



Aide suisse
à la montagne

N° 107 | Printemps 2020

Écho



L'énergie

Une force émanant des montagnes

Le plein d'énergie



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

De nombreuses personnes se rendent sur des sites énergétiques pour s'y ressourcer. Personnellement, je trouve que les montagnes offrent un énorme potentiel pour faire le plein d'énergie. Je m'arrête donc souvent en montagne pour me ressourcer. L'énergie se ressent également lorsqu'au cours d'une randonnée un orage éclate, que les éclairs déchirent le ciel et que le tonnerre gronde. Il est alors réconfortant de trouver un abri.

Dans les montagnes, l'énergie est omniprésente au quotidien. Elle se puise dans les forces hydrauliques des cours d'eau ou le bois des forêts. C'est cependant un véritable défi que d'assurer l'énergie sur les alpages les plus reculés. Et comme partout, il convient de faire preuve d'ingéniosité et de parcimonie si l'on veut s'assurer des ressources en énergie durables.

L'Aide suisse à la montagne s'implique dans de nombreux projets énergétiques. Nous vous en présentons quelques-uns dans cette édition d'«Écho».

Je vous souhaite une agréable lecture.



Regula Straub
Directrice

Regula Straub



4

Une énergie «ambulante»



La remorque de Thomas Stöckli s'est convertie en centrale électrique. En été, elle approvisionne un alpage en courant, et en hiver elle fournit de l'énergie à tout un réseau.

Situation des projets

- 4 Remorque solaire, Seedorf BE
- 6 Magasin sans emballage, Saignelégier JU
- 8 Restaurant Lonza, Wiler VS
- 10 Apprentissage de forestier, Zillis GR
- 12 Véhicule frigorifique électrique, Anderer GR
- 13 Centrale de chauffage à distance, Alt St. Johann SG
- 16 Magasin de produits en laine de mouton, Ardez GR



6

Un magasin d'alimentation «écologique»

Les magasins «sans emballage» sont à la mode. A Saignelégier, les clients du magasin «La Marchande» remplissent eux-mêmes, dans des bocaux, les denrées qu'ils achètent.

10

Il faut bûcher pour se rendre indépendant

Grâce à une formation continue Martin Dettli a pu fonder sa propre entreprise forestière.



En un tournemain la centrale électrique mobile a été installée.

REMORQUE SOLAIRE POUR UN ALPAGE DANS LE GANTRISCH

Une centrale électrique mobile

Max Hugelshofer

En été, la remorque solaire de Thomas Stöckli remplace le générateur à essence et les bouteilles de gaz. En hiver, elle alimente le réseau électrique de la vallée.

SEEDORF | BE Cela n'a pas pris plus de cinq minutes. Hans Grünig au volant de sa voiture a tiré jusqu'à sa ferme une remorque qui, une fois branchée, permet d'alimenter le réseau en quelques opérations seulement: il lui a fallu décrocher la remorque, diriger le timon vers le nord, sécuriser les panneaux solaires et les basculer vers le haut, monter ensuite l'éolienne et brancher le tout. C'est tout! La remorque solaire appartient à Thomas Stöckli et à sa femme Céline Santschi du Seeland bernois. Thomas fait partie de la quatrième génération de propriétaires de l'alpage Ortschauben dans la région du Gantrisch.

Bien qu'il n'ait pas d'animaux à lui sur l'alpage, Stöckli déclare: «sans cet alpage il manquerait quelque chose à notre famille.» En été il y passe au moins un jour par semaine pour s'assurer que tout se passe bien et pour donner un coup de main au bistrot d'alpage ainsi qu'aux employés qui gèrent les 60 bêtes. Et bien sûr aussi pour jouir de la nature. Le bruit du générateur à essence qui assurait le courant l'indisposait. Lorsque l'été dernier le réseau de téléphone fixe a été supprimé et remplacé par un système par satellites, comme sur la plupart des alpages, il décida d'agir. «La nouvelle installation a besoin de courant en permanence. Pas énormément, mais il est exclu d'avoir des pannes», explique-t-il. Le générateur n'était plus la solution.

Des installations fixes souvent inutilisées

Stöckli envisageait d'avoir une installation solaire sur le chalet d'alpage, mais cela le dérangeait de savoir qu'elle ne serait pas utilisée une bonne partie de l'année. C'est alors que son cousin Hans Grünig entra en jeu. Dans sa firme Clevertrailer il construit depuis longtemps diverses remorques, pour lesquelles le courant est un must. Le sujet de l'alimentation mobile le passionne et l'idée d'une petite centrale solaire mobile lui trotte dans la tête depuis longtemps. «Lorsque Thomas m'a confié le mandat, j'ai enfin élaboré un prototype.» Son fonctionnement est tout simple: les panneaux solaires produisent du courant et une batterie permet de stocker l'énergie. En cas de tempête, une éolienne assure le courant. Le clou des panneaux, c'est qu'ils sont doublement efficaces. Ce n'est pas uniquement la lumière du soleil qui produit le courant mais aussi les rayons qui se réfléchissent depuis le sol et les parois blanches de la remorque. «La remorque offre donc un degré d'efficacité bien supérieur à celui des installations solaires fixes», atteste Grünig.

La remorque qui n'a pour l'instant été utilisée que pendant une saison d'alpage, dépasse toutes les attentes. «Nous n'avons eu recours que deux fois, lors de périodes de mauvais temps, au groupe électrogène de secours, le courant solaire produit étant insuffisant», dit Stöckli. Sinon, tout s'est déroulé paisiblement sur l'alpage.

La remorque mobile a par ailleurs permis d'économiser du diesel et des bouteilles de gaz pour les armoires frigorifiques, le tout pour un montant de 2500 francs. En hiver, Stöckli loue la remorque pour des événements qui ont besoin d'une alimentation en courant. Et quand la remorque solaire n'est pas en route, elle alimente le réseau, ce qui diminue la note d'électricité de la ferme des beaux-parents de Thomas Stöckli.

«Le générateur à essence bruyant m'a toujours dérangé.»



En été, la remorque construite par Hans Grünig (à dr.) se trouve sur l'alpage de Thomas Stöckli (à g.) dans la région du Gantrisch.



AMÉNAGEMENT D'UN MAGASIN SANS EMBALLAGE

Fantastique sans plastique

Max Hugelshofer

Les aliments de base à remplir soi-même ne sont qu'une partie de l'offre du magasin sans emballage «La Marchande».

Saignelégier | JU Qu'ils sont attrayants les produits alimentaires lorsqu'ils ne sont pas conditionnés sous du plastique, du métal ou dans des emballages en carton. Diverses sortes de pâtes, légumineuses, céréales, fruits secs, thés, cafés et épices sont présentés en enfilade dans des récipients transparents. Le sel et la farine se puisent dans de grands conteneurs, le miel coule directement d'un récipient en acier chromé. Mais il n'y a pas que des aliments de base secs à «La Marchande» au centre du village de Saignelégier dans les Franches-Montagnes. On y trouve aussi un grand choix de fromages, un rayon avec des fruits et des légumes de saison, un réfrigérateur pour les produits laitiers, des produits de boulangerie ainsi que de la bière provenant de petites brasseries de la région. On peut aussi y acheter des produits pour les soins corporels, des lessives et même des vêtements tricotés et confectionnés à la main. Plus de 400 produits au total. «Personnellement, je n'achète plus que du papier de toilette dans les grandes surfaces», témoigne Anne-Françoise Chappuis, la cofondatrice. «Tout le reste, je le trouve ici, chez nous.»

Tout a commencé il y a quatre ans entre Anne-Françoise Chappuis, enseignante et collaboratrice bénévole de longue date dans les Magasins du Monde, et Claudine Donzé, manager culturelle à la retraite. Les deux femmes constatant le déclin des petits magasins dans la région, ont cherché des alternatives qui favorisent le développement durable. L'idée d'un magasin sans emballages avec des produits régionaux et de saison dé-

boucha sur la création d'une association à but non lucratif et l'ouverture du magasin «La Marchande» au printemps 2017.

Idéal aussi pour les budgets modestes

Depuis lors, les affaires marchent bien. Raison de ce succès: «Nous ne sommes pas plus cher qu'un magasin habituel», explique Claudine Donzé. Dès le départ, nous avons décidé de ne pas ouvrir un commerce sélect mais un magasin qui convienne à tous les villageois.» Et c'est vraiment le cas: on compte parmi les clients fidèles de nombreux parents avec des enfants en bas âge qui y font la majeure partie de leurs achats. Ils apportent leurs propres récipients, les remplissent et les pèsent eux-mêmes.

Tous ceux qui pratiquent ce mode d'achat économisent des kilos de déchets par semaine. «Des retours de clients nous prouvent qu'il est possible de les limiter au maximum. Nous sommes des adeptes du «zéro déchets» mais conscientes que cela demande des efforts et des changements d'habitudes. C'est dans ce sens-là que nous travaillons dans un esprit de développement durable», soulignent les deux responsables.

Un soutien au développement durable qui implique aussi de renoncer à certaines choses et de s'adapter aux saisons. «A la fin de l'hiver, on ne peut plus voir les choux et les poireaux», avouent-elles en riant. Les premières fraises de la saison n'en seront que plus délicieuses.

lamarchande.ch

La meilleure énergie est celle dont on se passe. C'est pourquoi, au magasin «La Marchande» dans le Jura, les denrées sont vendues sans emballage.

A Saignelégier, on peut acheter du miel et bien d'autres produits sans emballage.





Raffinement, créativité et ingrédients frais: un plaisir gustatif garanti!

CHAUFFAGE GÉOTHERMIQUE POUR UN RESTAURANT

Une énergie puisée dans la terre

Max Hugelshofer

Le restaurant Lonza dans le Lötschental propose des mets raffinés, locaux et bio. Et depuis peu le chauffage est écologique car il puise l'énergie dans la terre.

WILER|VS Ambros Henzen est depuis 35 ans à la tête du restaurant Lonza au centre du village de Wiler dans le Lötschental. Son père étant décédé jeune, Ambros a repris l'entreprise peu après la fin de son apprentissage de cuisinier. A l'époque le «Lonza» n'était encore qu'un simple bistrot de village avec des tables d'hôtes pour une clientèle locale. On pouvait déjà y manger, mais le soir c'était surtout des boissons qui étaient consommées. Au début, tout marchait bien, mais après quelques années le chiffre d'affaires commença à baisser. Ambros pensa que

c'était dû à l'interdiction de fumer, aux mutations sociales, à la baisse du taux d'alcoolémie au volant, mais se mit néanmoins à rénover son restaurant pour attirer une nouvelle clientèle. Et ce, avec succès! Aujourd'hui on va au «Lonza» pour bien manger. Ce sont surtout les vendredis et samedis soirs et les dimanches midi qui boostent son chiffre d'affaires. Les clients viennent de tout le Valais, voire même de plus loin. Et c'est grâce au talent d'Ambros car tout ce qu'il cuisine est fait à la main, de production locale, et bio.

Les spécialités de gibier de ce chasseur passionné sont réputées loin à la ronde mais la carte propose aussi de délicieux mets pour les végétariens. La reconversion s'est bien terminée. Elle n'a cependant pas été facile et à maintes reprises l'avenir de ce restaurant riche en traditions a failli basculer. Pas question d'abandonner pour Ambros car il tenait trop à son restaurant. Il s'est donc accroché grâce en partie à Bernarda, son épouse, et à sa mère qui donne encore quotidiennement un coup de main ainsi qu'à ses deux employés qui se sont investis autant que lui.

Alors que tout s'annonçait bien pour le restaurant une nouvelle tuile lui tomba

dessus. Le toit n'était plus étanche et le chauffage à mazout qui datait de 1972 ne répondait plus aux normes. Il fallait donc le remplacer. «Nous voulions vraiment une alternative plus écologique», dit Ambros. Après d'intensives évaluations, Ambros et Bernarda optèrent pour un chauffage géothermique. Il a fallu creuser des trous profonds tout autour du bâtiment. En circuit fermé, une pompe à chaleur injecte un fluide dans le sol où il se réchauffe ce qui permet, grâce à un échangeur de chaleur, de récupérer toute l'énergie.

Les Henzen vont donc disposer à l'avenir de l'énergie nécessaire à chauffer leur restaurant et leur maison

et économiser ainsi environ 10'000 francs par an. Un gain appréciable, car même si les travaux les plus urgents sont terminés – il y en a encore d'autres à réaliser. La cuisine doit être modernisée et pour le nouveau toit une installation photovoltaïque s'impose, mais Ambros reste positif: «On verra bien, mais nous continuerons à faire les choses comme précédemment: pas à pas.»

restaurant-lonza.ch



«La modernisation a été laborieuse, mais pas question d'abandonner.»

Ambros Henzen est à la tête de ce restaurant depuis 35 ans.

FORMATION CONTINUE POUR UN FORESTIER

Très motivé pour se rendre indépendant

Propos recueillis par Max Hugelshofer

Dès son apprentissage de forestier, Martin Dettli avait décidé d'être un jour indépendant. Pendant des années, il a économisé l'argent pour les machines nécessaires. Et pour avoir aussi un bagage théorique, il a suivi ensuite pendant près de deux ans des cours de formation continue.

ZILLIS|GR «Pas tout le monde a la chance d'avoir un tel job !» La vue sur le Schams, les montagnes et l'air frais: c'est ce qui me plaît dans mon job. Bien sûr, tout n'est pas toujours aussi idyllique. J'ai aujourd'hui un mandat particulier. Je dois construire une caisse en bois pour le propriétaire d'un mayen au-dessus de Bavugls. Il s'agit d'une construction simple à partir de troncs d'arbres qui sera installée sur la pente puis remplie de terre afin de rendre le terrain plus stable. J'effectue aussi des abattages de bois dans la forêt et dans des jardins privés ainsi que des travaux d'excavation. En fait, tous les travaux qui se présentent. Je travaille avec ma Sàrl pour des groupes de forestiers, mais également pour des privés. Principalement à Avers, où j'ai grandi, mais aussi près de Zillis où j'habite, et jusqu'au Rheinwald.

Il était dès le départ évident pour moi de me rendre indépendant un jour. Après mon apprentissage, j'ai continué à travailler dans mon métier de forestier. J'ai économisé tout ce que je pouvais et ai pu m'acheter ainsi une excavatrice d'occasion avec laquelle j'ai effectué mes premières commandes. Avec ce que j'ai gagné, j'ai acheté en-

suite d'autres machines. Petit à petit, sont venus s'ajouter une pelle araignée Menzi Muck, un processeur et un tracteur avec remorque. Je suis donc idéalement équipé pour les abattages de bois dans les terrains difficiles. Parfois si pentus et étroits que les grosses machines ne peuvent y accéder.

«Il me manquait la théorie»

Avec mon parc de machines, j'étais prêt à devenir indépendant, mais je remarquais que certaines connaissances me manquaient. En particulier dans le domaine de la planification des commandes, de la comptabilité et de la gestion d'entreprise.



Une idée géniale: un cône pour la circulation sert d'entonnoir pour faire le plein de l'excavatrice.



Je décidai donc de suivre une formation continue. Elle dure deux ans et comporte aussi bien des cours que de la pratique dans divers domaines. J'ai terminé depuis l'automne. C'était astreignant mais cela en a valu la peine. J'ai beaucoup appris et ai aussi noué des contacts essentiels car chacun d'entre eux peut être un client potentiel.

Actuellement, les perspectives sont bonnes. Je suis bien occupé, mon père me donne parfois un coup de main et je peux aussi embaucher un collègue à l'heure. Mon objectif à plus long terme est d'engager un collaborateur fixe. Beaucoup de travaux ne sont pas réalisables quand on est seul ou quand, pour des raisons de sécurité, il est préférable de travailler en binôme.

Le travail en forêt a passablement changé ces dernières années. Et je ne pense pas uniquement aux nouvelles machines et à la digitalisation dans le marché du bois. Ce qui est plus marquant, c'est l'effondrement des prix du bois de construction. Et la demande croissante de bois énergie. Cela me fait mal au cœur que de beaux troncs soient transformés en pellets. Par contre, si c'est pour se passer des chauffages à mazout, c'est une bonne chose.

Martin Dettli ne peut se plaindre de la vue qu'il a sur son lieu de travail. Tout le Schams est à ses pieds.

Un courant qui passe bien

Un véhicule frigorifique bigarré circule depuis peu dans la région du Schamserberg/Rheinwald. Il effectue des livraisons de produits locaux en respectant l'environnement.

ANDEER | GR Sur la place de l'école de Zillis une petite camionnette a attiré une cinquantaine de collégiens curieux. Au milieu de cette grappe humaine, Benedikt Joos et Fabio Maurizio du Parc naturel Beverin distribuent des hotdogs. Une collation consistante en guise de remerciements pour ces collégiens qui ont réalisé des dessins sur cette camionnette de livraison. Des dessins illustrant les divers produits qui sont livrés avec cette camionnette.

L'idée de peindre le véhicule, qui appartient à l'association «PRE Beverin», émane de l'administration du Parc naturel de Beverin. Il s'agit d'un groupement de divers producteurs: fromagers, bouchers, prestataires agrotouristiques et paysans de montagne, qui ont tous intérêt à ce que la chaîne du froid ne soit pas interrompue lors de la livraison de leurs produits. Rebecca Göpfert, la présidente de l'association précise: «Tous les producteurs n'ont pas les moyens d'avoir leur propre véhicule frigorifique». C'est la raison pour laquelle il a été décidé d'en mettre un à disposition de tous. «Nous ne voulions pas d'un véhicule diesel habituel, mais souhaitions profiter de l'occasion pour faire un pas en direction de l'éco compatibilité», dit-elle.

Une alternative s'imposait. Et c'est dans un garage à Bellinzona qui est spécialisé d'une part dans

Le véhicule frigorifique électrique de l'association «PRE Beverin» sur la route de Zillis à Wergenstein

l'aménagement de véhicules frigorifiques et d'autre part dans les véhicules électriques, qu'ils l'ont trouvée. «C'est le véhicule parfait pour nous.» Le Nissan a une batterie de 40 kWh qui permet de parcourir 150 à 200 kilomètres lorsque l'installation frigorifique est activée. «Cela suffit pour les trajets dans la région» selon Fabio Maurizio. «Il nous a fallu cependant convaincre nos membres.» Maintenant, presque tous ceux qui ont loué ce véhicule en sont enchantés.

Et il est facile de le louer. Les membres réservent le véhicule par téléphone et ils peuvent venir le chercher sur sa place de stationnement près de la boucherie Viamala à Andeer. A la fin du trajet, ils le ramènent et le branchent sur la station de recharge. C'est tout. Le prix pour les membres est de 25 francs pour une demi-journée et de 40 pour une journée entière. Actuelle-

ment, c'est la boucherie qui l'utilise le plus fréquemment. Une fois par semaine, une personne fait le trajet jusqu'à Coire aller-retour. La bouchère Leila Eugster a fait de bonnes expériences avec ce véhicule électrique. «Il est silencieux et se conduit aisément.» Le Nissan a déjà permis d'effectuer pas mal de livraisons. Un paysan qui vend sa viande directement à même fait le trajet jusqu'à Zurich pour livrer ses clients, en le rechargeant dans une station publique rapide. Avec ses peintures, le véhicule attire les regards. Et il peut même servir de comptoir sur les marchés. Preuve en est la manifestation sur la place de l'école Zillis. (max)



Sepp Bollhalder (à gauche) et Walter Looser de la communauté locale Alt St. Johann discutent des plans pour la nouvelle centrale thermique.

REGROUPEMENT DE DEUX ASSOCIATIONS DE CHAUFFAGE À DISTANCE

Un chauffage pour 50 bâtiments

Avant, la fabrique produisait des citernes pour chauffages à mazout. Il y aura bientôt à cet endroit une centrale moderne de chauffage à distance qui alimentera deux villages.

ALT ST. JOHANN | SG La région du Haut Toggenburg est une pionnière en matière d'installations de chauffage à distance. Alors que dans d'autres endroits, des groupements thermiques voient le jour, à Alt St. Johann tout comme au village voisin de Unterwasser il y a déjà un quart de siècle que l'on brûle les copeaux de bois des forêts environnantes pour chauffer les immeubles. L'inconvénient c'est que les installations arrivent à bout. La commune de Alt. St. Johann, qui gère l'une des deux installations, aurait dû investir beaucoup d'argent dans la remise en état pour dépoussiérer son four afin de respecter les nouvelles exigences de l'ordonnance sur la protection de l'air. La vieille installation bien que défectueuse aurait encore pu servir.

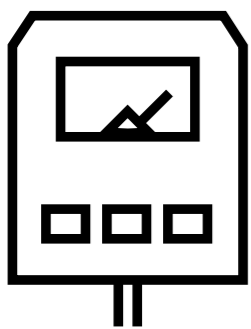
A Unterwasser, les installations n'étaient pas en meilleur état. Elles appartenaient à une menuiserie pour laquelle aucune solution de reprise n'avait pu être trouvée et qui allait bientôt devoir fermer. Pour ne pas laisser dans le froid les 50



La conduite d'eau souterraine entre les villages de Alt St. Johann et Unterwasser mesure deux kilomètres de long.

abonnés à l'eau chaude des deux installations, il n'y avait qu'une solution. «Nous avons décidé de regrouper les deux réseaux et de construire un chauffage à pellets central, plus grand et surtout plus efficace», témoigne Walter Looser, président de la commune. Un projet onéreux de plus de 4 millions de francs et qui n'aurait pas pu être financé par une seule commune.

Entretiens, deux kilomètres de conduites entre les deux communes ont été installées et à l'atelier de Alt St. Johann tout est prêt pour que les travaux de construction de la nouvelle centrale de chauffage à distance débutent. Elle sera construite à l'endroit où il y a actuellement les débris de l'ancienne fabrique de citernes pour chauffages à mazout. A partir de l'automne prochain, la chaleur sera produite par un four à pellets de bois plus efficace et plus propre. (max)



3 000 000

La nouvelle installation de chauffage à distance d'Unterwasser produit annuellement 3 000 000 kilowatts/heure à partir d'une énergie renouvelable: le bois. Par rapport au mazout, cela représente une économie de CO₂ de 840 000 tonnes.



Investissez votre énergie dans le volontourisme!

Faire une bonne action pendant ses vacances: c'est cela le volontourisme. Tous ceux qui souhaitent se rendre utiles dans les montagnes ont cette année à nouveau la possibilité de travailler dans l'un des huit projets soutenus par l'Aide suisse à la montagne. Les offres de volontourisme sont destinées aux particuliers. Pendant cinq jours, les participants peuvent habiter dans

l'exploitation, profiter des activités de loisirs proposées et surtout prêter leur aide. Le deal pour les volontaristes est de travailler pendant quatre jours et d'avoir un jour de libre pour se consacrer à leurs activités préférées. L'offre est de 200 francs par semaine, nourriture et logis compris.

aidemontagne.ch/volontourisme

Tarte de Pâques à la farine bona

INGRÉDIENTS POUR UNE PLAQUE À TARTE DE 28 CM

POUR LA PÂTE	20 gr. de farine boná
130 gr. de farine d'épeautre	4 jaunes d'œufs (petits à moyens)
20 gr. de farine bona (farine de maïs)	4 blancs d'œufs
50 gr. de sucre	50 gr. de noisettes moulues
1 pincée de sel	1 citron, jus et zestes
100 gr. de beurre froid	1 dl. de crème
1 œuf	Selon les goûts, une poignée de cassis, de canneberges ou de raisins secs
POUR LA GARNITURE	Sucre glace
6 dl. de lait	Pétales de fleurs pour la décoration
100 gr. de sucre	
½ c.c. de sel	
80 gr. de semoule	

Pour la pâte brisée, mélanger dans un plat creux la farine d'épeautre, la farine bona, le sucre et le sel, rajouter le beurre froid coupé en morceaux et malaxer à la main jusqu'à l'obtention d'une masse friable. Ajouter l'œuf et mélanger le tout sans pétrir. Couvrez la pâte et mettez-la au frais une demi-heure.

Pour la garniture, faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et le sel tout en remuant. Ajouter ensuite la semoule et la farina bona, remuer, et laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse. Laisser refroidir. Pendant ce temps, abaisser la pâte pour la déposer dans une plaque d'environ 27-28 cm de diamètre. Piquer le fond à la fourchette et remettre au frais.

Quand la masse est encore tiède, ajouter les jaunes d'œufs, le jus et les zestes du citron, les noisettes moulues, la crème et les baies et bien mélanger le tout. Batre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et le reste du

sucre et incorporer le tout avec précaution dans la masse avant de la répartir sur le fond.

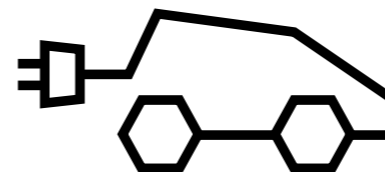
Enfourner dans la moitié inférieure du four chauffé à 180° et cuire 45 minutes. Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace et décorer avec des pétales de fleurs.



Jusqu'au dernier kilowatt/heure

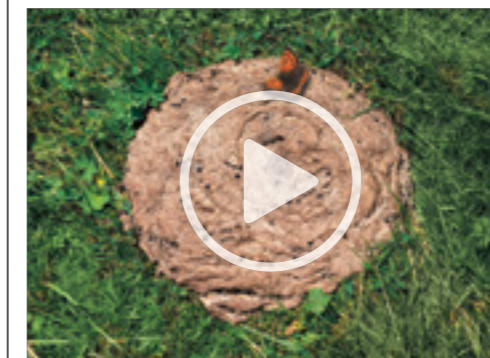
L'électromobilité me fascine. Il y a quelques mois, j'ai eu l'occasion de tester une voiture électrique et j'en étais ravi. Mais cette nouvelle technique n'est pas toujours évidente. Je me suis rendu pour un reportage de Zurich au Val d'Anniviers. A priori, pas de problème. Parti tôt le matin, j'ai rechargé rapidement les accus sur l'aire d'autoroute de Grauholz près de Berne. Cela devait être suffisant pour aller jusqu'à St-Luc en m'arrêtant ensuite à la station de recharge rapide à Gampel. En théorie du moins! En réalité: à Sierre, soit 20 km avant mon lieu de destination, l'autonomie affichée sur le tableau était encore de 45 kilomètres. Après quelques virages en épingle, le chiffre est descendu à 20 et l'affichage est passé du vert à l'orange, mais la voiture roulait toujours. J'étais encore loin de ma destination quand l'affichage passa soudain au rouge, donc autonomie 0! Vint alors un avertissement: «Cherchez de suite à vous garer, l'alimentation va s'interrompre.» La voiture continua cependant de rouler jusqu'à ma destination. Sur le chemin du retour, j'ai récupéré 15 kilomètres d'autonomie en redescendant la vallée. Mais après autant de décharges d'adrénaline, c'est moi qui avais perdu toute mon énergie.

Max Hugelshofer
Rédacteur, Aide suisse à la montagne



La Suisse: un désastre en matière de déchets

Cela paraît incroyable mais, selon l'Office fédéral de l'environnement, la Suisse produit chaque année 80 à 90 millions de tonnes de déchets. Une grande partie provient des matériaux d'excavation et de percement mais les six tonnes de déchets urbains confèrent à la Suisse une place peu glorieuse sur le plan international. Les seuls pays qui produisent annuellement davantage de déchets par habitant que la Suisse (701 kilos) sont les Etats-Unis et le Danemark. A noter que depuis 1990 les déchets ont augmenté deux fois plus que la population. Il est vrai que Mesdames et Messieurs les Suisses sont loin devant en ce qui concerne le recyclage, mais un changement des comportements de consommation reste indispensable. Le «zéro déchet» commence à voir le jour dans différents secteurs. Il est primordial de mieux recycler les déchets, mais c'est mieux encore de les éviter. Certains magasins «sans emballage», comme «La Marchande» à Saignelégier y contribuent déjà. La solution aux problèmes serait certainement de renoncer totalement à tout ce qui est inutile!



Des bouses de vaches à l'eau chaude

A Fleurier, dans le Val de Travers, l'installation de traitement des déchets organiques d'Agri Bio Val a été cofinancée par l'Aide suisse à la montagne. Bouses de vaches, restes de nourriture et déchets de jardin y sont transformés en courant et en chaleur. Une vidéo sur le canal Youtube de l'Aide suisse à la montagne montre comment cela fonctionne.

Les projets

Vous trouverez sur aide-montagne.ch des compléments d'information ainsi que des illustrations pour tous les projets présentés dans cette édition.

Remorque solaire

Comme il y avait d'autres investissements importants à faire sur l'alpage, Thomas Stöckli n'était pas à même d'assumer seul le financement de sa remorque solaire.

La Marchande

Pour l'installation de leur magasin, les deux protagonistes de «La Marchande» ont reçu le soutien de l'Aide suisse à la montagne. Dans la phase initiale, l'entreprise n'avait pas l'argent nécessaire pour acheter des balances et des caisses enregistreuses.

lamarchande.ch

Restaurant Lonza

L'Aide suisse à la montagne a soutenu la famille Henzen pour l'acquisition d'un chauffage géothermique ainsi que pour la remise en état du toit de son restaurant.

restaurant-lonza.ch

Forestier

L'Aide suisse à la montagne a soutenu Martin Dettli dans sa formation. Comme ses économies avaient servi à compenser son manque à gagner, ce jeune père de famille n'aurait pas pu financer seul cette formation.

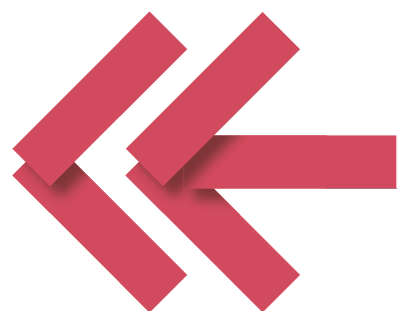
dettli-forst-jimdofree.com

Véhicule frigorifique électrique

L'Aide suisse à la montagne a soutenu l'acquisition de ce véhicule électrique car c'est toute une région qui en profite.

Chauffage à distance

L'Aide suisse à la montagne a contribué à raison de 500'000 francs au financement de l'installation de chauffage à distance laquelle, a coûté plus de 4 millions de francs.



Il y a 10 ans

UN MAGASIN SPÉCIALISÉ DANS LA LAINE S'AGRANDIT

La boutique transformée en atelier

Max Hugelshofer

Il y a dix ans, l'Aide Suisse aux Montagnards a aidé un groupe de femmes à Ardez en Basse-Engadine à ouvrir la «Butia da besch». Aujourd'hui, ce magasin de laine de mouton marche bien. Dernièrement, il a même dû agrandir sa surface de vente.

ARDEZ | GR Une couverture en laine de mouton est déployée sur une grande table. Vreni Barbüda est en train de la coudre avec une aiguille et un gros fil. Elle produit en moyenne une couverture par semaine. En partie à son domicile, mais aussi comme aujourd'hui, quand elle a la charge du service clients, dans la «Butia da besch». La confection sur place favorise les affaires. «Les clientes et clients s'intéressent à ce que je fais, nous nous mettons à discuter, et cela mène parfois à l'achat d'une couverture», dit-elle. Comme il faut beaucoup de place pour coudre une couverture, Vreni devait jusqu'alors ranger le matin la moitié de son local de vente et remettre tout en place le soir. Mais

c'est du passé. Depuis le début de l'année, une table de travail fixe fait partie de l'aménagement de la Butia. Un changement rendu possible grâce à l'agrandissement du magasin. Là, à Ardez, à côté du puits du village, il y a non seulement davantage de place pour travailler, mais aussi tout un choix de nouveaux produits. «Nous nous orientons vers l'artisanat pour pouvoir proposer des nouveautés à notre fidèle clientèle», explique Claudia Janett, la gérante. «Il est essentiel cependant que ces produits aient un lien avec la région». Parmi eux, les «Morins», des boucles d'oreilles traditionnelles de l'Engadine, or et émail, et qui ont peut-être passé jadis par Venise pour arriver en Engadine. La «Bu-

tia» a aussi franchi des frontières vers la Slovénie. C'est là qu'une connaissance de Claudia Janett a découvert une boutique très semblable à la Butia. «Les femmes là-bas étaient encore dans un magasin en construction et nous leur avons proposé de partager nos expériences», dit Claudia. Il en est résulté une amitié qui a occasionné des visites de part et d'autre et généré beaucoup d'idées nouvelles.

butiadabesch.ch



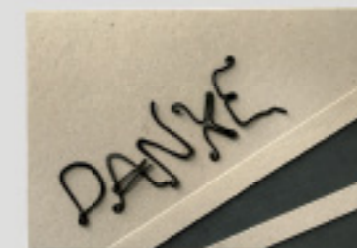
Aujourd'hui, Vreni Barbüda a suffisamment de place pour confectionner ses couvertures en laine de mouton dans la «Butia da besch».



Il y a dix ans, elle devait, par manque de place pour travailler, tout déménager matin et soir.

Merci!

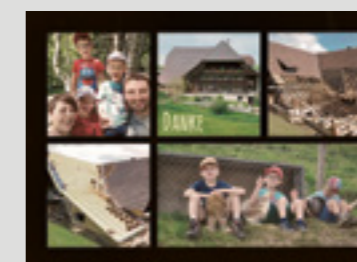
L'Aide suisse à la montagne reçoit quotidiennement des lettres, dans lesquelles des familles ou des particuliers remercient les donatrices et donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.



Crise financière évitée

L'été est bien loin déjà. Les machines réparées nous ont permis de terminer la saison des foins sans autres incidents. Grâce au généreux soutien de l'Aide suisse à la montagne nous ne sommes plus dans une situation financière critique. Nous vous en sommes très reconnaissants.

Famille A., canton des Grisons



Un nouveau toit sur la tête

Nous vous remercions de tout cœur pour votre don pour la construction d'un nouveau toit pour notre ferme. La première partie a été réalisée avec succès. Deux autres étapes suivront pour terminer la construction. Nous envisageons l'avenir positivement et nous réjouissons d'avoir un nouveau toit sur la tête.

Famille E., canton de Berne

Des vacances pour la première fois avec nos enfants

Grâce à votre soutien, notre élevage de cerfs se développe très bien. Nos remerciements vous parviennent depuis le village Reka de Sörenberg où, après des travaux de construction épuisants, nous faisons une semaine de vacances pour la première fois depuis des années. Pour les enfants ce sont leurs premières vacances. Sans votre soutien tout cela n'aurait pas été possible. Encore un grand merci !

Famille C., canton du Jura



Le nouveau bâtiment est magnifique

Cela fait cinq ans déjà que nous avons commencé à planifier la construction d'un nouveau bâtiment. Maintenant, c'est fait ! Nous avons emménagé il y a trois semaines et sommes ravis de notre magnifique ferme. Nous allons démolir maintenant l'ancien bâtiment et aménager les alentours.

Famille M., d'Appenzell Rhodes-Intérieures

BICO SOUTIENT LA CONSTRUCTION D'UNE BERGERIE

Ce qui se passe après la tonte

Anja Hammerich

Dans le cadre d'une action qui a duré deux mois, Bico a fait un don de 50 francs par matelas vendu à l'Aide suisse à la montagne. Une grande partie de la recette a servi à la construction d'une bergerie dans la ferme de Hans et Irene Hohl, lesquels ont bénéficié d'une visite privée dans le centre de production à Schänis où la laine est utilisée pour en faire des matelas.

Qui n'apprécie pas de se coucher après une rude journée de travail dans un lit bien confortable? Bico, le fabricant suisse de matelas, nous révèle la composition de ses matelas: laine de mouton suisse et en particulier celle des moutons de Hans et Irène de Wald en Appenzell, qui sont chanceux. Pendant deux mois, Bico a fait une action. Pour chaque matelas vendu, 50 francs ont été versés à l'Aide suisse à la montagne. Et en l'espace de deux mois, c'est la coquette somme de 200 000 francs qui a été rassemblée. Une partie de cet argent est allée à Hans et Irene Hohl pour leur nouvelle bergerie.

«Il est pour nous primordial que la demande pour la laine suisse augmente et que la population s'intéresse davantage à l'agriculture en Suisse. Nous sommes persuadés que l'exemple de la famille Hohl a été porteur», dit Toni Haberthür, CEO de Bico. Les Hohl ont misé longtemps sur l'élevage des vaches. «Nous avons cependant toujours eu du plaisir avec les moutons que nous élevons par hobby», dit Hans Hohl. C'est pourquoi le couple a décidé de passer à l'élevage des moutons. L'initiative de Bico arrivait donc à point nommé. Pour mener à bien cette action, les collaborateurs de



Hans et Irene Hohl, les paysans éleveurs de moutons, se font expliquer l'utilisation de la laine de leurs moutons dans les matelas.

Bico ont visité à plusieurs reprises la ferme de la famille Hohl. «Ces rencontres ont toujours été conviviales et la chimie a tout de suite opéré», témoigne Hans Hohl. En guise de remerciements pour le temps consacré, Bico a invité le couple à visiter son centre de production à Schänis afin qu'ils ne soient pour une fois pas

les hôtes mais les convives et qu'ils puissent voir sur place ce qu'il advient de «leur» laine. Elle arrive chez Bico via Swisswool qui collecte la laine. Toni Haberthür, Balz Käslin, responsable de la qualité, et Jens Fischer, directeur marketing et développement des produits, conduisent le couple à travers la fabrique.

Hightech et naturelle

La laine est pour les moutons une sorte de vêtement fonctionnel. Elle les protège du froid en hiver, et de la chaleur en été. Composée d'air à 85 pour cent, la laine est idéale pour les isolations. C'est également un régulateur thermique qui évacue les températures excédentaires des corps vers un extérieur plus frais.



Quelque 40 collaborateurs y produisent jusqu'à 500 matelas par jour. Hans et Irene suivent pas à pas le chemin de la laine jusqu'au produit fini. Ils sont impressionnés par ce qu'ils voient. «Jamais je n'aurais imaginé qu'il y avait autant d'opérations à effectuer avec précision et en grande partie manuellement», déclare Irene. Mais les Hohl ne sont pas seulement là pour s'instruire. Ils peuvent aussi prendre la laine en main et la tester avec leurs yeux d'experts. Ils ont par ailleurs trouvé eux-mêmes d'autres utilisations pour la laine de leurs moutons. Ils l'ont mise à profit par exemple, sans la laver, pour isoler leur nouvelle bergerie. Leur laine n'aboutit donc pas toujours dans un matelas Bico.

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

Suite à 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 Dons/Dons de condoléances.



Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens 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.

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

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 Hänsli, Zurich **Traduction** Nicole Monnier **Production, correctorat et impression** Imprimerie Kyburz, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 1, 4, 13, 20, 22, 23) Daniel Hasler schweizerbauer.ch (p. 5) **Mode de parution** «Écho» paraît 4x par an, en allemand et en français. **Abonnement:** CHF 5.-/an (gratuit pour les donateurs) **Tirage total** 130'000 exemplaires.

Prochain numéro

Haut



**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