

Montagnes vivantes

N° 109 | automne 2020

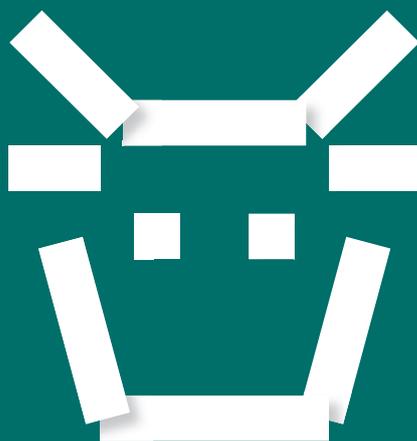
Alpes

et alpages



Aide suisse
à la montagne

Alpages



Chers amis de l'Aide suisse à la montagne
Chers lectrices et lecteurs

Depuis trois éditions notre magazine trimestriel est paru sous le nom de «Echo». Il s'appellera désormais «Magazine de l'Aide à la montagne». Pourquoi un tel changement? Diverses publications portent le titre d'«Echo». L'une d'elle appartient à Alpeninitiative, qui s'est sentie fragilisée par notre choix de nom. Telle n'était bien évidemment pas notre intention. Nous apprécions cette organisation qui, tout comme nous, œuvre en faveur des régions de montagne et nous n'aimerions en aucun cas la concurrencer. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé d'appeler désormais notre magazine tout simplement: «Magazine de l'Aide à la montagne».

Même si notre «Echo» n'a pas fait long feu, rien ne change en ce qui concerne les nombreux projets que nous soutenons et les personnes qui les portent.
Dans ce premier «Magazine de l'Aide à la montagne» tout tourne autour des alpages.

Laissez-vous surprendre et découvrez lors d'une balade les fromageries d'alpage ou partez sur les traces des alpagas.

Je vous souhaite une agréable lecture!



Regula Straub
Co-directrice

Regula Straub



4

L'alpage familial

L'été c'est le temps de l'alpage pour la famille Schranz et pour ses quatre fils.



Lieux des projets

- 4 Chalet d'alpage, Adelboden BE
- 6 Laine d'alpage, Milken BE
- 8 Alptracker, Klein Melchtal OW
- 10 Des nomades sur les alpages, Thalkirch
- 11 Restaurant Alpenrösli, Col du Grimsel VS
- 12 Bâtiment d'alpage, Dalpe TI
- 16 Fournil, Gadenstätt GR



8

Un alpage «digital»

Jessica McCardells et ses bœufs Highland écossais, qui portent un émetteur autour du cou.



12

Depuis des générations sur l'alpage

Depuis plus de 70 ans Giuseppe Fransioli passe sa vie sur l'alpage di Géira. Son neveu Aris a hérité de sa passion.





Ici, la fabrication du fromage se fait à la main. Judith en produit deux tonnes chaque été.

CONSTRUCTION D'UN CHALET D'ALPAGE À ADELBODEN

Chaque jour un nouveau record à battre

Max Hugelshofer

La famille Schranz passe tout l'été sur l'alpage. Les quatre fils se réjouissent toujours des saisons à l'alpage même si elles impliquent beaucoup de travail. Pour les deux plus jeunes, la descente quotidienne à vélo fait partie des plaisirs.

ADELBODEN | BE Leur précédent record va-t-il être battu? Andreas, 15 ans, donne un vigoureux coup de pédale en jetant un coup d'œil par-dessus son épaule pour voir où en est son frère Martin, qui a deux ans de moins, puis il baisse la tête sur le guidon. A un contour étroit, il freine mais les graviers jaillissent de tous côtés, son sac d'école est lourd et penche vers l'extérieur. Il accélère alors. Peu de temps après, Andreas et Martin arrêtent leurs vélos en bloquant la roue arrière devant l'école d'Adelboden en jetant un coup d'œil sur leur montre. Ont-ils réussi en moins de 10 minutes? Non, ils n'y sont pas arrivés. Ils en découvrent rapidement la raison. Hier, le responsable de l'alpage a creusé de nouveaux caniveaux d'écoulement avec son excavateur. C'est cela qui

nous a freinés, dit Andreas en affichant une mine de connaisseur. «Oui, mais cela nous fait aussi de super tremplins» rétorque Martin.

Pour les jeunes Schranz le long trajet pour se rendre à l'école s'est transformé en compétition. Le soir d'avant, après le souper, leurs deux frères plus âgés qui se rendent à leur travail en voiture se sont vantés de leurs performances du passé dans les descentes de l'alpage à l'école, titillant ainsi leurs deux cadets. Thomas, le deuxième de la famille, prétendait avoir fait la descente en six minutes. Personne n'y croyait et encore moins Fritz, l'aîné. «En voiture, cela me prend toujours 20 minutes», dit-il. La réponse ne s'est pas fait attendre: «Cela vient du fait qu'avec ta Suvaru bringuebalante tu dois conduire très lentement afin de ne pas perdre à nouveau ton pare-chocs.»

Dur labeur!

Pendant qu'Andreas et Martin sont sur les bancs de l'école et Fritz et Thomas au travail, Judith, leur mère, fait le fromage. Elle produit à partir du lait de ses vaches et de celui de deux alpages voisins du fromage d'alpage bernois et des Mutschli. Deux tonnes par an. «C'est beaucoup de travail, mais malgré cela j'ai hâte de retourner à l'alpage chaque début d'été.» Son fils Thomas prétend même que peu après Noël elle manifeste déjà de l'impatience.

La passion de l'alpage a atteint toute la famille. Fritz, le père passait déjà ses étés ici en montagne et ne peut s'imaginer qu'il en soit autrement. Aujourd'hui, il doit cependant se rendre dans la vallée pour y faire les foin. Puis ensuite chez les pompiers

pour les exercices d'usage. «Nous vivons ici coupés du monde mais nous participons toujours à la vie du village.»

Le temps passe vite: il faut traire les vaches, faire le fromage, nettoyer l'étable, retourner les fromages à la cave, contrôler les clôtures, préparer les repas, nourrir les cochons, couper le bois. Un travail énorme, mais depuis l'année dernière la situation s'est améliorée depuis que les Schranz ont pu intégrer leur nouveau chalet d'alpage. Ils disposent désormais de davantage de place pour respecter les mesures d'hygiène pour le fromage et travailler plus efficacement. Avant que le chalet soit terminé, la famille a vécu une période mouvementée. Quelques jours seulement avant le début des travaux, les médecins ont décelé chez Fritz un problème de cœur qui nécessitait une opération d'urgence. Il ne pouvait donc plus s'occuper de la construction mais coordonna le tout depuis son lit d'hôpital. Finalement le chalet vit le jour et surtout la santé de Fritz s'améliora. «Le tout nous a soudés encore davantage», témoigne Judith. Il faut dire que le couple vit une relation particulière. Ils sont en effet nés le même jour dans le même village, ont été baptisés en même temps et ont grandi aussi pratiquement ensemble. Qu'ils aient formé un couple pendant leur scolarité n'a donc étonné personne. Et quand ils se sont mariés, le faire-part de mariage présentait une photo des deux bambins assis sur un sofa alors qu'ils n'avaient que trois ans. Ce n'est que sur l'alpage qu'ils n'ont pas été ensemble quand ils étaient enfants.



Judith et Fritz Schranz produisent aussi du fromage avec le lait de deux autres alpages.



Martin (à g.) et Andreas à vive allure sur le chemin de l'école.

TRAITEMENT DE LA LAINE D'ALPAGA

Les alpagas ont chamboulé leur existence

Max Hugelshofer

Chez les Schmoker dans le Schwarzenburgerland tout tourne autour des alpagas et de leur laine. Ils ont aménagé dans un ancien atelier une installation complète de traitement de la laine. Après quelques difficultés au début, le commerce marche bien.

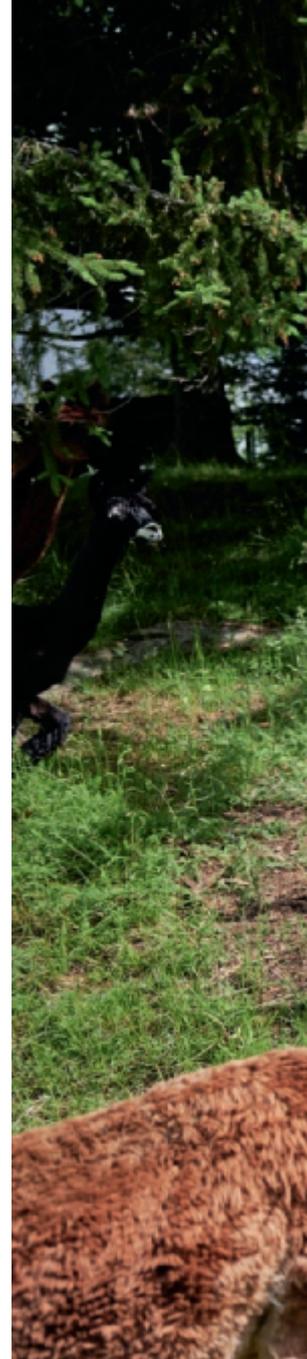
MILKEN | BE Coup de cœur: lors d'une promenade, Sandra et Bruno Schmoker sont passés à proximité d'un troupeau d'alpagas. Sandra a eu le coup de foudre: «J'ai de suite rêvé d'avoir moi aussi de tels animaux.» Elle eut très vite un troupeau d'une cinquantaine de bêtes à élever et a obtenu avec ses bêtes d'excellents placements lors de shows. Une chose dérangeait cependant Sandra. Les quelque 200 kilos de laine de haute qualité obtenus annuellement par la tonte ne pouvaient pas être valorisés. Comme Sandra et Bruno voyaient que tous les autres éleveurs avaient le même problème, ils décidèrent de changer la donne. Bruno qui travaille dans la construction de machines in-

dustrielles a pu acheter à travers ses contacts des machines textiles usagées en provenance de toute l'Europe. Petit à petit, c'est tout un parc de machines qu'ils ont rassemblé dans leur ferme. Elles leur permettent d'effectuer des traitements de la laine qui vont du lavage au filage, en passant par le cardage et le démêlement.

Des débuts difficiles

Les débuts ont cependant été difficiles. «Nous n'arrivions pas à régler correctement les machines et à obtenir de bons résultats, dit Bruno». «Peut-être voulions-nous aller trop vite», ajoute notre homme de 53 ans. Il avait à l'époque réduit son travail auprès de son employeur et envisageait déjà d'embaucher plusieurs employés. Les problèmes techniques ne permettaient cependant pas aux Schmoker de traiter la quantité de laine prévue et économiquement ce n'était pas la gloire. «C'était une période très difficile», se rappelle Bruno. Un coach engagé avec le soutien financier de l'Aide suisse à la montagne apporta

Après avoir fait des essais pendant des années, Bruno a les machines textiles désormais bien en main.



Les alpagas de la famille Schmoker, fraîchement tondus de retour dans la prairie.





de précieux conseils à l'entreprise – et en même temps Bruno maîtrisa ses machines. Aujourd'hui, plus de cinq ans après que la première camionnette avec un colosse gris-vert s'arrête à Milken, les affaires marchent bien. Sandra et Bruno vendent des duvets et des coussins via leur shop sur le Web ainsi que sur les marchés principalement. Avant Noël les commandes étaient si nombreuses qu'ils avaient de la peine à suivre avec la production.



Désormais, Sandra et Bruno travaillent la laine des éleveurs d'alpagas de toute la Suisse.

Le digital sur l'alpage

Max Hugelshofer

La firme Alptracker amène «l'Internet des objets» sur l'alpage. Dans le Klein Melchtal, un troupeau de bovins Highland est surveillé numériquement. Une solution qui rend l'encadrement des animaux et l'exploitation de l'alpage plus efficace.

KLEIN MELCHTAL | OW Avec leurs énormes cornes et leur toison hirsute, les bœufs écossais Highland de Jessica McCardell ont l'air de sortir de l'époque préhistorique. Ce qu'ils ont autour du cou est cependant un instrument d'avenir. Ce sont des émetteurs mobiles, appelés Alptracker, qui transmettent à intervalles réguliers la position de chaque animal. D'abord par radio jusqu'à un récepteur placé sur le versant opposé de la vallée et qui communique avec le téléphone mobile ou l'ordinateur de Jessica. L'avantage: elle sait toujours exacte-

ment où ses bêtes de trouvent. Elle peut voir comment ses Écossaises se déplacent sur les pâturages et peut enregistrer le mode de déplacement du troupeau. Cela lui permet une meilleure exploitation des pâturages. La sécurité aussi s'en trouve améliorée. Le système émet une alarme quand l'une des bêtes ne bouge pas pendant un certain temps. «Grâce au Alptracking mes bœufs Highland bénéficient d'une meilleure surveillance.» Malgré tout, Jessica effectue plusieurs fois par semaine le long trajet de Kerns au Klein Melchtal, puis une marche d'une demi-heure avant d'arriver à l'alpage. «Malgré les avantages que la digitalisation apporte, elle ne remplacera jamais le contrôle personnel régulier et le contact avec les bêtes», dit-elle.

Aujourd'hui Jessica est accompagnée pour sa tournée de contrôle par Stefan Aschwanden, fondateur de la firme Alptracker qui a développé le système. Le premier arrêt est prévu vers le récepteur de l'autre côté de la vallée.

Dans la cabane d'alpage, Jessica McCardell et Stefan Aschwanden testent si l'antenne qui vient d'être installée fonctionne.



Chaque bœuf Highland de Jessica McCardell porte un émetteur autour du cou. Une surveillance personnelle sur l'alpage reste cependant essentielle.





Stefan y échange l'antenne pour la remplacer par un nouveau modèle. Le système permet nouvellement une communication dans deux sens. Cela ouvre de nouvelles possibilités de protéger le troupeau. Lorsqu'une bête dans un troupeau de moutons est attaquée, celui-ci panique. D'après les modèles de mouvements qui se produisent sur les traqueurs au cou des bêtes, le système produit une alarme qui permet de déclencher des mesures d'effarouchement comme par exemple celles produites par la lumière ou le bruit. Tout ce dont on a besoin pour cela, ce sont quelques projecteurs ou un haut-parleur. Stefan a conscience que son système n'est pas encore totalement abouti. «Avec les capteurs usuels et notre technique de transmission on peut par exemple surveiller le niveau d'eau d'un bac à dis-

tance. Il sera alors possible d'amener l'Internet des objets sur les alpages.»

La firme Alptracker est encore dans sa phase de développement. Stefan travaille avant tout pendant ses loisirs sur ce projet qui lui tient à cœur et a engagé une personne. A l'échelon national, il y a déjà 50 alpages où les moutons ou les bœufs portent un émetteur autour du cou. Et plus il y en a sur un domaine plus le système est avantageux. Stefan et Jessica espèrent donc que dans le Klein Melchtal aussi d'autres alpagistes et propriétaires de bétail vont adopter la digitalisation sur leurs alpages. Jessica est convaincue que «l'avenir se présentera ainsi.»



Une mise à jour de l'antenne permet de transmettre les données dans les deux sens.



Sur le terrain Nomady de la famille Waldburger tout est convivial. L'univers montagnard est magnifique et on n'est pas dérangé.



A la ferme, les enfants ont de quoi se divertir.

CAMPING AU MILIEU DE LA NATURE

Des nomades modernes sur les alpages

Nomady rassemble les campeurs et propriétaires terriens. C'est le cas de la famille Zbinden et de la famille de paysans de montagne Waldburger dans le Safiental.

THALKIRCH | GR Un tel bus de camping assure une liberté absolue: s'évader dans la nature, s'arrêter à la lisière des forêts, savourer le calme, s'asseoir autour d'un feu de camp et finalement se glisser bien au chaud dans son sac de couchage puis être réveillé le matin suivant par le gazouillis des oiseaux. La réalité est souvent tout autre. Le camping sauvage n'est en effet plus guère possible dans notre Suisse très peuplée et sur les terrains de camping on se retrouve souvent côte à côte avec d'autres camping-cars.

Oliver Huber et Paolo De Caro ont décidé de changer la donne. «Nous étions convaincus que de nombreux propriétaires terriens étaient prêts à mettre à disposition des campeurs leurs beaux lopins de terre», déclare Olivier Huber. C'est ainsi que ces jeu-

nes entrepreneurs de Einsiedeln/SZ ont créé la plate-forme de camping nomady.ch. «Nous rapprochons les amoureux de la nature et les propriétaires terriens», dit Oliver Huber. Et c'est online que l'on peut réserver sa place dans la nature. En toute tranquillité, et loin du tourisme de masse. «Une démarche qui profite à tous.» Les campeurs jouissent de la nature à leur guise et les propriétaires terriens réalisent quant à eux des revenus d'appoint.»

C'est le cas de la famille de paysans de montagne Waldburger de Thalkirch dans le Safiental. Elle met à disposition des campeurs Nomady une parcelle de prairie d'alpage à 500 mètres de sa ferme. «Les nuitées nous apportent des revenus appréciables, mais économiquement parlant la possibilité de pouvoir vendre de la viande et autres

produits de la ferme aux campeurs est encore plus intéressante», déclare Marco Waldburger. «Par ailleurs, nous vivons si loin de tout ici au fin fond du Safiental, que nous sommes contents de parler de temps en temps avec d'autres personnes.» Aujourd'hui, c'est la famille Zbinden de Zurich qui est venue dans le Safiental pour échapper à la vie urbaine. Quelques minutes après leur arrivée, les enfants sont déjà en train de courir après un poussin qui s'est échappé et ils s'entendent à merveille. Les parents ont aussi déjà des discussions animées. «C'est passionnant de se plonger dans la vie d'une famille de paysans de montagne» déclare Marcel Zbinden. Mais il est bientôt temps de se retirer sur leur place de camping privée et de s'adonner à ce qu'ils sont venus chercher: jouir de la nature et du calme. (max)

Recherche d'autres lieux d'accueil

Nomady est toujours à la recherche d'endroits exceptionnels pour camper dans la nature. [Infos sur nomady.ch](https://nomady.ch)

RÉNOVATION D'UN RESTAURANT

L'Alpenrösli va retrouver tout son éclat

Sur le col du Grimsel entre le Valais et l'Oberland bernois aucun risque de souffrir de la faim. Trois restaurants se partagent la clientèle. L'Alpenrösli a été conçu pour ceux qui souhaitent se restaurer à moindres frais. Le bâtiment est depuis trois générations la propriété d'une famille. Il arborera bientôt une nouvelle façade.

COL DU GRIMSEL | VS Sigi Steiner est né en 1934. Mais il est loin de songer à sa retraite. Cet ancien ingénieur s'occupe depuis longtemps des affaires du restaurant Alpenrösli sur le col du Grimsel. Chaque été, toute sa famille y résidait, ses parents exploitaient déjà le restaurant sans alimentation électrique sur cette route du Grimsel qui n'était pas encore goudronnée.

Aujourd'hui, c'est sa nièce Manu qui tient le restaurant. Sigi s'occupe quant à lui du marketing et des réservations des nombreuses compagnies de cars qui s'y arrêtent à midi, ainsi que des rénovations qui s'imposent.

Cet été, après l'agrandissement de la cuisine il y a 15 ans, c'est au tour de la façade d'être rénovée. Les poutres en bois étaient pourries, les plaques en Eternit en partie cassées. Et bien que la maison ne soit pas utilisée en hiver, la mauvaise isolation générerait une surconsommation d'énergie.

L'extérieur du restaurant historique Alpenrösli arborera bientôt une nouvelle façade.

Même si l'extérieur de l'Alpenrösli retrouvera bientôt une nouvelle apparence, l'intérieur gardera intact son charme d'antan. «Tout fonctionne encore», argumente Sigi vigoureusement. Manu non plus n'est pas pour les meubles design et les effets «tape-à-l'œil». «Ici en montagne, on apprécie le calme et tout ce qui est un peu rustique.» (max)



L'intérieur gardera son charme rustique.





ASSAINISSEMENT DES BÂTIMENTS D'ALPAGE

Une vie sur l'alpage

Propos recueillis par Max Hugelshofer

90 vaches à lait passent chaque
année l'été sur l'alpage di Géira.

L'alpage di Géira au-dessus de Dalpe représente pour Giuseppe Fransioli bien plus qu'un simple alpage.

DALPE | TI «J'ai passé six étés ici à l'alpage di Géira. La première fois, je n'avais pas encore dix ans. Pour les enfants de Dalpe, c'était courant à l'époque: en été, il fallait aider sur les alpages, garder les vaches, installer les clôtures, effectuer des travaux de tâcheron. Je ne me rappelle plus si c'était pénible. Le tout date d'il y a bien longtemps! Entre-temps j'ai 83 ans.

Je n'ai jamais été paysan. Mais j'ai eu tout au long de ma vie affaire avec l'alpage di Géira. J'ai d'abord été membre du Patrizio, c'est-à-dire de la bourgeoisie propriétaire de l'alpage. Puis j'en ai été le président en 2001. Depuis lors, je m'occupe des alpages et des domaines forestiers du Patriziato di Dalpe. Ces dernières années, l'alpage di Géira était au centre des préoccupations: un assainissement complet des bâtiments s'imposait. La fromagerie ne répondait plus aux prescriptions légales sur les denrées alimentaires, dans la cave à fromage les murs s'effritaient, et pour la traite il fallait qu'un générateur marche en permanence afin qu'il y ait suffisamment de courant. Entretemps, les travaux sont terminés. Nous avons pu connecter l'alpage au réseau électrique et améliorer divers processus de fabrication en apportant des améliorations au niveau du bâtiment. C'est important car les quatre personnes qui s'occupent en permanence de l'alpage ont énormément de travail. Elles doivent s'occuper de quelque 90 vaches qui reviennent à l'étable deux fois par jour pour la traite. Leur lait permet de fabriquer chaque été 1800 meules de fromage, ce qui représente 8 tonnes. Aujourd'hui, la traite s'effectue sur une trayeuse moderne permettant de traire 8 vaches à la fois. Lorsque je venais encore à l'alpage, nous disposions de six petites étables pour effectuer la traite – à la main, naturellement.

Je suis soulagé car depuis l'assainissement la santé des vaches est bien meilleure. Avant, nous avions souvent des problèmes avec les sabots, car le sol autour des étables était détremé et boueux. Maintenant, il n'y a pas que la cour intérieure qui est en dur, mais aussi l'aire derrière le local de traite. Nouvellement, il y a aussi deux petits bassins à l'entrée de la ferme, qui ressemblent un peu aux bassins pour se laver les pieds que l'on trouve dans les piscines et qui répondent d'ailleurs aux mêmes besoins. Les sabots sont d'abord nettoyés à l'eau, puis désinfectés avec une solution douce.

Tout reste dans la famille

Je trouve super d'avoir pu, du temps de mon mandat, rénover l'alpage di Géira pour les prochaines décennies. La prochaine étape sera la rénovation de la petite buvette d'alpage. Je ne sais pas si je pourrai encore m'occuper de ce projet. Cela dépendra de ma santé. Ma famille assumera l'entretien de l'alpage de toute façon. Mon neveu Aris est déjà vice-président du Patriziato depuis de nombreuses années et il s'investit dans tous les projets. Tout devrait donc bien se passer!»

La première saison d'alpage de Giuseppe Fransioli date d'il y a plus de 70 ans déjà.



Belle à regarder uniquement

Plus d'un poème ou d'un chant célèbre la rose des Alpes, la préférée des plantes alpestres. A l'apogée du romantisme (1795), le poète Friedrich von Matthiesson a envoyé la déesse Freyja en Helvétie où elle aurait fait éclore cette plante pour se consoler d'un chagrin d'amour. La rose des Alpes n'est en réalité pas une rose mais une espèce de rhododendron et ce n'est pas vraiment une plante anodine car elle est toxique. Et si l'on s'en réfère au nom qu'on lui donne en Allemagne ou en Autriche: «Almrausch» (cauchemar), on a de suite un mauvais pressentiment. Il suffit d'en goûter une seule feuille ou un bourgeon pour se sentir mal. On peut même en mourir. C'est pourquoi il ne faut surtout pas la manger mais se contenter de la regarder.



Tout le monde apprécie leur laine

Les alpagas sont pelucheux, curieux et sociables. On en rencontre de plus en plus souvent dans les Alpes suisses. Ils sont plus petits que les lamas et leur laine est extrêmement fine, soyeuse et parfaitement isolante. Les Incas considéraient que la laine d'alpaga était la «toison des dieux». Elle était d'ailleurs réservée aux maisons royales. La laine

d'alpaga est de nos jours encore très prisée. Petit bémol: des recherches sur les momies d'alpagas ont démontré que leur adaptation à la vie rude des Andes, à plus de 4000 mètres d'altitude, avait rendu leur laine plus fine que celle que l'on peut trouver aujourd'hui chez les alpagas dans n'importe quelle région des Alpes.

Ψ Tranche aux pruneaux saupoudrée de brisures de noix

Vous n'avez plus d'œufs pour faire un gâteau? Pas de problème, il n'en faut pas pour ce régal d'automne.

INGRÉDIENTS POUR UNE PLAQUE À GÂTEAU

1 l. de lait	<i>Pour la garniture</i>
1 c.s. de sucre	50 gr. de noix hachées
¼ de c.c. de sel	75 gr. de farine
1 bâton de cannelle	75 gr. de sucre
200 gr. de semoule, (semoule d'épeautre, par ex.)	100 gr. de beurre froid
Beurre pour graisser la plaque	½ c.c. de cannelle en poudre
20 pruneaux	

Faire bouillir dans une poêle le lait avec le sucre, le bâton de cannelle et le sel. Retirer le bâton de cannelle et bien mélanger le tout en remuant. Réduire la chaleur et continuer à remuer pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la semoule ait épaissi et adhère à la cuillère. Retirer la poêle du feu et laisser reposer environ 5 minutes.

Rincer le dos d'une plaque à pâtisserie à l'eau froide et y répartir la semoule sur 2-3 cm d'épaisseur. Laisser refroidir pendant une demi-heure pour que le tout durcisse.

Pour la garniture, mélanger la farine, le sucre, les noix finement hachées et la cannelle dans un plat creux. Disperser dessus de petits morceaux de beurre froid et mélanger le tout à la main.

Graisser une deuxième plaque avec du beurre. Couper en rectangles le fond de semoule refroidi et les déposer sur la plaque graissée.

Couper les pruneaux en deux et les dénoyauter. Disposer les moitiés de pruneaux, partie ouverte vers le haut, sur les rectangles de semoule et presser légèrement. Répartir régulièrement la masse par-dessus.

Cuire 20 minutes dans la moitié du four chauffé à 200° jusqu'à ce que les petits morceaux de pâte soit dorés et croustillants. Laisser refroidir. Déguster avec de la crème fouettée ou tel quel.





Sur l'alpage à l'ER

Mon école de recrue est déjà bien loin et j'ai préféré l'oublier en partie. Trois semaines me resteront cependant en mémoire tout au long de ma vie. J'ai terminé mon école de recrue en tant que soldat «Train», une section qui travaillait avec les chevaux. On nous avait alors incorporés dans l'infanterie de montagne. Dans la semaine de survie, ils ne savaient pas ce qu'ils allaient faire avec nous car nous n'étions pas à même de parcourir les 50 kilomètres de marche avec les chevaux. Nous avons donc été «planqués» dans une cabane d'alpage en-dessus de Bergün dans la vallée de l'Albula, où nous sommes restés trois semaines au milieu d'un paysage de montagne magnifique. Nous avons alors livré avec les chevaux du matériel à la cabane de montagne du CAS. Ces semaines sur l'alpage ont été de loin les plus belles et les plus gratifiantes de ma carrière militaire.

Ivo Torelli,
Responsable Fundraising et Communication



La vie des alpages sur l'écran

D'innombrables films se passent sur les alpages. Sur zalp.ch on en trouve toute une série ainsi que de nombreuses informations pour les alpagistes et tous ceux qui souhaiteraient le devenir.



72 000

camping-cars ont été immatriculés en Suisse en 2018.

De nombreux propriétaires de petits bus de camping, et aussi de tentes, sont à la recherche de plus de liberté. Les camps de nomady.ch sont faits pour eux.



Fromage d'alpage et eau glacée

Ceux qui souhaitent se rendre sur l'alpage di Géira au-dessus de Faido pour y chercher du fromage peuvent y ajouter une randonnée captivante. Les randonnées au Tessin impliquent souvent des montées et des descentes raides qui permettent de découvrir divers niveaux de végétation. Mais ce n'est pas la seule raison qui rend cette longue marche dans le Val Piumonga si fascinante. Si l'on monte ensuite les 700 mètres de dénivelé menant à l'alpage di Géira, on y trouve non seulement de délicieuses spécialités du Tessin à la cabane du CAS Capanna Campo Tencia, mais aussi le petit lac Morghirolo qui permet de se rafraîchir les pieds. Pour le trajet en détail, voir: aidemontagne.ch/geira

Les projets présentés dans cette édition

Alpage de Tiefenboden

Pour pouvoir respecter les prescriptions du contrôle des denrées alimentaires, la cabane d'alpage de la famille Schranz aurait dû être totalement assainie. Comme une nouvelle cabane plus spacieuse et facilitant le travail n'était pas plus onéreuse, l'Aide suisse à la montagne a apporté son soutien financier.

Alpagas

L'ancien atelier dans lequel les machines de la famille Schmoker qui traitent la laine sont installées a pu être assaini avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne.

yarda-yarn.com

Alptracker

Comme l'équipement de Jessica McCardells pour la surveillance de ses bovins Highland est un projet pilote qui implique d'importantes mesures techniques, les frais par animal sont élevés. L'Aide suisse à la montagne en a pris à sa charge une partie pour promouvoir la technologie et soutenir la recherche.

alptracker-ag.ch

Alpenrösl

Le dur climat sur le Grimsel avait au fil des ans détérioré la façade du restaurant Alpenrösl. L'Aide suisse à la montagne a fait en sorte que les investissements soient supportables.

grimselfpass.com

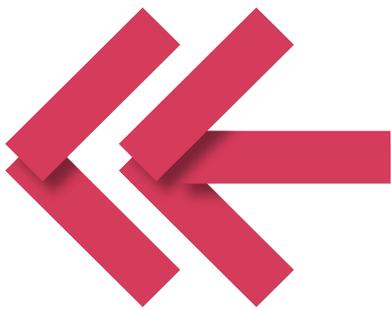
Nomady

Avec leur idée, les fondateurs de Nomady ont gagné le prix «Zinno-Ideenschenk» pour les régions de montagne financé par l'Aide suisse à la montagne.

nomady.ch

Alpe di Géira

La revalorisation de l'alpage di Géira avec le soutien financier de l'Aide suisse à la montagne a permis d'assainir une fromagerie, de refaire une cour en dur, d'améliorer un réseau électrique, de construire un bassin pour les sabots des vaches – et bien d'autres choses encore.



Il y a 10 ans

INSTALLATION D'UN FOURNIL DANS UNE ANCIENNE ÉTABLE

Le fournil a fait ses preuves

Max Hugelshofer

Il y a dix ans, l'Aide suisse aux montagnards a aidé la famille Buol à transformer son ancienne étable à vaches pour en faire un fournil. Aujourd'hui, Käthy a de la peine à croire qu'il lui a été possible de produire à l'époque du pain, des tresses et des pâtisseries dans sa petite cuisine étroite.

GADENSTÄTT | GR «De petites roues invisibles mais partout. Elles sont la clé d'un travail efficace dans le petit fournil de Käthy Buols. «Lors de l'installation, j'ai attaché de l'importance à ne pas remplir le local, mais à faire en sorte que tout soit flexible et mobile», déclare cette paysanne boulangère du Prättigau. C'est la raison pour laquelle les tables, les fours, le pétrisseur, le frigo et la machine à faire les pâtes sont tous munis de petites roues.

Dans son fournil, des tourtes aux noix, des pains aux poires mais aussi des tisanes, des sirops et des pâtes sont réalisés pratiquement tous les jours.

Käthy vend ses produits en partie sur le marché hebdomadaire de Klosters, mais elle en garnit aussi depuis plus de 20 ans les fameux «Scarnuz Grischun» en sachets-cadeaux et les propose également dans divers magasins de village de la région. Pour Käthy, c'est une évidence que ses produits aient un tel succès. «Je fais tout à la main, selon des recettes traditionnelles et sans additifs». Les ingrédients comme les œufs, le beurre et la crème proviennent tous des fermes de son voisinage. Et la farine vient de Suisse. Ce n'est que pour les tourtes aux noix qu'elle doit faire appel à des noix de Californie, car il n'y a pour l'instant pas d'offres de produits indigènes.

L'agrandissement du fournil a permis aux Buols, il y a dix ans, de poser les jalons pour une exploitation de vaches-mères. «Sans les revenus de la boulangerie, cela n'aurait financièrement pas été possible.» Entretemps, c'est son fils qui a repris la ferme. Et Martin, son mari, continue à travailler avec lui en tant qu'employé. Les revenus de Käthy provenant de la boulangerie constituent donc toujours une partie importante du revenu familial. Qu'advient-il quand elle prendra sa retraite? «On sortira alors immédiatement tout le matériel et le fournil pourra servir à toutes sortes d'activités nouvelles.»



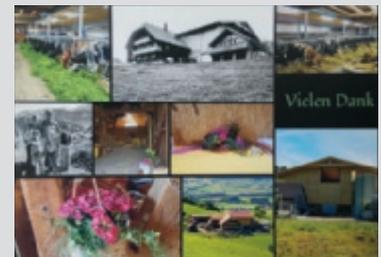
Dans le fournil de Käthy Buols il y a aussi diverses autres gourmandises.

Merci!

L'Aide suisse à la montagne 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.



Sa tourte aux noix était il y a dix ans un gros succès commercial – et elle l'est toujours aujourd'hui.



Ecoliers et seniors rassemblés

Notre école vous remercie chaleureusement pour votre soutien financier pour les cours d'informatique pour les seniors du village. Ils permettent de rapprocher les générations.

Ecole "gd-Schule", canton du Valais

Mieux supporter la maladie

Nous vous remercions très cordialement pour votre soutien. Le but de notre projet de construction était d'assurer le bien-être de nos vaches. Mais la nouvelle étable allégera aussi la tâche de K., qui est atteint de la maladie de Parkinson. Il espère pouvoir ainsi continuer à réaliser son rêve d'être paysan pendant longtemps encore. Cela permettra à notre fils de continuer à travailler à l'extérieur encore quelques années pour gagner de l'argent avant de reprendre l'exploitation. Nous apprécions énormément que grâce à votre don nos charges financières aient pu diminuer un peu.

Famille K., canton d'Argovie

La grue pour le foin est une pure merveille

La nouvelle étable à stabulation libre a fait ses preuves. Et la grue pour le foin est une petite merveille. L'ensemble du bâtiment facilite désormais grandement notre travail et nous procure du plaisir au quotidien. C'est grâce à votre généreux don que nous avons pu réaliser les travaux. Un grand merci!

Famille F., canton de Berne



Des trajets plus courts

Un énorme merci! Grâce à votre généreux soutien nous avons pu construire une nouvelle grange. Cela nous permet non seulement d'améliorer le bien-être de nos bêtes mais aussi de réduire nos trajets journaliers en voiture.

Famille S., canton de Berne

COLLABORATION AVEC LA FONDATION «VACANCES AU CŒUR DU PATRIMOINE»

Monuments anciens remis en valeur

Anja Hammerich

Depuis 2019, l'Aide suisse à la montagne soutient financièrement la Fondation «Vacances au cœur du patrimoine» afin que les bâtiments classés monuments historiques dans les villages de montagne ne tombent pas en ruines.

Où trouve-t-on des maisons de pierre rustiques, des ruelles tortueuses au cachet tout italien où tout respire la joie de vivre? Au sud du Gotthard, au Tessin bien évidemment! Tout le monde connaît les charmants petits villages des régions de montagne de ce canton, comme Moghegno, un hameau de 350 âmes sur la rive droite de la Maggia. On y vit pratiquement comme par le passé, comme en témoignent les vénérables constructions datant du Moyen-Age qui sont l'apanage de ce village. L'une d'entre elles, c'est la Casa Portico. Cette bâtisse classée monument historique est désaffectée depuis plusieurs décennies. Et jusqu'à il y a peu, des signes de dégradation étaient bien visibles. La maison menaçait de s'écrouler. Afin d'éviter d'en arriver là, la fondation «Vacances au cœur du patrimoine» en a pris soin. La fondation rénove des bâtiments classés «monuments historiques» et les loue ensuite comme appartements de vacances. «Il était grand temps d'intervenir pour la Casa Portico car comme dans cette rangée de maisons les bâtiments sont tout près les uns des autres, si l'un d'eux s'écroulait cela aurait provoqué un effet de domino et peu à peu tous les bâtiments à droite comme à gauche se seraient écroulés», explique Kerstin Camenisch, la directrice de «Vacances au cœur du patrimoine». Avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, la fondation a pu acheter la vieille bâtisse



Une ruine qui est devenue un petit bijou: la Casa Portico au milieu de Moghegno.

de pierre et entreprendre peu après des travaux de rénovation.

Cette coopération de l'Aide suisse à la montagne avec «Vacances au cœur du patrimoine» a débuté en 2019. Kurt Zraggen, co-directeur de l'Aide suisse à la montagne: «Ce partenariat nous permet de promouvoir le tourisme proche de la nature et de contribuer à ce que autochtones et visiteurs puissent se rencontrer dans ces villages.» Les travaux de rénovation

de la Casa Portico ont duré plusieurs mois. Des mois pendant lesquels on pouvait rencontrer devant la maison un groupe d'habitantes âgées du village qui bavardaient en se remémorant le bon vieux temps. «Je me réjouis que la vie revienne bientôt ici, car pour l'instant cette maison vide reflète la tristesse», dit l'une d'elles. Les travaux ont représenté un véritable défi. «Dans des maisons aussi anciennes, la réalisation des travaux d'assainissement est compliquée»,

L'assainissement implique beaucoup de travail manuel.



témoigne Antonio Pisoni, l'architecte responsable. «Surtout quand on doit modifier le moins possible la structure de base afin que le bâtiment continue à répondre aux exigences de la protection du patrimoine. Le menuisier local le confirme. «Il faut savoir improviser. Comme toutes les parois étaient de biais, j'ai passé beaucoup de temps sur place à bricoler jusqu'à ce que cela joue au millimètre près. De tels défis sont cependant ce qui rend mon métier si plaisant.»

Les travaux de la maison Casa Portico sont entretemps terminés. Le bâtiment a retrouvé son lustre d'antan et il sera bientôt prêt à accueillir ses premiers hôtes.

L'Aide suisse à la montagne a également financé un monument pour les vacances à Souboz dans le Jura bernois à 850 m d'altitude: la «Maison Heidi». Cette ferme jurassienne cosue sera d'abord rénovée en douceur avant de devenir une maison de vacances pour quatre à six personnes.

Pour en savoir davantage sur les vacances dans des monuments historiques et voir la vidéo sur la Casa Portico: aidemontagne.ch/monuments-historiques

Dons à choix



Dons en général

Vous faites un don à l'Aide suisse à la montagne en effectuant un versement. C'est l'Aide suisse à la montagne qui décide quel projet doit être soutenu.



Dons en faveur d'un projet particulier

Vous faites un don en faveur d'un projet particulier. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur aidemontagne.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 de condoléances

A l'occasion d'un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide suisse à la montagne à la place de couronnes ou de fleurs, lorsque le défunt ou sa famille en ont exprimé le désir. Vous trouverez toutes les indications utiles sur aidemontagne.ch à la rubrique «Ce que vous pouvez faire». Dons de condoléances.



Dons à l'occasion d'un événement particulier

Qu'il s'agisse de votre anniversaire, de votre mariage ou de tout autre événement festif, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos hôtes à faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Pour de plus amples informations: aidemontagne.ch, rubrique «Ce que vous pouvez faire.» Dons événementiels.



Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens par testament à l'Aide suisse à la montagne? Ivo Torelli se fera un plaisir de vous conseiller. 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.



Offrir votre temps

Au lieu de faire un don en argent, vous pouvez aussi offrir un peu de votre temps en vous investissant dans une mission de travail dans une région de montagne afin de soutenir la population de montagne. Vous trouverez toutes les informations utiles sur: aidemontagne.ch dans la rubrique «Ce que vous pouvez faire». Engagements en montagne.

Modes de versement

Compte postal 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

Compte WIR 264641-38-0000

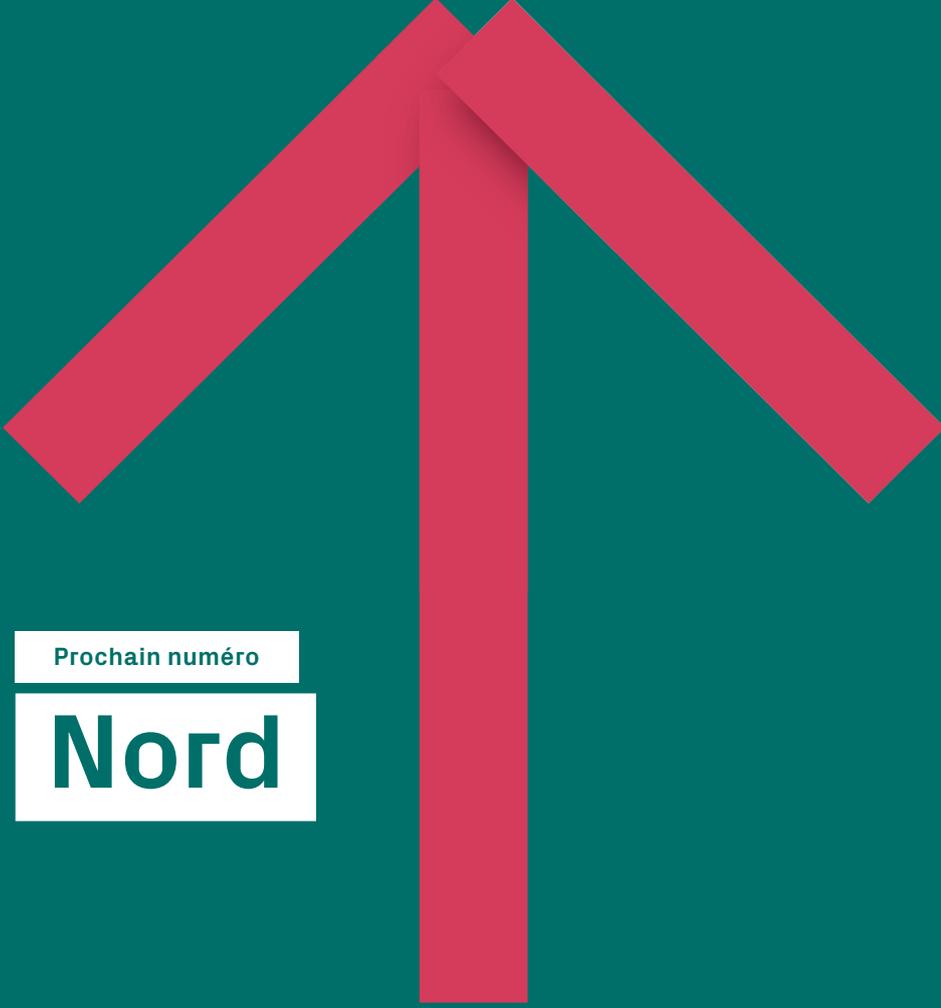
Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don!

Avez-vous des questions au sujet des dons?

Appelez-nous! Tél. 044 712 60 60 info@aidemontagne.ch. aidemontagne.ch

Mentions légales

Editeur Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60 www.aidemontagne.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Anja Hammerich (aha) **Layout** Christoph Häsli, Zurich **Traduction** Nicole Monnier **Production, correctorat et impression** Imprimerie Kyburz, Diesdorf. **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 10, 17) Isabel Plana (p. 14, 18, 19). **Mode de parution** Le Magazine de l'Aide à la montagne paraît 4x par an, en allemand et en français **Abonnement** CHF 5.-/an (gratuit pour les donateurs) **Tirage total** 130'000 exemplaires



Prochain numéro

Nord



**Aide suisse
à la montagne**

Fondation Aide suisse à la montagne
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
Tél. 044 712 60 60
info@aidemontagne.ch | aidemontagne.ch
Compte postal pour les dons: 80-32443-2