

# Montagnes vivantes

N° 111 | Printemps 2021



**Digital**



Aide suisse  
à la montagne

# Digital



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

La digitalisation provoque de sérieux remous dans notre société. Et les régions de montagne ne font pas exception. Je suis cependant persuadée qu'elle représente pour ces régions des chances énormes. Les désavantages des sites loin de tout, des longs chemins à parcourir ou des périodes de végétation raccourcies n'ont plus cours dans l'espace virtuel. Le développeur de software Martin Bürge du Toggenburg en témoigne: «Pour mon travail je n'ai besoin que d'un laptop et d'un accès à Internet.» Deux éléments dont il dispose dans son espace de co-working à Lichtensteig, et qu'il combine avec une dose nécessaire de contacts sociaux (voir page 6).

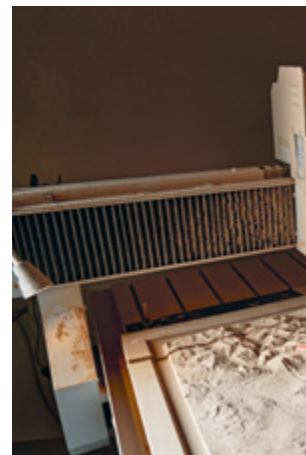
La digitalisation fait partie de tous les projets que nous vous présentons dans ce magazine. Je vous souhaite bien du plaisir à les découvrir. Sur papier ou en e-paper sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch). Vous y découvrirez aussi des récits passionnants sur nos projets avec des films et de nombreuses images à l'appui. Jetez-y un coup d'œil, ou suivez-nous sur Facebook ou Instagram.

Cordiales salutations



Regula Straub  
Co-directrice

*Regula Straub*





## 4

## Du grand art à petite échelle

Les reliefs fraisés par les machines CNC d'Éric Marguet sont si précis que l'on peut même y reconnaître des maisons individuelles.



### Situation des projets

- 4 Machines CNC, le Cerneux-Péquignot NE
- 6 Espace co-working, Lichtensteig SG
- 8 Magasin de village digital, Cerniat FR
- 10 Installation WIFI, Münstair GR
- 12 Fraise CNC, Zalende GR



## 8

## Magasin de village digital

Il y a quelques mois, le seul magasin de Cerniat était sur le point de fermer. Il est désormais à nouveau ouvert – et même 24 heures sur 24.



## 12

## Ressentir la pierre

Alessio Paganini sait comment travailler la pierre. Un travail qui nécessite parfois bien plus qu'un simple instinct.

# Jusque dans les moindres détails grâce aux mégadonnées

Max Hugelshofer

Aucun détail n'est laissé au hasard sur les reliefs en bois façonnés par les machines CNC d'Éric Marguet. Même les maisons et les arbres y figurent. Ces créations sont possibles grâce à des algorithmes créés sur mesure permettant de traiter de manière efficace une quantité phénoménale de données. Les possibilités d'utilisation dépassent notre imagination, ou presque.



## LE CERNEUX-PÉQUIGNOT | NE

Impossible de rater la grande maison en bois à quelques mètres de la frontière avec la France. Les étages supérieurs accueillent une entreprise qui construit des chalets en madriers. Quant au rez-de-chaussée, le futur s'y est installé. Voilà l'endroit choisi par Éric Marguet pour son entreprise Gravity Swiss. Cet ingénieur en micro-technique et informatique, professeur dans une haute école, a démissionné d'un emploi bien rémunéré afin d'atteindre les sommets en s'appuyant sur de grandes quantités de données. « Les personnes qui parviendront à exploiter le plus efficacement le potentiel des mégadonnées auront tout gagné », il en est convaincu. Il a alors conçu un algorithme complexe, fruit

d'un travail de longue haleine. Son utilité ? C'est bien la question que se posent tous les utilisateurs lambda. En deux mots, cet algorithme permet de traiter une quantité impressionnante de données de manière très efficace tout en nécessitant moins de puissance et de temps de calcul.

Dans le secteur industriel, les exemples d'utilisation se multiplient : la production en série de nouveaux bijoux et de moules pour les plastiques ou le chocolat, sans oublier également les prothèses. D'ailleurs, la ressemblance au corps humain est telle que même les vaisseaux sanguins et les nerfs fonctionneraient comme dans la partie du corps que ces prothèses sont censées remplacer. Cependant, c'est encore de la musique d'avenir. Éric doit encore trouver le moyen de convaincre des clients du potentiel de cette technologie. Il se procure donc un gros disque contenant des données géographiques issues de Swisstopo et une fraiseuse CNC qu'il connecte à un ordinateur puissant intégrant son algorithme. Sa machine travaille sans interruption pendant plusieurs jours. Le chef-d'œuvre apparaît gentiment : un relief de toute la Suisse, fidèle à la réalité jusque dans les moindres détails, dans une résolution cent fois supérieure à toute réalisation effectuée par une imprimante 3D ou une machine CNC jusqu'ici.

### Un investissement trop important

Éric montre le relief à ses amis et à ses proches et, à sa grande surprise, les retours positifs et l'enthousiasme déferlent de toutes parts. Toutefois, le travail à fournir pour réaliser le relief demeure trop important. « Il aurait coûté plus de 10 000 francs », nous explique-t-il. Il optimise l'ensemble des protocoles et la chaîne de fabrication et le prix final ne s'élève plus qu'à environ 1000 francs. Ensuite, les commandes arrivent sans qu'Éric n'ait besoin de faire de publicité. Par ailleurs, les reliefs ne se limitent pas à notre chère Confédération : le Grand Canyon, les îles japonaises ou encore

les alentours du Mont-Blanc font partie des créations. Éric reconnaît que ses œuvres lui permettent de financer sa recherche et de la développer jusqu'à ce qu'il finalise ses premiers mandats pour de grands industriels. Il n'aura pas seulement sacrifié son emploi afin de transformer ses objectifs en réalité, mais aussi sa maison et sa voiture. Grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne, il a pu acquérir dix fraiseuses CNC qui travaillent 24 heures sur 24 pour fabriquer différents reliefs. La précision, quant à elle, reste telle que chaque maison peut être identifiée sur le relief du canton de Neuchâtel. Même la maison en bois où ce relief a vu le jour.

## «On voit chacune des maisons»

Quelques détails se font tout de même à la main.



Grâce aux nouvelles machines CNC, Éric Marguet peut produire dix reliefs en même temps.





TRANSFORMATION D'UN ANCIEN BUREAU POSTAL EN ESPACE DE CO-WORKING

# Des nomades adeptes du digital dans l'ancienne halle des guichets

Max Hugelshofer

**Dans le centre de Lichtensteig, dans le Toggenburg, des indépendants de diverses branches travaillent en commun. Idéal, car des idées y voient le jour et de nouvelles entreprises sont créées.**

L'endroit où l'on remettait jadis des colis à expédier et où l'on faisait ses paiements s'est converti en places de travail pour jusqu'à 14 personnes.

**LICHTENSTEIG | SG** «As-tu vu les WC? Super n'est-ce pas?» Tobias Kobelt apprécie ce nouveau «petit coin» tranquille. Il sait aussi que tout le monde ne partage pas son enthousiasme. «Je remarque que, quand je fais visiter le centre de production, je commence toujours par les WC. En fait, ce n'est pour les gens de l'extérieur qu'un WC normal», dit-il en souriant. Or, pour les usagers de première heure du centre de co-working, c'est un bienfait car lorsqu'ils ont repris l'ancienne salle des guichets de la Poste tout était vétuste et délabré. Et en particulier les toilettes.

Quand la Poste a fermé sa filiale à Lichtensteig, la commune cherchait de nouveaux utilisateurs pour ses locaux. L'idée d'un espace de co-working, après un essai pilote, avec au départ

une exonération de loyer, vit le jour. Une année plus tard, poursuivre l'expérience devenait une évidence. Le centre productif, comme l'appelle la société coopérative, s'est, après un début gagné de haute lutte, bien développé. Aujourd'hui, ce sont dix personnes qui occupent l'une des 14 places de travail. D'autres profitent sporadiquement de l'offre et tiennent dans ces locaux de l'ancienne Poste des séances ou y organisent des événements pour leurs clients.

### Contre l'isolement

C'est le cas de Martin Bürge, développeur de software, indépendant depuis quatre ans mais qui travaillait jusqu'alors depuis chez lui. «On finit par regretter d'être isolé», avoue-t-il. Les discussions à bâtons rompus à la machine à café lui manquaient, et il déplorait le manque d'espace entre le travail et le privé. Il loua donc un local dans le centre de co-working qui présente l'avantage de pouvoir bénéficier d'une bonne infrastructure avec un accès Wifi rapide, une imprimante, deux salles de séances bien équipées pour les conférences vidéo, ce qui était déjà le cas avant la crise Corona. L'une d'elles (interne) a lieu aujourd'hui. Une partie de l'équipe de base y débat d'un nouveau système de réservation que Martin a conçu. Trois personnes sont présentes, une quatrième est raccordée via un grand écran plat.

Avec ce nouveau système de réservation, ce centre productif sera encore davantage digitalisé. Les personnes intéressées peuvent réserver sur le Web leur place de travail et reçoivent automatiquement un code d'accès permettant d'ouvrir la porte dans l'espace-temps réservé. La facture s'établit elle aussi automatiquement. «Cela nous permet d'éviter beaucoup d'administration», explique Tobias. Le développement d'un système de réservation présente également un avantage supplémentaire: il permet à des personnes de domaines les plus divers (et qui ne se seraient probablement jamais rencontrées) de travailler ensemble. Tobias, qui en tant

qu'indépendant soutient des entreprises dans l'élaboration et la mise en œuvre de projets, a le networking dans le sang. Le centre est censé aider tous ceux pour qui c'est moins évident: dans les contacts journaliers pendant le travail, mais aussi dans les manifestations régulières, comme la réunion des co-workers, qui permet de développer des idées et conduit parfois à la création de nouvelles entreprises.

Lorsqu'après la phase-pilote il était évident de continuer avec le co-working, une légère transformation des locaux s'est imposée. Aujourd'hui, seuls les anciens guichets rappellent qu'il y avait là une filiale de la Poste. L'ensemble est plaisant, dans des couleurs blanc, gris et vert pâle et aménagé ad hoc. Chaque poste de travail dispose d'un bureau à hauteur réglable et de diverses niches et locaux pour les discussions confidentielles. Et bien sûr de toilettes super modernes.

Les vidéoconférences étaient déjà à l'ordre du jour avant la pandémie.



Question à Nigel Volkart  
Expert bénévole

### Pourquoi l'Aide suisse à la montagne soutient-elle le centre de compétence du Toggenburg?

L'objectif de la Fondation ASM est de maintenir la vie dans les régions de montagne. C'est exactement ce que vise le centre de compétence. Il permet à des privés et aux PME d'accéder à des places de travail modernes et flexibles, avec une infrastructure actuelle et dans un environnement agréable. C'est une démarche qui génère non seulement de nouvelles idées mais crée aussi des emplois.





# Un magasin de village digital

Max Hugelshofer

**Le magasin de village de Cerniat se trouvait dans une situation difficile, les coûts de personnel étant trop élevés par rapport au volume du chiffre d'affaires. La solution a été de tenter un pas vers l'avenir. Désormais, dans ce petit village, le «Val Marché» est ouvert 24 heures durant – en self-service et avec un accès via un QR code.**

**CERNIAT | FR** Jean-François Rime tient sa carte client devant la lentille et en un clic silencieux la porte du «Val Marché» s'ouvre. Il entre, prend l'un des paniers à disposition et commence ses emplettes. C'est dimanche, il n'y a personne d'autre dans le magasin car il n'est que 7 heures. Il n'est pourtant pas seul. Plusieurs caméras enregistrent tout ce qui se passe dans le

magasin. Bientôt son panier est plein et Jean-François se rend à la caisse. Il scanne ses produits et choisit sur l'écran tactile l'option «Facture mensuelle» - c'est tout !

Bien évidemment un paiement par carte ou par Twint est aussi possible. «Nous proposons tout ce qui relève des techniques actuelles», dit Guy Maradan. Ce retraité de la banque est une sorte de père spirituel du magasin digital. L'organisme responsable étant la «Coopérative Concordia». Lorsqu'à Cerniat, qui compte 350 habitants, le dernier magasin et en même temps le dernier bistrot étaient sur le point de fermer, de nombreuses personnes ne voulant pas en arriver là se rassemblèrent pour fonder une coopérative. Cette dernière, qui compte actuellement plus de 100 membres, a œuvré pour que le restaurant «La Berra» redevienne un lieu de rencontre apprécié.

Le système de caisse automatique accepte les différents moyens de paiement.







On peut faire ses achats  
24h sur 24 au magasin de village  
de Cerniat.

Pour le magasin du village, les choses ont été un peu plus compliquées. «Ce que peuvent faire les grossistes, nous pouvons aussi le faire», s'est cependant dit Guy qui commença à s'intéresser au système self-scanning.

#### **C'est la caisse qui effectue les recommandes**

Devoir trouver un scanner adéquat n'a été que le moindre des problèmes. Et même pour le système d'accès avec un QR code, il existait des solutions toutes prêtes. Comme Guy souhaitait avoir aussi une gestion automatique des stocks et des commandes, les choses se compliquèrent un peu. «Le plus difficile a été de relier le software pour le réassort avec la caisse.» Cela a pris du temps mais ça marche.

Désormais, le magasin est ouvert 24h sur 24 et les seuls coûts supplémentaires pour la lumière dans le magasin se montent à quelques francs seulement. La plupart des clientes et clients apprécient cette flexibilité pour faire leurs achats, et après un certain scepticisme de départ, ils s'en sortent bien avec la technique. Ceux qui rejettent ce nouveau mode d'achat ne sont cependant pas lésés. Tous les matins, le magasin est ouvert quelques heures – car il faut bien remplir les rayons et les vitrines des réfrigérateurs. «On n'en est pas encore au point d'acheter un robot pour cela», déclare Guy en riant.

## «Il ne nous manque qu'un robot»



Travailler depuis sa chambre d'hôtel sera de plus en plus fréquent. Une installation WIFI performante s'avère donc indispensable.



SOUTIEN AUX HÔTELIERS POUR L'INSTALLATION DU WIFI

## «Sans WIFI, ce n'est plus possible»

Max Hugelshofer

**L'Aide suisse à la montagne lance un programme d'aide pour l'installation et l'amélioration du WIFI dans les petits hôtels, les maisons d'hôtes et les pensions des régions de montagne. Par ex. à l'hôtel Helvetia à Müstair.**

**MÜSTAIR | GR** Les clients d'Anita Grond ont souvent une question qui revient fréquemment lorsqu'ils s'annoncent à l'hôtel Helvetia dans le Münstertal. Or, ce ne sont pas des questions concernant les équipements ou les randonnées les plus intéressantes à faire, mais qui portent plutôt sur les données d'accès au WIFI. «Sans WIFI, ce n'est plus possible aujourd'hui», explique l'hôtesse. Et elle n'est pas la seule à en arriver à cette conclusion. En particulier pour les clients venant de l'étranger, il est de plus en plus indispensable de savoir s'ils pourront disposer d'un accès à Internet avant de réserver. Depuis le début de l'année, les connexions WIFI



pour les clients font partie du minimum requis pour un hôtel étoilé. Même un hôtel classé une étoile ne peut se passer d'offrir ce service à ses clients.

Ceux qui veulent rester compétitifs doivent donc investir. Pour de nombreux établissements, et en particulier dans les régions aux infrastructures insuffisantes et hors des flots importants de touristes, de tels coûts sont difficiles à assumer. Et en particulier en pleine période de crise Corona. L'ASM a donc décidé de proposer une aide simple. Elle favorise l'installation et l'aménagement du WIFI pour les clients en prenant à sa charge 50 pourcent des frais, jusqu'à un montant maximum de 10 000 francs par entreprise avec effet rétroactif à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020.

Un soutien auquel l'hôtel Helvetia a aussi eu recours. Il y avait bien là-bas un WIFI pour les clients depuis plusieurs années, mais le système était vétuste et souvent en panne. Un investissement de l'ordre de plusieurs milliers de francs s'avérait inévitable. Anita Grond: «Nous sommes très heureux de n'avoir pas dû supporter seuls ces frais».



### Collaboration avec GastroSuisse

Un test d'essai a été conçu pour le programme WIFI dans les établissements d'hébergement. Il prévoit un premier contrôle online simplifié sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch). Ce contrôle des demandes s'effectue en collaboration avec l'association GastroSuisse.



## Adresser les demandes online

Ceux qui souhaitent soumettre un nouveau projet n'auront plus de quoi se prendre la tête. Leur demande de soutien online s'effectuera simplement et sans complications bureaucratiques. Depuis mi-2020, l'Aide suisse à la montagne propose un système digital. Il suffit désormais de remplir le formulaire sur [aidemontagne.ch/demandes](http://aidemontagne.ch/demandes) et de télécharger les documents.

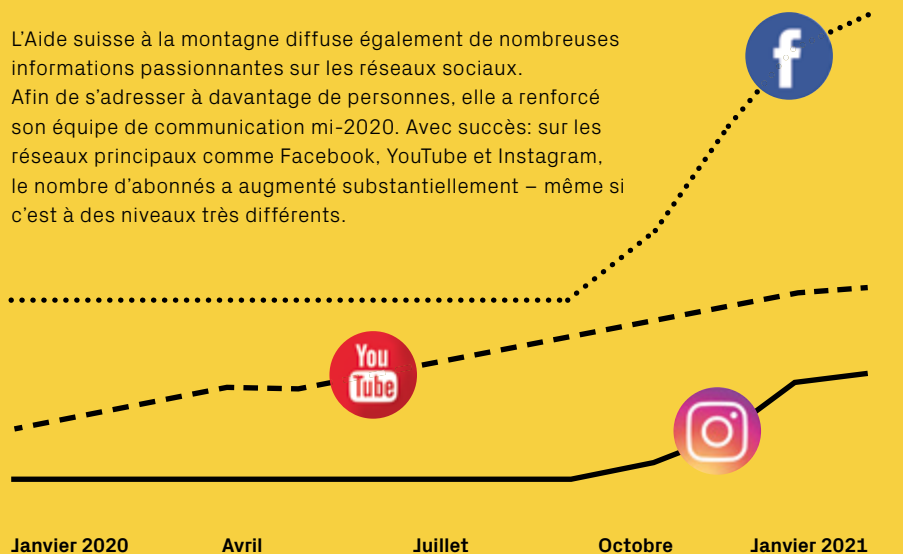
## Visite des experts via Zoom


Pendant le confinement du printemps 2020, les expertes et experts ne pouvaient plus aller visiter les projets qui avaient été soumis à l'ASM. Or, comme le contact direct est essentiel, ils ont utilisé les réseaux numériques pour s'entretenir avec les requérants. Il est même arrivé que les experts aient organisé avec les familles requérantes des visites complètes de leur ferme.



## L'Aide suisse à la montagne sur les réseaux sociaux

L'Aide suisse à la montagne diffuse également de nombreuses informations passionnantes sur les réseaux sociaux. Afin de s'adresser à davantage de personnes, elle a renforcé son équipe de communication mi-2020. Avec succès: sur les réseaux principaux comme Facebook, YouTube et Instagram, le nombre d'abonnés a augmenté substantiellement – même si c'est à des niveaux très différents.





ACHAT D'UNE FRAISEUSE CNC POUR TRAVAILLER LA PIERRE

# Il faut savoir lire dans les pierres

Propos enregistrés par Alexandra Rozkosny

**Le travail de la pierre exige du temps et du doigté car chaque bloc, chaque plaque est un peu différent. C'est ce qui fascine Alessio Paganini, propriétaire de Paganini Crap SA.**

**ZALENDE | GR** «On ne peut pas couper la pierre n'importe comment à cause de sa structure intérieure qu'il faut respecter car sinon elle éclate. Même lorsqu'il s'agit d'une pierre typique du Val Poschiavo, une pierre brillante de couleur bleu-vert, entremêlée de structures de metabasalte velues. Une pierre, comme le Campascio, le granit des Grisons, que notre famille exploite depuis près de 70 ans dans des carrières toutes proches. C'est la raison pour laquelle notre entreprise a son atelier pour le travail de la pierre ici, à deux kilomètres à peine de la frontière italienne, séparée du reste de la Suisse par le col de la Bernina.



Le revêtement pour la plaque de la cuisine est pratiquement terminé. Alessio Paganini n'a plus qu'à fraiser à la main les coins au millimètre près.



Mon grand-père a commencé avec quelques machines et petit à petit il a pu acheter du terrain.

Nous proposons naturellement aussi de nombreuses sortes de pierres étrangères: du granit, du gneiss, du marbre. Mais à mon avis, le mieux c'est de travailler la pierre depuis son extraction jusqu'au produit fini. L'étape la plus importante se fait déjà lors du dynamitage. Pour ce faire, nous utilisons pour le granit de la poudre noire et non de la dynamite. La rupture se fait alors le long des lignes défectueuses de la roche. Il faut repérer où elles se trouvent et le marquer sur le bloc.

Quand le bloc est retourné et qu'on l'embarque, il est pratiquement impossible de reconnaître ensuite ces lignes sur le granit. Et lorsqu'on le fraise dans le mauvais sens, on ne peut plus utiliser ensuite la plaque pour n'importe quel travail. Chaque bloc est un peu différent, parfois plus tendre, parfois plus dur que ce à quoi on s'attend. Quand j'ai traité la pierre brute, je peux ensuite régler correctement les machines. Quelqu'un qui place une pierre sur la fraiseuse sans prendre en considération sa structure et règle la machine sur standard s'expose à ce que soit la pierre, soit la machine s'abîme.

#### **Période pour les commandes importantes**

Ici, nous pouvons produire pratiquement tout ce que l'on veut à partir de pierres naturelles: cela me fascine. La polyvalence est rare en Suisse. Ce qui est le plus demandé, ce sont les revêtements pour les cuisines. Le clou, c'est de devoir fraiser au millimètre près le trou et l'évidement pour y installer les plaques chauffantes. Nous utilisons pour ce faire des chablon. Jusqu'à il y a environ dix ou quinze ans, il y avait environ trois à quatre modèles de cuisinières. Maintenant, il y en a 40 à 50, et chaque année ce sont deux à trois modèles qui viennent s'ajouter. Nous devons faire fabriquer les chablon qui coûtent cher et remplacer régulièrement les anciens. Pour certains modèles, il faut même deux chablon. Mon père et moi nous nous sommes alors mis à calculer. C'était évident pour nous: ou nous investissons, ou nous allons devoir fermer très vite. La concurrence italienne est énorme. Nous sommes en ce qui concerne le travail manuel 10 à 15 pour cent plus cher. Ce n'est pas beaucoup mais suffisant pour faire pencher la balance. Les clients qui privilégient le «Made in Switzerland» sont rares. C'est la raison pour laquelle nous

avons décidé d'acheter une fraiseuse CNC, qui peut aussi servir pour les gravures. Parmi les fraiseuses CNC, celles pour la pierre sont le top car elles sont extrêmement stables. Et aucune d'elles ne peut tout faire. Il convient donc de bien réfléchir pour quel genre de travail on en a besoin.

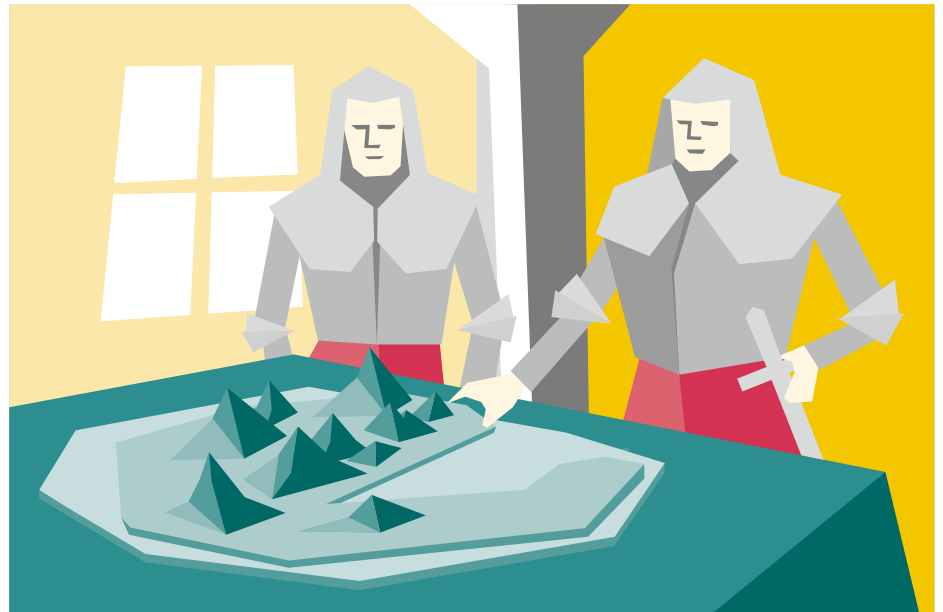
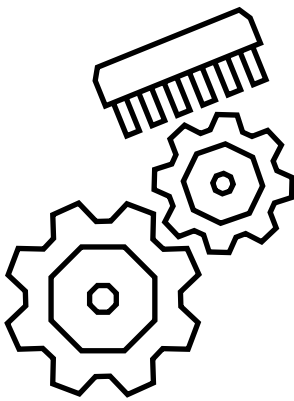
J'ai toujours été contre de tels automates, mais la main-d'œuvre est trop chère. La machine CNC aura besoin – comme nous aussi – d'environ quatre heures pour fraiser les évidements pour les revêtements de cuisine et pour polir les bacs d'écoulement, mais une fois qu'elle est réglée correctement, elle réalise toutes les étapes. Pendant ce temps-là, nous pouvons faire d'autres choses et espérons-le accepter des commandes plus importantes.

L'atelier de Paganini Crap SA est situé dans la partie inférieure du Val Poschiavo, non loin des deux ponts de pierre.



## Cette machine se nettoie toute seule

Une fraiseuse CNC pour le travail de la pierre comme celle de la famille Paganini est de grande taille, solide - et complexe. Pour la réviser, il faudrait tout démonter chaque année, puis tout réassembler, ce qui serait évidemment trop onéreux. C'est pourquoi la machine possède un système d'auto-nettoyage incorporé. Il nettoie régulièrement et huile les petites roues, les axes et les moyeux.



## Le «dernier chevalier» misait sur les reliefs

L'empereur Maximilien 1<sup>er</sup> (1459 – 1519) était connu sous le nom de «dernier chevalier». Pour ses exploits guerriers, ce général devait connaître les terrains avec précision. C'est pourquoi il fit établir un relief encore assez imprécis de la partie est de l'espace alpin. Celui-ci constituait une base pour les cartes militaires. En 1786, Franz Ludwig Pfyffer von Wyer a révolutionné cet art en créant un relief parfait de la Suisse centrale. A peine 70 ans plus tard, sont apparues en Suisse

les premières cartes géographiques du pays avec des courbes de niveau. A partir de ce moment, le relief a servi de base pour l'établissement des cartes. Aujourd'hui, c'est exactement l'inverse. Les cartes digitalisées servent de base pour des reliefs extrêmement précis qu'Éric Marguet fabrique avec les fraiseuses CNC. Et pour ceux qui s'intéressent aux reliefs historiques: le Musée alpin de Berne présente la plus grande collection de reliefs montagneux du monde.

## ΨP Gaufrettes de millet servies avec des baies chaudes

Sans gluten, plein d'éléments nutritifs et de Suisse: le millet est une bonne alternative au blé – en particulier pour les crêpes et les gaufrettes avec une note acidulée de noisette.

### INGRÉDIENTS POUR 12 À 15 GAUFRETTES

150 gr. de beurre mou	Beurre ou huile pour le fer à gaufre
100 gr. de sucre	500 gr. de petits fruits à choix
3 œufs	2-3 c.s. de sucre
300 gr. de farine de millet doré	Sucre glace à saupoudrer
1.5 c.c. de levure en poudre	
Pincée de sel	
3 dl de lait	

Remuer dans un plat creux le beurre à température ambiante avec un batteur-mixeur. Ajouter le sucre et remuer encore trois à quatre minutes. Ajouter ensuite les œufs les uns après les autres et continuer à remuer jusqu'à ce que la masse soit homogène et souple.

Mélanger la farine de millet, la poudre à lever et le sel. Verser le tout avec le lait dans la masse beurre-œufs et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Laisser reposer cette pâte à température ambiante une demi-heure environ.

Pour la compote, verser les petits fruits de votre choix dans une poêle. Faire cuire avec un peu d'eau et de sucre. Laisser mijoter à petit feu jusqu'à ce que le liquide s'épaississe un peu mais en évitant que les baies cuisent.

Graisser au beurre ou à l'huile le fer à gaufre et chauffer. Répartir dessus la pâte par portion afin que la forme soit remplie uniformément. Refermer le fer

et cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles obtiennent une couleur d'un brun doré.

Saupoudrer les gaufres avec un peu de sucre en poudre et servir avec la compote de petits fruits de préférence encore chaude. Conseil: si l'on ne possède pas de fer à gaufres, la recette peut se faire avec des crêpes dans une poêle.







## Evaluation des risques sur les télésièges

A notre époque digitale, on est en tout temps connecté au monde avec nos smartphones. Mais cela implique aussi des risques. Par exemple quand on skie. Quand je suis sur un télésiège, il ne se passe guère de temps avant que mon smartphone se mette à sonner dans ma veste. Il convient alors d'évaluer les risques. Vais-je le retrouver s'il tombe? Quelle est la hauteur du télésiège? Quelle est la profondeur de la neige? Et comment retrouver l'endroit sous le télésiège? Devrais-je attendre jusqu'au printemps? C'est finalement la curiosité qui domine et je le sors de ma poche avec mes doigts engourdis et je le coince dans mon casque. Petite inquiétude. Je suis toujours rassurée quand j'ai à nouveau mon portable dans la poche car jusqu'ici j'ai échappé à une recherche dans la haute neige.

Michelle Bürgi  
Cheffe de projets

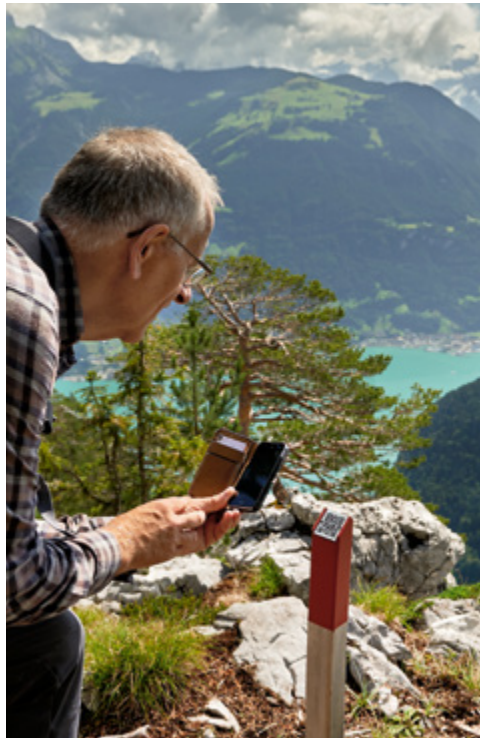


### Une chambre au-dessus de la mer de brouillard

Rayons de soleil dorés sur le visage Air pur dans les poumons et un délicieux fromage d'alpage dans la bouche. C'est ainsi que l'on conçoit les vacances en montagne. On peut les organiser selon ses désirs: simples ou plus sophistiquées. Nous avons compilé une sélection de projets d'hébergement: [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)

# 500 000

francs, c'est le montant que l'Aide suisse à la montagne a investi ces deux dernières années pour la formation dans le domaine de la digitalisation. Dans le cadre d'un programme en collaboration avec la FSEA pour la formation continue, pour laquelle les ressortissants des montagnes ne paient que la moitié du prix. Plus de 500 personnes ont pu en bénéficier jusqu'ici. Et le programme continue. Inscriptions sur [aidemontagne.ch/formation-continue](http://aidemontagne.ch/formation-continue).



## Dialecte uranais via code QR

Une photographie avec son smartphone du code QR sur le bord du sentier et l'on trouve de suite l'explication de ce que veut dire en pur dialecte uranais «Gifi» et pourquoi il vaut mieux ne pas rester dans la «Wildi» trop longtemps «grüawät». Une explication que la digitalisation rend possible sur le chemin uranais des dialectes dans l'Isental.

# Les projets

Vous trouverez sur [www.aidemontagne.ch](http://www.aidemontagne.ch) des informations complémentaires et des images sur tous les projets présentés dans cette édition.

### Reliefs de Gravity Swiss

Pour pouvoir se lancer dans la production en série de reliefs, il manquait à Éric Marguet des machines adéquates. Avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, il a pu acquérir dix fraiseuses CNC et une machine d'horloger.

[gravity.swiss](http://gravity.swiss)

### Centre de compétence Toggenburg

Après une phase pilote d'une année, il était évident que ce centre productif de co-working devait continuer. L'évidence était aussi de devoir transformer les locaux et acquérir un matériel adéquat. L'Aide suisse à la montagne a apporté son soutien dans les deux cas.

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

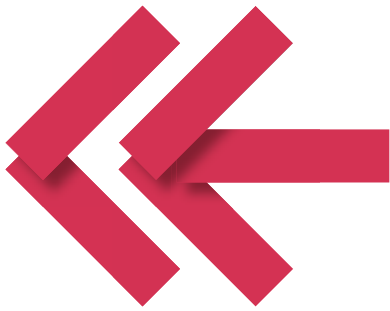
### Magasin self-service

Le système de caisse et d'accès au magasin, assisté par ordinateur, dans le village de Cerniat, permettra de diminuer les frais à long terme. Les investissements de départ étaient cependant trop élevés pour la société coopérative locale. L'Aide suisse à la montagne a donc soutenu ce projet novateur.

### Fraiseuse pour la pierre dans le Val Poschiavo

La petite entreprise de fraisage de la pierre Paganini Crap doit s'aligner sur la concurrence internationale. Or, les Italiens sont meilleur marché. Pour être plus efficace et moins chère, la firme a investi, avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, dans une machine CNC avec table inclinable. Du jamais vu pour une si petite entreprise.

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



**Il y a 10 ans**



CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE ÉTABLE À STABULATION LIBRE

## «Les rôles se sont inversés»

Max Hugelshofer

**Le passage à la nouvelle génération dans la ferme de la famille Queloz s'est avéré bénéfique. La nouvelle étable à stabulation libre, que la famille a construite il y a dix ans avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, a joué un rôle déterminant.**

**ST. BRAIS | JU** A première vue, les deux images sont identiques: Joseph Queloz, le père, et Valentin, son fils, présentent fièrement une meule de Tête de Moine devant l'objectif. Or, l'une des images date de 2011, l'autre de 2021. On remarque que père et fils ont un peu vieilli pendant cette décennie qui sépare les deux photos, mais le plus grand changement entre hier et aujourd'hui est invisible: les rôles ont été inversés.

### Les louanges d'un père

A l'époque, c'est le père qui était le chef de l'entreprise, mais son fils lui donnait un coup de main. Aujourd'hui, c'est l'inverse qui se produit. Il y a deux ans, Valentin a repris la ferme dans le Jura à St. Brais et c'est Joseph qui lui prête main-forte, en particulier pour la traite. «Je m'en charge pratiquement tous les jours», explique-t-il. Il y trouve même davantage de plaisir qu'auparavant et argumente: «Valentin a réussi à élever de meilleures vaches que les miennes à l'époque». Un avantage dû au fait que le fils a opté pour

un mode d'élevage performant grâce à l'acquisition de nouvelles bêtes. L'entreprise marche bien. La quantité de lait que les Queloz livrent à la fromagerie de Tête de Moine à Saignelégier n'a cessé de croître au cours des dernières années. Et le prix du lait est relativement stable. «La décision de mon père de construire il y a 10 ans une nouvelle étable, de renoncer au fourrage en silo et à la production industrielle de lait, et de le livrer à la fromagerie était exactement ce qu'il convenait de faire», explique Valentin, qui retourne ainsi le compliment à son père.





# 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.**

RDV photo à l'étable, il y a dix ans et aujourd'hui. A l'époque, le chef c'était Joseph, le père, aujourd'hui, c'est Valentin, son fils.



## Chaud et plus accessible

Nous vous remercions de tout cœur pour votre généreux soutien pour l'assainissement de notre voie d'accès à la ferme ainsi que pour la rénovation de notre logement et de la cuisine. Le chemin est terminé et parfait. La transformation de la chambre et de la cuisine est en cours. Nous nous réjouissons déjà d'avoir une cuisine et une chambre bien chaudes.

## Famille T., canton de Saint-Gall



## Un véritable cadeau de Noël

Nous vous remercions très cordialement d'avoir soutenu notre projet d'assainissement de notre auberge Zwirgi. En cette période exceptionnelle, cela a été un véritable cadeau de Noël. Toutes les personnes concernées sont actuellement en train d'installer avec zèle les tables et les chaises et de planifier les prochaines étapes.

## Famille S., canton de Berne

## Un soutien en des temps difficiles

Nous avons sollicité votre soutien car mon mari devait subir une opération qu'on ne pouvait repousser et ne pouvait de ce fait pas aider dans notre exploitation. Nous avons été très soulagés en recevant votre réponse positive. Nous aimerions donc vous remercier très cordialement pour votre généreux soutien. Il nous a ainsi été possible de verser à nos collaborateurs un salaire convenable.

## Famille W., canton de Berne



## Des hôtes ravis

C'est la vue que notre fille Romina a retranscrite depuis la fenêtre sur le toit de notre nouvelle chambre d'hôtes. Nous sommes très fiers que l'endroit soit devenu si beau. Les premiers clients y ont déjà passé la nuit et ont apprécié leur séjour. Nous vous remercions encore de tout cœur pour votre soutien et pour avoir cru en notre projet.

## Famille S., canton du Valais

UNE RENCONTRE INSOLITE DUE À UNE ANNONCE

# Le sosie de l'atelier

Max Hugelshofer

**Gernot Schneider, un Argovien, découvre son sosie, de 40 ans plus jeune, dans le Val Verzasca via une campagne d'annonces de l'Aide suisse à la montagne.**

C'est un message étrange qui est arrivé dans ma boîte. Un certain Gernot Schneider me demande si je peux lui envoyer le sujet de notre campagne d'annonces. Il argumente qu'il est toujours interpellé par des amis qui pensent que nous avons utilisé sa photo. Or, l'annonce en question montre Fabrizio Bacciarini du Val Verzasca dans le nouvel atelier qu'il a pu construire avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne. J'ai donc envoyé à ce Monsieur Schneider le reportage sur l'atelier de Fabrizio (article que j'avais rédigé il y a quelques années) en lui indiquant qu'il avait peut-être un sosie dans le Val Verzasca.

Et je n'ai pas pu m'empêcher de demander à ce Monsieur Schneider, que je ne connaissais pas, de m'envoyer une photo de lui. Je voulais voir s'ils se ressemblaient vraiment. Très vite, tout se clarifia car la ressemblance est époustouflante. Sur la photo que Schneider m'a fait parvenir, les deux personnes se ressemblent comme deux gouttes d'eau. Impossible qu'il s'agisse de jumeaux univitellins qui auraient été séparés à la naissance: la photo de Gernot Schneider date des années 1980. Entretemps, il a moins de cheveux et davantage de rides, selon lui. Par contre, en lisant l'article sur Fabrizio, il a découvert d'autres similitudes. Comme lui, il est ingénieur, et il

aime aussi bricoler dans son atelier et y réaliser des inventions. Je lui ai alors proposé spontanément d'aller rendre visite ensemble à Fabrizio.

Quelques semaines plus tard, Fabrizio et ce Monsieur Schneider, avec lequel j'ai sympathisé sur le trajet jusqu'à Brione dans le Val Verzasca, sont l'un face à l'autre dans l'atelier de Fabrizio.

La ressemblance est époustouflante bien que les deux ne puissent être confondus en raison de leur différence d'âge. Impressionnant aussi de voir qu'ils se sont compris immédiatement. Après quelques minutes, ils parlaient déjà de leur métier et de photovoltaïque dans un mélange d'allemand et d'italien, et discutaient des innombrables possibilités qu'offrent les ordina-

La preuve en image: Gernot Schneider lors d'un tour en montagne en 1984, et son sosie qu'il a rencontré grâce à une campagne d'annonces de l'Aide suisse à la montagne, en la personne de Fabrizio Bacciarini.

«Tüg i di, con amonzanza, smètiga e basgiòléga, tand da destrégass quant da imbasgiaa insèma cat'coss et novento, cor vall, per er vall.»

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

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

 Aide suisse à la montagne





# 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](http://aidemontagne.ch). Nous tenons par ailleurs à votre disposition une liste des projets actuels. Le montant minimum pour ce genre de dons est de 1000 francs.



## Dons de condoléances

A l'occasion d'un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide suisse à la montagne à la place de couronnes ou de fleurs, lorsque le défunt ou sa famille en ont exprimé le désir. Vous trouverez toutes les indications utiles sur [aidemontagne.ch](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 de votre anniversaire, de votre mariage ou de tout autre événement festif, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos hôtes à faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Pour de plus amples informations: [aidemontagne.ch](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. Tél. 044 712 60 54. Notre brochure «Donner une chance à la vie en montagne» vous fournit également de précieux conseils en matière de testaments.



## Offrir votre temps

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

## Modes de versement

Compte postal 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

Compte WIR 264641-38-0000

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don!

## Avez-vous des questions au sujet des dons?

Appelez-nous! Tél. 044 712 60 60, [info@aidemontagne.ch](mailto:info@aidemontagne.ch), [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)

## Mentions légales

**Editeur** Fondation Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, [www.aidemontagne.ch](http://www.aidemontagne.ch) **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Häsli, Zurich **Traduction** Nicole Monnier **Production, correctorat et impression** Imprimerie Kyburz, Diesldorf. **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 6, 7, 10, 16, 19) Isabel Plana (p. 14) Sarah Eicher (p. 11) **Mode de parution** Montagnes vivantes paraît 4x par an, en allemand et en français **Abonnement** 5 francs/an (gratuit pour les donateurs) **Tirage total:** 100 000 exemplaires.



teurs ou encore de leur satisfaction d'avoir résolu des problèmes complexes avec une simple machine. C'était une évidence: les deux se sont trouvés, même s'ils ne sont pas jumeaux.





Prochain numéro

# Artisanat



**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