'était le tour de l'Aide Suisse aux Montagnards. «Nous avons souhaité que l'argent reste dans la région», dit Rösli Vetsch. Or l'Aide Suisse aux Montagnards avait justement un projet à soutenir à 5 km seulement de la salle polyvalente: une nouvelle étable sur l'alpage Kloster.» L'argent est donc resté non seulement dans la région mais dans la vallée même.



Un nouvel alpage apprécié

Nous avons été très fiers de pouvoir installer notre bétail dans la nouvelle étable d'alpage il y a deux ans. Entre-temps, nous avons aussi aménagé le chalet qui est magnifique. Les hommes et les bêtes ont désormais suffisamment de place et se sentent à l'aise. Nos remerciements chaleureux pour votre soutien et votre fidèle engagement pour la population de montagne.

Famille L., canton de Saint-Gall



Des animaux heureux dans la nouvelle étable

Nous vous remercions très cordialement pour votre généreux soutien pour la construction de notre étable à stabulation libre. Sans votre aide, notre projet n'aurait jamais pu voir le jour. Nous sommes ravis de constater que nos bêtes se sentent à l'aise.

Famille G., canton de Berne

Enfin suffisamment de place

Un grand merci pour l'aide financière que vous nous avez accordée. Nous avons travaillé plus de trois ans à notre maison et effectué de nombreux travaux nous-mêmes. Maintenant, tout est pratiquement terminé. Nous tenons donc à vous remercier. Nous sommes très heureux d'avoir davantage de surface habitable.

Famille B., canton de Berne



Sécurité assurée avec le nouveau tracteur

Nous vous remercions pour votre généreux soutien pour l'achat de notre nouveau tracteur et d'un véhicule utilitaire. Nous sommes très contents. Nous nous sentons maintenant plus sûrs car nous savons que ce véhicule ne posera pas de problèmes dans les terrains pentus. Grâce à votre aide financière, nous pouvons à nouveau envisager l'avenir avec optimisme et sérénité.

Famille B., canton de Lucerne

Nouvelle route pour un accès plus aisé

Sans votre aide, nous n'aurions pas pu financer cette route supportant le transport des charges. Notre exploitation est désormais plus facile d'accès et c'est un grand soulagement. Nous sommes très reconnaissants et heureux d'avoir pu construire cette route.

Famille A., canton de Nidwald



Le Weisstammental, sauvage et romantique à souhait, mérite une visite en été aussi.

NOUVELLE BROCHURE DE CONSEILS POUR LES TESTAMENTS

Une vieille photo, témoin du passé



Hans Gisler avec la nouvelle brochure de conseils pour les testaments, dans laquelle figure une photo des années 40, où l'on peut le voir alors qu'il n'était qu'un petit garçon.

L'Aide Suisse aux Montagnards a édité une nouvelle brochure de conseils pour les testaments. On y trouve des informations importantes sur la planification des successions et sur les héritages. Elle est agrémentée de photos datant de l'époque de la création de l'Aide Suisse aux Montagnards. Nous nous sommes intéressés à l'une d'entre elles.



Max Hugelshofer

« C'est clair que je reconnais les gens sur cette photo! » Hans Gisler pose la brochure sur la table et pointe du doigt, sur l'ancienne photo noir et blanc, le petit garçon qui est sur les bras de son papa. Là, c'est moi! », dit cet homme. C'est ainsi que se termine une longue recherche, effectuée en plusieurs étapes, et dans laquelle la moitié du pays d'Uri a été mise à contribution.

Lorsque nous avons planifié la réédition de notre brochure de conseils pour les testaments, qui donne des informations importantes en matière de successions et d'héritages, c'était une évidence pour nous de reprendre des photos noir-blanc de l'époque de la création de l'Aide Suisse aux Montagnards. Ces dernières ne réveillent pas seulement des souvenirs d'enfance chez les lecteurs, elles démontrent également combien la vie dans les montagnes a évolué depuis lors et que le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards fonctionne toujours en vertu du même principe. L'une des photos de nos archives est particulièrement parlante.

Elle est intitulée «Paysans miséreux dans le pays d'Uri». On y voit une famille de huit personnes dans les montagnes devant sa ferme en bois délabrée. Ces personnes sont-elles toujours en vie?

Je suis assis avec Hans Gisler, 73 ans, dans la cuisine d'une maison sur un versant au-dessus de Schwyz et j'en apprendrais davantage sur sa personne et sa famille. Par exemple, qu'après la date de la prise de vue, dix autres enfants sont encore venus s'ajouter à la famille, et huit au total sont encore en vie de nos jours. Ou encore, que la famille Gisler a déménagé quelques années après le passage du photographe pour s'établir à Lauerz/SG. Gisler témoigne: «Je m'en souviens bien. Nous avons emprunté un camion et avons fait le voyage avec tout notre mobilier. Une petite vache, un veau, une truie et quatre poules étaient aussi du voyage».

Urnerboden était la maison des pauvres du canton

La famille était pauvre, mais n'était cependant pas aussi indigente que ne l'étaient les gens qui vivaient à Urnerboden. «Lorsque mes parents ont déménagé à Urnerboden, leur fortune se montait à 20 francs. Urnerboden était en quelque sorte la maison des pauvres du canton. N'y vivaient que ceux qui ne pouvaient s'offrir un domicile ailleurs. Au fil des ans, la situation s'améliora pour les Gisler. La fabrication et la vente de sabots en bois leur apportait de petits revenus d'appoint. Et quand les enfants grandirent, ils contribuèrent au revenu de la famille. «En été, nous allions cueillir des rhododendrons et des edelweiss et les vendions aux touristes sur la route du col du Klausen», se rappelle Gisler. Petit à petit, la famille a eu l'argent nécessaire pour s'acheter une petite ferme à Lauerz.

Bien que le déménagement à Lauerz ait eu lieu avant qu'il commence l'école, Hans Gisler est resté attaché à Urnerboden toute sa vie. «Mon épouse et moi nous y retournons plusieurs fois par an, car c'est vraiment magnifique là-haut». Pas question donc pour lui d'aller vivre loin de là. Dans ma jeunesse, j'ai travaillé un temps à Zurich, dans la construction, mais ce n'était pas pour moi.» Il souhaitait devenir paysan. Or, selon les coutumes de l'époque, la ferme paternelle revenait aux aînés. Hans a donc exercé un autre métier, par hasard plutôt. Le chauffeur du car postal à Lauerz avait besoin d'un remplaçant et Hans le dépanna. Sans grand enthousiasme, d'abord, mais il trouva bientôt un certain plaisir à parcourir les routes et à avoir des contacts avec les gens. C'est donc comme chauffeur de bus dans le canton de Schwyz qu'il passa le reste de sa vie. Il n'a qu'un seul regret. «J'aurais préféré être affecté à la ligne du Klausen car je serais passé à chaque course par Urnerboden.»

Nouvelle brochure sur les testaments

Cette brochure fournit de précieux conseils pour l'établissement des testaments. Vous pouvez la commander gratuitement sur le rabat de ce journal. Ivo Torelli se tient volontiers à disposition pour répondre à vos questions sur les successions. Tél. 044 712 60 54.

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». C'est à vous de décider. La contribution annuelle pour de tels dons a été fixée à Fr. 480.–.

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 relatives aux dons? Appelez-nous! Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller. Vous pouvez nous joindre par téléphone au: 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