

Montagnes vivantes

N° 118 / Hiver 2022

**Des femmes
de caractère**



Aide suisse
à la montagne



Des femmes de caractère

Chères amies et chers amis de l'Aide suisse à la montagne, chères lectrices, chers lecteurs

Un homme peut-il rédiger l'éditorial d'un magazine consacré à des femmes de caractère? Je me suis bien entendu posé cette question. Et je suis arrivé à la conclusion suivante: oui, un homme peut et doit le faire. Car ce sujet ne concerne pas seulement les femmes. Les hommes aussi devraient s'y intéresser. Il est incontestable que les femmes de caractère ont toujours constitué un pilier indispensable de la société dans les régions de montagne. Cependant, et c'est également un fait, leurs mérites restent moins reconnus que ceux des hommes. L'Aide suisse à la montagne cherche, depuis longtemps, à faire bouger les choses en mettant des femmes et leurs réalisations en lumière. Ce numéro est, pour la première fois, entièrement consacré aux femmes de caractère et à ce qu'elles ont accompli en tant qu'entrepreneuses, gérantes ou artistes et, surtout, en tant que montagnardes engagées qui prennent leur avenir en main.

Je vous souhaite une excellente lecture, une période de l'Avent pas trop stressante et, ensuite, des Fêtes sereines et une bonne année.

Cordiales salutations



Kurt Zraggen
Directeur





10

Fromage à pâte molle, dur labeur

Agnès Spielhofer Beroud a créé sa propre fromagerie dans le Jura bernois. Un site entièrement dédié aux fromages à pâte molle.

Sites des projets

- 4 Hôtel Ucliva, Waltensburg/GR
- 7 «Ürner Hüsgmachts», Altdorf/UR
- 8 Atelier de céramique, Guarda/GR
- 10 Fromagerie, Saint-Imier/BE
- 12 Centre de zoothérapie, Guggisberg/BE
- 16 Quad, Vitznau/LU



8

Des femmes fortes, toutes en argile

À Guarda, en Basse-Engadine, les femmes en argile de l'atelier de céramique Jordan suscitaient autrefois l'émoi.



12

Se remettre en selle avec d'autres sens

Bettina Suter est presque entièrement aveugle. Elle est néanmoins à même de gérer avec succès un centre de zoothérapie dans le district de Schwarzenburg.

Ursula Wilhelm est
hôtelière corps et âme.

NOUVELLES SALLES D'EAU POUR UN HÔTEL

Moins systématique mais plus efficace

par Max Hugelshofer



En reprenant l'hôtel Ucliva de Waltensburg, Ursula Wilhelm a osé prendre un nouveau départ. Elle a à la fois redonné un coup de jeune à cet hôtel sur le déclin et trouvé une nouvelle patrie.

WALTENSBURG | GR «Je parle parfaitement le suisse allemand, mais personne ne s'en est encore rendu compte», raconte Ursula Wilhelm avec un sourire taquin. Son accent évoque effectivement plus Vienne que Waltensburg. Mais elle qui est arrivée il y a seulement cinq ans dans ce petit village de montagne de la Surselva est déjà intégrée de manière exemplaire: «Je fais partie de quatre associations. J'ai même créé l'une d'entre elles moi-même.» C'est en grande partie le fait du hasard si elle a trouvé ici une patrie au cours de la deuxième partie de sa vie.

Ursula Wilhelm est hôtelière de toute son âme. Elle était jeune fille lorsqu'elle est arrivée en Suisse et a travaillé longtemps en Haute-Engadine avant de reprendre la direction d'un hôtel à Lenzerheide. Quand ce dernier a été vendu, le moment était venu pour

cette femme âgée de 55 ans de prendre un nouveau départ. En effet, elle venait de se séparer et son fils venait de partir effectuer ses études en plaine. «J'étais donc libre comme l'air», se souvient Ursula Wilhelm. Elle envisageait de chercher un poste dans un hôtel urbain, et à la place, elle a découvert l'annonce dans laquelle la coopérative Ucliva avait mis son hôtel en location. Elle est allée

«Le moment était venu de prendre un nouveau départ»

La vie a repris dans l'hôtel Ucliva de Waltensburg.



La bibliothèque dispose d'un rayonnage dédié aux auteurs des Grisons.



Les produits alimentaires sont de provenance aussi locale que possible. Ursula Wilhelm se procure tout ce qu'elle peut auprès de producteurs du village.

visiter l'hôtel, qui avait été obligé de fermer pour des raisons économiques, par pure curiosité. Elle en a perçu tout le potentiel. L'Ucliva n'est pas un hôtel comme les autres. Dans les années 1980, il constituait un projet phare de tourisme durable, était géré par une coopérative et considéré comme le premier hôtel écologique de Suisse. Mais après le boom des années 2000, le concept s'est essouffé et la coopérative a été obligée de suspendre son activité et de mettre le bâtiment en location. Quand Ursula Wilhelm a rouvert l'Ucliva en 2017 après deux mois de fermeture, elle a changé bien des choses. Elle a abandonné le concept bio. «Mis en œuvre de manière aussi systématique, il n'était tout simple-

ment pas rentable», dit-elle. Mais l'approche durable lui plaisait. Elle a donc misé d'abord sur les produits locaux, augmentant de plus en plus leur part. En été, même les fleurs coupées décorant les tables viennent du village voisin. «Je suis quasiment sûre que nous sommes plus écologiques aujourd'hui qu'à l'époque, quand tout était bio sans exception», estime l'hôtesse.

Même l'offre culturelle est locale

L'offre culturelle de l'Ucliva provient, elle aussi, en majeure partie de la région. Et elle ne se limite pas à la section «Auteurs grisons» de la bibliothèque de l'hôtel. L'accueillant foyer est régulièrement le théâtre de lec-

tures d'écrivaines et d'écrivains locaux et le jardin est doté d'une scène où se déroulent des concerts. «Cela aussi, c'est venu plutôt par hasard», raconte Ursula. La culture est, pour elle, une passion de longue date. Mais comme elle travaille presque tout le temps, elle ne peut pas se rendre à des concerts ou à des expositions. «J'ai donc fait venir la culture à moi.»



Vous trouverez ici d'autres photos et informations sur l'hôtel Ucliva.

CRÉATION D'UN NOUVEAU SITE WEB

Une nouvelle vitrine pour les Uraïnaises

Sous le nom d'«Ürner Hüsgmachts», des paysannes innovatrices du canton d'Uri exploitent un magasin de ferme en ligne. Un nouveau site Web doit continuer à stimuler les ventes.

ALTDORF | UR Il suffit de consulter le site Web pour en avoir l'eau à la bouche: chips de pomme au chocolat au lait, chutney de prunes, «sirop magique à la menthe», plusieurs variétés de viande séchée, de fromage, de pâtes et de confitures. Ce que ces 14 paysannes de tout le canton d'Uri fabriquent dans leurs fermes et proposent ensemble à la vente est plus que convaincant.

L'union fait la force

Les paysannes se sont réunies il y a près de dix ans pour vendre ensemble leurs produits faits maison et générer ainsi des revenus secondaires essentiels. Ce système fonctionne. Les corbeilles cadeaux qu'on peut composer individuellement sur le site Web, notamment, sont très prisées. «Nous livrons de nombreux cadeaux de Noël à des entreprises, mais avons aussi de fidèles clients particuliers qui nous achètent régulièrement des produits pour les offrir», précise Antonia Walker. Elle est de la partie depuis le début, fabrique elle-même des produits tels que de l'huile au romarin ou des chutneys et réalise une majeure partie du travail administratif. L'entrepôt et un petit magasin se trouvent dans sa ferme d'Altdorf. La plupart des commandes sont néanmoins passées via le site Web. Et celui-ci avait

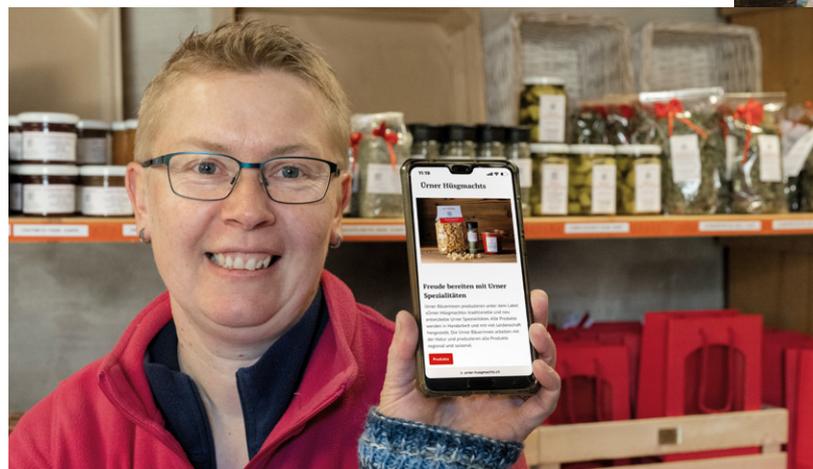
fait son temps. «Au début, on le trouvait hyper moderne et on en était vraiment fières. Mais il est passé de mode avec le temps», raconte Antonia. Alors elles ont fait appel à des professionnels pour faire refaire entièrement le site.

Son lancement a eu lieu récemment. Les Uraïnaises attendent un nouvel élan de ce nouveau site. Mais pas seulement de celui-ci: ces derniers mois, de nouvelles paysannes les ont rejointes et proposent également leurs produits à la vente. De quoi encore plus stimuler les commandes en les découvrant. (max)



On peut commander ici les délicieuses spécialités uraïnaises.

Antonia Walker montre fièrement le nouveau site Web d'«Ürner Hüsgmachts».



Actuellement, 14 femmes commercialisent leurs produits ensemble.

UN NOUVEL ENDROIT POUR DES COURS DE RAKU

Des femmes fortes en argile

par Alexandra Rozkosny

Chez Anna-Madlaina Jordan, à Guarda, les femmes fortes sont légion. Elles se prélassent autour de la maison, par tous les temps. C'est sa mère qui a imaginé ces personnages, il y a plus de 20 ans, en réponse à une image des rôles désuète. Aujourd'hui, ces sculptures font le bonheur de leurs créatrices et de leurs admirateurs.

GUARDA | GR Une ambiance joyeuse règne sous les combles de la vieille maison engadinoise. Une sculpture de femme plantureuse en argile à demi terminée trône sur le tour de la céramiste Anna-Madlaina Jordan. Celle-ci est en train de poser la tête sur le torse et d'étaler précautionneusement de l'argile sur le cou de son œuvre. Puis elle recule d'un pas, examine le résultat d'un air critique et éclate de rire. «Non, toi, je dois te donner un peu plus de charme», dit-elle, jugeant l'expression du visage de son œuvre. Et elle commence à retravailler la partie entre les yeux et le nez. Dans le fond, deux participantes au cours façonnent leur sculpture. Les femmes lancent des commentaires taquins.

Anna-Madlaina a repris l'atelier et les cours de sa mère, Verena Jordan-Culatti, il y a trois ans. Devant la maison, à Guarda, des sculptures de femmes aux tenues estivales passent l'hiver sur des rebords de fenêtre ou des papiers d'escalier. Avec leur visage joufflu souriant et leur corps tout en rondeur, elles dégagent une joie communicative. Mais, si elles sont aujourd'hui source de gaieté, elles étaient, il y a 20 ans, destinées à provoquer.

Une remise en cause des rôles

«Ici, à l'époque, c'était l'homme qui décidait tout», déclare Verena Jordan-Culatti. Venue à l'atelier aujourd'hui, la céramiste sculpte une femme. «Je voulais faire quelque chose qui prenne le contre-pied de cette situation. J'ai alors façonné, avec de l'argile, une femme peu vêtue qui ne correspondait pas du tout à l'idéal de beauté en vogue, et je l'ai posée sur la balustrade devant la maison. Je l'ai baptisée Le pays a besoin de femmes fortes. Cela a plutôt cho-

Verena Jordan-Culatti a inventé les femmes fortes.

Devenue, elle aussi, une céramiste de talent, Anna-Madlaina Jordan perpétue la tradition initiée par sa mère, avec humour et passion.





qué. Heureusement, cela m'a aussi permis d'échanger avec la population locale.»

Céramiste de formation, Verena a quitté la plaine pour Guarda il y a 37 ans. Cette citadine émancipée s'est retrouvée dans un monde où les rôles masculin et féminin étaient clairement définis. Celui des femmes était de s'occuper de la maison et des enfants. Les hommes travaillaient à l'extérieur et décidaient de tout ce qui concernait la vie publique. «D'un côté, j'étais contente de pouvoir vivre et travailler ici. De l'autre, je heurtais tout le temps les gens parce que je voulais avoir mon mot à dire. C'était un choc culturel», se souvient-elle.

Perpétuer l'acquis

«Cela a beaucoup changé depuis», ajoute sa fille, Anna-Madlaina. «Je suis heureuse et satisfaite de pouvoir continuer les cours avec les sculptures de femmes. Pour moi, cela n'a cependant plus rien de politique; j'éprouve simplement de la joie à façonner les sculptures et à perpétuer la tradition lancée par ma mère.» Cette joie, elle la transmet volontiers aux participants aux cours, avec pour objectif de pouvoir vivre entièrement de la céramique. La réalisation d'une sculpture requiert trois à quatre jours. «J'apprécie de pouvoir laisser libre cours à ma créativité quand je sculpte ces femmes, et j'aime le fait qu'elles ne doivent correspondre à aucun

canon de beauté habituel», confie Anna-Madlaina. «Je peux donc aussi faire ressortir le ventre, par exemple; c'est très agréable quand on crée.» Les femmes en argile continuent d'avoir un effet, même s'il est différent: presque tous les passants qui longent la propriété leur jettent un coup d'œil furtif avant de poursuivre leur chemin en souriant.



Vous souhaitez suivre un cours de céramique? Vous trouverez plus d'infos ici.

Agnès Spielhofer Beroud produit en tout sept variétés de fromage à pâte molle de sa création dans sa fromagerie de Saint-Imier.

UNE NOUVELLE FROMAGERIE DANS UNE ANCIENNE FERBLANTERIE

La reine du fromage à pâte molle

par Lukas Ziegler

Fabriquer elle-même ses fromages, c'est pour Agnès Spielhofer Beroud une affaire entendue. Elle exploite sa propre fromagerie dans une ancienne ferblanterie de Saint-Imier, dans le Jura bernois. Là où autrefois, on coupait des tôles et soudait des gouttières sont aujourd'hui produites sept variétés de fromage à pâte molle. Toutes ont été créées par elle à partir de lait de paysans de montagne de la région.

SAINT-IMIER | BE Au premier regard, on ne distingue plus grand-chose de l'ancienne ferblanterie. La façade est ornée de tôles brillantes modernes, les portes ont été repeintes en rouge vif et le logo «O'Lait Fromagerie» trône sur le toit. Sur la rampe d'accès, juste à côté de l'entrée de la fromagerie, trois bidons de lait attendent leur tour. Ils sont remplis de lait de chèvre frais qui vient d'être livré par un paysan de montagne de la région. Agnès Spielhofer Beroud, la propriétaire de «O'Lait Fromages», réceptionne la livraison et la prépare immédiatement à être transformée. Des créations fromagères sont produites dans l'atelier d'une ancienne ferblanterie. Agnès s'est spécialisée dans la production de fromage à pâte molle: deux variétés au lait de chèvre et cinq au lait de vache.

Fabriquer elle-même ses fromages a toujours été pour Agnès Spielhofer Beroud une affaire entendue. Au début de son activité indépendante, elle fabriquait ses produits dans les locaux de Fromages Spielhofer à Saint-Imier. Cette entreprise familiale est gérée depuis 2020 par le mari d'Agnès, Florian, et par le frère de ce dernier. Ces dernières années, l'entreprise a enregistré une croissance continue, ce qui a posé des problèmes de place et de logistique. L'occasion idéale pour Agnès de créer sa propre fromagerie.

Indépendante par tradition

Agnès a passé son enfance à Rougemont, dans le canton de Vaud. Elle a appris le métier de la fabrication de fromage à pâte molle dans la fromagerie «Fleurette» plusieurs fois primée de son père Michel Beroud. «J'ai toujours pu expérimenter pour créer de nouvelles variétés de fromage avec mon père», raconte Agnès. La passion de la fabrication de fromage ne l'a plus quittée. Agnès a effectué des études de technologie alimentaire à la Haute école spécialisée de Zollikofen, où elle a rencontré Florian. À l'issue de ses études, elle a travaillé dans la fromagerie de son père et rejoint Florian quatre ans plus tard près de Saint-Imier. Si Agnès a d'abord fait la navette entre le Jura bernois et le Pays de Vaud, elle a constaté rapidement qu'elle ne pouvait reprendre l'exploitation de son père à cause de la distance. Elle a donc décidé de fonder sa propre fromagerie, réalisant un rêve de longue date: «J'ai toujours su que je voulais fabriquer mon fromage, cela fait partie de la tradition familiale».

Du fromage dans un ancien bunker militaire

Agnès n'a plus vraiment l'occasion de fabriquer son fromage dans sa fromagerie de Saint-Imier. Avoir sa propre entreprise est également synonyme de travail administratif, de service à la clientèle et de visites chez les fournisseurs. Mais ses yeux brillent quand elle peut mettre elle-même la main à la pâte. «C'est mon moment préféré dans la fabrication de fromage», ra-

conte Agnès, enthousiaste, en coupant la masse ressemblant à du pudding à l'aide d'un tranche-caillé. Pour produire du fromage à pâte molle, cette masse doit être coupée à la bonne taille, ni trop petit, ni trop gros. Cela demande du doigté. Agnès en a à revendre, comme le prouvent ses produits finis. Ces derniers méritent d'être vus, et surtout dégustés. L'A1652 est un fromage pas comme les autres. Il doit son nom à un ancien bunker militaire situé près de Rougemont dans lequel le fromage est affiné quatre mois. Une idée commune à Agnès et à son père Michel. «Du coup, nous avons malgré tout un projet fromager commun», dit Agnès en riant.

Quatre employés travaillent aujourd'hui chez «O'Lait Fromages», et ce nouveau site pourrait entreposer encore davantage de fromages. «Nous transformons actuellement environ 6500 litres de lait par semaine. Avec la nouvelle infrastructure, nous pourrions élargir la production», précise Agnès en ajoutant: «Je ne manque en tout cas pas d'idées de nouvelles créations fromagères».



Vous trouverez d'autres photos de la fabrication de fromage à pâte molle ici.

«Nous transformons 6500 litres de lait par semaine.»

Agnès se procure le lait utilisé pour fabriquer son fromage à pâte molle auprès de paysans de montagne de la région.



Redonner confiance

par Alexandra Rozkosny

À Guggisberg, dans les Préalpes bernoises, se trouve une ferme pas comme les autres. Ses chevaux et ses chiens accompagnent les personnes en difficulté grâce à Bettina Suter, une dresseuse d'animaux qui suit sa voie avec persévérance.

GUGGISBERG | BE «Je suis devenue dresseuse de chevaux à un jeune âge. En travaillant avec les animaux, j'ai remarqué que j'entretenais souvent avec eux un lien plus profond que les autres personnes. Après ma formation initiale, j'envisageais de voyager, comme mes contemporains, puis de poursuivre avec une formation continue. Mais, à l'âge de 28 ans, une tumeur rare du cerveau a eu raison de mes projets. Après une série d'opérations, la tumeur est sous contrôle, mais elle a entraîné une importante déficience visuelle, la surdité d'une oreille et la perte de l'odorat. La perte de ces sens a affûté ceux qui me restent. J'ai réalisé que je pouvais en faire un atout

pour le dressage des animaux. C'est ainsi que j'ai décidé de me consacrer à ma passion de toujours: travailler avec les animaux, en particulier avec des chevaux. J'ai fondé le centre thérapeutique Compaterra, que je dirige actuellement avec Roland Kr uchi. Je forme des animaux qui pourront ensuite accompagner ou assister les personnes en situation difficile.

Apprendre à ne pas s'échapper

Quand le cheval doit apprendre quelque chose de nouveau, je lui montre lentement comment faire, je le guide dans son mouvement. Il est important de le récompenser après, car nous voulons que les animaux agissent de leur propre initiative. Un cheval thérapeutique doit ainsi savoir rester immobile longtemps, quoi qu'il se passe autour de lui. Une vraie prouesse pour un animal dit «de fuite». J'ai notamment appris au hongre Québec à plier et à lever les jambes autant que possible lors du curage des sabots. Ainsi, Nicole Neuhaus est capable de curer les sabots elle-même.

Bettina Suter a une sensibilité particulière pour les animaux, qui lui est utile entre autres pour le dressage des chiens d'assistance.



Travailler avec des chevaux thérapeutiques constitue un véritable défi: l'animal doit rester calme en permanence, quoi que fasse la cavalière.



Elle aussi est férue de chevaux. Cependant, elle souffre d'une sclérose en plaques qui, en plus d'affecter ses nerfs, raidit son dos. Chez moi, elle peut préparer elle-même le cheval dans le cadre de la thérapie, ce qui lui donne énergie et confiance. Une possibilité que n'offrent pas les autres centres.

Il m'importe que les animaux et les gens puissent y faire l'expérience de la confiance et de la plus grande autonomie possible. Pour moi, les chiens d'assistance jouent ici un rôle central. Toutefois, les places de formation sont trop rares. L'objectif du centre était donc tout tracé: former davantage de chiens. Si l'écurie existante convient aux chevaux, il a fallu construire un

bâtiment spécial pour les chiens. Un projet que nous avons notamment pu concrétiser grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne. La phase de construction aura été mon plus grand défi car les chemins changeaient tout le temps. J'ai eu besoin de beaucoup d'aide. Heureusement, c'est désormais terminé. Avec toutefois une exception: j'aime m'accrocher à la crinière de Quebec sur le chemin du manège.»



Vous trouverez d'autres photos du quotidien du centre de zoothérapie ici.

«La tumeur m'a ôté la vue»

Boutique de spécialités de la ferme

Pour découvrir les délices confectionnés par les paysannes d'«Ürner Hüsgmachts», il suffit de consulter leur site Internet, où vous pourrez vous composer un panier cadeau sur mesure. Et si vous avez prévu de passer par Altdorf, n'hésitez pas à vous rendre au Schybenplätzliweg 4, dans la ferme de la cofondatrice Antonia Walker. Les paysannes y ont installé leur entrepôt, ainsi qu'une boutique avec leurs produits de la ferme. Mais attention: une visite l'estomac vide pourrait bien se ressentir sur votre porte-monnaie.



Peinture, yoga, méditation et randonnée

L'hôtel Ucliva de Waltensburg n'est pas uniquement réservé aux vacanciers en quête de calme. En effet, sa gérante, Ursula Wilhelm, multiplie les séminaires, les ateliers et les événements. Cuisine, art, bien-être, histoire culturelle... Il y en a pour tous les goûts.

Apprendre à préparer le burger parfait auprès du chef Jan Ludvik, combiner yoga et randonnée, ou tout simplement assister à un beau concert: le calendrier des manifestations fourmille de bonnes idées sur ucliva.ch. Avec bientôt, par exemple, un week-end «Peinture et méditation».

ΨP Salade de sarrasin et de fenouil au fromage de brebis

Une association pleine de fraîcheur, qui joue parfaitement sur l'amertume du sarrasin. Cette salade d'hiver colorée sera idéale pour votre panier-repas de midi.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Salade

200 g de sarrasin
4 dl de bouillon de légumes
1 fenouil
2 oranges sanguines
150 g de fromage à pâte molle de lait de brebis (p. ex. pecoretta)
1/2 bouquet de persil

Assaisonnement

Le jus d'une demi-orange
2 cs de vinaigre de pomme
5 cs d'huile de colza
Sel
Poivre

Rincer le sarrasin, le porter brièvement à ébullition dans 4 dl de bouillon. Retirer la casserole du feu. Laisser gonfler et refroidir pendant environ 15 minutes. Le sarrasin doit être encore un peu ferme.

Couper le fenouil, les oranges et le fromage en dés d'environ 2 cm. Hacher grossièrement le persil.

Pour l'assaisonnement, mélanger le jus de la demi-orange, le vinaigre de pomme et l'huile de colza. Saler et poivrer.

Enfin, mélanger le sarrasin refroidi avec le reste des ingrédients, puis verser l'assaisonnement. Laisser mariner quelques minutes pour que les arômes se déploient. La salade est presque encore meilleure le lendemain!





Des femmes fortes, encore et toujours

Ce numéro de «Montagnes vivantes», consacré aux «femmes fortes», présente les projets de femmes hors du commun. Mais en réalité, les femmes fortes n'ont rien d'exceptionnel dans les régions de montagne. Lors de mes reportages, j'en ai rencontré tant qu'il me faudrait bien plus que mes dix doigts pour compter toutes celles qui m'ont impressionné. Des paysannes qui élèvent une demi-douzaine d'enfants, s'occupent tous les jours de l'étable, trouvent encore le temps de cuisiner des spécialités pour la boutique de la ferme – sans jamais paraître stressées. Des entrepreneuses qui ont monté leur société avec passion, détermination, et qui, malgré leur succès, donnent toujours la priorité au bien-être de leurs collaboratrices. Des aubergistes qui mettent toute leur âme dans leur hôtel et se plient en quatre pour satisfaire leur clientèle, tout en trouvant le temps et l'énergie de s'engager dans la vie du village. Chapeau bas à toutes ces femmes. Et puis il y a celle que je n'oublierai jamais: l'alpagiste qui a dû être descendue dans la vallée en hélicoptère car ses contractions avaient commencé plus tôt que prévu. Le lendemain, le même pilote d'hélicoptère est venu livrer du matériel au même alpage. Et qui lui a fait signe en souriant depuis son chalet? Sa passagère de la veille, bien sûr. Avec son nouveau-né dans les bras.

Max Hugelshofer,
rédacteur



Passion pâte molle

Agnès Spielhofer Beroud n'est pas fan de fromage à pâte dure. Dans sa fromagerie de Saint-Imier, dans le Jura bernois, elle se consacre exclusivement aux spécialités à pâte molle, plus difficiles à fabriquer. Sans jamais sacrifier la diversité: Agnès propose en permanence cinq fromages différents au lait de vache, deux fromages de chèvre, et complète son offre par des spécialités changeantes. Leur point commun? Du lait frais de non-ensilage, issu d'élevages des collines alentour.

40

Reportages, vidéos et portraits – voilà le fruit d'une semaine de travail pour «Montagnes vivantes». Une fois par an, l'Aide suisse à la montagne se rend dans une région pour mettre en avant ses habitants et ses projets. Cette année, cap sur la Basse-Engadine: la rédaction a installé son bureau de montagne à l'hôtel Alvertin à Ardez, pour répondre aux questions et faire des reportages dans les environs.

Scannez le code QR avec votre téléphone portable pour vous retrouver aussitôt en Basse-Engadine!



Les projets

Sur aidemontagne.ch, vous trouverez de plus amples informations et des images sur tous les projets présentés dans ce numéro.

Hôtel Ucliva

Des années après leur dernière rénovation, les chambres de l'hôtel Ucliva n'ont rien perdu de leur fraîcheur. Pourtant, les clients jugeaient les salles d'eau démodées. L'Aide suisse à la montagne a donc accompagné la coopérative dans l'installation de salles de bains modernes.

ucliva.ch

Ürner Hüsgmachts

La refonte du site Internet fut un projet complexe et coûteux. Sans le soutien de l'Aide suisse à la montagne, les paysannes urnaises auraient eu du mal à effectuer cet investissement.

urner-husgmachts.ch

Fromages à pâte molle de Saint-Imier

Agnès Spielhofer Beroud a pu compter sur l'Aide suisse à la montagne pour convertir une ancienne ferblanterie en fromagerie moderne, une opération trop complexe pour ses propres moyens.

olaif.ch

Poterie en Basse-Engadine

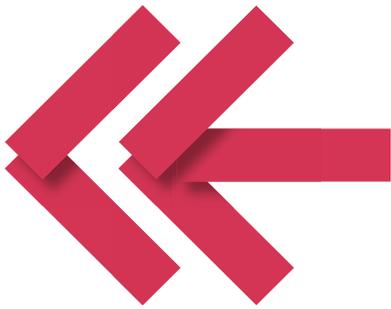
Anna-Madlaina Jordan a repris l'atelier de poterie de sa mère, avec l'objectif de pouvoir en vivre pleinement. Pour cela, elle doit proposer davantage de cours, raison pour laquelle elle a construit un nouvel endroit pour les courses de raku. L'Aide suisse à la montagne l'a accompagnée dans cette démarche.

jordankeramik.ch

Thérapie animale Compterra

Ce centre de zoothérapie forme des chevaux, mais aussi des chiens d'assistance, qui ont besoin d'un bâtiment spécial. Un projet que Compterra a pu concrétiser grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne.

compterra.ch



Il y a 10 ans



ACHAT D'UN QUAD

Le successeur du Rhino reste un sauveur

par Max Hugelshofer

Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne a aidé les Zimmermann à acheter un quad: le Rhino. Si la famille a rapidement dû faire jouer la garantie, le véhicule de remplacement lui rend, aujourd'hui encore, de précieux services.

VITZNAU | LU «Sauvés par le Rhino», titrait Le Montagnard publié à l'hiver 2012. L'article présentait un Yamaha Rhino que la famille Zimmermann, de Vitznau, avait acquis avec le soutien de l'Aide Suisse à la montagne. La famille de paysans vit sur un versant escarpé qui surplombe le lac des Quatre-Cantons; leur ferme est principalement accessible par le train à crémaillère du Rigi. Pour le transport et les trajets pendant les heures creuses ou la basse saison, lorsque nettement moins de trains circulent, les Zimmermann avaient besoin d'un véhicule capable de rouler sur le chemin de randonnée raide et étroit.

Le Rhino, idéal, a véritablement sauvé la famille. Mais nombre de problèmes sont rapidement apparus. Les réparations se sont multipliées. Puis, un jour, le père, Bärtil, a été renversé par une roue arrière qui s'était détachée; il a eu beaucoup de chance de s'en sortir indemne. C'en était trop. Le vendeur du Rhino était du même avis. Lorsque les Zimmermann ont acheté un modèle plus récent, il a déduit l'intégralité du prix d'achat initial.

Plus de place pour les œufs

Le successeur du Rhino ne porte certes pas un nom aussi marquant, mais dispose d'un siège additionnel et

d'une plus grande surface de chargement dont Brigitt Zimmermann, qui utilise le plus le véhicule, fait bon usage. Souvent, tout l'espace disponible est rempli d'œufs. La petite activité accessoire de Brigitt s'est sans cesse développée au fil des ans. La basse-cour s'est agrandie au fur et à mesure que des hôtels et des magasins de village supplémentaires rejoignent sa clientèle. Il y a dix ans, elle élevait encore 180 poules pondeuses; aujourd'hui, elle en a 600.

Si le nombre d'habitantes à plumes de la ferme n'a cessé de croître, les occupants de la maison disposent, quant à



Merci!

En 2012 et aujourd'hui:
la famille Zimmermann avec
le Rhino et son successeur.



eux, de plus d'espace. Ivan, 22 ans, et sa sœur, Angela, de deux ans sa cadette, ont quitté la ferme, et Simon, 18 ans, poursuit un apprentissage et ne passe que le week-end à la maison. Il ne laisse toutefois pas passer l'occasion de poser, pour la photo de famille, aux côtés de ses plus jeunes frères, David et Manuel, devant le successeur du Rhino. Et ce, dans la même configuration qu'il y a dix ans. Manuel tient même à ce que son père le porte comme autrefois. Heureusement pour Bârti que le garçon de 12 ans n'a pas grossi autant qu'il a grandi!

L'Aide suisse à la montagne reçoit quotidiennement des lettres de familles remerciant les donatrices et les donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.



Quel cadeau d'anniversaire!

La veille de mon anniversaire, j'ai reçu un message de votre expert: l'Aide suisse à la montagne avait approuvé ma demande. Quelle excellente nouvelle, et quel cadeau d'anniversaire! Je vous remercie de tout cœur. Quelle chance de bénéficier du soutien de l'Aide suisse à la montagne pour la construction de la nouvelle halle de ma scierie. Cela allège fortement mon budget et me motive encore plus.

A.M., canton des GR



Un toit étanche pour la 5^e génération

Grâce à vous, la cinquième génération de notre famille pourra vivre longtemps sous un beau toit étanche. Nous vous remercions du fond du cœur.

Famille L., canton du JU

Une belle exploitation, pas à pas

Nous vous remercions sincèrement pour le montant que vous nous avez versé. Au cours des 35 dernières années, nous avons transformé peu à peu la ferme parentale, qui ne comptait que deux petites granges sans chemin d'accès et une maison, en une belle exploitation, en ne faisant que ce que nous pouvions assumer financièrement. Votre contribution à la construction de l'étable a considérablement atténué le poids de cet investissement pour nous.

Famille F., canton d'UR



Merci et joyeuses Fêtes!

Nous vous remercions cordialement de votre soutien et vous souhaitons de joyeuses Fêtes et une bonne année.

Patriziato Biasca, canton du TI

Marc Hausamman, qui se décrit lui-même comme «enfant de l'aéroport», dans son bureau de Rümlang avec vue sur le tarmac.



RENDRE LES SONDAGES DU PERSONNEL ATTRAYANTS

Un don pour inciter à participer

par Max Hugelshofer

Les enquêtes menées auprès des collaborateurs ne font pas l'unanimité. L'entreprise informatique Wagner AG a trouvé un moyen d'augmenter les retours. Dans le même temps, elle soutient la population des régions de montagne.

Qui ne connaît pas ces mails demandant de prendre cinq minutes pour répondre à une enquête? Très souvent, l'envie et le temps manquent et les mails passent à la corbeille. C'est un problème pour ceux qui sont obligés d'envoyer ces mails car ils sont tributaires d'un certain pourcentage de retours. C'est, par exemple, le cas de l'entreprise Wagner de Kirchberg/BE, qui offre des services informatiques à diverses entreprises et organisations dans toute la Suisse. Elle réalise tous les deux à trois ans une enquête auprès des collaborateurs de ses gros clients. Objectif: déterminer ce qui fonctionne bien et ce qui doit être amélioré.

Marc Hausamman est un de ceux qui réalisent ces enquêtes. Service Level

Manager, il est le trait d'union entre les clients et les techniciens internes de la succursale de Rümlang/ZH. Il bénéficie d'une grande expérience des enquêtes. «Si on envoie un mail de manière inopinée, on ne reçoit pratiquement aucun retour», avance-t-il. C'est ce qui explique que Wagner AG ait déjà testé toutes les incitations possibles. Un croissant offert à tous les participants, aller sur place et attirer l'attention du personnel sur l'enquête, tirer au sort une tablette parmi les participants, il a déjà tout essayé avec un succès pour le moins limité.

Cinq francs par participation

Quand récemment une ONG dont il s'occupe a lancé une enquête, Marc Hausamman a choisi une nouvelle méthode: l'entreprise Wagner AG s'est

engagée à faire un don de cinq francs à l'Aide suisse à la montagne pour chaque participant. Le résultat l'a surpris: le taux de retour a atteint 40% contre 15% habituellement. «Nous avons visiblement touché la corde sensible», ajoute M. Hausamman. Il a ainsi obtenu des données d'excellente qualité et 1000 francs ont été collectés au profit de la population des régions de montagne. Et pourquoi l'Aide à la montagne? «Notre entreprise a des clients exclusivement en Suisse, est dirigée par des Suisses et a également des propriétaires suisses. Il est donc logique que des projets ayant lieu en Suisse bénéficient de cette action», estime Marc Hausamman.

Dons à choix



Dons en général

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 concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur aidemontagne.ch. Le montant minimal pour ce genre de dons est de 1000 francs.



Dons de condoléances

À 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. 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 d'un anniversaire, d'un mariage ou d'un événement d'entreprise, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos invités 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, téléphone 044 712 60 54.

Modes de versement

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

Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



Mentions légales

Éditeur Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, aidemontagne.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro), Lukas Ziegler (Izi) **Layout** Christoph Hänsl, Zurich **Traduction** SprachWeberei AG, Zurich **Production, correctorat et impression** Druckerei Kyburz AG, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 1, p. 7, p. 10, p. 11, p. 17, p. 18) «Ürner Hüsgmachts» (p. 7) **Mode de parution** «Montagnes vivantes» paraît 4 x par an, en français et en allemand **Abonnement** 5 francs/an sont compris dans le don **Tirage total** 100 000 exemplaires



Nouveau guide spécial testament

Le 1^{er} janvier 2023, le nouveau droit successoral entrera en vigueur. Cela aura des répercussions sur la planification successorale. Le nouveau guide spécial testament de l'Aide suisse à la montagne «Pour aujourd'hui, demain et après-demain» explique ce qui change et ce dont il faut tenir compte. Remplissez le talon au milieu du magazine pour commander la brochure.

Prochain numéro

Nombre



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
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2