

Informations sur la campagne nationale de récolte de dons de l'Aide suisse à la montagne, du 30 janvier au 11 février 2023

Décisions entrepreneuriales dans l'agriculture



Informations sur la campagne nationale de récolte de dons de l'Aide suisse à la montagne, du 30 janvier au 11 février 2023

Les agriculteurs de montagne sont de véritables entrepreneurs

Les agriculteurs et agricultrices de montagne doivent souvent faire preuve d'idées créatives, de passion et d'une bonne dose de courage pour adapter ou diversifier leur exploitation, en la réorientant complètement ou en développant un nouveau marché de niche.

L'esprit d'entreprise, le sens de l'anticipation, la détection de nouvelles tendances sont des facteurs déterminants leur permettant de prendre les décisions entrepreneuriales auxquelles ils sont en permanence confrontés. Car malgré les paiements directs et les autres aides institutionnelles, ils sont soumis à des conditions économiques difficiles : Les surfaces qu'ils exploitent sont souvent isolées, escarpées et la saison est plus courte qu'en plaine. Chaque entrepreneur à la tête d'une économie agricole montagnarde est d'autant plus contraint de trouver des modèles d'exploitation adaptés à son environnement et de les mettre en œuvre par des investissements ciblés. S'il se heurte à ses propres limites financières, l'Aide suisse à la montagne est là pour le soutenir.

Dans sa campagne de récolte de dons de cette année, du 30 janvier au 11 février 2023, l'Aide Suisse à la montagne appelle à soutenir les agriculteurs de montagne dans la réalisation de nouvelles opportunités commerciales et entrepreneuriales.

Contenu

L'Etivaz – l'union fait la force	3
Team Energie – diversification énergétique	4
Petites graines – grands effets	5
Autres exploitations agricoles soutenues dans leurs investissements en région de montagne	6
Région francophone	6
Région alémanique	10
Appel à la campagne de récolte de dons	16



L'Etivaz – l'union fait la force

Dans le modeste chalet d'alpage, un énorme chaudron plein de lait est suspendu au-dessus du feu. L'extérieur du récipient est noir de suie. Grégoire Martin et son épouse plongent une toile de lin dans la masse et prélèvent une portion de fromage d'environ 25 kg qu'ils déposent dans le moule préparé à cet effet. L'opération est exécutée trois fois ce matin-là sur l'alpage de Culand, au-dessus de Rossinière. Auparavant, ils ont ajouté la présure et les cultures au lait, puis découpé et chauffé le caillé à 57 degrés. Chaque été, quelque 70 agriculteurs de montagne de l'Etivaz produisent du fromage d'alpage de la même manière. Ils l'envoient deux à trois jours plus tard à la coopérative. Là, le fromage est soigné jusqu'à sa maturité avec des moyens modernes, commercialisé de manière professionnelle et vendu dans le monde entier.



Soigner le fromage avec des robots

Les contrastes entre ces deux mondes sont gigantesques - mais ils représentent les deux faces d'un seul et même groupement : la Coopérative des producteurs de fromages d'alpage L'Etivaz existe depuis plus de 85 ans. Elle a été fondée à une époque où la vente de fromage était encore fermement entre les mains des cantons. «Ça a presque été un coup d'État en 1934 quand les agriculteurs de montagne ont décidé de prendre eux-mêmes en main la vente de leur fromage», explique l'actuel vice-président Grégoire Martin. Plus étonnant encore : les agriculteurs de montagne ont accepté de se conformer à des normes de production, comme, par exemple : ne confectionner le fromage que sur le feu de bois, n'utiliser que du lait cru produit en été avec de l'herbe d'alpage, livrer des tailles de fromage précises. Cela a permis à la Coopérative - une des toutes premières en Suisse - d'obtenir un label AOP en 1999 pour le fromage et de négocier de bons prix sur le marché. La Coopérative est devenue un modèle pour de nombreux agriculteurs de montagne. Son succès exemplaire montre qu'un produit de niche répondant à des critères de qualité très



stricts pour la production peut prendre pied sur un marché national et international très concurrentiel. En véritables entrepreneurs, les membres de la Coopérative ont su, depuis 1989, gérer et commercialiser leur production de manière totalement indépendante. De la sorte, ils valorisent non seulement un produit régional de qualité, mais font également connaître une région à forte valeur naturelle et touristique.

Plus d'informations :

<https://www.aidemontagne.ch/fr/histoires/exploitants-sont-nes-dans-un-chaudron-a-fromage>
<https://www.etivaz-aop.ch/fr/accueil.html>



Team Energie – diversification énergétique

Jean-Luc Bonjour et Aurèle Chiffelle, tous deux agriculteurs à Lignièrès dans le canton de Neuchâtel, sont associés depuis plus de 25 ans pour l'exploitation agricole. Ils sont déjà à l'origine de l'entreprise TeamAgri SA assurant des travaux d'entretien et des transports de matériaux en tout genre. Les deux agriculteurs ont décidé de diversifier leurs activités en créant une nouvelle entreprise TeamEnergie SA, avec comme objectif la création d'une centrale de biogaz permettant la production écologique d'énergie et de chaleur.



Le projet, pensé et imaginé depuis 2014 et opérationnel depuis fin 2021, valorise les résidus organiques, tels les engrais de ferme (lisier et fumier) des agriculteurs de la région, ainsi que d'autres résidus, comme du cacao, du café ou encore de la poussière de moulin, et les transforme en énergie. Ces ingrédients sont acheminés dans un digesteur, et après 55 à 60 jours, ils seront décomposés dans un système étanche au gaz (digesteur et post-digesteur). Le méthane qui s'en échappe est alors collecté dans ce digesteur hermétique et servira de combustible au couplage chaleur force pour la production d'électricité. Le retour du lisier méthanisé est remis aux agriculteurs fournisseurs dès qu'ils en ont besoin. Ce dernier a des propriétés bien différentes du lisier non méthanisé. Il est utilisé comme engrais naturel de haute qualité. A l'aube de l'année 2023 et avec les restrictions énergétiques en cours, le projet a non seulement toute sa raison d'être mais est porteur de sens.



Quelques chiffres

22'000 tonnes d'engrais de ferme et 2'500 tonnes d'autres résidus organiques sont transformés en énergie par TeamEnergie SA

L'installation de TeamEnergie SA réduit annuellement autour de 1000 tonnes de CO₂eq ; soit environ les émissions de 500 vols de Zurich à New York.

Chaque année, la centrale de biogaz produit environ 3'350'000 kWh d'électricité, ce qui correspond à la consommation annuelle de 630 ménages.

Plus d'information :

www.aidemontagne.ch/projets/team-energie
www.teamagri.ch/



Petites graines – grands effets

Il y a quelques années, Jean-Marc Pittet s'est découvert une véritable passion pour la caméline, une plante peu connue riche en acides gras Omega-3 et dotée de graines minuscules. Ce paysan tient une ferme à Villarod (FR).

Avec trois autres agriculteurs de la région, Jean-Marc Pittet a créé une société de conditionnement des récoltes de céréales, de légumineuses et autres cultures. Ensemble, ils redonnent vie à de nouvelles cultures telle la caméline, la moutarde jaune et la moutarde noire, le quinoa, le sarrasin, le millet, le chanvre, l'orge brassicole, l'avoine nue, le pavot, des maïs divers pour pop-corn ainsi que la polenta, les lentilles vertes et noires, les pois chiches, le lupin, pour ne citer que quelques exemples.



Céréales anciennes, variétés locales

Par ailleurs, avec l'avènement de nouvelles habitudes alimentaires auprès du public, ils peuvent remettre au goût du jour des céréales anciennes comme l'épeautre, l'en grain, l'amidonnié ainsi que des blés anciens de variété locales, tels que le « Rouge de Gruyère », le « blé du Jorat », le « Vanil noir ». Ce projet collectif permet la répartition des coûts entre les agriculteurs et favorise le partage et la mise en commun des compétences et des connaissances. Particularité du business modèle : chaque agriculteur qui fait appel aux services de la société de conditionnement a développé son propre concept de commercialisation de ses produits. Des collaborations ont été mises en place avec des maîtres boulangers de la région garantissant un circuit court dans toutes les différentes étapes de la production : de la culture à la récolte, en passant par le conditionnement, jusqu'à la vente. Avec le développement de nouvelles habitudes alimentaires, ce projet s'inscrit résolument dans l'innovation et l'actualité et rencontre un franc succès.

Plus d'information sur la caméline :

<https://www.aidemontagne.ch/fr/projets/petites-graines-grands-effets>





Autres exploitations agricoles soutenues dans leurs investissements en région de montagne

Région francophone

Un rêve abouti grâce aux moutons, Hauteville FR

Josquin Pasquier rêvait depuis tout gosse de marcher sur les traces de son grand-père et d'exploiter un alpage. Avec Séverine, son épouse, et plus de 100 moutons, il a réalisé le rêve de sa vie en s'investissant sur un alpage dans les montagnes de la Gruyère. Un exemple réussi de réorientation d'entreprise : de l'élevage de vaches-mères à celui de moutons en passant par la création d'un magasin en vente libre-service ouvert tous les jours.



www.aidemontagne.ch/fr/projets/un-reve-abouti-grace-aux-moutons

Jura

Des saveurs basques au cœur des collines jurassiennes, Lucelle JU

Les Studer élèvent les cochons ensemble, mais pas seulement ! Depuis le fin fond du Jura, ce couple d'agriculteurs innovants nous mijote des merveilles. De l'élevage de porcs ibériques à la production d'un délicieux jambon à l'aménagement d'un espace boutique devant leur laboratoire.



www.aidemontagne.ch/fr/projets/des-saveurs-basques-au-coeur-des-collines-jurassiennes

Destination : le paradis, La Motte JU

Un peu de routine ne fait pas de mal, si l'on en croit les Berthold. En reprenant ce domaine niché dans la vallée du Doubs, à la frontière française, la jeune famille d'agriculteurs n'a pas chômé ces dix dernières années. Ils se sont résolument orientés vers l'agriculture biologique. Une transition réussie !



www.aidemontagne.ch/fr/projets/destination-le-paradis



Neuchâtel

Une histoire de nouilles, de graines et de mille-pattes, Lignièrès NE

Transformer leurs céréales bio eux-mêmes, tel était l'objectif de Valérie Thiébaud et de Daniel Juan, eux qui gèrent la ferme «Le Cerisier» du Jura neuchâtelois en communauté d'exploitation. Aujourd'hui, ils produisent près de dix tonnes de pâtes par an, tout en apportant leur pierre à l'édifice de la biodiversité.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/une-histoire-de-nouilles-de-graines-et-de-mille-pattes



Valais

La vie, le combat et la beauté réunis sous un même toit, Saint-Martin VS

La famille Crettaz ose la combinaison d'une exploitation agricole et d'un salon de beauté. Elle exploite sa ferme à Saint-Martin, dans le Val d'Hérens. Les paysans hébergent dans leur étable des vaches combattantes de la race d'Hérens. C'est juste à côté qu'a été construite la nouvelle maison de la famille – et le nouveau salon de beauté de Nancy.

www.aidemontagne.ch/fr/projet-du-mois/sous-un-meme-toit



L'équipe reste soudée, Le Ferret VS

Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne a soutenu l'aménagement d'une étable délabrée sur l'alpage de la Peule pour en faire un hébergement pour les randonneurs. Aujourd'hui encore, Nicolas Coppey profite de cet investissement sur cet alpage perché à 2'071 mètres d'altitude au fond du Val Ferret et idéalement situé sur l'itinéraire du tour du Mont Blanc.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/lequipe-reste-saudee





L'alpage de Loveignoz, un alpage pour les gourmets, Suen VS

Il y a dix ans, Lise Es-Borrot a pu transformer son chalet d'alpage en bistrot. Avec beaucoup de succès. Les clients viennent désormais des villages environnants, de tout le Valais, du Jura et de Suisse alémanique sur l'alpage dans le Val d'Hérens pour déguster les produits du de l'alpage et du terroir : yoghourt, tommes nature, au poivre, sérac, sérac à l'ail, fromage à raclette... En pionnière, Lise Es-Borrot a été une des premières femmes à travailler à l'alpage. En 2023, elle fêtera 45 ans à l'alpage de Loveignoz!



www.aidemontagne.ch/fr/projets/un-alpage-pour-les-gourmets

Une Améliorations de taille pour un alpage, Chandonne VS

Quatre familles de paysans font estiver 80 vaches sur l'Alpage du Cœur. Un estivage essentiel pour ces familles, lesquelles mettent tout en œuvre pour préserver cet alpage. Le bâtiment sexagénaire a été agrandi et une cave à fromage a été construite dans la vallée. Autant de mesures qui contribuent à assurer l'avenir de cet alpage à long terme.



www.aidemontagne.ch/fr/projets/ameliorations-de-taille-pour-un-alpage

Nouvelle bergerie pour les moutons nez noir, Mund VS

Derrière blancs, devant noirs, et entre deux une laine abondante. Les moutons valaisans nez noir fascinent Kilian Schnydrig.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/nouvelle-bergerie-pour-les-moutons-a-museau-noir





Le seigle est de retour, Erschmatt VS
La demande pour les produits régionaux et le slow food rendent la culture du seigle intéressante.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/le-seigle-est-de-retour



Vaud

**Un commerce de douceurs,
Rougemont VD**

En produisant et en vendant des caramels mous à la crème, Alexandra Yersin apporte une contribution essentielle aux revenus de l'exploitation. Et heureusement, elle n'a plus besoin de se déplacer pour les fabriquer. C'est dans l'ancien bûcher de la bâtisse aux façades classées monument historique qu'Alexandra Yersin a installé son laboratoire à friandises. Les caramels à la crème du Pays d'Enhaut sont une histoire de famille et sont réputés loin à la ronde.



www.aidemontagne.ch/fr/projets/un-commerce-de-douceurs



Région alémanique

Appenzel

Un zoo particulier, Gais AI

Tout gosse déjà, Tobias Koster rêvait d'avoir une multitude d'animaux. Dernièrement, il a repris la ferme de son père et en a fait une sorte de petit zoo.

[www.aidemontagne.ch/fr/projets/
un-zoo-particulier](http://www.aidemontagne.ch/fr/projets/un-zoo-particulier)



Des couronnes de l'Avent réalisées dans une ancienne porcherie, Appenzell AI
Pendant la période de l'Avent, la ferme de la famille Fuchs se convertit en un grand atelier de décoration. Les personnes intéressées affluent de toute la Suisse orientale pour créer, sous la conduite de la paysanne Sonja Fuchs, leur couronne personnelle de l'Avent.

[www.aidemontagne.ch/fr/projets/des-couronnes-
de-lavent-realisees-dans-une-ancienne-porcherie](http://www.aidemontagne.ch/fr/projets/des-couronnes-de-lavent-realisees-dans-une-ancienne-porcherie)



Berne

Les alpagas ont chamboulé leur existence, Milken BE

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

[www.aidemontagne.ch/fr/projets/les-alpagas-ont-
chamboule-leur-existence](http://www.aidemontagne.ch/fr/projets/les-alpagas-ont-chamboule-leur-existence)





**Engagés avec passion,
Röthenbach BE**

Mariage. Le plus beau jour de la vie. Un événement festif que de plus en plus de couples souhaitent organiser en grande pompe dans un bel environnement. La famille Wieland dans l'Emmental répond à cette demande en recevant dans sa ferme des fêtes de mariage.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/engages-avec-passion



**Dans les champs même quand il gèle,
Rüschegg BE**

La famille Zbinden cultive de nombreux légumes anciens qui sont redevenus à la mode grâce au mouvement Slow Food.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/dans-les-champs-meme-quand-il-gele



La nature pour modèle, Schweibenalp BE

La Schweibenalp est un alpage particulier. On y cultive, sur un mode de permaculture, des légumes, des fruits, des plantes aromatiques et des champignons. Et tous ceux qui souhaitent savoir comment cela fonctionne peuvent suivre des cours proposés par les jardiniers. Ils y apprendront ce qu'est un Walipini.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/la-nature-pour-modele





Un alpage ouvert désormais toute l'année, Zweisimmen BE

En été, il y a un bistrot sur l'alpage de Site dans le Simmental depuis des années. En plus de garder les vaches, de les traire et de faire du fromage, Nadja et Simon Santschi s'occupent ici de leurs hôtes. Mais en hiver, tout était fermé. Les agriculteurs ont franchi le pas et exploitent désormais le bistrot également en hiver.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/un-alpage-ouvert-desormais-toute-lannee



Glaris

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

www.aidemontagne.ch/fr/projets/au-spa-dans-des-baquets-en-bois



Grison

Haut vol pour les céréales, Coms GR
La culture des céréales a longtemps périclité. Mais depuis quelques années elle reprend de la vigueur dans les régions de montagne. Chez Christian et Anna Bühler à Urmein dans les Grisons, l'épeautre, le seigle et autres céréales sont de nouveau à la hauteur de leurs espérances.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/haut-vol-pour-les-cereales





Le précieux jus des baies du lundi, Campascio GR

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.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/le-precieux-jus-des-baies-du-lundi



Lucerne

Des herbes de l'Entlebuch contre la soif, Rengg LU

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.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/les-herbes-de-lentlebuch-contre-la-soif



Ce sont les vaches qui mangent désormais dans la cuisine, Hergiswil bei Willisau LU

Les Felber étaient, comme de nombreuses familles de paysans, sur le point de remettre l'exploitation à leur fils. Et ils se demandaient comment ils allaient transformer, dans un espace restreint au-dessus de Hergiswil, leur ancienne étable en étable à stabulation libre. Ils trouvèrent alors une solution insolite.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/vaches-qui-mangent-dans-la-cuisine





Nidwald

Vivre grâce à la culture des fruits rouges,
Oberbürgen NW

La famille Amstutz s'est spécialisée dans la culture de fraises sur les hauteurs du lac des Quatre-Cantons. Elle a ainsi ajouté une deuxième source de revenus à son exploitation laitière.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/vivre-grace-la-culture-des-fruits-rouges



Obwald

Le digital sur l'alpage, Klein Melchtal OW

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

www.aidemontagne.ch/fr/projets/le-digital-sur-lalpage



Saint-Gall

Nouvel avenir pour un alpage traditionnel,
Krummenau SG

La famille Egli a beaucoup investi dans la modernisation de son exploitation de plaine, et elle aime en même temps la vie simple sur l'alpage. Mais ici aussi, les bâtiments étaient très vieux. Un nouveau bâtiment a permis d'améliorer considérablement son bien-être et celui des animaux. Et la famille ne regrette pas les anciennes toilettes.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/neuvel-avenir-pour-un-alpage-traditionnel





Tessin

Cire: une question de confiance,
Camedo TI

L'apiculteur tessinois Geo Sala a généralement fort à faire avec ses quelque 300 colonies d'abeilles. Mais les rendements peuvent varier fortement d'une année à l'autre. Pour y remédier, Geo Sala veut produire des rayons de cire en hiver - pour ses abeilles et celles de ses collègues. Car au Tessin, il n'y a personne qui le fait.

www.aidemontagne.ch/fr/projet-du-mois/cire-une-question-de-confiance



La tête bien sur les épaules, Menzonio TI

Une douzaine de poules, vingt chèvres, quelques centaines d'abeilles et un vaste jardin potager. Katharina Lüthi n'a besoin de rien d'autre. Cette paysanne a trouvé son bonheur en menant une vie simple dans le village tessinois de montagne de Menzonio, au-dessus de la Maggia.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/la-tete-bien-sur-les-epaules



Uri

«Maintenant, c'est parfait», Hospental UR
Dans la famille Cadenazzi tout tourne autour des moutons. Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne l'a aidée à agrandir sa bergerie d'hiver. Depuis, il n'y a pas que les trois enfants qui ont grandi, les Cadenazzi ont aussi construit une maison d'habitation et rénové une roulotte de chantier sur l'alpage.

www.aidemontagne.ch/fr/projets/maintenant-cest-parfait





Appel à la campagne de récolte de dons

- Envoi en nombre non adressé en trois langues

Avec votre soutien, nous assurons l'avenir des régions de montagne.

L'Aide suisse à la montagne est fidèle à la population des régions de montagne depuis près de 80 ans. Nous soutenons les femmes et les hommes qui, par leurs initiatives, créent de la valeur ajoutée et des emplois dans nos régions de montagne. **De bonnes perspectives d'avenir constituent le meilleur moyen de lutter contre l'exode.** Pour rester animées et habitées, les régions de montagne ont besoin de votre soutien. **Merci pour votre don.**

De nouvelles idées pour un avenir certain

Fondation Aide suisse à la montagne | Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60 | info@aidemontagne.ch | aidemontagne.ch

Votre don en bonnes mains.

Aide suisse à la montagne

Aide suisse à la montagne

- Campagne d'image avec annonces imprimées et annonces en ligne animées

«Avèk tôte oou mîmo louà fasulûte bin chiou la viâ dè famûlîe. E îè nouthre vatze d'Erein îè j'eîn choun meinbre topari.»

Du charabia? Seulement lorsqu'on n'écoute pas vraiment. Nous nous engageons pour des montagnes bien vivantes. aidemontagne.ch

«Hie sortieremer d Wole vo dane Huakaya ond Suri, churz, grob, läng, dass di chorze döreflüge. Ned hüsch ond hosch, mer wey ja kes schnoddrigs Wärch.»

Du charabia? Seulement lorsqu'on n'écoute pas vraiment. Nous nous engageons pour des montagnes bien vivantes. aidemontagne.ch

«Wet du grad ofäm Trey! am Chrampfe besch ond Bäiker vom Hoger obenäbe ghöörsch juuchze ond päägge vor Fröid, de weysch, du erschaffisch Glöcksgfüu.»

Du charabia? Seulement lorsqu'on n'écoute pas vraiment. Nous nous engageons pour des montagnes bien vivantes. aidemontagne.ch