

# Montagnes vivantes

N° 116 | Été 2022

## Liquide



Aide suisse  
à la montagne

# Liquide



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

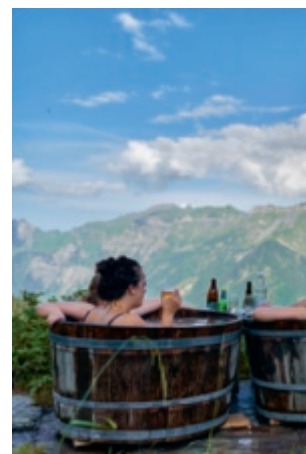
Récemment, je suis retourné au lac de Joux. Tandis que je me promenais sur la rive, j'ai vu un joli petit bateau d'excursion glisser lentement sur l'eau. Le Caprice II, tel est son nom, est le fruit de l'un des projets les plus extraordinaires de l'Aide suisse à la montagne que j'ai suivis au cours des onze années que j'ai passées au Conseil de fondation. Vous lirez son histoire passionnante dans cette édition de «Montagnes vivantes».

Si ce récit s'intéresse surtout à ce qui vogue sur l'eau, d'autres tournent autour de l'élément liquide lui-même. Par exemple, celui concernant l'alimentation en eau d'un alpage où on peut se baigner dans un baquet en bois. Ou celui consacré à une liqueur traditionnelle de Basse-Engadine. Ou, pour les amateurs de boissons non alcoolisées, l'évocation des jus de baies du val Poschiavo et d'un délicieux nouveau rafraîchissement aux herbes.

Bonne lecture et cordiales salutations



Willy Gehriger  
Président du Conseil de fondation



## 4

## Baignade sur l'alpage

Des visiteurs de la Bergialp, au Pays glaronnais, se détendent dans des baquets en bois.



## Sites des projets

- 4 Alimentation en eau, Matt GL
- 6 Local de transformation, Campascio GR
- 8 Bateau d'excursion, Le Pont VD
- 10 Séchoir, Rengg LU
- 12 Distillerie d'Iva, Tschlin GR
- 16 Salle polyvalente, Braggio GR



## 6

## Du jus du val Poschiavo

La vallée méridionale grisonne offre des conditions idéales pour les baies. Transformées en jus, elles se conservent longtemps.



## 12

## Une tradition en bouteille

En Basse-Engadine, chaque famille a sa propre recette d'Iva. La plante qui sert de base à cette potion magique d'un vert criard ne pousse qu'en altitude.



UNE ALIMENTATION EN EAU ASSURÉE SUR LA BERGLIALP

# Au spa dans des baquets en bois

par Max Hugelshofer



Trinquer dans un baquet en bois sur la Berglialp: une expérience fabuleuse qui n'est pas réservée qu'aux enterrements de vie de célibataire.

## Aucun alpage ne peut survivre sans une quantité d'eau de bonne qualité suffisante. Sur la Berglialp, dans le canton de Glaris, l'importance de l'eau est encore plus grande: les bains sont une branche économique majeure.

**MATT | GL** Se prélassant dans l'eau d'un baquet en bois, Laura Bock, future mariée, et ses amies qui la fêtent ont oublié leur difficile ascension de près de deux heures. Tandis que les agents biologiques de leur additif de bain font leur effet, elles admirent la vue sur les montagnes glaronnaises. «Le bien-être à l'état pur», s'émerveille Laura.

Chaque week-end, comme ces jeunes femmes, des dizaines de personnes savourent ce mélange de randonnée, de bien-être et de dégustation de macaronis des Alpes – les meilleurs du monde, paraît-il. Pour la famille Marti, ces hôtes constituent aujourd'hui une branche économique importante. Ils les accueillent sur l'alpage en été et, depuis quelque temps, aussi en hiver, dans le chalet Bergsicht auf dem Gufel, qui a été transformé à cette fin et surplombe la vallée. Il y a 27 ans, après avoir produit du fromage, Heiri Marti a eu l'idée de verser le petit-lait qui lui restait dans un baquet en bois et d'inviter ses hôtes à s'y baigner. Il était bien le seul à pressentir dans ces bains un potentiel commercial. Tout le monde se moquait de lui. Et pourtant, aujourd'hui, dans l'agritourisme, les baquets de bain font presque partie de l'offre standard.

### Une amélioration perpétuelle

Mais Heiri ne s'est jamais reposé sur ses lauriers. À 75 ans, il ne veut pas entendre parler de retraite et s'évertue chaque jour à améliorer la Berglialp pour assurer sa pérennité. Son dernier projet, qu'il réalise avec sa femme, Ursi, porte sur un nouveau système d'approvisionnement en eau. Pour le moment, l'eau pour les chalets des trois prairies et les nombreux abreuvoirs provient de plusieurs petites sources. Si, par le passé, la qualité de l'eau et la fiabilité de certaines sources ont parfois laissé à désirer, la situation est devenue alarmante lors de canicule de 2018. «Une source qui jaillissait abondamment sans discontinuer depuis plus de 50 ans s'est tarie. Je n'ai plus rien compris», se souvient Heiri. Partant du principe que les conditions météo extrêmes seraient de plus en plus fréquentes, il a décidé de régler la question de l'eau une fois pour toutes. Résolu à



Heiri et Ursi Marti sont ravis de disposer à nouveau d'une alimentation sûre en eau.

bien faire les choses, il a prévu un point de captage d'eau plus en amont sur la pente, un grand réservoir, des canalisations vers tous les abreuvoirs et les bâtiments et, cerise sur le gâteau, une petite centrale hydroélectrique qui lui permettrait de produire assez d'électricité à partir de l'eau potable pour se passer de ses générateurs bruyants et nauséabonds. Les travaux battent actuellement leur plein. Grâce à ce projet, on pourra encore longtemps vivre, produire du fromage et se baigner sur la Berglialp.



Vous trouverez d'autres photos de la Berglialp ici.

LOCAL DE TRANSFORMATION POUR LA PRODUCTION DE JUS

# Le précieux jus des baies du lundi

par Alexandra Rozkosny

À l'extrémité sud du val Poschiavo, Nicolò Paganini a créé, au fil des années, un petit paradis pour les baies. C'est de là que proviennent nombre de groseilles, framboises et myrtilles de la région – et, depuis quelque temps, de délicieux jus de baies.

**CAMPASCIO | GR** «Le lundi, personne n'achète de baies.» Tel est le constat que Nicolò Paganini fera après s'être lancé dans la production de baies en l'an 2000. La raison: «La plupart des gens cuisinent de manière élaborée le week-end et aiment se faire plaisir à cette occasion, avec des baies, par exemple. Et le lundi, on mange les restes.»

Or, les fruits continuent à mûrir le lundi et doivent, pendant leur courte saison, être récoltés ce jour-là également. Alors, que faire de la précieuse matière première? C'est à la suite d'un violent orage que le directeur de Piccoli Frutti trouvera la réponse, puisque la grêle avait endommagé les baies qui venaient de mûrir. Impossible de les vendre telles quelles: Nicolò décide de les presser à l'aide d'un robot ménager. Le résultat fait l'unanimité. C'est ainsi que Nicolò s'est mis à congeler les baies invendues du lundi, encore intactes, en vue de les presser ultérieurement en jus, par lots. Entre-temps, les hôtels de la région proposent, outre le jus d'orange, du jus de fraises, de groseilles ou de framboises. Les jus ont rencontré un tel succès que l'infrastructure existante ne permettait plus de satisfaire la demande. Avec le

soutien de l'Aide suisse à la montagne, Nicolò a construit un local stérile où environ 40% de ses baies sont transformées en jus ou mises en pots.

## L'eau du lac fait pousser les baies

«Aujourd'hui, je dors mieux quand il y a un orage», déclare le quinquagénaire d'un ton rieur. Heureusement, le phénomène reste marginal dans la partie basse du val Poschiavo. L'endroit est même trop sec pour l'agriculture. Mais ce n'est pas un souci pour les baies. «Elles ont besoin de beaucoup d'eau, mais plutôt par le bas», explique-t-il. Cela nécessite une infrastructure d'irrigation complexe. Par chance,



Les baies du lundi sont congelées et pressées ultérieurement en jus.





elle était déjà en place à l'arrivée de Nicolò. Dans les années 1990, les exploitants des centrales, la Confédération, les cantons, les communes et les propriétaires des champs s'étaient réunis. «Des kilomètres de tuyaux ont été déployés. En contrebas du lac, chaque parcelle agricole est irriguée», explique Nicolò. «Grâce à cette installation, je peux irriguer mes cultures à un coût raisonnable.»

#### **Des petites parcelles devenues une aubaine**

Dans la vallée escarpée, il est rare que les surfaces agricoles soient regroupées. Les autochtones ont ainsi aménagé les pentes en terrasses, avec des murs en pierres sèches, pour en faire des terres arables. Or, à la fin des années 1990, nombre de champs étaient

en friche. Nicolò se met à louer les petites parcelles des voisins. Aujourd'hui, avec Piccoli Frutti, il exploite 10 ha de terres, répartis sur plus de 70 parcelles: les plus basses se trouvent à 600 m d'altitude, près de la frontière italienne, les plus hautes surplombent Brusio à 1000 m. Le cauchemar pour tout agriculteur, mais un atout pour la production de baies. «Pour nous, les petites parcelles présentent un double intérêt. Entre la parcelle la plus basse et la plus haute, il y a un décalage d'une semaine en termes de maturation. Ainsi, une même équipe peut commencer la cueillette dans la vallée, puis progresser vers le haut», explique Nicolò. «Et si une maladie touche les plantes, elle ne se propagera pas tout de suite, ce qui me permet de ne perdre qu'une partie de la récolte.»

La cueillette des baies est un travail manuel que Nicolò confie exclusivement aux femmes. «Leurs mains sont tout simplement plus habiles», dit-il.



En quoi consistait le soutien apporté par l'Aide suisse à la montagne? Découvrez-le ici.

# Le nouveau fleuron

par Max Hugelshofer



**Le «Caprice II» est au lac de Joux ce que l'absinthe est au Val-de-Travers. Mais de nouvelles directives ont bien failli sonner le glas de ce bateau d'excursion populaire. Ayant retrouvé son éclat, il vogue aujourd'hui sur l'eau turquoise du lac de montagne.**

**LE PONT | VD** On voit le «Caprice II» arriver au loin. Quelques instants plus tard, on l'entend. Dans un ronronnement lent et profond, le bateau d'excursion glisse calmement vers la passerelle, dans un virage élégant. D'une main, le capitaine, Pascal Charpilloz, actionne les gaz et le gouvernail pour maintenir le bateau à sa place; de l'autre, il l'amarre à la passerelle, où l'attend patiemment un groupe de randonneurs, de familles et d'excursion-



Le bateau d'excursion «Caprice II» est indissociable du lac de Joux depuis 1976.



## Le premier «Caprice» est arrivé sur le lac en 1889

nistes. Tous montent prudemment à bord du petit bateau, le ronronnement s'amplifie, et le «Caprice II» disparaît de nouveau sur le lac turquoise.

Lorsqu'on visite la vallée de Joux, on ne peut faire l'impasse sur une excursion sur le lac. Il en va ainsi depuis 1889. À l'époque, le tourisme commençait à se développer lentement, et le premier «Caprice», propulsé à la vapeur, a été mis à l'eau à l'initiative d'un hôtelier. Par la suite, d'autres bateaux ont sillonné le lac, avant l'arrivée du deuxième «Caprice» quelques décennies plus tard. C'était en 1976. Le «Caprice II» avait alors été utilisé sur le Rhin pendant près de 30 ans. Depuis lors, il est intimement lié à la vallée de Joux.

### L'ultimatum de Lausanne

Mais, soudain, une décision administrative a pratiquement signé son arrêt de mort. La responsabilité du contrôle technique des bateaux à moteur a été transférée de la Confédération aux cantons. Et les nouveaux inspecteurs de Lausanne, bien plus stricts que ceux de Berne, ont posé un ultimatum

à la Compagnie de navigation sur le lac de Joux: si elle ne restaurait pas entièrement le bateau, elle devait cesser de proposer des excursions publiques sur le lac. Un cas de figure inimaginable pour la coopérative. «Le Caprice II» est un élément essentiel de notre identité, ici dans la vallée», explique le président, Christian Golay, qui était capitaine du bateau dans sa jeunesse. Il fallait donc impérativement restaurer le bateau. L'ensemble du fuselage a été renouvelé, le vieux moteur Ford a été complètement révisé et le bateau a été équipé d'un sonar. Le «Caprice» II brille aujourd'hui d'un nouveau lustre. Et, selon Christian Golay, il le gardera au moins 80 ans.



Vous trouverez de plus amples informations ici.

En été, le capitaine, Pascal Charpillot, emmène des centaines de passagers sur le lac.



# Des herbes de l'Entlebuch contre la soif

par Max Hugelshofer

**La boisson aux herbes «zämä», alternative sans alcool pour les sorties, rassemble de jeunes entrepreneurs urbains branchés et des paysans de montagne de l'Entlebuch.**

**RENGG|LU** La tronçonneuse se tait. Puis un crissement retentit, et le sapin s'incline, comme au ralenti, avant de tomber dans un craquement. Ueli Renggli relève la visière de son casque et examine l'arbre abattu: «Quelques branches du bas sont inutilisables, mais celles du haut sont très belles.» En disant cela, il ne pense pas à la production de bois de construction ou de chauffage, mais à la récolte des aiguilles.

Les aiguilles de sapin entrent en effet dans la composition de la nouvelle boisson «zämä swiss original», avec laquelle une bande de Lucernois compte révolutionner le marché des boissons. Tino Scherer, le directeur, nous décrit «zämä»: «C'est un remontant rafraîchissant sans alcool produit au cœur de la Suisse à partir de simples herbes de montagne suisses sélectionnées à la main.» L'idée de «zämä» a germé lors de vacances entre amis. L'un des cofondateurs, le Valaisan Phil Bucher, disait en toute occasion «zämä!» («ensemble!»). Et les autres, actifs dans le marketing, le graphisme ou la photographie, ont trouvé que ce serait un nom parfait pour un nouveau produit. Il ne restait plus qu'à trouver lequel. À un moment, ils ont pensé à une boisson et ont effectué des recherches. Ils

ont remarqué qu'il manquait une alternative sympa aux boissons alcoolisées pour les sorties. Et, surtout, une qui ne vienne pas de l'autre bout du monde, comme le maté si prisé. Les amis se sont instruits auprès d'un expert en boissons, puis ont commencé à expérimenter. Moults dégustations plus tard, le choix des ingrédients était fixé: des orties, des bourses-à-pasteur et des aiguilles de sapin. «Nous tenions à ce que les ingrédients soient le plus locaux possible», explique Tino. Ils ont alors contacté Entlebucher Kräuter.

Cette coopérative réunit quelque 15 familles de paysans qui cultivent ou

Les bourses-à-pasteur ne poussent pas très bien dans le champ de Pia Bieri.



cueillent les herbes les plus diverses. Celles-ci sont séchées dans la ferme de la famille Renggli. Depuis l'été dernier, un nouveau séchoir a doublé ses capacités. «On en avait besoin d'urgence, confie Ursula Renggli. Pendant les périodes de récolte, il y avait parfois des files d'attente.» En cette journée brumeuse, cela n'est pas le cas. Les branches de sapin fraîchement coupées passent directement de la forêt à l'une des deux chambres de séchage. Plus tard, elles sont emballées, puis la partie la plus fastidieuse du travail débute: les brindilles et les morceaux d'écorce sont triés avec une passoire, une tâche qui exige de bons yeux et des doigts agiles et dont les Renggli aiment s'acquitter le soir, en famille.

### On ne peut pas tout cultiver

Si les aiguilles de sapin ne doivent pas être cultivées, il en va autrement pour les orties. Celles-ci poussent certes dans la nature, mais pas en quantité suffisante pour les producteurs de «zämä». Une famille paysanne a donc mis, pour la première fois, un champ d'orties en culture l'été dernier. Les plantes poussent assez bien. La situation est plus ardue pour les bourses-à-pasteur: là, les tests de culture ont échoué. Pia Bieri a essayé, mais le temps à investir était trop important par rapport aux maigres récoltes. «Nous allons nous tourner vers la cueillette sauvage, mais nous ne pourrions couvrir qu'une faible partie des besoins», indique Sandra Steffen, présidente de la coopérative. Tino Scherrer et ses amis se procurent le reste en Suisse orientale. Heureusement, la production de «zämä» ne requiert pas des tonnes de bourses-à-pasteur. À moins que les jeunes Lucernois n'aient créé la nouvelle boisson nationale.



Les aiguilles du sapin qu'Ueli Renggli vient d'abattre constituent un ingrédient essentiel de «zämä».

**«Les ingrédients doivent être le plus locaux possible.»**



Vous trouverez de plus amples informations sur les producteurs d'herbes et «zämä» ici.

Andi Brechbühl récolte son achillée musquée dans toute la Basse-Engadine, comme ici dans le Val Tuoi.

LANCEMENT D'UNE DISTILLERIE D'IVA

# Sur les traces de la potion magique verte

Recueilli par Max Hugelshofer

**Presque toutes les familles de Basse-Engadine fabriquent depuis des siècles leur propre Iva, une liqueur d'achillée musquée aux vertus médicinales. Mais c'est un habitant de la plaine, Andi Brechbühl, qui a permis à cette spécialité d'être vendue en magasin.**

**TSCHLIN|GR** «Là-bas, près de l'étang, ça pourrait être un bon endroit. L'achillée musquée, plante médicinale réputée efficace contre les indigestions, aime les sols arides. Elle pousse très bien à plus de 2000 m d'altitude, près des glaciers ou dans les éboulis.

À force, je connais les meilleurs endroits en Basse-Engadine. Mais il faut éviter les récoltes trop fréquentes au même endroit. Je n'y suis d'ailleurs pas autorisé. Je dispose d'un permis de récolte officiel et commercial délivré par le canton, et il comporte nombre de restrictions. Par exemple, je peux récolter au maximum la moitié des plantes d'un lieu donné. Ainsi, je suis toujours à la recherche de nouveaux parterres d'achillée musquée, ou iva,

comme elle se nomme en romanche. Cela fait longtemps que je n'étais pas venu dans le Val Tuoi, sur les hauteurs de Guarda. Mais ce n'est pas mal. Trouver une telle quantité d'achillée musquée après une demi-heure de marche reste rare. J'ai plutôt vécu l'expérience inverse: une connaissance revenant d'une randonnée en montagne m'avait affirmé en avoir aperçu un vaste champ. Je me suis donc mis en route à la première occasion. Le chemin était abrupt et cela m'a pris une éternité pour atteindre cet endroit reculé. Tout cela pour découvrir que les plantes en question n'étaient pas des achillées musquées, mais des achillées noirâtres. Ces dernières sont très similaires mais quand on les écrase entre ses doigts, il ne se passe rien. La vraie achillée musquée dégage un parfum intense entre les doigts. Pour moi, fabriquer de l'Iva, c'est mettre ce parfum en bouteille.

### L'Iva convient toujours

Je ne me souviens pas du tout de la première fois où j'ai bu de l'Iva. Sans doute dans une fête, ici dans la vallée, ou alors avec mes amis du coin lors d'une randonnée. Quel que soit l'événement, il y a presque toujours une bouteille d'Iva à disposition. Sans Iva, les parties de chasse n'auraient pas lieu. De nombreuses familles ont un membre qui fabrique lui-même sa liqueur. Cette boisson bizarre d'un vert poison, au goût si unique et à l'histoire si singulière, m'a tout de suite fasciné. Il faut dire que j'ai des antécédents. Je viens de la branche de l'alimentation et j'ai produit, entre autres, du chocolat équitable pendant des années. En Afrique et en Amérique du Sud, nous achetions du cacao auprès de petits producteurs, puis nous rentrions en Suisse pour fabriquer le chocolat. Les emballages étaient faits maison. De l'artisanat, de A à Z. En arrivant en Basse-Engadine pour le travail de mon épouse, j'avais envie de faire quelque chose de similaire. La liqueur d'Iva s'est presque imposée à moi. L'avantage est qu'elle est relativement simple à fabriquer. Il faut de l'alcool, du sucre, de l'eau, et des fleurs d'achillée musquée. Et aussi quelques

réipients adéquats et un peu de temps. Et voilà!

Du moins en théorie. Dans la pratique, certaines choses peuvent mal tourner. J'en ai fait l'expérience pour mes premiers pas. Depuis, c'est la routine. L'essentiel est de travailler dans un environnement propre. C'est le cas dans mon local de préparation, situé dans la cave de notre maison. Il y a quelques années, il accueillait une brasserie.

Je place les herbes et l'alcool dans un récipient et je laisse reposer jusqu'à ce que le liquide prenne une belle couleur vert poison. Ensuite, je passe le liquide, j'ajoute du sucre et je dilue avec de l'eau. La dernière étape est la mise en bouteille. Les bouteilles sont jolies, elles évoquent les flacons des anciennes pharmacies. Même l'étiquette est élégante, faite à la main. Ma clientèle apprécie. Je vends mon Iva à quelques débits de boissons de Basse-Engadine, et aussi sur mon propre site Web. La grande majorité est toutefois vendue dans les magasins d'ici, dans la vallée. Ce qui me réjouit particulièrement, c'est que les touristes ne sont pas les seuls à en acheter. Les locaux aussi.»



Envie de boire un verre d'Iva?  
Voici le lien pour passer commande.

La récolte, mais aussi le remplissage et l'étiquetage, se font à la main.



UN DEMANDEUR DE SUBVENTION EN VISITE CHEZ DES DONATEURS

# Une rencontre dans la salle de brassage

par Max Hugelshofer

**La brasserie Egger de Worb est l'une des dernières brasseries de taille moyenne de Suisse. Marcel et Michael Egger gèrent l'exploitation familiale en troisième génération. Leurs dons à l'Aide suisse à la montagne font, eux aussi, partie de la tradition. Dernièrement, les Egger ont aidé une famille de paysans de montagne d'Achseten à construire une nouvelle habitation. Ils l'ont à présent invitée à visiter leur brasserie.**



Tout le monde s'affaire dans la brasserie Egger de Worb. Bien que les températures baissent en cette soirée printanière, les amateurs de bière sont rassemblés et échangent autour de leur bière du soir. Un groupe discute avec animation: trois hommes et une femme qui ont beaucoup de choses à se raconter. Il s'agit des propriétaires de la brasserie, le gérant Marcel Egger et son frère, le brasseur Michael Egger, et du couple formé par Sandra et Christian Reichen, paysans de montagne d'Achseten, près d'Adelboden. C'est l'Aide suisse à la montagne qui les a réunis autour d'une bière. Une heure auparavant, ils se tenaient devant les impressionnantes cuves en laiton de la salle de brassage. Michael leur a expliqué le processus de bras-

sage et les particularités de son entreprise, trop petite pour jouer dans la cour des grands mais trop grande pour être aussi agile que les brasseries artisanales. Les Reichen ont ainsi appris que la brasserie Egger faisait cultiver son propre houblon suisse, que la bière était livrée à Worb en attelage à cheval jusqu'à l'apparition du coronavirus et que la brasserie prévoyait de faire des travaux qui la veraient rapetisser, mais devenir encore plus locale. Sur le chemin menant aux cuves de fermentation et aux silos à céréales, les Reichen ont aussi appris quelle était la différence entre les bières à fermentation haute et basse et ce que signifiait le brassage à un seul houblon (single hop).

## **Soutenir son canton**

Après la visite de la brasserie, c'est au tour des Reichen de parler de leur quotidien de paysans de montagne. C'est maintenant aux frères Egger de poser leurs questions. Tous quatre constatent qu'ils vivent certes dans le même canton, mais dans des mondes différents, et qu'ils ont pourtant de nombreux points communs.

Il y a quelques années, les Reichen ont dû investir: leur maison devait être rénovée d'urgence. L'Aide à la montagne leur a assuré son soutien, et les travaux ont pu commencer peu après. Une partie des fonds collectés provient de la brasserie Egger. «Nous avons arrêté de faire des cadeaux de Noël inutiles à nos clients, et à la place, nous



Les frères Egger Michael (à gauche) et Marcel (à droite) trinquent avec Sandra et Christian Reichen d'Adelboden après la visite de la brasserie.

soutenons un projet de l'Aide à la montagne», explique Marcel. Cela a déjà permis la réalisation d'importants projets d'investissement dans les régions de montagnes. Leur point commun: ils sont tous situés dans le canton de Berne. «Nous sommes une brasserie bernoise. Nous entendons aider notre région.»

[eggerbier.ch](http://eggerbier.ch)

# 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](http://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](http://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](http://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

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](mailto:info@aidemontagne.ch), [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)

## Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



## Mentions légales

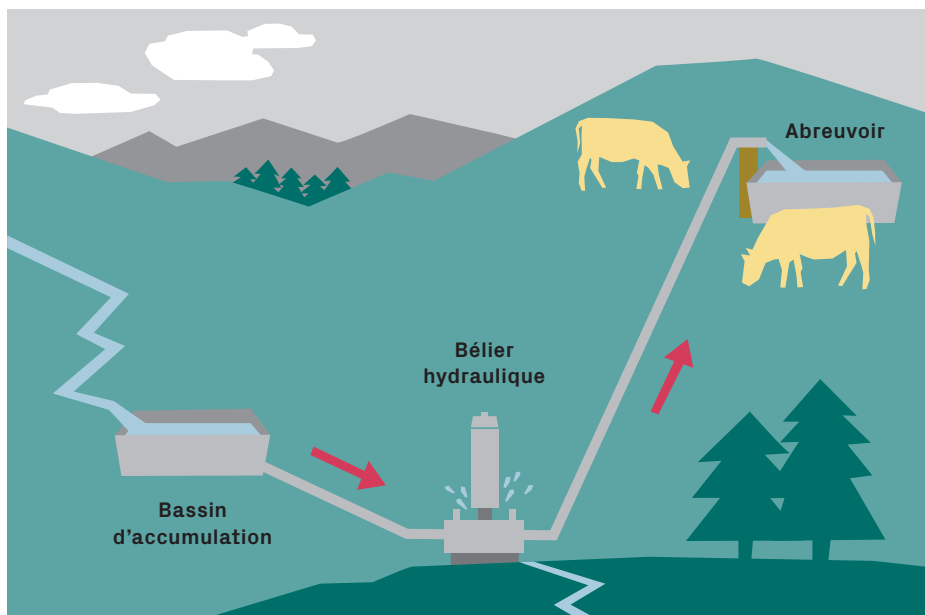
**Éditeur** Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60 [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch) **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hänslì, Zurich **Traduction** SprachWeberei AG **Production, correctorat et impression** Imprimerie Kyburz, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p10, p11, p14, p19) **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

## L'humain avant le règlement

Comment fonctionne le soutien apporté par l'Aide suisse à la montagne? Et quel rôle jouent ses experts/tes bénévoles? Une vidéo montre sur la base d'un exemple qu'il existe certes des règles et des directives, mais, parfois, celles-ci ne sont pas en adéquation avec les situations rencontrées. Les bénévoles ont alors de bonnes raisons d'ignorer les règles dans des cas isolés. En effet, comme le dit Kurt Zraggen, le directeur: «Chez nous, l'humain prime sur le règlement.» Le film peut être visionné sur notre chaîne YouTube. Abonnez-vous afin de ne manquer aucune vidéo à l'avenir.



Scannez le code pour voir le film.



## Un bélier sans cornes

Il se reconnaît à ses coups sonores, réguliers et sourds: le bélier. Il ne s'agit pas du bélier rencontré dans les alpages, mais de celui qu'on trouve là où on veut pomper de l'eau à une certaine hauteur sans utiliser d'électricité. Le bélier hydraulique est une pompe à eau actionnée uniquement grâce à la force motrice de l'eau. Ce dispositif ingénieux est conçu pour qu'un clapet se ferme sous l'action de l'eau. Cela provoque une onde de choc. Celle-ci ouvre un second clapet et comprime

l'eau dans une colonne montante. La pression retombe ensuite dans le bélier, provoque la fermeture du second clapet et l'ouverture du premier, et ainsi de suite.

Mais pourquoi «bélier»? En raison du bruit sourd produit par ce dispositif. Il évoquait aux alpagistes ayant eu vent de cette nouvelle invention au XVIII<sup>e</sup> siècle le bruit qui se produit quand les têtes de deux béliers se heurtent lors d'un combat.

## ΨP Mousse de Sbrinz sur son lit de salade

Une variante aérienne de fromage sur un lit de salade: Cette mousse de Sbrinz rapidement préparée demande juste un peu de temps pour devenir ferme.

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

100 g de Sbrinz ou de Pressato à pâte dure (ou un autre fromage à pâte dure, à la rigueur du parmesan)  
1 dl de lait  
1,5 feuille de gélatine

1 dl de crème entière  
250 g de salade jeune et de doucette  
Vinaigre balsamique, huile d'olive

Râper le Sbrinz, le hacher un peu au besoin. Faire chauffer la gélatine mise à tremper dans 2 cs de lait jusqu'à dissolution complète et laisser refroidir brièvement. Ajouter le lait restant au Sbrinz, y verser le lait contenant la gélatine, bien mélanger et assaisonner avec un peu de sel et de poivre. Laisser prendre entre 15 et 20 minutes au réfrigérateur. Fouetter la crème et l'incorporer au mélange de lait et de fromage. Laisser refroidir la mousse pendant entre 1,5 et 2 heures.

Dresser la salade et l'arroser de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. À l'aide d'une cuillère à glace ou à soupe, portionner la mousse et la dresser sur la salade.







## Quand le ru traverse la tente

Il y a des années de cela, j'ai fait un trekking de plusieurs jours en montagne avec mon petit ami d'alors. Un soir, nous avons trouvé une jolie clairière presque plane pour dormir. L'idéal, pensions-nous. Nous avons monté la tente aux dernières lueurs du jour. La nuit, nous avons été réveillés par un énorme orage qui faisait rage juste au-dessus de nos têtes. Très vite, le sol de la tente «imperméable» s'est rempli d'eau à partir de la partie supérieure; nos matelas nageaient presque. Et ce, par une température extérieure de plus ou moins 5°C. Nous n'avons eu d'autre choix que de creuser un trou dans le sol dans la partie inférieure de la tente et de superposer les deux matelas. Nous avons ainsi passé trois heures serrés comme des sardines, mais au sec sur le matelas tandis que l'eau traversait la tente sur notre gauche et sur notre droite.

Alexandra Rozkosny,  
rédactrice

# 4 160 000

C'est le nombre de framboises récoltées chaque saison par les cueilleuses de Piccoli Frutti, dans le val Poschiavo. Elles cueillent chaque fruit à la main.



Bref entretien avec

## Roger Schwarzenbach

Expert bénévole en fromageries

# ”

### Les fromageries ont un risque supérieur à d'autres entreprises en matière de liquidités. Pourquoi?

Parce que le fromage ne peut être vendu directement après la production, mais qu'il doit être affiné. Un capital important se trouve donc dans la cave à fromage. S'il se produit, par exemple, des retards lors de travaux ou que les installations souffrent au départ de «maladies de jeunesse», les liquidités se retrouvent rapidement en danger.

### Dans quelle mesure prenez-vous cette particularité en compte en examinant les projets de nouvelles constructions ou de transformations?

Nous devons prévoir des réserves un peu plus importantes que pour d'autres projets. Les responsables de projet doivent être conscients du problème et veiller à la bonne santé de leur flux de trésorerie. J'examine ce dernier de très près.

Max Hugelshofer a mené l'entretien avec Roger Schwarzenbach

# Les projets

Sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch), vous trouverez de plus amples infos et des images sur les projets présentés dans ce numéro.

### Bien-être sur l'alpage

Les projets d'approvisionnement en eau sont chers. Ainsi, les coûts de la nouvelle alimentation en eau de la Bergialp ont largement dépassé le budget de la famille Marti. Grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne, cet investissement d'avenir est devenu réalité.

[molkenbad.ch](http://molkenbad.ch)

### Des baies du val Poschiavo

Les baies se conservent mal. Le producteur Nicolò Paganini de Piccoli Frutti a trouvé une solution en fabriquant des jus et des confitures. Il a eu besoin, à cette fin, d'un local de transformation construit avec le soutien de l'Aide à la montagne.

[piccoli-frutti.ch](http://piccoli-frutti.ch)

### Le bateau du Lac de Joux

La rénovation du «Caprice II» aurait largement dépassé les possibilités financières de la coopérative qui l'exploite. L'Aide suisse à la montagne a contribué à conserver ce bateau historique du Lac de Joux.

[caprice2.ch](http://caprice2.ch)

### Entlebucher Kräuter

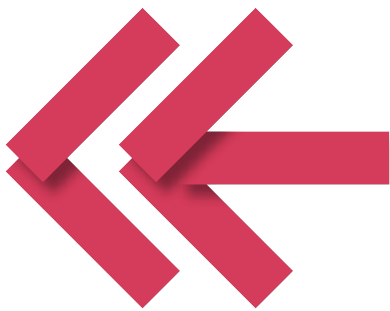
La coopérative Entlebucher Kräuter a été soutenue en 2009 par l'Aide à la montagne pour l'achat d'une machine à sachets de thé et dernièrement lors du renouvellement de l'installation de déshumidification.

[zämä.swiss](http://zämä.swiss) et [biosphaeremarkt.ch/pro-duzenten/entlebucher-kraeuter](http://biosphaeremarkt.ch/pro-duzenten/entlebucher-kraeuter)

### Liqueur Iva

En mettant sur pied sa manufacture Iva, Andreas Brechbühl a dû non seulement acquérir des machines et des récipients, mais aussi préparer un local de l'ancienne brasserie pour répondre aux exigences du contrôle des denrées alimentaires. L'Aide à la montagne lui a apporté son soutien.

[miaiva.ch](http://miaiva.ch)



**Il y a 10 ans**

CONSTRUCTION D'UNE SALLE POLYVALENTE

# Nouvelle génération

par Max Hugelshofer

**Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne a aidé Agnese et Luciano Berta à construire une salle polyvalente leur permettant d'accueillir des hôtes et de proposer des séminaires. Leur fille Aurelia a ensuite repris l'exploitation.**

**BRAGGIO | GR** «Sur le papier, le changement de génération a eu lieu, mais dans la pratique, on a encore besoin de nous, les anciens», confie Agnese Berta. Leur fille Aurelia a repris leur exploitation de montagne il y a cinq ans. L'agriculture n'est qu'une des nombreuses pièces de puzzle qu'Agnese et son mari Luciano ont assemblées à Braggio au fil des décennies. Il est en effet difficile de vivre des rentrées générées par ses vaches, ses moutons et ses cochons, même quand on vit modestement comme la famille Berta.

Agnese et Luciano ont donc mis à profit la nature impressionnante de la vallée de Calanca et l'environnement paisible

de leur exploitation et misé sur le tourisme. Ils louent quatre maisons de vacances qui appartiennent à quatre propriétaires différents. Les vacanciers achètent volontiers la viande d'agneau, de porc et de veau ainsi que le fromage qu'Agnese fabrique lui-même dans sa petite fromagerie fermière.

Depuis qu'ils ont pu construire une maison avec salle polyvalente avec l'aide de l'Aide suisse à la montagne, les Berta commercialisent mieux leurs produits. Lorsque des séminaires ou des réunions de famille ont lieu dans la nouvelle salle, ils proposent la pension complète, mais Agnese cuisine aussi deux ou trois fois par semaine pour les vacanciers indivi-

duels, de manière aussi locale et saisonnière que possible.

Même si leur fille Aurelia est désormais la patronne, c'est toujours Agnese qui a la charge principale des clients. Depuis son départ à la retraite, Daniela, la sœur de Luciano, a rejoint l'équipe. Elle veille à ce que les appartements de vacances soient toujours impeccables. Toute la famille s'occupe du grand jardin. Et les deux petites filles d'Aurelia, Alina et Mia, sont toujours de la partie, à l'étable comme pour la récolte des légumes ou pour le ménage. Toutes deux adorent aider leur grand-mère à faire la cuisine.



# Merci!

**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.**

L'équipe qui épaula Agnes, Aurelia et Luciano Berta s'est élargie ces dix dernières années.



Mais Agnese entend ralentir la cadence dans ce domaine. L'été, une stagiaire lui donne un coup de main. «Mais nous aurions besoin de quelqu'un à plus long terme», estiment la mère et la fille. Quelqu'un qui prenne des responsabilités et fasse preuve d'initiative et de créativité. Il est difficile de trouver la perle rare, et ce n'est pas dû uniquement au vaste profil d'exigences recherché. «Nous manquons de logements abordables ici, en montagne», précise Agnese. «Pour quelques mois, nous pouvons loger quelqu'un chez nous dans une chambre. Mais pour vivre ici à long terme, on a besoin de son propre espace.»



## Un avenir pour l'alpage

Nous vous remercions chaleureusement de votre soutien! C'est grâce à vous que l'avenir de notre alpage est assuré durablement, car nous n'aurions pas pu réaliser seuls une grande partie des travaux. Nous nous réjouissons de commencer la saison d'alpage avec nos nouvelles conduites d'eau et nos réservoirs souterrains qui viennent d'être installés.

## Famille J., canton de FR



## Merci de votre enthousiasme

Nous voulons vous remercier du fond du cœur de votre action et de votre enthousiasme vis-à-vis de notre projet de nouvelle bergerie et étable à chèvres. Le soutien financier apporté par l'Aide à la montagne nous a évité des nuits blanches.

## Famille B., canton de VS

## Une année de travail intensif

Notre quatrième enfant est né juste au début de la construction de notre étable à stabulation libre, marquant le début d'une année passionnante, mais riche en travail. Cela fait déjà quelque temps que les animaux ont pu prendre possession de la nouvelle étable, et nous sommes reconnaissants que tout se soit bien passé et que l'étable réponde à nos attentes. C'est seulement grâce à votre aide que nous avons pu réaliser ce projet. Merci infiniment! C'est une bonne chose que votre organisation existe.

## Famille S., canton de BE



## Un toit terminé avant les premières neiges

Votre soutien nous a permis de réaliser notre projet de «bâtiment de substitution pour grange à foin avec étable pour jeune bétail». Grâce au beau temps cet automne et au concours de travailleurs efficaces, nous avons réussi à couvrir le toit avant les premières neiges. Merci encore pour votre aide.

## Famille W., canton de LU

Prochain numéro

# Le grain



**Aide suisse  
à la montagne**

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