



Le Montagnard

NUMÉRO 98 HIVER 2017



Un tourisme hivernal différent Page 4 **Une menuiserie sauvée grâce au numérique** Page 10 **Nouvel essor pour un magasin de village** Page 14



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



L'Aide Suisse aux Montagnards a 75 ans!

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

L'année prochaine, nous célébrerons nos 75 ans d'existence. Un événement que nous tenons à fêter avec nos donatrices et donateurs, avec tous ceux qui ont bénéficié une fois ou l'autre du soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, ainsi qu'avec toute la population de Suisse.

Nous avons programmé pour toute l'année 2018 une vaste gamme d'activités. Et je peux déjà vous en dévoiler quelques-unes. Avec le Trophée ASM (à découvrir à la page 18) nous voulons amener les gens en montagne, directement chez les personnes que nous avons soutenues grâce à l'argent des dons. Tous ceux qui le souhaitent découvriront des projets passionnants et rencontreront des personnalités attachantes, tout en faisant connaissance avec l'univers montagnard suisse.

Confortablement installés chez vous, vous pourrez également apprécier notre jeu «Panorama» (voir page 16). Ce jeu de cartes s'inspire du classique «jeu du 11», sans rangées de chiffres mais avec de magnifiques panoramas en illustration.

Cette édition du «Montagnard» fera la part belle au tourisme proche de la nature car en hiver les montagnes offrent, en dehors du ski de piste ou de fond, de nombreux divertissements. Notre rédacteur a joué les cobayes en expérimentant les promenades en traîneau tiré par des chiens et le fat-bike et il a réuni à votre intention quelques suggestions alléchantes.

Je vous souhaite bien du plaisir à la lecture du présent numéro du «Montagnard» ainsi que d'heureuses et paisibles fêtes de fin d'année.

Willy Gehrig
Président du Conseil de Fondation



SOMMAIRE



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. 2, 10, 11, 16) Isabel Plana (p. 1, 3, 4, 9, 11, 12, 13, 20) **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.

EN POINT DE MIRE

4

Tourisme d'hiver sans ski

En dehors des sports traditionnels comme le ski ou le snowboard, les montagnes suisses offrent moult occasions de prendre du plaisir. Ces activités drainent de nouveaux touristes, et ce pas uniquement dans les centres touristiques. Elles représentent une véritable aubaine pour la population de montagne.



18

Trophée de l'ASM

Il y a 44 projets à découvrir dans le trophée de l'Aide Suisse aux Montagnards. Toute personne qui visite pendant l'année du jubilé de l'ASM trois de ces projets participera à un tirage au sort. De superbes expériences sont garanties à tous les participants.



11

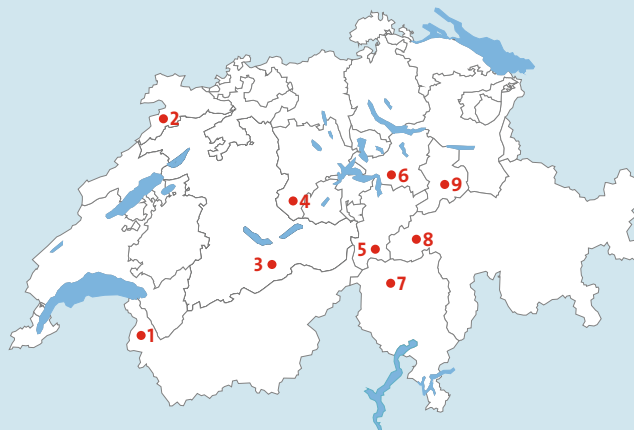
Vie en altitude

Personne ne vit plus en altitude que Cornelia et Ruedi von Allmen.

Du moins pas dans le canton de Berne, ni pendant toute l'année. L'exploitation d'un domaine agricole à 1800 m d'altitude n'est cependant pas une sinécure.

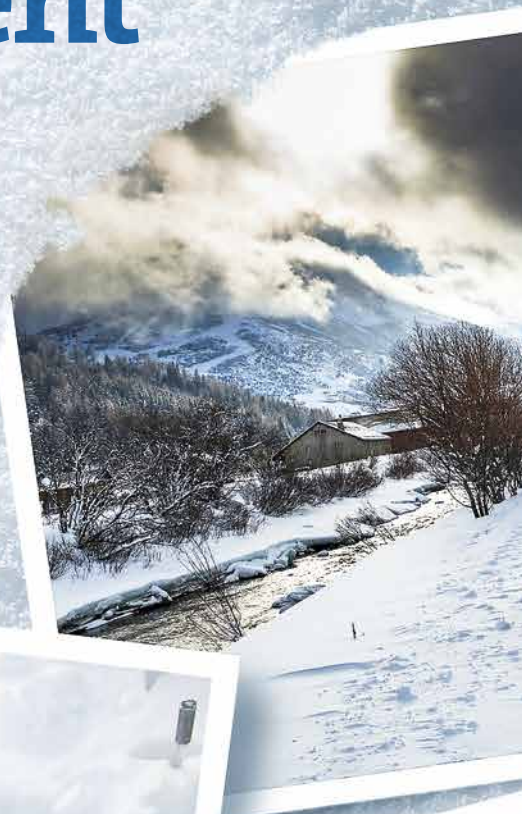
Situation des projets présentés dans cette édition

- 1 Troistorrents/VS Page 13
- 2 Le Bémont/JU Page 7
- 3 Mürren/BE Page 11
- 4 Finsterwald/LU Page 12
- 5 Hospental/UR Page 7
- 6 Muotathal/SZ Page 4
- 7 Motto/TI Page 10
- 8 Curaglia/GR Page 14
- 9 Mettmenalp/GL Page 8



Un tourisme d'hiver différent

Il n'y a pas que le ski ou les randonnées en raquettes. En hiver, on peut s'adonner à plein d'autres activités ludiques en montagne. Notre rédacteur a visité quatre projets soutenus par l'Aide Suisse aux Montagnards. Il a testé lui-même diverses activités, avec succès parfois, et un peu moins d'autres fois.





Max Hugelshofer

Les quatre chiens sont impatients. Ils aboient et glapissent, sautent en l'air et tirent si fort sur leur harnais que j'ai du mal à retenir le traîneau, bien que j'appuie avec tout le poids de mon corps sur le frein.

Une demi-heure plus tôt, tout était paisible dans cette vallée schwytzoise de Bisis sous la neige. Nous montons avec un bus VW de Muotathal GmbH depuis la lodge des huskys pour rejoindre le début de la piste. A bord: Susi Gwerder du parc d'aventure Muotathal et deux couples de touristes, avec un enfant chacun. Dans les deux cas, c'est la maman qui a offert pour Noël la promenade en traîneau au reste de la famille. Avant, nous avons fait connaissance avec les chiens de traîneau, des huskys sibériens, les avons longuement caressés et avons pu constater en enfantant leur harnais qu'ils sont non seulement très différents les uns des



Le boss est lui aussi fan de huskys. Beat Heinzer s'investit dans le parc d'aventure Muotathal GmbH depuis sa création.

autres mais qu'ils ont aussi des caractères bien divers. Les uns ont presque sauté spontanément dans leur harnais alors que d'autres ont secoué la tête et raidis leurs pattes comme pour rendre la vie plus dure à ces «benêts de touristes.» Le chargement des chiens dans la remorque à deux étages, nous l'avons volontiers laissé à Susi et à sa collègue Romy Betschart.

Nous sommes maintenant au début de la piste, les chiens sont tous attachés, les quatre traîneaux sont prêts. Postés en demi-cercle autour de Susi, nous écoutons ses instructions. Elle nous montre comment bien se tenir sur la luge, comment actionner l'ancre à neige pour freiner et comment la relâcher et nous explique ce qu'il faut faire lorsque l'on tombe. «Vous ne devez en aucun cas lâcher la luge. Vous ne la rattraperez pas car les chiens continuent leur course», nous intime-t-elle. Je l'écoute et approuve de la tête bien que n'ayant pas l'impression que cet avertissement me concerne. Je suis plutôt sportif, pas maladroit, et habitué à des vitesses à vélo bien plus élevées que les 15 km/h des chiens. Pour-

tant, j'étais un peu intrigué que les huskys à peine attelés soient devenus comme fous avec, visiblement, une seule idée en tête: courir!

J'étais loin d'imaginer que 10 secondes après que Romy ait donné le signal du départ, je m'étalerais dans la neige. J'avais réellement sous-estimé la vitesse de démarrage des huskys et le fait qu'ils ne se souciaient pas le moins du monde de l'itinéraire. J'ai bien remarqué que le traîneau sortait de la piste et descendait la pente, mais c'était déjà trop tard. Effrayé, je l'ai laissé filer – et l'ai vu dans mon imaginaire disparaître à l'horizon. Avec mes gros souliers de montagne, je n'avais encore jamais fait un tel sprint. Finalement, j'ai réussi à rattraper le traîneau plusieurs douzaines de mètres plus bas et à stopper les chiens. Enfin à nouveau sur le traîneau, le stress me provoquait des brûlures dans les poumons. Et ne parlons pas de mes joues en flammes. Ma tête devait être rouge de honte.

Un incident vite oublié, car lorsque que tout se passe comme prévu, c'est une sensation inoubliable que de foncer avec un attelage de chiens à travers les paysages de montagne. Toutes les appr-

hensions ou les doutes sont alors oubliés. Et peu importe que la neige soit un peu lourde pour la saison ou que le ciel soit chargé de nuages. C'est la fascination pour les chiens qui prend le dessus.

«De nombreux touristes nous disent la même chose», commente Beat Heinzer, gérant du parc d'aventure Muotathal GmbH. «C'est une expérience tellement exceptionnelle de travailler avec ces chiens que tout le reste est secondaire.» Peu importe en effet la météo et les conditions neigeuses, généralement déterminantes pour les sports d'hiver classiques. Le parc d'attraction a été créé il y a près de 20 ans. A l'époque, Carlo, le frère de Beat, et trois de ses amis avaient ramené du Canada les premiers huskys et ont attiré, avec des moyens modestes, beaucoup d'enthousiasme et peu d'expérience, des touristes dans cette vallée excentrée du Muotathal. Aujourd'hui, le parc d'attraction comprend aussi un restaurant, un hôtel confortable et une académie de randonnée. La démarche de ces pionniers a permis de créer des douzaines d'emplois dans cette vallée ainsi qu'un important canal de distribution pour les produits locaux.



Lorsque l'on a surmonté le départ fulgurant des huskys, on profite en toute quiétude de la balade en traîneau à travers le Bisistal enneigé.



Départ en file à travers le village de Hospental en direction des pistes de Fat-Bike au bord de la Furkareuss.



En neige profonde, mieux vaut garder l'équilibre et son souffle, même avec des pneus extra larges.

Avec son entreprise Bike und Event GmbH, Leo Püntener contribue lui aussi au développement de sa localité. Cet ancien skieur professionnel et passionné de vélo de Hospental dans le canton d'Uri a fait de son hobby un métier. Il a établi son quartier général dans la Sust-Lodge dans le carrefour, où il faut décider si l'on veut faire le trajet à vélo par le Gothard ou par la Furka. Au 17^{ème} siècle, le bâtiment servait de station de péage. Il a été converti ensuite en logement pour soldats, puis finalement en hôtel. Depuis deux ans, il a été transformé en lodge pour les cyclistes et les randonneurs. Leo y héberge des touristes, y donne des cours techniques de conduite, organise des tours accompagnés et loue des vélos et des e-bikes. En été, son amie Barbara Müller et lui ne proposent pas de demi-pension. Les gens vont donc se

restaurer dans les bistrotts d'Hospental. «Cela a contribué à ce que nous soyons bien acceptés et appréciés dans la région», explique Leo.

Mais quel rapport entre une école de cyclisme et les expériences amusantes que l'on peut vivre en hiver? Il suffit de jeter un coup d'œil dans l'entrepôt de vélos de location de Leo pour le comprendre. On y trouve 20 mountain-bikes avec des pneus de la taille de ceux d'une moto. Ce sont les fameux fat-bikes. Nous n'avons qu'à les enfourcher et c'est parti! Les fat-bikes sont autorisés dans le Urserental sur tout le réseau de chemins de randonnée d'hiver. La grosseur des pneus permet de rouler sans peine et en toute sécurité, même dans la neige. Nous nous offrons ce plaisir, Leo, Barbara et moi, et profitons du magnifique paysage

d'hiver, malgré une météo capricieuse qui passe en quelques minutes du soleil aux chutes de neige et aux rafales de vent. On pourrait bien sûr faire le tour prévu en moins de temps, mais les fat-bikes invitent plutôt à pédaler en toute décontraction et à en tester toutes les possibilités. Je garde quant à moi mon souffle pour les parcours dans la neige profonde et suis surpris de constater qu'on peut aller loin avec les pneus larges. Les descentes à travers les champs sont particulièrement plaisantes et tout sauf éprouvantes.

Place à la détente chez les Rais au Biémont dans le Jura. Cette famille de paysans propose, depuis des années déjà, des trajets en calèche. Les adeptes traversent les forêts autour de Saignelégier dans un char attelé pendant qu'au milieu du véhicule une délicieuse fondue est en train de mijoter dans un caquelon. En été, les promenades en calèche constituent une source de revenu essentielle pour la famille Rais. En hiver



Glaciales mais pourtant agréables, les balades en traîneau par une véritable tempête de neige, telle qu'on les connaît dans le Jura.



Pour Gabriel Rais et sa famille, les sorties en char attelé et en traîneau sont devenues un revenu d'appoint essentiel.

par contre, l'offre en est encore à ses balbutiements. A tort cependant, car les sorties en traîneau à travers les paysages enneigés sont aussi une aventure qui garantit de belles sensations. Gabriel Rais conduit ses chevaux des Franches Montagnes à travers les pâturages et sous les hauts sapins, en alternant vive allure et marche au pas. Je suis assis à l'arrière avec d'autres visiteurs sur la surface de charge du traîneau et apprécie la

quiétude ambiante et le jour qui fait place à la nuit. La neige se met à tourbillonner et recouvre le siège de Gabriel, notre cocher. Malgré une couverture de laine bien douillette sur mes genoux, j'éprouve la sensation d'être un explorateur polaire ou un bonhomme de neige. Peut-être aurais-je dû prévoir une couche de vêtements supplémentaires!

Pour ma dernière excursion, je me munis de ma doudoune la plus chaude et enfile des sous-vêtements thermo sous mes pantalons de ski ainsi que des gants bien chauds. Au programme: une pêche sous la glace. Une expérience que j'imagine être glaciale. Très vite cependant, j'enlève des couches. Creuser un trou de 12 cm de diamètre avec une perceuse dans une épaisseur de glace de 50 cm vaut n'importe quelle séance de fitness. J'avais imaginé pouvoir percer le trou en une fois mais ai vite déchanté. «Les pêcheurs de glace du Canada ne restent pas plus de quelques minutes sur un trou. S'ils n'attrapent rien, ils se déplacent de quelques mètres et se remettent à forer», m'explique Florian Kundert. Cela est dû au fait qu'en hiver, les poissons sont en mode économie d'énergie. Ils ne mordent à l'appât que si celui-ci leur passe devant le nez. Nous avons plus de patience qu'eux mais si dans les dix prochaines minutes cela ne mord pas, il faudra nous remettre à forer.

Florian et son collègue Paddy Müller exploitent ensemble le site Internet fischerevents.ch et m'initient à l'art de la pêche sous la glace. Les deux amis sont chez eux au Garichtisee sur la Mettmenalp dans le canton de Glaris. «Je pêchais déjà ici quand j'étais enfant», raconte Florian. Lorsque les travaux de construction de l'hôtel de montagne au-dessous du barrage débutèrent, Paddy et lui aspirèrent d'abord à un peu de tranquillité sur leur terrain favori. «Nous aurions bien aimé garder le Garichtisee pour nous», explique Paddy en riant. «Mais nous comprenions bien que cet hôtel de montagne était important pour la région, qu'il allait créer des emplois ainsi qu'un canal de distri-



Peller la neige pour creuser ensuite un trou dans la glace – il y a de quoi transpirer.

Même si cela ne mord pas, Florian Kundert savoure chaque minute qu'il passe sur la glace du Garichtisee.

bution pour les producteurs locaux.» Nos deux pêcheurs décidèrent alors d'en tirer le meilleur parti. Ils prirent contact avec Sara et Romano Frei-Elmer de l'hôtel Mettmen et offrirent leurs services comme centre d'accueil pour les clients de l'hôtel qui s'intéressaient à la pêche. «Nous pouvons ainsi aider les gens et nous assurer qu'ils n'aient pas, par méconnaissance, des agissements qui puissent nuire aux poissons. A la station de départ du téléphérique de Kies-Mettmen, tout un chacun peut obtenir un permis de pêche qu'il soit professionnel ou novice.

J'appartiens incontestablement à cette dernière catégorie. En m'accroupissant devant mon trou, avec ma petite canne dans la main, je me répète en boucle les

instructions que Florian m'a données pour le cas où le fil se mettrait à bouger. L'idée de devoir tirer à travers ce petit trou un omble du Canada de plus d'un demi-mètre de long, sur lequel Florian et Paddy avaient misé, me rend un peu nerveux. Mais rien ne se passe. Ni l'expertise des pros ni la chance du débutant n'opèrent. Les poissons ne mordent pas à l'appât.

Ce n'est pas grave! L'attente sur cette surface de glace recouverte de neige, l'air pur et le soleil qui fait son apparition derrière les imposants sommets des Alpes glaronnaises ont été une expérience magnifique et peu m'importe si j'ai froid aux orteils!

Projets

Vous trouverez pour chacun des projets présentés dans cet article et soutenus par l'Aide Suisse aux Montagnards des informations complémentaires et une galerie de photos sur: www.aideauxmontagnards.ch

Chiens de traîneau

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu le parc d'aventure Muotathal GmbH pour la construction de son hôtel lodge. www.aideauxmontagnards.ch/husky
www.erlebnismwelt.ch

Fat-bike

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu Leo Püntener pour l'aménagement de son atelier et pour l'achat d'un véhicule pour le transport des vélos. www.aideauxmontagnards.ch/fatbike
www.bikeundevent.ch

Traîneaux tirés par des chevaux

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu la famille Rais pour la construction d'une écurie à stabulation libre pour ses chevaux. www.aideauxmontagnards.ch/lebemont

Pêche sous la glace

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu la construction de l'hôtel de montagne Mettmen. www.aideauxmontagnards.ch/mettmenalp
www.berghotel-mettmen.ch



Ce cadre de fenêtre a été découpé par la machine CNC en quelques minutes, sans l'intervention de Matteo Oliva.

ACHAT D'UNE FRAISEUSE NUMÉRIQUE DANS LE VAL BLENIO

De nouvelles perspectives grâce au numérique

Oser le pas vers la modernité ou risquer de disparaître, tel était le choix auquel était confrontée la menuiserie de la famille Oliva dans le Val Blenio.

Max Hugelshofer

MOTTO/TI Dans le domaine de la construction, la menuiserie est soumise à une rude compétition. C'est également le cas dans la vallée tessinoise de Blenio. La concurrence vient surtout de Suisse alémanique et d'Italie. De plus, depuis quelque temps, des constructeurs de maisons préfabriquées bon marché provenant d'Europe de l'Est s'imposent sur le marché et font chuter les prix. La menuiserie de la famille Oliva, avec ses

deux collaborateurs et un apprenti, était de plus en plus mise sous pression. «Le nombre de mandats était en baisse et le bénéfice de plus en plus minime», confie Matteo Oliva. «Il nous fallait réagir.» Le saut dans l'ère numérique, avec notamment l'achat d'une fraiseuse numérique CNC, promettait un avenir meilleur. Grâce au soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, l'exploitation familiale dirigée en seconde génération

par Matteo et sa sœur Michela, a pu réaliser cet important investissement. Ce «centre d'usinage piloté par CNC» est un véritable chef d'œuvre de technologie. Depuis son ordinateur, Matteo introduit le plan de construction dans la machine. En quelques minutes seulement, celle-ci fraise un cadre de fenêtre complexe à partir d'un grand carré de planches brutes. La fraiseuse est extrêmement précise et entièrement autonome. «Les premiers temps, je suis souvent resté debout à

côté de la machine et je la regardais travailler, totalement fasciné», raconte Matteo en riant. Aujourd'hui, quelques mois après l'installation, la nouvelle façon de travailler est devenue coutumière. La plupart du temps, Matteo travaille sur son ordinateur et ses collaborateurs sont plus souvent en mission de montage qu'auparavant. La fraiseuse a permis à la menuiserie de se spécialiser dans la production de fenêtres et de portes. L'entreprise est suffisamment petite pour pouvoir répondre aux demandes spéciales et, grâce à la nouvelle machine, assez rapide pour soutenir la concurrence des plus grandes menuiseries. «D'autres menuiseries de la région nous confient également des mandats et nous leur remettons d'autres travaux en contrepartie.» Désormais, Matteo peut à nouveau envisager un avenir pour son entreprise. Sans cet investissement, l'exploitation familiale aurait tôt ou tard été contrainte de licencier des collaborateurs et, comme la plupart des petites menuiseries, elle aurait été réduite à poser et à modifier des produits de masse provenant d'autres fabricants. «Avoir notre propre production a toujours été primordial pour nous. Ici, dans le Val Blenio, toujours à partir de bois suisse, et, dans la mesure du possible, de la région», déclare Matteo.

www.aideauxmontagnards.ch/motto



Depuis la reconversion au numérique, le chef de cette entreprise familiale travaille essentiellement sur son ordinateur.

TRAVAIL FACILITÉ GRÂCE À UNE GRANGE PLUS VASTE

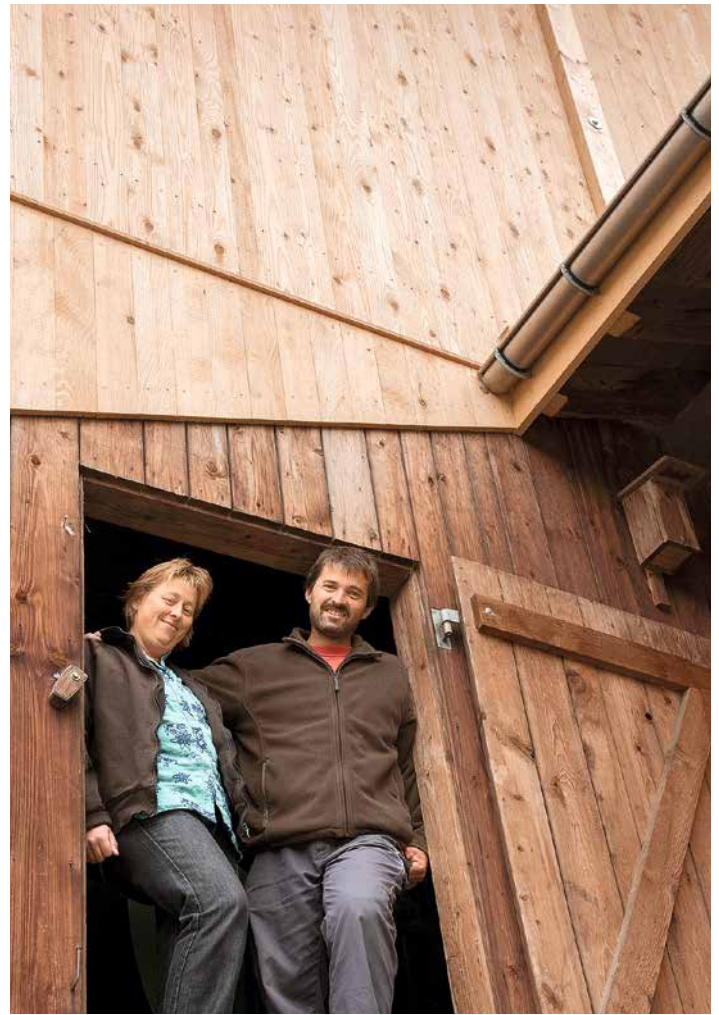
Tout le foin dans le même fenil

A Mürren, il n'y a pas que le Schilthorn et des milliers de touristes asiatiques. On y trouve aussi l'exploitation paysanne la plus haute du canton de Berne, en activité toute l'année.

Max Hugelshofer

MÜRREN/BE 1800 m. C'est à cette altitude que se trouve l'exploitation paysanne de Ruedi et Cornelia von Allmen. On l'atteint exclusivement en téléphérique, et en hiver ce sont les skis ou la luge qui servent de moyen de transport quand les pistes entre la ferme et l'étable sont praticables. C'est en luge que Ruedi et Cornelia devaient jusqu'alors transporter à travers la neige les ballots de foin, à partir de meules disséminées pour les amener à

l'étable afin de nourrir leur bétail. L'hiver prochain, ce travail pénible et chronophage ne sera plus nécessaire. Les von Allmen qui ont rehaussé leur étable cet été disposent de davantage de place pour entreposer le foin et la paille. «C'est uniquement grâce au soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards que nous avons pu nous le permettre», affirme Cornelia. Des travaux dont ils ont déjà tiré profit. «Nous ne sommes plus obligés de presser les ballots. Et comme nous



La partie où le bois est le plus foncé témoigne de la hauteur de l'étable de Cornelia et Ruedi von Allmen avant les travaux.

ne devons plus aérer le nouveau fenil que de temps en temps, nous pouvons y stocker de l'herbe qui n'est pas encore 100 pour cent sèche», explique Ruedi. «Avant, j'avais presque envie de pleurer quand le foin

que nous avons péniblement récolté puis mis en ballots et transporté de long en large moisissait en dépit de tous nos efforts.»

www.aideauxmontagnards.ch/muerren

Recette de délices des montagnes

Soupe crémeuse à la bière garnie d'étoiles de fromage

Pour 4 personnes

1 oignon
1 gousse d'ail
100 g de fromage de montagne corsé, par ex. Etivaz
2 c.s. de beurre
1 c.s. de semoule de blé dur
2 dl de bière,
par ex. Bun Tischlin
5 dl de bouillon de légumes



1 dl de crème
Sel, poivre noir du moulin
80 g de fromage râpé pour
4 étoiles de fromage (Etivaz)

Etoiles de fromage: râper le fromage sur une feuille de papier sulfurisé et façonner les étoiles. Cuire à 180 °C jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune doré. Sortir du four et laisser refroidir.

Soupe: peler l'oignon et la gousse d'ail, hacher fin et faire revenir le tout dans du beurre très chaud. Ajouter la semoule et étuver brièvement.

Mouiller avec la bière puis ajouter le bouillon et cuire à couvert 15 minutes. Râper ensuite le fromage et ajouter la crème en remuant. Dès que le fromage est fondu, passer au mixer pour lier le tout.

Ajouter du sel et du poivre. Servir dans des bols et garnir avec les étoiles de fromage.



Grâce à Peter Thalman, les ménages de Finsterwald pourront continuer à être chauffés grâce à l'énergie du bois.

NOUVELLE INSTALLATION POUR LA FABRICATION DES GRANULÉS DE BOIS

La forêt, précieux fournisseur de chaleur

La centrale de chauffage de Finsterwald est une pionnière en la matière. Fondée en 1986, elle approvisionnait déjà pratiquement tout le village en énergie renouvelable, bien avant que l'on parle de protection du climat et de développement durable. L'annonce de sa fermeture, 25 ans plus tard, était d'autant plus inquiétante.

Isabel Plana

FINSTERWALD/LU La fin de la centrale de chauffage de Finsterwald aurait signifié pour ses 28 usagers, une grande partie du village, de devoir créer une coopérative et de reprendre eux-mêmes la centrale ou alors d'installer des chaudières dans leurs maisons respectives. Des solutions peu engageantes. Par chance, la firme Waldholz

GmbH est intervenue. «Lorsque les usagers m'ont demandé si je voulais continuer à exploiter la centrale avec mon entreprise, c'était pour moi une évidence que d'accepter», dit Peter Thalman, son propriétaire. «La centrale thermique de Finsterwald est un maillon important dans la chaîne de valorisation du bois régional.» L'Entlebuch vit grâce

au bois. Dans chaque village de la région on trouve au moins une scierie. Elles sont au nombre de onze et fournissent un emploi à près de 100 personnes. A cela viennent s'ajouter les exploitations forestières et les entreprises de déchiquetage du bois. «Sans la centrale de chauffage, nous devrions vendre le bois de moindre qualité ailleurs.» C'est la plupart du temps une opération à perte, et le transport par camion génère de l'énergie grise.» En 2013, Peter Thalman reprit, avec sa firme Waldholz GmbH, la centrale de chauffage. Il racheta l'installation et la halle de traitement du bois. «Financièrement, cela a été un véritable tour de force pour notre entreprise de quatre employés.» A cela est venu s'ajouter le fait que l'installation, qui avait

près de 30 ans, était sujette à des dysfonctionnements et devait être rénovée. Comme ses ressources financières étaient insuffisantes, Peter Thalman s'adressa à l'Aide Suisse aux Montagnards qui, après examen du projet, accorda le montant manquant. La nouvelle installation est opérationnelle depuis septembre 2014. Chaque année, 3000 mètres cubes de bois y sont traités. «Le bois est abattu dans un rayon de trois kilomètres et nous est livré par 45 fournisseurs de la région, principalement des paysans de montagne», explique Peter Thalman à qui les hivers cléments de ces dernières années causent cependant quelques soucis. «L'hiver dernier, nous avons traité 20 pour cent moins de bois que la moyenne depuis des années. On ne peut guère changer la météo. On peut par contre envisager d'autres méthodes, comme par exemple la valorisation des cendres qui résultent de la combustion du bois. «Actuellement l'élimination des cendres nous coûte 300 francs par tonne. Or la cendre est un produit précieux, dans l'agriculture pour fertiliser les sols, par exemple», dit Peter Thalman. Des négociations qui vont dans ce sens sont en cours avec le canton. «Ma vision serait un cercle vertueux depuis l'arbre que nous abattons à la cendre qui retourne ensuite à la terre et permet de faire pousser les plantes. De quoi rendre l'énergie du bois encore un peu plus verte.»

www.aideauxmontagnards.ch/finsterwald



L'exploitation forestière et l'industrie du bois sont des pourvoyeurs d'emplois importants dans l'Entlebuch.



CONSTRUCTION D'UN MAGASIN DE PRODUITS RÉGIONAUX

Un magasin pour tous

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 œil sur les projets présentés dans le Montagnard il y a dix ans.

Isabel Plana

TROISTORRENTS/VS «La Cavagne» est en pleine ébullition. Toutes les quelques minutes, la cloche de la porte d'entrée sonne pour annoncer l'arrivée de clients. Impossible de manquer le magasin dont la construction rappelle un chalet d'alpage. Il est à l'entrée du village de Troistorrents, directement au bord de la route principale qui conduit au fameux domaine de ski des Portes du Soleil. Avec son large assortiment de produits régionaux du Val d'Illicez – 19 variétés de fromages d'alpage, différents produits laitiers, des saucisses sèches, des conserves, des

confitures, du chocolat, des caramels, de la céramique, des savons, des cosmétiques et bien d'autres choses encore – «La Cavagne» a su s'adapter aux tendances actuelles et répondre aux attentes des indigènes et des touristes. Les 42 000 clients qui ont fait leurs emplettes sur place l'année dernière ont permis de réaliser un impressionnant chiffre d'affaires de 1,2 millions de francs. «A l'époque, aucun d'entre nous n'avait envisagé un tel succès», déclare Jean Christe, membre du comité de fondation et actuel président de la coopérative «La Cavagne», laquelle exploite le



Faire ses courses à «La Cavagne» est un vrai plaisir. Le magasin à l'image d'un chalet de montagne est plaisant et propose un vaste choix de produits régionaux.

magasin principal de Troistorrents et, depuis 2013, également une filiale dans le village voisin de Champéry.

A l'époque, il y a onze ans, de nombreux agriculteurs et producteurs du Val d'Illicez devaient se battre contre la chute des prix du lait. C'est dans ce contexte que la coopérative a vu le jour. «Grâce à la coopérative, 60 producteurs ont accès à un canal de distribution supplémentaire», explique Jean Christe. «Cela a permis à un grand nombre d'entre eux de continuer à exploiter leur ferme, voire d'élargir leur production.» Cette situation ne profite pas uniquement aux producteurs. Le magasin de Troistorrents, construit avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, ainsi que la filiale de Champéry, emploient désormais six collaborateurs à temps partiel et, depuis l'année der-

nière, également une personne en formation. «Nous recevons régulièrement des propositions pour reprendre d'autres locaux commerciaux, mais nous préférons rester concentrés sur nos deux magasins actuels et continuer à les développer», explique Jean Christe. Diversification plutôt qu'expansion. Fidèle à ce crédo, la coopérative a investi le montant du Prix Montagne, remporté en 2014 dans l'aménagement intérieur et l'extension de l'assortiment des magasins existants. Pour l'avenir également, les projets ne manquent pas. «Nous allons agrandir le bâtiment de Troistorrents et y aménager une cave à fromage ainsi qu'un espace d'accueil pour les apéritifs, les dégustations, les ateliers et d'autres activités en lien avec les spécialités de la région.»

www.aideauxmontagnards.ch/troistorrents

CURAGLIA/GR: NOUVELLE CHANCE POUR UN MAGASIN DE VILLAGE

Des villageois soulagés

Le magasin de village de Curaglia est sauvé. Un bienfait que les habitants de ce petit village dans le haut de la Surselva doivent à Anna Acton, une immigrée de Tchéquie, qui est tombée amoureuse de l'endroit et qui s'y sent plus à la maison que certains autochtones.

Propos recueillis par Max Hugelshofer



C'est en été 2002 que suis venue pour la première fois à Curaglia. A l'époque, je vivais depuis plusieurs années déjà en Suisse. J'avais travaillé dans différents bistrotts à Bâle et à Berne et j'aspirais à un changement. Pas évident pour une fille de la ville comme moi, qui était née à Prague et avait toujours vécu dans des villes, d'ima-

giner un changement aussi radical que de passer un été dans une exploitation paysanne à la montagne. L'idée était de prêter main forte à un vieux paysan qui vivait seul et de reprendre ensuite ma vie à Bâle. Tout s'est passé autrement. Curaglia avec ses paysages, son calme et ses gens, m'a en quelque sorte envoûtée. J'y suis donc restée.

Le paysan m'a engagée et m'a même proposé, quelques semaines plus tard, de reprendre l'exploitation. J'ai suivi une formation de paysanne qui m'a fait comprendre que la ferme était trop petite pour pouvoir en vivre. Quand j'ai reçu la proposition de diriger un projet de formation écologique en Tchéquie, j'ai alors tourné le dos à Curaglia, le cœur lourd mais définitivement, c'est du moins ce que j'imaginai. Or, il en a été tout autrement.

Je ne me sentais plus chez moi en Tchéquie

Le projet écologique ne démarrerait pas vraiment bien et je ne me sentais plus chez moi en Tchéquie. Après plusieurs allers et retours entre la Tchéquie et la Suisse, je me suis rendu compte que je me trouvais dans une impasse. Devais-je retourner à Curaglia? Ce n'était pas évident, car entre temps j'étais devenue mère célibataire de deux petits garçons. C'est la plus belle chose qui me soit arrivée dans ma vie, mais cela rendait les choses aussi plus compliquées. Pour pouvoir obtenir une autorisation de séjour pour eux également, il fallait que j'aie un job fixe. Grâce à mes relations, j'ai finalement trouvé depuis Prague quelque chose à Disentis. Nous nous sommes donc réinstallés à trois dans les montagnes grisonnaises.

Et puis il y a eu l'épisode du magasin de village de Curaglia à l'histoire mouvementée. Il a changé plusieurs fois d'enseigne: Coop, Denner, Maxi. Les affaires allaient de plus en plus mal et il a donc dû fermer. Or, il était impensable pour les villageois de se passer de magasin au village. La commune s'est vu confier la tâche de chercher un repreneur. Plusieurs personnes m'ont proposée. Ce n'était pas un hasard. J'avais déjà, en toute naïveté et sans expérience aucune, commencé à tenir une échoppe sur la route du Lukmanier, laquelle est entre temps bien établie.



Le magasin de village de Curaglia se trouve sur la route qui mène au col du Lukmanier.



Anna Acton mise sur les produits locaux, pas uniquement pour la viande séchée.

Tout a commencé en 2003 avec le fromage de chèvre de «mon» paysan. Personnellement, il ne l'appréciait guère et ne réussissait pas à vendre les quantités qu'on lui livrait depuis l'alpage. C'est pourquoi il l'utilisait principalement pour attirer des renards et leur tirer dessus. Je pouvais à peine y croire. Je savais quel prix les gens des villes étaient prêts à payer pour de tels produits naturels, alors que lui les jetait aux renards. Il était persuadé que personne n'achèterait ce fro-

mage. Pour lui prouver le contraire, je me suis installée sur une chaise pliante, avec une pancarte à un virage de la route du col du Lukmanier et ai vendu en un seul après-midi pratiquement tout son stock. D'autres paysans m'ont confié leurs produits et «La Curva», comme l'avaient baptisée les autochtones, était devenue incontournable. L'échoppe existe toujours. Elle a été reprise par une de mes amies paysanne quand je suis retournée en Tchéquie.

L'expérience de l'ASM a été déterminante

Les gens avaient l'impression que j'étais la candidate idéale pour le magasin du village. Le défi me stimulait mais j'avais aussi quelques réticences. Réussirais-je à sortir le magasin de sa situation de déclin? Et cela sans aucune expérience du commerce de détail? L'Aide Suisse aux Montagnards a été déterminante dans ma décision. Je lui ai envoyé une demande de soutien et un expert, M. Beat Ochsé, est venu pour examiner le projet. Il a une vaste connaissance du domaine et m'a assuré que le potentiel était là et qu'en travaillant dur, on pouvait espérer un nouveau départ.

Je me lançai alors dans l'aventure. Les premiers mois ont été pénibles. Pendant des semaines, je n'ai vu mes enfants que quand ils dormaient, car quand je partais au magasin ils n'étaient pas encore levés, et quand je revenais, ils étaient déjà au lit. Je savais que ce serait dur, c'est pourquoi je m'étais assurée, pour les premières semaines, les services d'une amie pour les garder, mais j'avais sous-estimé l'ampleur de la tâche. Le magasin a bien marché depuis le début. La restructuration, le renouvellement de l'assortiment, et surtout les produits locaux que je vends désormais ont été très bien accueillis aussi bien par les autochtones que par les touristes. Entretemps, j'ai pu engager deux collaboratrices à temps partiel et en fonction de l'évolution des affaires en hiver, je compte en recruter d'autres au printemps. C'est génial que tout marche si bien. Et ce qui est drôle, c'est qu'avant, dans l'agriculture, j'avais surtout affaire à des hommes. Maintenant, je fais la connaissance des femmes de Curaglia. Il va falloir que j'apprenne qui est avec qui.



Les autochtones tout comme les touristes apprécient le nouveau concept du magasin.

www.aideauxmontagnards.ch/curaglia



CHASSE À L'IMAGE AVEC SIMON ET DANIELA OBERLI

A la recherche du panorama idéal



Le jeu de cartes du 11 est un classique. Simple, mais jamais ennuyeux. Pour notre 75^{ème} anniversaire, nous en avons créé une variante, qui fera connaître l'univers montagnard aux joueurs. Lors de la distribution des cartes, de magnifiques panoramas de sommets apparaissent sur la table de jeu. Ils ont été photographiés par Simon Oberli, qui avec Daniela son épouse s'investit pleinement à chaque prise de vue.

6 heures du matin, il fait encore nuit noire à Tiefenbach en aval du col de la Furka quand Simon et Daniela sortent leurs sacs à dos de leur véhicule et se

mettent en marche. Destination: le glacier du Tiefen et le «Krähennest», un petit sommet qui offre une vue magnifique à la ronde. Ce ne sont pas les belles vues qui manquent aux Oberli. Aujourd'hui, ils souhaitent simplement ajouter un nouveau cliché à leur collection de panoramas de montagne.

Ils sont tous les deux passionnés de photographie. Outre les panoramas, ils réalisent aussi des photos de nature ainsi que des clichés de comparaison des glaciers pour documenter leur recul. Lorsque les conditions sont favorables – temps clair et ciel au moins partielle-

ment bleu – ils sont toujours en piste dans les montagnes suisses. Et quand le temps est maussade, Simon se met à son ordinateur et regroupe méticuleusement des photos par douzaines pour en faire de somptueux panoramas qu'il diffuse ensuite sur son site Internet. Des images que l'on retrouve entre autres sur des barrières de chantier, dans des rapports annuels, sur les murs des hôpitaux ou mises sous verre dans certaines cuisines. Les Oberli s'investissent dans la photographie à plus de 100 pour cent. Ils n'arrivent pourtant pas à en vivre. Le métier principal de Simon, c'est le développement de logi-

ciels. Quant à Daniela, elle travaille à temps partiel dans une banque. Les longues journées et les week-ends qu'ils consacrent à la photo ne sont pas un problème pour eux. Ils n'ont pas d'enfants et la photographie est leur seul hobby important.

C'est pourquoi ils se lèvent volontiers très tôt pour être près du glacier au lever du soleil. Ce jour-là, ils sont récompensés par une ambiance incroyable, une belle lumière et une rencontre avec un bouquetin. Aux premiers rayons du soleil, Simon monte son trépied sur un grand bloc de roche. Le panorama qu'il va photographier servira de documentation sur l'importante fonte du glacier depuis le printemps. «C'est dramatique, la langue est maintenant séparée du reste du glacier. Cela signe son arrêt de mort.» Pour ne pas contribuer plus que nécessaire au changement climatique, les Oberli ont renoncé à faire des voyages à l'étranger. «Bien sûr que cela me plairait de photographier les déserts», dit Simon. «Mais il y a ici en Suisse suffisamment de panoramas impressionnants qui manquent encore dans mes archives photo.»

www.naturpanorama.ch



Un jeu qui séduira toute la famille

En achetant le jeu Panorama au prix de Fr. 10.-, vous contribuerez au financement de projets importants. Commandes: www.aideauxmontagnards.ch, ou par e-mail: [info@aideauxmontagnards](mailto:info@aideauxmontagnards.ch) ou encore au moyen du coupon à la fin de ce journal.

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.



Les temps ont été durs

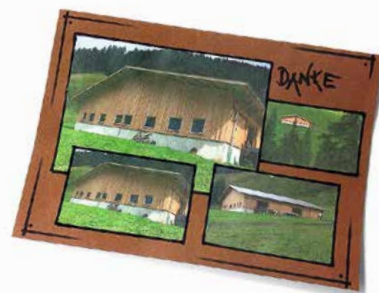
Je vous remercie de tout cœur d'avoir aidé mes parents à construire une nouvelle demeure. Je me réjouis d'avoir mon e-piano dans un endroit chauffé et de pouvoir m'exercer au chaud. Actuellement, il se trouve dans la chambre à coucher de mon grand-père où il ne fait que 10 à 14 degrés en hiver.

Nadine, canton des Grisons

Ensemble, tout est plus facile

Nous vous remercions très cordialement pour votre généreuse aide. Votre soutien nous apporte un grand soulagement. Tout est désormais plus facile. La transformation de notre étable est un véritable succès. Nous avons de la chance!

Famille Z., canton de Fribourg



Ça repart enfin

Nous avons pu fêter dernièrement l'inauguration de notre nouvelle étable à l'alpage avec tous les membres de la coopérative, les familles des bergers de ces 40 dernières années, les auxiliaires ainsi que les employés des entreprises impliquées dans le chantier. La construction n'a été possible que grâce à votre contribution. Nous tenons à vous en remercier très sincèrement. Votre aide rapide et sans complications nous a impressionnés. Le nouveau bâtiment était nécessaire pour le bien-être de nos bêtes et il allège le travail de notre famille de bergers au quotidien. Il est simple mais son aménagement est très pratique. Nous avons mis à profit le bois abattu dans notre propre forêt et l'avons transporté en téléphérique sur le chantier. «Difficile de concevoir une gestion plus durable», nous a confié le forestier responsable.

Coopérative d'alpage Erbetlaub, canton de Berne



Davantage de temps pour les enfants

Un grand merci pour votre soutien pour la construction d'une nouvelle étable à stabulation libre. Elle ne ravit pas seulement nos vaches mais facilite aussi grandement notre travail. Nous pouvons ainsi consacrer davantage de temps à nos enfants.

Famille A., canton de Berne

L'AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS FÊTE SES 75 ANS



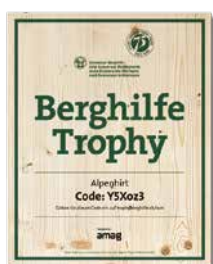
Visiter des projets et gagner

Faire une excursion en montagne et visiter, chemin faisant, un projet soutenu par l'Aide Suisse aux Montagnards. C'est ce que propose le Trophée que l'ASM organise pour son 75^{ème} anniversaire en 2018. Une occasion également de gagner des prix attrayants en participant à notre concours.

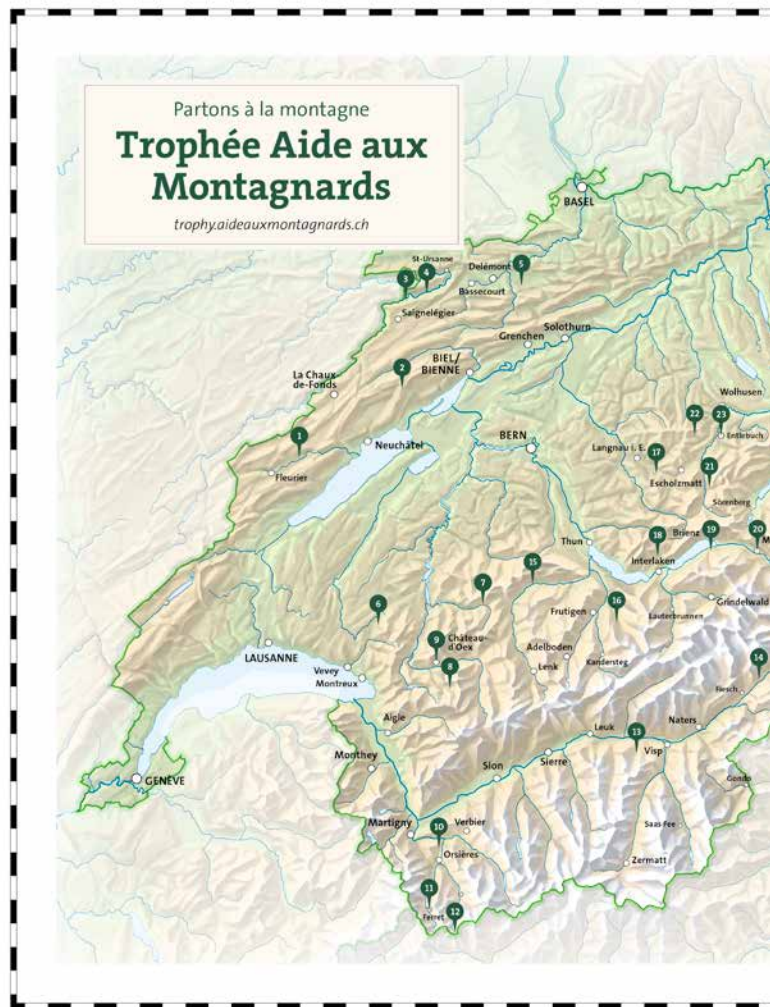


Isabel Plana

Des marmites glacières aux moulins restaurés jusqu'aux promenades en traîneau et aux randos à cheval, en passant par les fromageries, les bistros d'alpage et les hébergements à la ferme, l'Aide Suisse aux Montagnards vous propose de découvrir 44 projets très divers, tous situés dans des régions de montagne de Suisse. Tous ceux qui, entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 2018, auront visité au moins trois de ces projets participeront au tirage au sort. Outre le premier prix, un cristal de roche du Piz Beverin ou un week-end d'aventure avec les huskys dans le Muotathal, d'autres prix attrayants sont à gagner.



Déroulement du concours: chacun des 44 projets sera signalé par un panneau en bois. Vous devrez y déchiffrer un code spécifique et le reporter sur le site Internet du Trophée de l'Aide Suisse aux Montagnards.

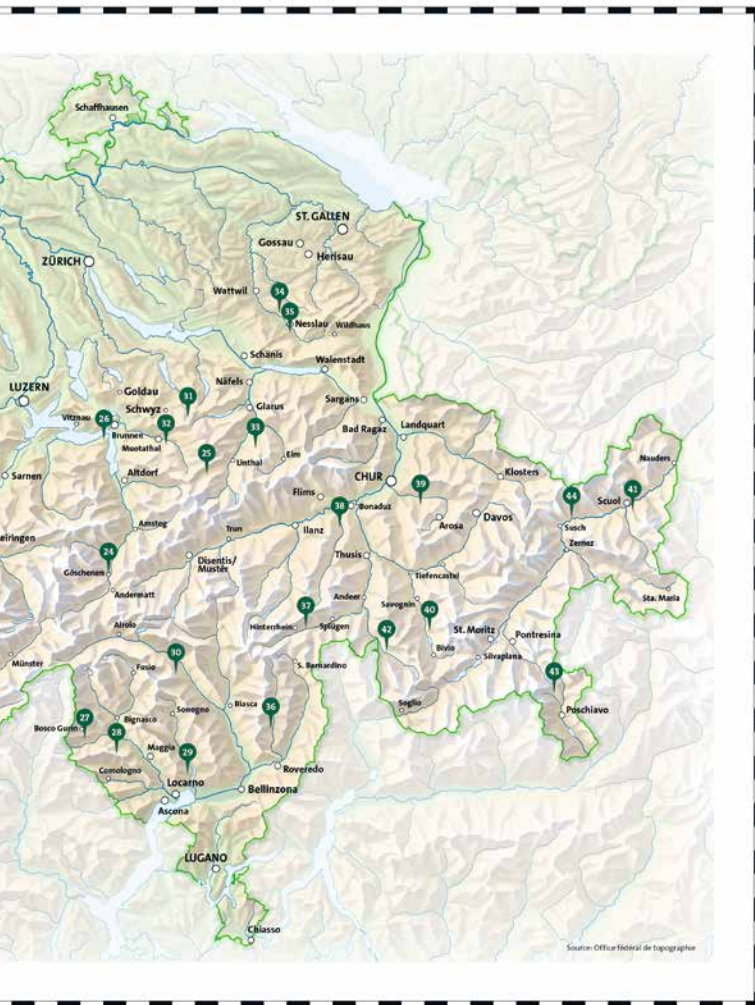


La carte donne un aperçu des emplacements des 44 projets.

Votre visite du projet concerné sera alors enregistrée. Dès que vous aurez indiqué trois codes de projets, vous participerez automatiquement au tirage au sort. Il va sans dire que l'on peut visiter ensuite autant de projets qu'on le souhaite. Ceux qui ne se sentent pas vraiment à l'aise avec l'univers du numérique peuvent aussi participer au Trophée sous forme de papier. Pour ce faire, il suffit de nous commander une carte Trophée au moyen du coupon qui figure à la fin de ce journal. Elle vous donnera un aperçu des 44 projets. Notez alors sur ce coupon les codes des projets et renvoyez-le nous. Les visites de projets peuvent très bien se combiner avec des randonnées. Sur le site Internet du Trophée, vous trouverez des suggestions de balades dans la région des projets. Vous y trouverez aussi toutes les informations utiles pour vous rendre sur les lieux, les heures d'ouverture et les diverses manifestations.

trophy.berghilfe.ch





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 constitue 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

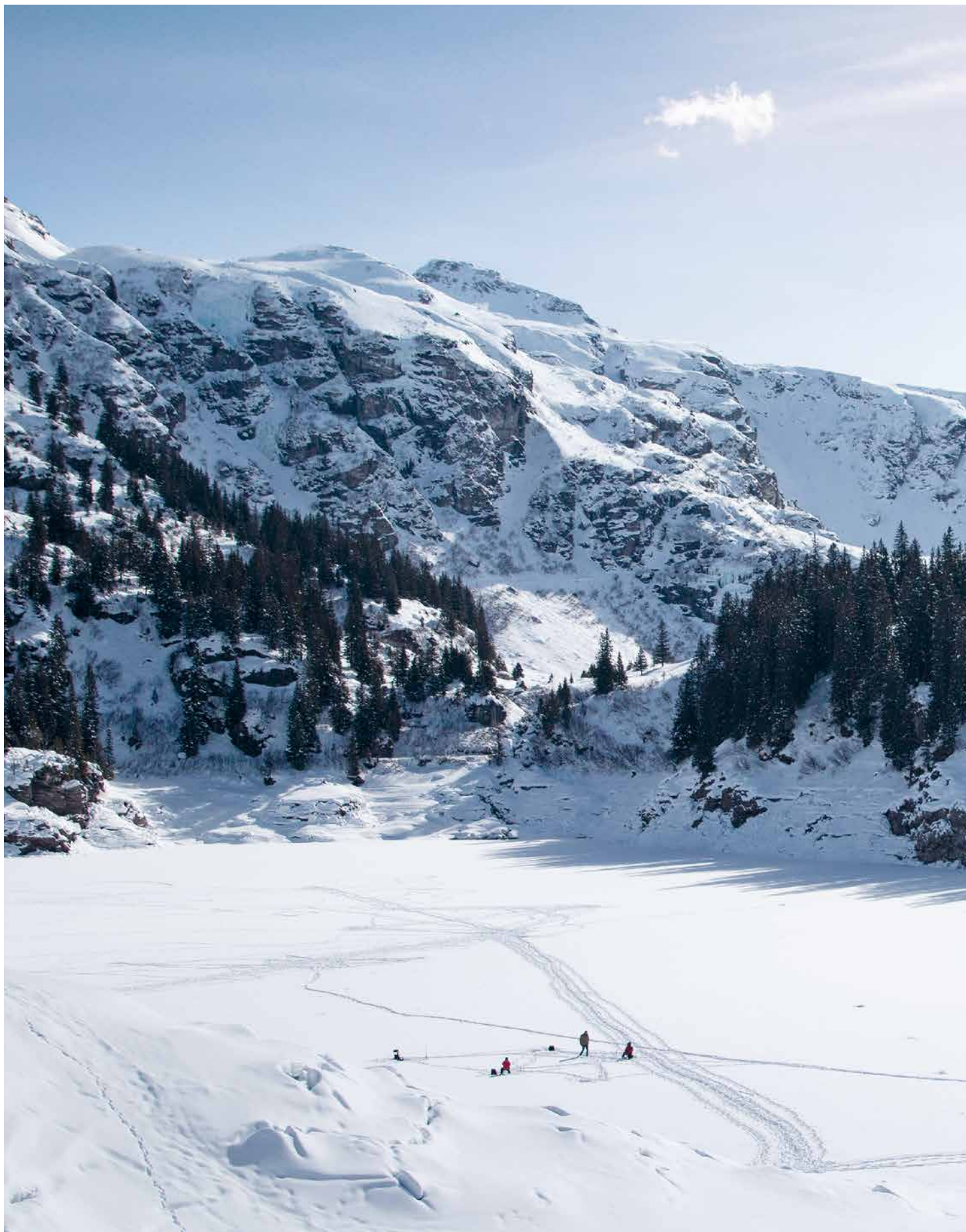
Compte postal 80-32443-2
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2
Compte WIR 264641-38-0000


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



La carte du Trophée – un document indispensable dans chaque sac à dos en 2018!



 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