

Riviera Chablais

—
votre région



Credito photo

A l'enseigne de Lampe à huile, à Aigle, Caroline Echchorfi fabrique des savons à base de produits naturels.

Page 09



L'Édito
d'Anne
Rey-Mermet

Vivre des mois avec le virus

Essoufflement, fatigue extrême, névralgie, goût et odorat perdus ou perturbés: les effets à long terme du Covid empoisonnent la vie de bien des gens à travers le monde. Même si le temps paraît bien long quand on souffre de ce type de symptômes, la maladie est, elle, encore jeune. Même pas deux ans que ce virus s'est fait petit à petit une place dans nos vies, des premiers entre-filets évoquant une drôle de grippe en Chine, jusqu'aux gros titres squattant en permanence les unes des médias. Un laps de temps très court quand il s'agit de saisir toutes les implications, mais très long quand vous souffrez au quotidien. Des malades qui préfèrent rester discret: peu acceptent de témoigner à visage découvert, ne voulant pas être stigmatisés en raison de leur condition. Parfois désespérés face à ces affligés du Covid, les médecins doivent proposer une prise en charge sur mesure, tentant au mieux de soulager ces patients dont le moral vacille parfois après des mois à endurer différents symptômes. Le temps apportera sans doute certaines réponses, offrant peut-être une éclaircie à ceux dont l'odorat perturbé leur donne l'impression de se doucher avec du purin ou à ceux pour qui la montée d'un escalier s'apparente à l'ascension de l'Everest, par exemple. On ne peut qu'espérer que, les mois passants, la connaissance de la maladie soit la seule qui progresse, et pas la cohorte de conséquences que le Covid entraîne à sa suite.



Thermes Parc loin de sortir la tête de l'eau

Val d'Illeiz Fermés depuis octobre 2019, les bains de la vallée d'Illeiz se trouvent au coeur d'un dossier de liquidations complexe, avec quatre sociétés, un administrateur omniprésent qui figure aussi parmi les créanciers... C'est un véritable casse-tête pour l'Office des poursuites et faillites. **Page 05**



J.-F. Luy / Archives 24heures

Boyards contre Goliath

Ancien municipal à Ollon, Michel Renaud raconte dans un livre le combat des habitants contre les déchets nucléaires dans les années 80.

Page 11

Région P.07

CARRIÈRES

Dès 2025, l'extraction des roches dures se fera en souterrain dans les carrières d'Arvel. Ce procédé devrait réduire les nuisances pour les voisins et l'impact sur l'environnement. Les travaux préparatoires sont prévus pour 2022.

Culture P.12

CRÉATION

La compagnie de l'Ovale présentera son nouveau spectacle intitulé «Les Z'étiquettes» ce week-end, dans le cadre de la saison de la Bavette. Les comédiens chablaisiens se réjouissent de jouer devant un jeune public, «critique et attentif».

Gastronomie P.16

PROMOTION

L'Etivaz de la famille Ziörjen participe à un programme de promotion des fromages d'alpage suisses aux Etats-Unis. Pour séduire de l'autre côté de l'Atlantique, Mélanie Ziörjen raconte son quotidien sur l'alpe, avec des photos et vidéos notamment.

Pub

Carrosserie
Athéna SA

Marbre / Peinture écologique

Claudio Marino

079 210 23 32 / 021 943 66 33

info@carrosserie-athena.ch



Le Covid long, un mal qui prend de court

Santé

Fatigue, perte de goût et d'odorat ou encore essoufflement: le Covid long toucherait entre 10 et 30% des personnes atteintes par le Coronavirus. Trois d'entre elles ont accepté de témoigner de cette pathologie qui inquiète les spécialistes.

| Rémy Brousoz |

La consultation de Rennaz et Martigny submergée de demandes

«Le Covid long est une maladie qu'on ne peut souhaiter à personne. Elle n'est pas aussi bénigne que certains le pensent». Le professeur Pierre-Olivier Bridevaux sait de quoi il parle. Voilà six mois que le pneumologue tente d'appivoiser cette pathologie encore peu connue, qui toucherait entre 10 et 30% des personnes atteintes par le Coronavirus. C'est sous l'impulsion du spécialiste qu'une consultation a été ouverte en mars dernier à Rennaz, au sein de l'Hôpital Riviera-Chablais (HRC), et sur le site martigneraise de l'Hôpital du Valais. Depuis sa création, la structure a accueilli 200 patients, pour un total de 400 rendez-vous. «C'est beaucoup pour une maladie qui vient de faire son apparition», souligne Pierre-Olivier Bridevaux.

Traitements personnalisés

Généralement envoyés par leur généraliste, les patients viennent consulter pour différents symptômes, dont certains peuvent être handicapants. «La fatigue est celui qui revient le plus souvent», déclare le pneumologue. «On l'appelle aussi brainfog (*ndlr: littéralement «brouillard de cerveau»*). Cela va au-delà d'une fatigue classique. Les capacités de travail peuvent être affectées». Parmi les maux fréquemment rencontrés figurent également les difficultés respiratoires liées à l'effort, les pertes de goût et d'odorat, ainsi que les problèmes digestifs.

Face à ces troubles, pas de traitement universel. «Chaque personne se voit proposer une prise en charge spécifique, qui peut faire appel à différentes spécialités», précise Pierre-Olivier Bridevaux. «Jusqu'à présent, la physiothérapie et les traitements médicamenteux ont montré de bons résultats dans certains cas.» Mais le spécialiste l'admet: «Cette maladie est encore un sujet d'étude. Même si nous parvenons à identifier certains mécanismes, ces derniers restent encore hypothétiques».

Ce dernier en est convaincu, la meilleure façon de se prémunir contre le Covid long est tout simplement d'éviter de se faire contaminer. «Et pour ça, le vaccin reste actuellement le meilleur moyen.»

«Les patients que l'on accueille sont différents de ceux qui sont amenés aux soins intensifs pour des cas de Covid aigu», relève le professeur Nicolas Garin, chef du Service de médecine interne à l'HRC. «Ils ont souvent moins de cinquante ans et ne souffrent généralement d'aucune comorbidité, décrit le médecin. Certaines personnes ont même connu une forme initiale légère de la maladie, avant qu'elle ne dégénère en Covid long.»

Fait préoccupant, la consultation voit arriver depuis quelques semaines un nombre grandissant d'adolescents. «Certains connaissent des problèmes de concentration, ce qui peut avoir un impact sur leur cursus scolaire», note Pierre-Olivier Bridevaux.

Explosion des demandes

Six mois à peine après son lancement, la structure ne parvient déjà plus à endiguer le flot de patients. «Actuellement, nous n'arrivons pas à répondre à toutes les demandes, déclare le pneumologue. Et la quatrième vague que nous connaissons risque de provoquer de nouveaux cas dans trois mois».

Dans ce cas, pourquoi ne pas renforcer les capacités de la consultation, qui travaille actuellement avec une trentaine de collaborateurs? «Pour le moment, nous sommes en train de la pérenniser», répond Nicolas Garin, qui précise que cette affluence était difficilement prévisible. «Personne ne savait si la pandémie allait se poursuivre après l'été».

Problème sous-estimé

Les deux professionnels ne s'en cachent pas, ils jugent que la problématique n'est pas suffisamment considérée par le monde politique. «On entend souvent dire que les différentes vagues de Coronavirus mettent le système de santé sous pression, déclare Pierre-Olivier Bridevaux. Ce n'est pas faux. Mais le Covid long est une maladie que l'on doit cibler et combattre. À mon sens, les autorités sous-estiment l'étendue du problème».

Son confrère évoque de son côté une «bombe potentielle» pour les années à venir. «Cette maladie pourrait être à l'origine de problèmes de suivi et de rentes complémentaires», s'inquiète Nicolas Garin.

Une nouvelle association vient d'être créée en Suisse. Baptisée «Long Covid Suisse», elle vise à récolter de l'argent pour financer la recherche dans le domaine du Covid long.

Bernard*, 80 ans, Montreux

« Mes jambes ne pouvaient plus me tenir »

«Le cardiologue m'a dit que j'étais un miraculé». Bernard revient en effet de loin. Ce dynamique octogénaire, qui tient à garder l'anonymat «pour ne pas passer pour un pestiféré», a contracté le virus sans le savoir en février 2021. «À cette époque, je suis tombé cinq fois dans mon appartement, en l'espace de dix jours», raconte le senior, qui souffrait déjà de diabète et de problèmes cardiaques. «Je n'avais pas la possibilité de me relever. J'ai dû ramper jusqu'à mon téléphone pour appeler de l'aide». Ses jambes le lâchent à nouveau. Cette fois, il chute dans un escalier. «Des amis ont appelé une ambulance. C'est alors que j'ai été testé positif au Covid. J'avais une double pneumonie». Pour lui, c'est la surprise totale. «Je n'avais jamais entendu dire que les chutes pouvaient faire

partie des symptômes du Coronavirus».

Longue réadaptation

Bernard passera cinq semaines à l'hôpital, multipliant les séances de physiothérapie, d'ergothérapie et les prises de médicaments. Un supplice pour ce retraité encore très actif. «Même si le personnel était charmant, le fait de rester cloué au lit m'a donné l'impression d'être en prison», se souvient Bernard. Aujourd'hui, le Montreusien ne se déplace plus sans sa canne. Il a retrouvé l'équilibre, mais ses jambes sont encore faibles. «On m'a conseillé de faire au moins 4'000 pas par jour». Malgré tout, Bernard affirme tenir le coup. «Moralement, je suis très costaud. J'en ai juste un peu marre de marcher comme un vieillard», sourit-il.

*Prénom d'emprunt

Sébastien Levet, 41 ans, La Tour-de-Peilz

« Le Coca a subitement eu un goût affreux »

«J'ai attrapé le virus aux alentours du 23 novembre 2020. J'ai été malade une journée, avec de la fièvre, et puis tout est rentré dans l'ordre», explique Sébastien Levet. Quelques semaines plus tard, au mois de décembre, le Boéland ressent d'intenses douleurs à la poitrine. «J'avais une sensation d'oppression, comme si j'allais faire des crises cardiaques». Entre Noël et Nouvel-An, le quadragénaire se rend en catastrophe aux urgences. Après une batterie de tests, les médecins ne décèlent rien. «Ils ont dû me prendre pour un malade imaginaire». Il en est convaincu: le Covid n'est pas étranger à ces symptômes. Février 2021, une nouvelle mésaventure survient. «En buvant un Coca, j'ai trouvé qu'il avait un goût affreux, comme s'il était moisi». Intrigué, l'ingénieur en informatique en reboit d'autres, pour être sûr. «Je suis même allé voir sur Internet si la recette de la boisson n'avait pas été modifiée!».

Sentiment de solitude

Les mois passent et Sébastien Levet remarque d'autres changements. «Ma lessive a eu soudainement l'odeur d'une vieille station d'essence. Les haricots et les pommes sont devenus imangeables. Et les seules boissons que je pouvais avaler étaient l'eau, le café et le lait». Face à ces problèmes, le Vaudois se sent un peu seul. «Mon entourage ne me prenait pas vraiment au sérieux». C'est sur les réseaux sociaux qu'il trouve un peu de réconfort. «J'ai pu échanger avec d'autres gens qui vivaient la même chose». Pourquoi ne pas être allé à la consultation Covid long à l'hôpital de Rennaz? «Je ne savais pas qu'une telle structure avait été créée, nous répond-il. Et puis, au vu de l'issue de la consultation précédente, je n'ai pas estimé utile de voir un autre médecin». À ce jour, Sébastien Levet a retrouvé une grande partie de ses facultés gustatives. «Par contre, j'ai dû faire une croix sur le Coca».

Evelyne*, 45 ans, Bas-Valais

« Ma vie a pris un gros coup de frein »

Contaminée en mars 2021, Evelyne a eu droit à de nombreux symptômes. «Rhume, fièvre, toux, fatigue extrême, violents maux de tête et douleurs musculaires», égrène cette professionnelle de la santé, qui ne souhaite pas témoigner à visage découvert. «C'est en rapport avec mon métier, je n'ai pas envie que mes patients soient au courant», explique-t-elle. Deux semaines après le premier assaut du virus, la Bas-Valaisanne a dû faire face à des problèmes respiratoires. «Quand je montais un escalier, j'étais vite essoufflée, j'avais l'impression de grimper l'Everest». Des troubles que la prise de médicaments corticoïdes a selon elle permis d'atténuer.

Plus possible de se concentrer

Depuis qu'elle a contracté le virus il y a six mois, Evelyne est aux prises avec d'intenses migraines. «Elles surviennent à chaque fois

que je fais un effort physique ou mental. Je n'ai pas pu lire un livre depuis le mois de mars». Des douleurs qui l'empêchent de se concentrer, si bien qu'elle a été contrainte de réduire son temps de travail. Ce qui n'a visiblement pas suffi. «Je suis à l'arrêt complet depuis juillet dernier», glisse-t-elle, dépitée. Dans sa vie familiale et sociale, cette maman de plusieurs enfants a également dû réduire la voilure. «Beaucoup de choses ont été mises de côté. Mes journées sont rythmées par des siestes». Le plus difficile dans tout ça, selon elle, c'est de ne pas apercevoir le bout du tunnel. «Les médecins ne peuvent pas me donner une date de fin». Evelyne s'est rendue plusieurs fois à la consultation Covid long. Une structure dont elle salue l'existence. «Il y a cependant beaucoup d'attente entre chaque rendez-vous».

*Prénom d'emprunt



Sébastien Levet a souffert du Covid long durant plusieurs mois. | A. Felli

Impressum

Riviera Chablais

votre région

Riviera Chablais SA

Chemin du Verger 10
1800 Vevey
021 925 36 60
info@riviera-chablais.ch
www.riviera-chablais.ch

Editeur

Conseil d'administration
de Riviera Chablais SA

Directeur Fondateur

Armando Prizzi

Tirage total de diffusion (print) 2021

Riviera Chablais votre région
2'500 exemplaires
hebdomadaire, le mercredi

Riviera Chablais votre région
2'500 exemplaires
hebdomadaire, le mercredi

Riviera Chablais votre région
94'000 exemplaires
tous-ménages, mensuel,
le mercredi

Conseillers en publicité

publicite@riviera-chablais.ch

Responsable publicité Riviera:

Nathalie di Rito,
ndirito@riviera-chablais.ch
076 511 81 21

Responsable

publicité Chablais:
Giampaolo Lombardi,
glombardi@riviera-chablais.ch
076 336 79 24

Journalistes

Rédacteur en chef:
Karim Di Matteo

Région Riviera:

Xavier Crépon
Noriane Rapin
Hélène Jost
Rémy Brousoz

Région Chablais:

Christophe Boillat
David Génillard
Anne Rey-Mermet
Sophie Es-Borrat

Correctrice:

Sonia Gilliéron

PAO

Patricia Lourinhã,
Mattéo Costantino

Administration

Laurence Prizzi,
Tiffany Gomes,
Sarah Renaud.
info@riviera-chablais.ch

Impression

CIL Bussigny

Distribution

Poste



Restez abonné!

Découvrez toutes nos formules sur:
abo.riviera-chablais.ch

APPARTEMENT DE 2.5 PIECES AVEC BALCON

Le lundi 25 octobre 2021 à 10h, à Aigle, salle Frédéric Rouge, Av. Chevron 2, l'office soussigné procédera à la vente aux enchères publiques de l'immeuble désigné ci-après:

COMMUNE DE GRYON

Route de Villars 12, 1882 GRYON

Parcelle RF N° 2214, soit quote-part de 126/1'000, PPE «Les Chavonnes» de parcelle de base RF 168 avec droit exclusif sur: rez-de-chaussée: un appartement N° 11 de 36.9 m² avec balcon de 17.3 m². Lot N° 3

Estimation fiscale (2012) Fr. 197'000.00

Estimation de l'office selon rapport d'expertise : Fr. 255'000.00

Description sommaire

Appartement de 2.5 pièces situé dans un immeuble de 6 appartements. Le bien est situé au rez supérieur. Cuisine agencée et ouverte sur le séjour/coin à manger. Cheminée d'agrément dans le séjour. Place de parc extérieure (non attribuée). Buanderie, cave et local technique au niveau inférieur.

Les conditions de vente comprenant l'état des charges et le rapport d'expertise sont à disposition des intéressés jusqu'au jour de la vente au bureau de l'office et sur le site www.vd.ch/opf rubrique vente et enchères.

Les enchérisseurs devront prouver leur identité (acte d'état civil, carte d'identité, passeport, et pour les sociétés, extrait récent du registre du commerce) et justifier de leurs pouvoirs.

Compte tenu du contexte sanitaire actuel, pour visiter l'objet et pour participer aux enchères, les amateurs sont tenus de s'inscrire auprès de l'office par e-mail à l'adresse info.opai@vd.ch ou par téléphone au 024 5577883 (Florent Champliau, huissier-chef), faute de quoi ces personnes se verront refuser l'accès et ne pourront ainsi pas prendre part ni à la visite ni à la séance d'enchères.

Délai pour l'inscription aux visites: 1^{er} octobre 2021

Les participants aux visites ainsi qu'à la séance d'enchères seront tenus de porter un masque de protection (non-fournis par l'Office) et devront communiquer leurs coordonnées personnelles (présentation d'une pièce d'identité) tant lors de la visite de l'appartement que lors de l'entrée dans la salle des ventes.

Pour tout renseignement:

Florent Champliau, huissier-chef - 024 557 78 83
Valérie Cezilly, substitut - 024 557 78 92

OFFICE DES POURSUITES DU DISTRICT D'AIGLE

APPARTEMENT DE 2 PIECES AVEC TERRASSE

Le lundi 25 octobre 2021 à 09h00, à Aigle, salle Frédéric Rouge, Av. Chevron 2, l'office soussigné procédera à la vente aux enchères publiques de l'immeuble désigné ci-après:

COMMUNE DE GRYON

Route de Villars 12, 1882 GRYON

Parcelle RF N° 2212, soit quote-part de 120/1'000, PPE «Les Chavonnes» de parcelle de base RF 168 avec droit exclusif sur: sous-sol: un appartement N° 01 de 35.2 m² avec terrasse de 12.1 m². Lot N° 1

Estimation fiscale (2012) Fr. 197'000.00

Estimation de l'office selon rapport d'expertise : Fr. 215'000.00

Description sommaire

Appartement de 2 pièces situé dans un immeuble de 6 appartements. Le bien est situé au rez inférieur. Cuisine agencée et ouverte sur le séjour/coin à manger. Cheminée d'agrément dans le séjour. Place de parc extérieure (non attribuée). Buanderie, cave et local technique au niveau inférieur.

Les conditions de vente comprenant l'état des charges et le rapport d'expertise sont à disposition des intéressés jusqu'au jour de la vente au bureau de l'office et sur le site www.vd.ch/opf rubrique vente et enchères.

Les enchérisseurs devront prouver leur identité (acte d'état civil, carte d'identité, passeport, et pour les sociétés, extrait récent du registre du commerce) et justifier de leurs pouvoirs.

Compte tenu du contexte sanitaire actuel, pour visiter l'objet et pour participer aux enchères, les amateurs sont tenus de s'inscrire auprès de l'office par e-mail à l'adresse info.opai@vd.ch ou par téléphone au 024 5577883 (Florent Champliau, huissier-chef), faute de quoi ces personnes se verront refuser l'accès et ne pourront ainsi pas prendre part ni à la visite ni à la séance d'enchères.

Délai pour l'inscription aux visites: 1^{er} octobre 2021

Les participants aux visites ainsi qu'à la séance d'enchères seront tenus de porter un masque de protection (non-fournis par l'Office) et devront communiquer leurs coordonnées personnelles (présentation d'une pièce d'identité) tant lors de la visite de l'appartement que lors de l'entrée dans la salle des ventes.

Pour tout renseignement:

Florent Champliau, huissier-chef - 024 557 78 83
Valérie Cezilly, substitut - 024 557 78 92

OFFICE DES POURSUITES DU DISTRICT D'AIGLE

AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE DE LEYSIN
DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE (P)

La Municipalité de Leysin soumet à l'enquête publique du 25.09.2021 au 24.10.2021 le projet suivant:

N° CAMAC: 206128 Coordonnées: 2'566'915 / 1'131'835
Parcelle(s): 3354 Adresse: Route de la Boule de Gomme 11
Lieu-dit: Plan Proz N° d'enquête: 05.39.21

Propriétaire(s): **Petitpierre Philippe et Claude, Promis-vendu à Udriot Jean-Marc et Pellaud Florence, Route de la Boule de Gomme 9, 1854 Leysin**

Auteur des plans: **DIFACO Sàrl, CANDELAS Alain, Route du Village 7, 1854 Leysin**
Nature des travaux: **Construction d'un chalet familial et garage en résidence principale**

La Municipalité

ACHAT AUTOMOBILES

Uniquement modèles récents

Déplacement à domicile
Paiement comptant

Pascal Demierre
078 609 09 95
www.autoromandie.ch

Numéros d'urgence et services

COVID-19

Infoline OFSP: 6h-23h,
058 463 00 00

Infoline nationale sur la vaccination: 6h-23h 7/7j,
058 377 88 92

Infoline cantonale sur la vaccination: 8h-20h30
7/7j, 058 715 11 00

Coronachek Unisanté:
coronavirus.unisante.ch/

Hotline santé (Etat de Vaud):
8h-18h 7/7j, 0800 316 800

Services d'urgences (Vaud)

Médecins de garde (centrale tél.):
24/24h, 0848 133 133

Urgences vitales adultes et enfants: 24/24h, 144

Urgences non-vitales adultes et enfants:
0848 133 133

Urgences dentaires:
24/24h, 0848 133 133
www.svmd.ch/_urgences.php

Urgences pédiatrie:
24/24h, 0848 133 133

Urgences psychiatriques:
24/24h, 0848 133 133

Urgences gynécologiques et obstétricales:
021 314 34 10

Empoisonnement/Toxique:
24/24h, 145

Police: 24/24h, 117

Urgences internationales:
24/24h, 112

La pharmacie de garde la plus proche

de chez vous:
0848 133 133

Social VAUD

Addiction suisse (aide et conseils):
lu-me-je, 9h-12h,
N° gratuit, 0800 105 105

Fondation vaudoise contre l'alcoolisme FVA:
www.fva.ch/accueil,
021 623 84 84

Alcooliques anonymes:
079 276 73 32

SOS Alcool - Croix-Bleue:
0848 805 005

Ligne Stop Tabac:
lu-ve 11h-19h,
0848 000 181

La Main tendue:
24/24h, 143

Pro Juventute:

aide aux enfants
et aux jeunes, 24/24h, 147

Pro Juventute:
conseil aux parents,
24/24h, 058 261 61 61

Mouvement des Aînés Vaud:
lu-ve, 8h30-12h,
021 320 12 61

Fondation de Nant:
hotline de soutien,
psychologique, 24/24h,
0800 779 779

Croix-Rouge vaudoise:
8h-12h/13h30-16h30,
021 340 00 70

Croix-Rouge vaudoise:
santé & aide aux familles,
7h-12h/13h30 - 17h30,
021 340 00 80

A la recherche de l'employé idéal?

Faites-le savoir dans notre journal!

Riviera Chablais

votre région

Contactez nos conseillers:
publicite@riviera-chablais.ch
ou 021 925 36 60

Les Thermes Parc de Val-d'Iliez se noient dans les procédures



Les Bains sont fermés depuis le 9 octobre 2019, mais des appartements peuvent encore être loués dans le complexe. | Archives 24heures / C. Dervey

Économie

Le dossier des multiples faillites du complexe thermal, deux ans après avoir été ouvert, est encore loin d'être bouclé.

| Sophie Es-Borrat |

Quatre sociétés, dont trois gérées par un même administrateur, qui figure aussi parmi les créanciers. C'est en résumé le nœud auquel est confronté l'Office des poursuites et faillites du district de Monthey (OPF) depuis l'été 2019. Son préposé, Denis Gillibert, s'y est attelé dès le début. «L'élément

déclencheur de cette débâcle est le litige qui oppose l'entreprise de construction aux différentes sociétés des bains, au sujet de factures en souffrance. L'affaire aurait pu se résoudre sans aller aussi loin si les faillites n'avaient pas été requises, en raison d'impôts impayés.»

De nouvelles contestations sont attendues

Entre recours et effets suspensifs, toute la procédure a été arrêtée pendant près d'une année. Alors que les faillites ont été confirmées au niveau fédéral, les créanciers peuvent encore freiner l'avancée du dossier, en contestant les montants répertoriés et ceux qui les réclament. «Tant que ce ne sera pas réglé, une vente aux enchères est impossible. Cela pourrait prendre

encore plusieurs années. A moins qu'un repreneur ne mette assez d'argent sur la table pour satisfaire tout le monde», déclare Me Olivier Derivaz, l'avocat qui assiste l'Office des Poursuites sur l'épineux dossier.

Après la remise d'un rapport d'expertise, plusieurs acquéreurs potentiels ont visité les lieux, sans revenir avec une offre formelle. En outre, il y a un litige sur les droits d'eau, qui ne sont pas détenus par l'entreprise exploitant les bains. «Le Tribunal du district doit se prononcer sur la légitimité des mesures prévisionnelles obtenues par Richard Cohen, l'administrateur des différentes sociétés», annonce Denis Gillibert. Cette action a empêché la Commune de Val-d'Iliez d'octroyer une concession des eaux

Les quatre entités en liquidation

MD Management & Développement:

société anonyme en charge de l'exploitation des bains. Liquidation de la faillite prononcée par le Tribunal de Monthey le 7 août 2019. Etat de collocation (inventaire des créances admises et écartées) publié le 15 mai 2020. Cette faillite pourrait être clôturée à la fin de l'année, selon l'OPF du district de Monthey.

Société Hôtelière des Thermes (SHT):

société anonyme propriétaire des bains, de l'hôtel et du parking. Faillite déclarée le 28 août 2019, confirmée par le Tribunal fédéral le 18 juin 2020. Etat des charges et de collocation publié le 2 juillet 2021.

IMMOTHERMES:

société anonyme propriétaire des appartements. Faillite déclarée le 28 août 2019, confirmée par le Tribunal fédéral le 18 juin 2020. Etablissement des états des charges et de l'état de collocation en cours.

Société d'exploitation des eaux thermales et minérales de Val-d'Iliez:

société anonyme propriétaire de la parcelle sur laquelle se situe la source d'eau thermale. Faillite déclarée le 28 août 2019, confirmée par le Tribunal fédéral le 18 juin 2020. Etablissement des états des charges et de l'état de collocation en cours.

thermales à une nouvelle entité, en mains publiques. «Cela a aussi refroidi les investisseurs potentiels, ajoute Olivier Derivaz. Qui voudrait d'une piscine sans eau?»

Un complexe à 30-40 millions

Pour le tourisme et la région, Denis Gillibert déplore la situation. «A moins que les différentes parties ne se mettent autour d'une table pour trouver une solution, tout le monde sera perdant». L'ensemble du complexe est estimé à 30 à 40 millions de francs, dont les

bains (11 millions), sans compter les montants nécessaires à leur remise en état (plusieurs centaines de milliers de francs), et ceux qui permettraient de finir l'hôtel.

Grâce à des dispositions fédérales, une bonne partie des salaires dus aux quelque 40 employés laissés sur le carreau a été versée. Et les opérations de clôture devraient leur permettre de toucher des dividendes, mais le cas de la société en question n'est pas encore réglé. Autre bonne nouvelle, le restaurant du complexe vient de rouvrir.

Pour l'heure, des appartements sont disponibles à la location, via une société mandatée à cette fin. «Cela permet de payer les charges qui courent toujours et de ne pas laisser les locaux à l'abandon, détaille le préposé de l'OPF. Nous avons aussi quelqu'un sur place qui s'occupe des visites et de l'entretien du site dans son entier.» Me Derivaz développe «20'000 francs mensuels doivent être dépensés pour maintenir la valeur des infrastructures, actuellement en état de mort cérébrale.»

Pub



Opportunité à saisir !

Nos halles modulaires à Bex offrent des utilisations multiples pour PME, start-up et particuliers



Route des Courtraits 26-28, 1880 Bex

PORTES OUVERTES
Vendredi 1^{er} et 15 octobre
17 - 19h
Samedi 16 octobre
09 - 12h

+41 (0)78 618.79.44 / info@egica.ch
+41 (0)21 601 00 18 / info@greenplaces.ch
www.greenplaces.ch

Location dès

1'480 CHF / mois – CHF 109.-/m²/an hors charges –

Achat dès 255'000 CHF / 163m²

La gauche voulait augmenter les impôts, pas la droite

Aigle

Les trois partis représentés à gauche ont plaidé pour 1 point supplémentaire, à affecter à l'urgence climatique. Le débat, très étayé, s'est conclu sur un rejet.

| Christophe Boillat |

Le taux d'imposition du cheflieu restera le plus bas du district l'an prochain, toujours fixé à 66%. Pourtant, au nom des Verts et ouverts, Bernard Borel a proposé de l'augmenter d'un point, mercredi dernier lors de la séance du Conseil communal. Il a rappelé «l'urgence climatique rendue encore plus concrète par le dernier rapport du GIEC». L'initiative a été

soutenue unanimement par le PS et Alternatives.

Bernard Borel a plaidé pour que soient affectés les quelque 300'000 francs annuels ponctionnés, 285'000 dans les faits, «par exemple pour financer un expert afin d'examiner chaque préavis municipal à l'aune de l'écologie et conseiller la Municipalité dans le but de réduire l'empreinte climatique». Nouvel élu, le socialiste Marc Allenbach a considéré ce point d'impôt supplémentaire «comme un investissement».

De l'autre côté de l'hémicycle, le PLR a mené la fronde. Christian Spühler a énuméré les désavantages: «signal négatif envers la population, nouvelles charges après celles imposées par le Covid, recul de l'attractivité de la ville.» Son camarade Philippe Pasche a fustigé le fait «de se contraindre à un point d'impôt en plus sans savoir concrètement ce qu'on va en faire». Il estime que la Municipalité «doit présenter un plan d'action ferme sur le

climat, adaptable préavis par préavis et avec un financement dédié».

Le débat, qui abordait un thème plutôt clivant, s'est déroulé de manière très respectueuse; chaque camp apportant des arguments solides et variés, «arbitrés» par le municipal Jean-Luc Duroux. En charge des finances, l'édile a annoncé que la Municipalité «était évidemment sensibilisée aux problèmes climatiques, mais pas favorable à un point d'impôt supplémentaire; de surcroît non affecté à des desseins concrets». Le grand argentier aiglon a ajouté que les prochains projets tels que la rénovation de l'Hôtel de Ville, l'Espace événements des Glariers, le chauffage à distance ou l'éclairage public avaient été conçus afin d'être moins gourmands en énergies fossiles.

Enfin, la proposition Borel a été acceptée par 25 élus de gauche, mais balayée par 33 suffrages du PLR, de l'UDC-PAI et de l'Entente aiglonne.



Prenez de la hauteur*



Stratégie de communication



Campagne digitale et site internet



Création visuelle et branding



Film d'entreprise et multimédia

T. 021 926 70 70

Renforcez l'impact de votre communication digitale pour favoriser les succès de demain.

* Depuis 1994, Diabolo Design optimise la notoriété des entreprises de la région.

DIABOLO.COM
STRATÉGIE VISUELLE

E-MAIL : info@diabolo.com SITE : www.diabolo.com

école de la construction!

fédération vaudoise des entrepreneurs



Découvrez toutes les facettes et les débouchés des métiers de la construction !

Carreleur • Charpentier • Constructeur d'installations de ventilation • Constructeur métallique • Dessinateur-constructeur sur métal • Ebéniste • Electricien de montage • Ferblantier • Installateur sanitaire • Installateur en chauffage • Installateur sanitaire • Maçon • Menuisier • Peintre • Plâtrier constructeur à sec • Poseur de sol-parquet • Projeteur en technique bâtiment/sanitaire • Projeteur en technique du bâtiment/chauffage • Projeteur en technique du bâtiment/ventilation • Vitrier



www.ecole-construction.ch
Rte Ignace Paderewski 2
1131 Tolochenaz



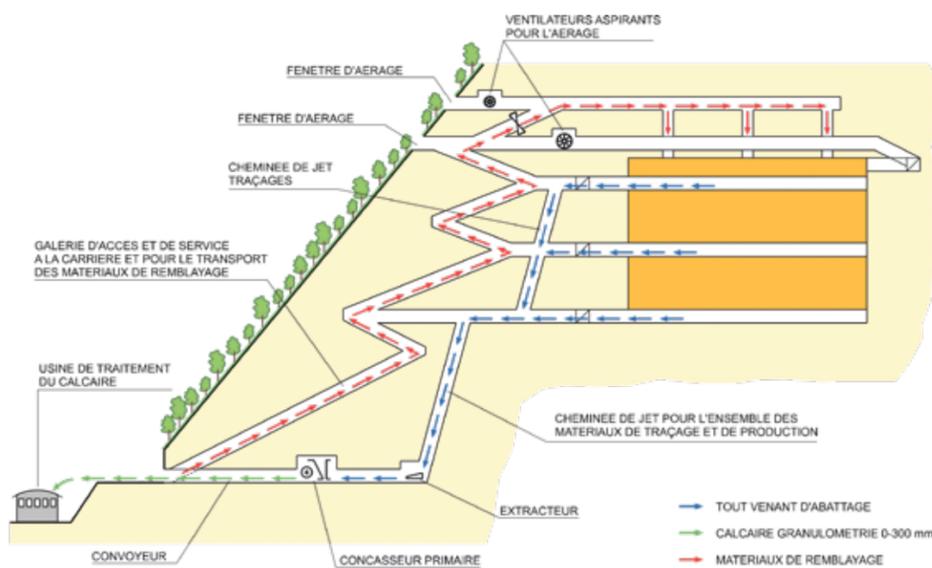
Riviera Chablais
votre région

Contactez nos conseillers:
publicite@riviera-chablais.ch
ou 021 925 36 60

Faites paraître
vos **avis**
mortuaires
dans notre journal



À Villeneuve, l'extraction des roches dures se fera en souterrain



Voici le procédé complexe mais sûr qui permettra d'extraire, d'acheminer et traiter les roches dures d'Arvel dès 2025. | © Carrières d'Arvel SA.

Carrières d'Arvel

Pour des raisons notamment écologiques et de bien-être de la population, l'extraction ne se fera plus sur la façade du Châble du Midi à partir de 2025, mais en souterrain. Travaux préparatoires dès 2022.

| Christophe Boillat |

Le permis d'exploiter les Monts d'Arvel, 180'000 m², dont 80'000 de parois, s'achève en 2024. Les nuisances sonores et en matière de poussière, l'impact visuel sur l'environnement ont été déterminants pour changer de paradigme. Aussi, il a été décidé en 2015 déjà entre la direction des Carrières d'Arvel, le Canton de Vaud, les ONG et riverains de procéder d'une manière différente pour exploiter la montagne, principalement sa partie villeneuvoise. Déjà en 2018, la construction d'un puits de dévalage et d'un tunnel d'accès ont atténué certains effets, principalement les panaches de poussière qui occasionnent des gênes pour la population.

Carrières d'Arvel SA, qui appartient au groupe Colas, filiale de Bouygues, est une des dix carrières de roche dure de Suisse et la seule sur Vaud. Il en existe

aussi une dans le Chablais valaisan: Famsa qui déploie son activité entre Choëx et Massongex. L'entreprise villeneuvoise extrait des roches dures nobles (calcaire siliceux du Lias), utilisées pour produire du ballast de chemin de fer pour les CFF, des sables et gravillons pour les routes et les chantiers. Ceci représente 70 % de la production. Le solde, moins précieux, est utilisé pour les routes et les chantiers. L'entreprise, dont la proximité de l'autoroute et du rail est un avantage certain, est reconnue d'intérêt national par la Confédération.

Très prochainement, car le projet doit normalement être soumis à enquête publique d'ici à la fin de l'année, l'extraction telle qu'elle est pratiquée depuis plus d'un siècle aura cessé d'être. Elle continuera sous une autre forme pour au moins les trois décennies à venir. Place dès 2025, sauf oppo-

sition et éventuels recours, à une extraction des roches en souterrain, invisible depuis la plaine.

20 millions de francs vont être investis. «Ce projet va nous permettre d'assurer notre mission de fournisseur pour répondre à des besoins essentiels partout en Suisse, tout en réduisant au maximum les impacts environnementaux et les nuisances pour les riverains», résume Xavier Pichon, directeur de Carrières d'Arvel.

Deux galeries principales de 6m sur 5 et longues de 250 m vont être creusées dans la montagne. À l'intérieur, des chambres de trois niveaux seront installées avec des galeries latérales de service. Les forages seront effectués dans les chambres. Les roches extraites seront évacuées par le puits de dévalage, puis concassées et traitées comme actuellement. Deux à trois fenêtres d'aération et des ventilateurs sont prévus. «Ce nouveau mode d'exploitation est même considéré comme plus sûr», complète Xavier Pichon. La production annuelle prévue est de 500'000 tonnes.

À noter que Carrières d'Arvel organise une journée portes ouvertes, **ce samedi 29 septembre** (renseignements, horaires sur www.arvel.ch/).

Renaturation des Monts d'Arvel

Avant que son nouveau projet en souterrain ne soit opérationnel, Carrières d'Arvel SA a déjà commencé à renaturer les sites exploités: en premier Planche-Boetrix, côté Roche, puis le Châble du Midi à Villeneuve. Avec la création de milieux favorisant la diversité biologique. «Nous avons mandaté un biologiste, dont les choix ont été avalisés par le Canton de Vaud, indique Xavier Pichon. Nous ne replantons pas moins de 28 essences, comme des chênes, des frênes, des églantiers, des tilleuls, etc.»

Ce corridor vert mettra néanmoins de nombreuses années à combler en partie les vestiges d'exploitation dans la montagne, quinze pour Planche-Boetrix. D'autres éléments ont pris place dans le panorama, comme des pierriers pour lézards et vipères. Le biotope est complété par des mares, des buissons, des bois, diverses plantes, des ruches. De la vigne sauvage a aussi été replantée. «La diversité et la fonction paysagère y sont très importantes», souligne le directeur.

La faune y a évidemment une place essentielle. Outre les abeilles, les crapauds sonneurs à ventre jaune, les chamois qui descendent selon l'avancée de la neige, aussi mais plus rarement des cerfs et des chevreuils, y trouvent leur compte.

«La renaturation qui se poursuit sur les anciennes zones d'exploitation amène qualitativement et quantitativement un renforcement de la biodiversité, à côté de la plaine dont l'exploitation agricole intensive n'offre que peu de valeurs naturelles. Pour la faune, la liaison biologique suprarégionale dans le haut du Mont d'Arvel, prioritaire, sera préservée», détaille François Sugnaux, en charge du dossier pour Pro Natura Vaud.

Satisfaite, Helvetia Nostra «maintient sa vigilance concernant la remise en état des deux sites», conclut Anne Bachmann.

Ecologistes satisfaits

Après des années de procédures juridiques, de concertations et de négociations, les crispations sont aplanies entre ONG et association de riverains d'un côté, société exploitante de l'autre. Quand bien même, la vigilance reste de mise. Le projet en souterrain et l'assurance de la renaturation des sites y ont évidemment grandement contribué. «SOS Arvel est totalement acquise à ce processus car toutes les nuisances vécues jusqu'à maintenant sont éliminées. Spécialement poussière et bruit. L'exploitation future pourra même se faire de nuit. Ce système a fait ses preuves dans des pays voisins: Italie, Autriche, Espagne, etc.», estime Charly Monnard, membre du comité

«Il apparaît évident que l'option retenue est positive, étant donné que cela signifie l'arrêt des exploitations en surface. Helvetia Nostra espère que les exploitants de gravières s'inspirent de ce mode de faire, afin de parvenir à la production locale de gravier tout en respectant la nature et le paysage», déclare de son côté Anne Bachmann.

Pour François Sugnaux, vice-président de Pro Natura Vaud: «Le mode d'exploitation par une extraction et un transport de la roche en pied de falaise, puis le remblayage des chambres en sous-sol par des matériaux non recyclables, le tout entièrement souterrain, est une méthode innovante qui offre une très considérable réduction des nuisances environnementales générées par l'ancienne carrière.»



Depuis 2018 déjà, l'entreprise travaille en souterrain avec notamment le tunnel d'accès et le puits de dévalage. | Archives-24heures

Pub

GRATUIT

11h - 17h

LA TOUR BOUGE... AVEC VOUS!

DIMANCHE, 26 SEPTEMBRE 2021

PLACE DES ANCIENS FOSSÉS, LA TOUR-DE-PEILZ

Un projet de «suisse.bouge»

www.coopandiamo.ch/fr

coop ANDIAMO suisse.bouge Hello Family EVENTS

coop Groupe Mutuel

Collombey-Muraz traite ses eaux sales plus proprement

Eaux usées

Après un report de construction d'une année, la nouvelle STEP communale a finalement été mise en fonction fin août. Le chantier de renouvellement des installations et des bâtiments s'achèvera l'an prochain.

Texte et photo:
Sophie Es-Borrat

La nouvelle station d'épuration a été mise en route le 23 août. Soit près de deux ans après le début des travaux, sans compter l'année de retard prise par un nouvel examen de l'opportunité d'un ralliement au projet de Futurostep de Cimo, la compagnie industrielle de Monthey. Une réflexion qui avait figé le chantier à quelques jours de son démarrage. Mais pour des raisons de coût d'entretien, cette option a été écartée et les principales installations fonctionnent enfin.

La STEP de 1978, bien qu'ayant fait l'objet d'une mise à jour en 1997, ne pouvait faire face aux besoins des quelque 9'000 habitants de la commune. «Nous étions dos au mur. Mais l'évolution démographique n'est pas la seule donnée à prendre en compte, explique Mikael Vieux, conseiller municipal en charge des infrastructures. Il y a aussi le développement des zones industrielles et commerciales.»

Plus grande et performante

La capacité est d'ailleurs calculée en «équivalent habitants», celle des nouvelles infrastructures se monte à 15'000. Est-ce que ce chiffre comprend une certaine marge pour le futur? «La nouvelle STEP a une durée de vie estimée à 25-30 ans, annonce Mikael Vieux. Son dimensionnement tient compte de la situation actuelle, mais aussi du développement possible. Elle peut être agrandie. Le site de Tamoil par exemple, en cours de démantèlement, pourrait engendrer une augmentation des besoins à l'avenir.»

«Les eaux qui arrivent à la STEP sont d'abord prétraitées, détaille Frédéric Sudan, qui gère l'exploitation de la station depuis neuf ans. Par différentes méthodes, les éléments grossiers, le sable, la graisse puis les particules fines sont extraits. L'assainissement continue



Dans la nouvelle STEP, le deux lignes de bassins ont doublé de volume.

ensuite grâce au bassin de décantation primaire qui sépare les boues, avant le traitement biologique par des bactéries pour la dépollution, et enfin le passage par le bassin secondaire.» Pour l'heure, seule la dernière cuve de décantation est en fonction. «Mais même sans ça, la qualité de l'eau qui sort aujourd'hui est meilleure qu'avec l'ancienne installation!», se réjouit l'exploitant.

Si le procédé est toujours le même et répond aux normes exigées actuellement, des améliorations ont été apportées. «Pour obtenir du biogaz à partir des boues d'épuration, un plus grand digesteur a été installé, annonce Frédéric Sudan. Cette valorisation permet d'anticiper la réglementation sur le recyclage du phosphore qui entrera en vigueur en 2026.

De plus, l'azote, point noir de l'infrastructure précédente, est mieux récupéré qu'auparavant.»

Le chantier se poursuit

La seconde phase des travaux est en cours. Elle consiste principalement à détruire les équipements inutilisés et construire un nouveau bâtiment pour le personnel et le matériel. À terme, en mai

2022 si tout va bien, l'entier du site sera refait à neuf. Trois collaborateurs y travaillent actuellement, entre l'eau potable et la STEP. Une personne supplémentaire sera engagée dans le courant de l'année prochaine pour seconder Frédéric Sudan.

Le projet ne comprend pas d'unité de traitement des micropolluants. «La capacité de dilution du Rhône, dans lequel l'eau est rejetée, nous permet d'être en dessous du seuil à partir duquel ce traitement est obligatoire, explique Mikael Vieux. Mais si c'est nécessaire, nous avons de la place pour ajouter cette étape.»

Autre chantier en cours, celui de la traque aux eaux parasites, celles qui finissent à la station d'épuration alors qu'il s'agit d'eaux propres, comme celle des chenaux par exemple. Un mandat d'étude pour l'établissement d'un cadastre de rejets de l'industrie et de l'artisanat a été décidé par le Conseil municipal cette année. D'autres mesures sont prises en amont, selon le conseiller municipal. «Des conduites et collecteurs sont chemisés et nous faisons aussi des contrôles à l'aide de caméras pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'infiltration depuis la nappe phréatique ou d'eau qui n'a pas à être épurée.»

Pub

Publireportage

D'ici 5 ans, trois propriétaires sur cinq ne paieront plus de commission immobilière pour la vente de leurs biens !

Selon des prévisions réalisées par l'agence immobilière sans commission Neho, trois vendeurs sur cinq vendront leurs biens sans avoir à payer l'importante commission immobilière pratiquée par la quasi-totalité des agences.

Dans de nombreux pays, les agences immobilières à forfait fixe s'imposent comme des acteurs incontournables. Et la Suisse ne fait pas exception, l'agence Neho a déjà séduit par son concept plus de 2'000 propriétaires qui ont décidé de ne plus payer de commission. À la place ils paient un forfait fixe de CHF 9'500.- et n'hésitent pas à exprimer leur satisfaction d'avoir choisi Neho, en égratignant par la même occasion les agences traditionnelles. M. Christophe S. témoigne ainsi : « On acceptait vraiment de payer

une commission avant ? C'est la deuxième fois que je vends ma maison. La première fois, il y a quelques années, je suis passé par une agence de mon quartier, et ça m'a coûté des dizaines de milliers de francs. Cette fois-ci j'ai choisi Neho, j'ai eu un service similaire, quoiqu'encore plus engagé et réactif, j'ai vendu ma maison plus vite et ça m'a coûté cinq fois moins. »

La commission immobilière est la poule aux œufs d'or du secteur immobilier et représente un montant généralement compris entre 30'000 et 50'000 francs qu'il est toujours douloureux de payer pour les propriétaires, mais pour une partie d'entre eux, ce serait bientôt fini :

« Nous assistons à une mutation rapide du marché de l'immobilier, de plus en plus de clients s'intéressent

à l'alternative offerte par notre agence et aux économies substantielles qu'elle représente » indique son fondateur Éric Corradin.

L'agence qui comptabilise une croissance exponentielle de son nombre de clients prévoit ainsi que près de 60% des transactions, sur approximativement 27'000 gérées chaque année par des agents immobiliers en Suisse, se feront par le biais d'une offre à forfait fixe. Cela représenterait une économie de près de 350 millions pour les vendeurs !

Avec son forfait fixe de CHF 9'500.- Les prestations offertes par l'agence Neho sont les mêmes, voire meilleures selon les dires de ses clients. L'agence immobilière automatise une grande partie de ses tâches administratives récurrentes pour libérer du temps à ses agents locaux. La gestion de la vente en est simplifiée et l'agent se consacre à la recherche d'acheteurs pour le bien.

Neho garde ainsi l'essentiel en combinant digital et local : Une plateforme digitale performante et des courtiers locaux connaissant parfaitement le marché immobilier de votre région. Grâce à ce nouveau concept séduisant, Neho a fait économiser plus de 30 millions de francs à ses clients, affiche une croissance rapide et un taux de satisfaction record dans le secteur, en provoquant la



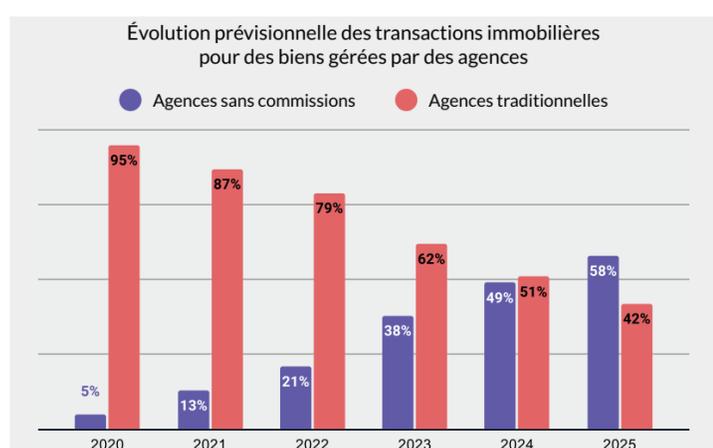
Un agent local Neho lors d'une estimation immobilière.

colère d'une partie des agences traditionnelles.

bases d'acquéreurs actifs sur l'ensemble du territoire romand.

Grâce à son dynamisme et sa valeur ajoutée, Neho a remporté le « Prix de l'Immobilier » dans la catégorie PropTech lors des Swiss Real Estate Awards en 2018 et d'importants groupes immobiliers comme les groupes Investis et Delarive ont rapidement rejoint l'aventure pour accompagner le développement de cet acteur innovant de l'immobilier.

À ce jour, l'agence immobilière a déjà séduit quelque 2'000 clients. Elle réalise actuellement plus de 80 ventes par mois et met sur le marché 120 nouvelles propriétés chaque mois, lui permettant d'avoir aujourd'hui l'une des plus grosses



neho



BARBARA BORDOGNA
Responsable d'agence
Riviera-Chablais
024 588 02 00
barbara.bordogna@neho.ch
Estimez gratuitement
votre bien sur neho.ch

Neuf transporteurs s'associent pour choyer leurs bogies

Pôle de compétences

Entreprise créée pour réviser et entretenir cet élément essentiel au bon fonctionnement des trains, Rail Tech a été inaugurée à Villeneuve. À terme, elle devrait employer une trentaine de personnes.

| Anne Rey-Mermet |

Neuf compagnies de transports publics majoritairement vaudoises ont uni leurs forces pour créer une nouvelle entreprise. Baptisée Rail Tech, cette société basée à Villeneuve a pour tâche de réviser et entretenir les bogies. Ces éléments sont essentiels au bon fonctionnement d'un train, ainsi qu'à sa sécurité. Il s'agit de petits charriots auxquels sont attachés les essieux et sur lesquels reposent les wagons. Ils permettent notamment aux convois de négocier les courbes.

«Un bogie est un trait d'union entre le train et la voie. Sans un bogie performant, point de dépla-

cement harmonieux», a résumé Antoine Nussbaumer, directeur de Rail Tech, lors de l'inauguration tenue sur place la semaine dernière. Rail Tech a révisé son premier bogie en octobre 2020, mais il a fallu attendre pour la cérémonie, Covid oblige.

Soutien de l'Etat de Vaud

Pour financer leur projet, les LEB, MBC, MOB, MVR, NStCM, TL, TPC, Travys et TPF ont pu bénéficier

“

Les bogies sont toujours plus sophistiqués et les entretenir devient toujours plus délicat et coûteux”

Nuria Gorrite,
Présidente
du Conseil d'Etat

du soutien du Canton de Vaud. La halle et ses équipements ont coûté 15 millions, pour lesquels l'Etat vaudois a accordé une garantie d'emprunt de 12,5 millions. «Les

bogies sont toujours plus sophistiqués et les entretenir devient toujours plus délicat et coûteux. Sans Rail Tech, la solution aurait été de confier ce travail à d'autres entreprises. Ce qui entraîne deux types de risques: une dépendance à la politique des prix et de qualité d'autres sociétés et une perte des compétences au niveau local», relève Nuria Gorrite, présente pour l'inauguration.

Actuellement, douze employés travaillent dans l'entreprise située dans la zone industrielle de Villeneuve. Pour asseoir son statut de pôle de compétences, elle souhaite former des jeunes aux métiers pointus nécessaires à l'entretien des bogies. Le nombre de collaborateurs devrait doubler à terme.

Synergies pour les petites flottes

L'idée de devenir autonome pour la révision et l'entretien des bogies a germé entre 2010 et 2015, quand les transporteurs ont passé une commande commune de matériel roulant. Compte tenu de la taille restreinte de leur flotte respective, ils ont intérêt à s'associer et mettre sur pied des synergies. «Chacune des compagnies ne pourrait pas s'équiper de cette façon, ce sont des machines coûteuses. Le banc d'essai, par exemple, est un outil qu'on



Georges Oberson, président du CA, Nuria Gorrite et son homologue fribourgeois Jean-François Steiert, ainsi qu'Antoine Nussbaumer, directeur de Rail Tech, ont coupé symboliquement le ruban jeudi 16 septembre. | DR

ne trouve pas partout. Il permet de vérifier que la charge soit bien répartie. On simule le poids de la caisse avec des verrains et ensuite on contrôle la distribution du poids sur les roues», explique Vincent Abbet, responsable technique de Rail Tech.

Pour se faire une idée de l'ampleur de la tâche, une société comme le MOB, l'une des plus grandes flottes sur les neuf sociétés, possède une centaine de bogies. De quoi assurer de nombreuses heures de travail aux spécialistes de Rail Tech.



Sorte de petits chariots sur lesquels reposent les wagons, les bogies permettent notamment de négocier les courbes. | DR

À Aigle, des savons naturels qui sentent bon... et lavent en douceur

C'est quoi ce commerce ?

Dans son atelier de la rue de la Monneresse, Carole Echchorfi concocte toutes sortes de savons à base de produits naturels

Texte et photo:
Christophe Boillat



Carole Echchorfi s'est décidée à fabriquer elle-même du savon quand elle a pris conscience de la composition des gels douche.

Pépins de raisin des vignobles d'Aigle ou de framboise, feuilles de tilleul ou de jasmin, écorce de pin, cerneaux de noix et une dizaine d'autres essences naturelles parfument les savons concoctés à La Lampe à huile. Au centre d'Aigle, l'enseigne a été créée et est dirigée par Carole Echchorfi, seule à bord.

«J'aime ce qui est fait à la main depuis ma prime enfance. Je tiens ça de mon père qui fabriquerait beaucoup de choses par lui-même. Quand j'ai vu tous les produits chimiques qui composent les gels douche, ça a été une évidence pour moi de confectionner des savons entièrement naturels.»

Carole Echchorfi a suivi des cours pour apprendre la technique de saponification à froid. Elle a choisi aussi de ne pas utiliser les huiles essentielles, qui perdent leurs qualités lors du processus de fabrication, mais uniquement des

produits végétaux naturels. Dans la composition entrent aussi de la soude, des beurres de cacao ou de karité. «Parfums et colorants sont biodégradables. Je m'attache dans ma production à trouver les meilleures solutions pour préserver l'environnement, limiter le gaspillage, ne rien rejeter de nocif dans la nature.»

Dans son atelier de la rue de la Monneresse, elle fabrique des milliers de savons naturels par an. Chacun fait au moins 80 grammes et est enveloppé dans un petit tissu, une couleur différente pour chaque parfum. La savonnière fabrique aussi trois sortes de shampoings et un savon à barbe.

Sa production est distribuée notamment chez Myonat et la coopérative QAP à Aigle, aussi à Terre Locale à Monthey, encore à Bulle et à La Chaux-de-Fonds. Surtout, Carole, qui tient aussi un stand sur les marchés, écoule sa production en ligne. Le prix unitaire est de 9,50 frs. Mariée, maman de trois enfants, elle en tire pour l'heure un revenu juste suffisant pour éponger ses frais. «Mais la rentabilité à terme est un but.»

Dans le Chablais, on trouve d'autres savonneries artisanales, comme Soi'naturel à Saint-Gingolph ou l'Artisan savonnier à Massongex.

Pub

30 ANS TEMPUR

Pour un meilleur sommeil, plus long et plus profond - depuis 1991

Economisez 30%

TEMPUR
A feeling like no other

Fêtez avec nous et profitez de l'offre spéciale anniversaire

Depuis 30 ans la marque TEMPUR® se consacre à offrir aux personnes du monde entier du confort et du soutien pour un sommeil réparateur.

A l'occasion de son anniversaire, TEMPUR® accorde 30% de remise sur le PVC sur la collection lits à certains conditions*. Fêtez avec nous!

Lit TEMPUR® Boxspring® avec sommier statique
Incluant 2 x Hybrid Supreme 90 x 200 cm - 4'380 CHF 3'451 CHF
Incluant 1 x Hybrid Supreme 180 x 200 cm - 5'000 CHF 3'500 CHF

Lit TEMPUR® Boxspring® avec sommier réglable
Incluant 2 x Hybrid Supreme 90 x 200 cm - 4'380 CHF 4'781 CHF

Offre valable jusqu'au 30 novembre 2021. | * Lit TEMPUR® Boxspring 180 x 200 cm, 10% + Check+ (110 cm de hauteur), tissu, couleur (voir profils investis) | Non combinable avec d'autres profils ou promotions en cours | L'offre s'applique à l'achat d'un lit. Les prix sont des prix de vente conseillés. | Tous les prix indiqués sont des prix de vente conseillés.

TRISCONI MEUBLES - VIONNAZ
Route du Léman 33
1895 Vionnaz
024 481 17 18

anthamatten
MEUBLES
ANTHAMATTEN.CH

SAINT-LÉGIER
Rte Industrielle 11
1806 Saint-Légier
021 943 40 40



VOTATION FÉDÉRALE

26 septembre 2021 on vote !

INITIATIVE 99 %

Initiative populaire du 2 avril 2019

Alléger les impôts sur les salaires,
imposer équitablement le capital.

MARIAGE POUR TOUS

Modification du 18 décembre 2020 du code civil suisse

Plus d'infos sur vd.ch/votations



Face aux géants du nucléaire, les petits Boyards ont tenu bon



En décembre 1989, les géomètres interviennent... sous la protection de la police cantonale. | P. Ungricht / Archives 24 heures.



À Ollon, la population se mobilise largement contre les projets de la CEDRA. | P. Ungricht / Archives 24 heures.



Michel Renaud, le municipal d'Ollon et président de CADO, Comité anti-déchets à Ollon. | U. Philippe / Archives 24 heures.

Histoire locale

L'ancien député Michel Renaud raconte dans son nouveau livre la bataille homérique de la population d'Ollon face aux déchets radioactifs.

| David Genillard |

Quelque 120 gendarmes accompagnés de 36 chiens ont été mobilisés dans la grisaille de ce 21 décembre 1989. Des grilles et des voitures de police bloquent les accès au village de Saint-Triphon. Les agents ont ordre de dénoncer tout fauteur de trouble qui chercherait à s'approcher du périmètre. Ces images, largement relayées par les télévisions et les journaux romands tranchent avec le calme qui règne à Ollon, à 2 km de là.

Sous le coup d'un mandat d'arrêt, Michel Renaud et Carlo Dubi ont décidé de se tenir à l'écart. Mais les responsables du Comité anti-déchets Ollon (le CADO) n'en marquent pas moins leur désapprobation, bougie à la main, rejoignant en silence par une large part de la population. Cette atmosphère paisible face à l'impressionnant déploiement ordonné par la Canton de Vaud aura l'effet escompté. «Ce jour-là, nous avons gagné. Et le Conseil d'Etat a vraiment perdu», se souvient Michel Renaud. Ancien municipal, député pendant 27 ans et président du Grand conseil, le Boyard conte cette lutte passionnante contre les déchets radioactifs dans un nouveau livre, Ollon ne céd(e)ra pas.

L'affaire commence le 23 février 1982. Michel Renaud siège à la Municipalité d'Ollon depuis moins de deux mois lorsque le syndic Paul Jordan est convoqué à Lausanne par le Département cantonal de l'énergie. Il y apprend que le Bois de la Glaivaz fait partie des 20 sites retenus par la Coopérative nationale pour l'entreposage des déchets radioactifs (CEDRA) pour y enfouir des déchets faiblement ou moyennement radioactifs. Inquiet, l'édile n'en parle pas à ses collègues. Lorsqu'il le fait un mois plus tard, le sang de Michel Renaud ne fait qu'un tour. Le jeune socialiste, anti-nucléaire de la première heure, exhorte le syndic à agir. «C'était un radical bon teint. Il était persuadé qu'en discutant au sein de son parti, on réglerait vite le problème. Ça n'a pas été le cas.»

Mobilisation locale

Loin de s'éloigner, la menace s'alourdit en 1983. La Glaivaz fait désormais partie des trois sites privilégiés en Suisse, avec ceux de l'Oberbauenstock dans le canton d'Uri et le Piz Pian Grand aux Gri-

sons. Le bouillant Michel Renaud décide de mobiliser la population. Avec le Villardou Carlo Dubi, entrepreneur déjà actif en faveur de la cause environnementale, et trois autres locaux, il fonde le CADO, le Comité anti-déchets Ollon. La Grande salle d'Ollon accueille la première séance publique. L'en-

“ On nous a présentés comme les irréductibles Gaulois, d'accord d'enterrer les déchets radioactifs n'importe où mais pas sous nos fenêtres. C'est archi-faux!”

Michel Renaud, ancien municipal

droit est plein à craquer et 200 personnes doivent rester à l'extérieur.

Dans la foulée, le CADO engage géologues et avocats. Le comité cherche à démontrer les dangers de ce dépôt situé à 550 m en ligne droite du village. Les risques d'infiltrations sont importants, la proximité du Rhône et du Léman problématique. Le combat est aussi économique: «Les milieux touristiques nous soutenaient. Financer le développement de Villars et stocker de tels déchets sur la même commune était inconcevable», souligne l'auteur.

Les Vaudois voteront

Le CADO réussit à démontrer la nécessité d'organiser un vote communal de consultation. Le score est sans appel: les projets de la CEDRA sont rejetés à plus de 98%. La tenue d'un scrutin cantonal sera plus compliquée. «Jose le dire, le conseiller d'Etat Marcel Blanc a

joué un jeu à la limite. Il siégeait au sein de divers conseils d'administration de sociétés électriques. Au lieu de défendre la population dont il était le ministre, il refusait d'organiser une votation populaire.» C'est une maladresse de Rudolf Rometsch, président de la CEDRA, «suisse d'origine tchèque mais ayant effectué toutes ses études dans des universités soviétiques et peu au fait de la démocratie suisse», selon le député retraité, qui fera pencher la balance. «La CEDRA avait apporté des modifications importantes à sa dernière mouture. Lorsque Marcel Blanc a émis des réserves à ce sujet, Rudolf Rometsch a rétorqué que les classeurs étaient déjà en route pour Berne. Le conseiller d'Etat lui a répondu que les Vaudois voteront et a levé la séance sur le champ.»

La campagne est intense. «La CEDRA avait de gros moyens pour

moyen de les léguer aux générations futures.» Le 23 septembre 1984, les Vaudois donnent raison au CADO à 69% des voix.

L'affaire ne s'arrête pas là. Le vote vaudois pose de sérieuses difficultés à l'administration fédérale. Le président Leon Schlumpf vient jusqu'à Lausanne en quête d'une solution; il en repart bredouille. Les années passent. Un nouveau programme fédéral parvient à Ollon en 1989. Le site n'est pas abandonné, mais pour le valider, des mesures sismiques doivent être réalisées entre Saint-Triphon et la Glaivaz. Le 4 décembre, la population marche sur Saint-Triphon pour gêner les géomètres dans leur travail. Pour des prunes: ceux-ci ont renoncé à venir. Prévenus par un coup de fil anonyme, les habitants se mobilisent à nouveau. «Le Conseil d'Etat nous a accusés d'être un mouvement subversif qui avait infiltré les

services cantonaux», s'amuse Michel Renaud. Peu soutenus par des gendarmes acquis à la cause des habitants, les ingénieurs plient bagage.

Ils font leur retour le 21 décembre 1989, mais l'affaire a pris des proportions nationales. La presse est au rendez-vous. Face à l'ampleur de la fronde, les autorités fédérales réaliseront les sondages envisagés sous la surveillance du CADO. «Je ne l'ai jamais dit jusqu'à aujourd'hui, mais lors d'une séance à Baden, un membre de la CEDRA m'a avoué qu'Ollon ne faisait déjà plus partie des sites envisagés, raconte Michel Renaud. Mais les ingénieurs avaient besoin de terminer leur rapport. On a lâché du lest et donné notre accord. Ça a été un moment difficile. On a passé pour des traitres.» La partie est pourtant gagnée. «Des années après, la Confédération a fini par annoncer que les trois sites étaient abandonnés. C'est la solution que nous avons toujours défendue qui prévaut aujourd'hui: ces matériaux sont stockés sous surveillance, près des centrales. On n'a toujours pas trouvé de réponse à ce problème.»

Michel Renaud, Ollon ne céd(e)ra pas. Collection Pigma, 168 p. Vernissage et dédicace vendredi 24 septembre à 17h à la salle du Conseil communal, Hôtel de ville d'Ollon.



nous faire passer pour des gens qui n'y connaissent rien, raconte Michel Renaud. On nous a présentés comme les irréductibles Gaulois, d'accord d'enterrer les déchets radioactifs n'importe où mais pas sous nos fenêtres. C'est archi-faux! Nous avons toujours défendu l'idée qu'ensevelir ces matériaux sans surveillance, comme le voulait la Confédération, était le plus sûr

En décembre 1989, l'affaire a pris un tour national et les médias accordent une large place à la fronde boyarde. | Archives 24 heures.



23 février 1982

Le Canton informe Ollon que la Glaivaz figure parmi les sites retenus pour accueillir des déchets faiblement et moyennement radioactifs.

16 mars 1983

Salle comble pour les opposants aux déchets, à l'occasion de la première séance publique

12 juin 1983

Les Boyards s'opposent à plus de 98% des voix aux sondages de la CEDRA

23 sept. 1984

Le scrutin cantonal confirme le résultat communal. 69% des citoyens venus aux urnes refusent les projets de la CEDRA.

4 janvier 1989

Nouvelle requête de la CEDRA pour des sondages exploratoires à Ollon.

4 et 5 déc. 1989

Manifestations contre la venue des géomètres.

21 déc. 1989

Sur ordre du Conseil d'Etat, le village de Saint-Triphon est bouclé pour permettre le travail des scientifiques. 120 policiers et 36 chiens sont mobilisés. À Ollon, la population manifeste en silence.



L'équipe au complet: Bernard Amaudruz (son) et Pascal Rinaldi au dernier rang, Denis Alber, Pauline Epiney et Romain Cottier (lumière) au milieu, Edmée Fleury devant.

« Les Z'étiquettes » décollent les préjugés

Spectacle

La Compagnie de l'Ovale présente sa nouvelle création dès 6 ans à partir de samedi à Monthey. Un hymne théâtral et musical à la tolérance qui tord le cou aux idées préconçues.

| Textes et photo: Sophie Es-Borrat |

«Trois extraterrestres atterrissent par accident sur notre planète, dans une décharge, raconte Pauline Epiney, metteuse en scène. Ils vont découvrir ce monde qu'ils ne connaissent pas

à travers les objets qui les entourent.» Pour les identifier et pouvoir partager ces nouveaux savoirs chez eux, ils répertorient leurs découvertes en leur donnant un nom et une étiquette.

Un sujet d'actualité puisque dans notre société tout est classé, catégorisé ou presque. Du moins selon Pascal Rinaldi, auteur, musicien et comédien. «Nous en avons fait quelque chose de très ludique, sans devenir moralisateur. Pourquoi un cheval

s'appelle un cheval? Lui n'en a probablement pas conscience, peut-être qu'il s'appelle Georges, par exemple. Nommer les choses est obligatoire pour s'entendre et savoir de quoi on parle. Mais c'est à double tranchant, un nom engendre souvent un a priori.»

Pour les jeunes yeux et oreilles

Pour Edmée Fleury, qu'on retrouve à la musique, au texte et au jeu pour sa 4^e participation

avec les comparses de l'Ovale, l'expérience scénique est différente. «C'est un sujet intéressant, mais au-delà du thème, faire un spectacle pour un jeune public, c'est un autre travail, plus lu-

sons nous donnent une bonne accroche pour le public. Les personnes qui écoutent de la musique sont plus nombreuses que celles qui vont au théâtre. C'est un bon lien pour amener vers le texte pur, et on s'aperçoit que les spectacles sont de plus en plus interdisciplinaires.»

Un mélange des genres qui ne complexifie pas l'organisation du spectacle, selon Pauline Epiney, en charge de cet aspect. «Au niveau de la mise en scène, que ce soit du jeu théâtral ou des chansons, ça ne change pas grand-chose. C'est juste une autre matière, pas du texte mais de la musique.»

“

Un nom engendre souvent un a priori”

Pascal Rinaldi,
Auteur, musicien et comédien

dique et léger. Pour moi c'est une découverte de travailler pour et en pensant aux enfants, dans un autre état d'esprit.»

Surtout que le jeune auditoire est très exigeant, attentif et dit ce qu'il pense. Denis Alber l'a expérimenté en créant un spectacle qui lui était destiné par le passé. «Que ce soit pour un public d'adultes ou d'enfants, il n'y a pas de différence fondamentale dans le travail d'écriture. C'est plutôt dans le jeu et la manière d'apporter les choses que ça change.»

Une nouvelle fois, «Les Z'étiquettes» est une création collective de la compagnie, qui cultive un esprit décalé. Autre constante, la musique occupe toujours une place centrale dans les œuvres de la troupe chablaisienne, et pas qu'en bruit d'ambiance. «Même si l'inverse est assez rare, plein de théâtraux chantent. Nous, on est des chanteurs à la base, on ne prend que notre place. Ça et jouer de la musique, c'est ce que nous savons faire», résume Pascal Rinaldi.

Complémentarité des matériaux

Les chansons constituent environ 70% du spectacle. Mais le comédien, auteur et musicien Denis Alber précise: «Ce n'est ni un opéra ni une opérette. C'est un spectacle musical. Entre les morceaux il n'y a pas que de simples transitions, un fil narratif est tendu, tout s'imbrique. Les chan-

La Cie de l'Ovale

Montée en 2007 par Denis Alber et Pascal Rinaldi.

Membres: en plus des deux fondateurs, Thierry Romanens, Edmée Fleury, Maria de la Paz, Yannick Barman, Jean-Louis Droz ont notamment uni leurs talents à la troupe sur une ou plusieurs créations.

Spectacles: Lou, La Grande Gynandre, Brel-Au suivant, Frida Jabotte de bois, Les Cocottes en sucettes et Les Z'étiquettes.



Jeanne Perrin, observatrice bienveillante de la culture romande, travaille à la billetterie du théâtre de Vidy depuis 20 ans. | M. del Curto

Jeanne Perrin écrit ses petites histoires de l'art

Livre

L'écrivain vaudoise vient de publier l'intégrale de ses «Chroniques d'Outre-Scène» aux éditions Hélice Hélas. Avec humour et délicatesse, elle y raconte la culture et ses acteurs depuis l'envers du décor.

| Noriane Rapin |

Dans les coulisses d'un festival, on ne sait pas trop lequel. Le président de la Confédération,

qui patronne la manifestation, se penche vers le régisseur et lui demande des nouvelles de son chalet à Vercorin, sous le regard ahuri du directeur qui de toute évidence ne connaît pas très bien la Suisse ni ses habitants. Voilà une anecdote parmi tant d'autres que raconte Jeanne Perrin dans ses «Chroniques d'Outre-Scène», publiées pour la première fois dans leur intégralité aux éditions Hélice Hélas. «Je voulais définir mon métier par l'exemple, explique l'autrice qui travaille depuis 2000 à la billetterie du théâtre de Vidy, et qui a collaboré à des manifestations comme le Festival de la Cité ou Paléo. Ces chroniques disent qu'en arrière-scène, il y a toute une série de gens impliqués dans la culture qui travaillent à l'année. Ce n'est pas évident pour le public, même

si le Covid a mis en lumière ces acteurs méconnus lorsque tout s'est arrêté et qu'ils se sont retrouvés sans emploi.» Du côté des éditeurs veveysans, on n'est pas peu fiers de cette nouvelle parution qui ne ressemble à aucune autre en cette rentrée littéraire. «Nous avons publié ce livre parce qu'il est terriblement drôle et sensible, commente Alexandre Grandjean, co-directeur de Hélice Hélas. Il a le mérite d'amener un regard un peu décalé sur 20 ans de culture en Suisse romande.»

Les émotions de la Fête des Vignerons

Jeanne Perrin a trouvé la majeure partie de son inspiration depuis son poste d'observation de prédilection, à la billetterie de Vidy. Mais elle a aussi dépeint les coulisses

de grandes manifestations. Parmi les événements chroniqués, on retrouve bien sûr celui qui a tenu en haleine le public et les bénévoles pendant des mois: la Fête des Vignerons 2019. L'autrice décrit notamment un tournoi de jass épique avec des cartes humaines au cœur des arènes désertes. Elle rapporte aussi quelques anecdotes de l'armailis Raoul Colliard, à qui un très jeune fan demande un autographe parce qu'il a «de la chance d'embrasser la petite Julie». «Au fond, tous les grands événements ponctuels se ressemblent, sourit Jeanne Perrin. Ils sont très émotionnels. Les participants y passent du temps, s'investissent personnellement, bassinent leurs amis avec ça. Le spectacle les porte. On vit les choses beaucoup plus intensément.»

Après le dressage, place au saut!



La manifestation, qui se déroule à l'écurie des Chauderets à Illarsaz, est organisée par le Club équestre du Léman.

| LDR

CHAMPIONNATS VALAISANS D'ÉQUITATION

Fort de l'expérience acquise en 2020, le centre équestre d'Illarsaz organise, pour la deuxième année consécutive, les championnats valaisans de dressage et de saut. Une organisation rodée pour un événement garanti sans certificat Covid.

| Laurent Bastardoz |

Si le week-end dernier l'écurie des Chauderets a été le théâtre des championnats valaisans de dressage, cette fin de semaine sera consacrée au saut d'obstacle. Au programme, quatre catégories: des détenteurs du brevet (85 cm) aux licenciés nationaux (130 cm) en passant par les catégories brevets et licences (105 cm) et licenciés régionaux (120 cm). De quoi assurer un spectacle de qualité pour les centaines de spectateurs attendus ce dimanche 26 septembre: «C'est

acceptés», rappelle Karine Barman-Morisod, présidente du comité d'organisation. Les concours débuteront à 8h avec les licenciés suivis des trois autres catégories.

Un concours pérenne

Pour Karine Barman-Morisod, le centre équestre d'Illarsaz répond parfaitement aux exigences d'un championnat cantonal: «Nous devons proposer aux cavaliers et cavalières présents une infrastructure double avec une surface d'échauffement et une autre pour le concours. Ce qui est le cas à Illarsaz avec un grand carré intérieur et un autre en extérieur».

Si une vingtaine de cavaliers ont participé dimanche dernier au championnat valaisan de dressage, ils seront une centaine pour les épreuves de saut de ce dimanche. La manifestation est née en 2019 avec le championnat valai-

san de dressage, suivie l'an dernier par le dressage et le saut. «En 2020 tout s'est bien déroulé malgré le Covid. C'est la raison pour laquelle nous avons souhaité remettre l'ouvrage sur le métier cette année, malgré les contraintes liées à la pandémie. Le but pour nous serait de pérenniser cette double organisation mais nous sommes conscients que d'autres manèges en Valais pourraient se mettre ou se remettre sur les rangs», explique la présidente du comité d'organisation.

Budget de 18'000 francs

Qu'en est-il de la problématique du certificat Covid, exigé presque partout depuis plus d'une semaine? Karine Barman-Morisod se veut rassurante: «Pas de soucis pour les cavaliers et les spectateurs. Le concours sera en extérieur, la cantine sera ouverte sur les côtés et comme nous serons en dessous de la jauge des 1'000 personnes, il n'y aura pas besoin de montrer patte blanche». En revanche, l'organisation en elle-même a obligé le manège des Chauderets à trouver des solutions pour réunir le budget de quelque 18'000 francs. Une somme qui devrait être couverte cette année: «Grâce notamment à la générosité de quelques sponsors régionaux et de Daniel

Decleyre, président de la société des cavaliers valaisans (SCV). De plus, nous avons fait appel à tous nos membres, ils ont récolté de l'argent grâce aux carnets de bons traditionnels. Des rentrées financières indispensables puisque nous avons dû engager quelques frais inhabituels en louant une cantine, des toilettes et un groupe électrogène», explique Nathalie Ries, responsable des finances. La manifestation, soit dit en passant, est organisée par le Club équestre du Léman. Une association en pleine effervescence: le nombre de ses membres a augmenté de plus de 20% en deux ans.

Bénévoles mis en valeur

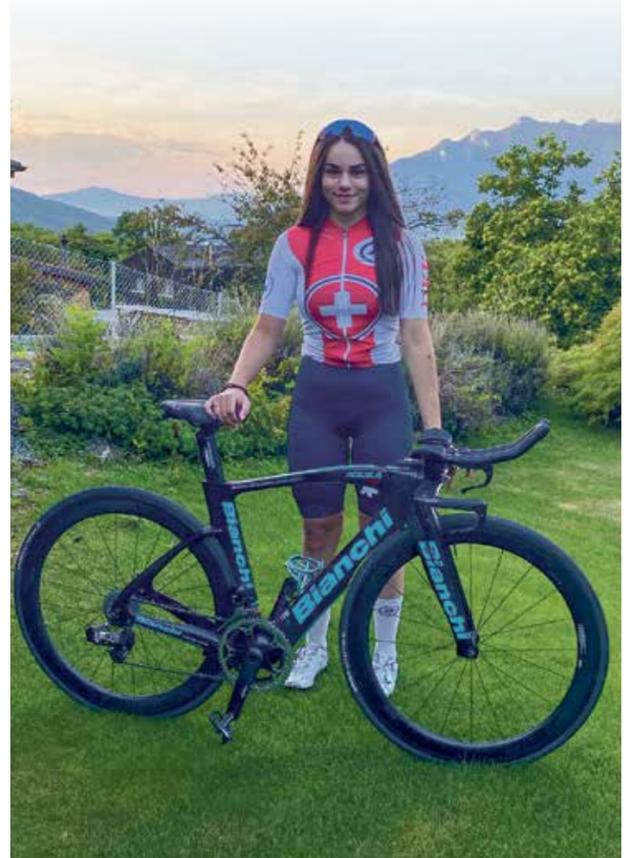
Par ailleurs, et il faut le souligner tant leur apport est important dans toutes les manifestations culturelles ou sportives, la quarantaine de bénévoles aura droit à une attention particulière cette année. Pour Nathalie Ries, il était évident de mettre en avant leur dévouement: «D'autant que cette année, notre manifestation se déroule sur deux week-ends. Du coup, comme le concours de saut aura lieu dimanche, nous avons décidé de mettre sur pied, samedi, une soirée dédiée aux bénévoles. Pour les remercier de leur implication et pour certains de leur fidélité.»



Ces championnats valaisans permettent aux jeunes de côtoyer des licenciés nationaux.

| LDR

Anaëlle pédale vers les sommets



Une fois sa maturité en poche, dans un an, Anaëlle Gaillard se verrait bien tenter sa chance chez les professionnels du cyclisme.

| LDR

Monthey

À 17 ans, la talentueuse Anaëlle Gaillard dispute les Mondiaux juniors cette semaine en Belgique.

| Bertrand Monnard |

À 17 ans, collégienne de Monthey et grand espoir du cyclisme suisse, Anaëlle Gaillard a, en cette fin d'été, un agenda digne d'un ministre agrémenté de voyages aux quatre coins de l'Europe. Après les Européens sur piste en Hollande et sur route à Trente en Italie, elle dispute cette semaine les Mondiaux juniors du contre-la-montre en Belgique, dans les Flandres. «Depuis fin août, je rentre à la maison et je repars direct. À l'école, j'ai raté la rentrée et je ne suis allée en classe que cinq jours depuis», sourit-elle. Elle ne cache pourtant pas son bonheur. «Si on m'avait dit il y a deux ans que je vivrais ça, je n'y aurais pas cru, c'est stressant, mais tellement beau.»

En Hollande, cette quasi néophyte sur piste a fini à une très méritoire 12^e place. Cela s'est moins bien passé sur route, deux semaines plus tard, dans la région du Lac de Garde. «Sur 90 filles, nous sommes 60 à avoir été arrêtées en pleine course, accusant trop de retard sur le peloton de tête. Le parcours, très montagneux, n'était pas fait pour moi, même si je me suis accrochée.»

Contre-la-montre plutôt que grimpe

Ces sélections internationales, les premières de sa jeune carrière, Anaëlle les doit aux excellents résultats obtenus fin juin aux championnats suisses juniors dans le canton de Lucerne: 4^e du contre-la-montre et 2^e sur route, à un cheveu du titre. «J'ai été battue d'un rien par une Alémanique au sprint, en haut d'une bosse.

Quand j'y repense, j'aurais dû démarrer plus tôt.»

La réponse fuse quand on lui demande si elle a un modèle: Fabian Cancellara, le double champion olympique du contre-la-montre. C'est aussi la discipline préférée de la jeune Chablaisienne, très puissante mais moins à l'aise quand la route s'élève. «J'aime les petites bosses, moins les grandes. Je n'ai pas le gabarit d'une grimpeuse.»

Famille de sportifs

Son papa a été un triathlète de bon niveau, sa maman pratique toutes sortes de sports. «J'avais 9 ans quand mes parents m'ont acheté mon premier vélo de route. Quelques mois plus tard, j'ai pris part à ma première course, le Giron du Rhône à St-Triphon. Je n'ai plus arrêté depuis. J'ai toujours eu l'esprit de compétition contrairement à mon petit frère de 14 ans.» Cet été, lors d'un camp d'entraînement dans le canton de Soleure, Anaëlle a eu la chance de côtoyer les deux figures de proue du cyclisme féminin suisse, la Genevoise Elise Chabbey, récente 3^e de la Vuelta, et la Bernoise Marlen Reusser, médaillée d'argent du contre-la-montre aux JO de Tokyo. «Elle est super sympa. J'étais si heureuse pour elle aux JO.»

Anaëlle ne rate quasi jamais une course à la télévision et elle est allée plusieurs fois assister à des étapes du Tour de France. Sa maturité obtenue, en principe l'an prochain, elle se verrait bien s'accorder une parenthèse et tenter sa chance chez les pros. Comment ses camarades de classe suivent-ils sa carrière? «Il y en a qui me soutiennent à fond et d'autres qui ne comprennent pas pourquoi je m'entraîne autant.» Au sein du peloton, Anaëlle porte les couleurs de «Passione Sportiva», une société qui promeut le cyclisme au féminin. «Je croise de plus en plus de filles qui roulent quand je m'entraîne, mais on reste peu nombreuses à faire de la compétition.»

“ Permettre à tous les cavaliers avec brevet ou licences de participer est dans l'ADN de notre sport ”

Karine Barman-Morisod
Présidente du CO

clairement l'ADN de ces championnats valaisans: permettre aux licenciés nationaux, mais aussi aux jeunes qui ont passé leur brevet de participer à ces joutes. Ils seront d'ailleurs logés à la même enseigne. Seule la hauteur des barres sera différente. Cela permet aussi aux jeunes de côtoyer quelques cavaliers qui, normalement, disputent des concours nationaux, voire internationaux. Cependant, seuls les cavaliers, cavalières ou les chevaux résidant en Valais sont

Le climat se lit sur les feuilles des arbres

Environnement

Le réseau d'observation phénologique de MétéoSuisse fête cette année son septantième anniversaire. Retour sur l'histoire et le rôle de cette structure composée de 150 stations réparties à travers la Suisse, dont une à Leysin.

Texte et photo:
Rémy Brousoz

C'est l'un des plus grands réseaux d'espionnage de Suisse. Voilà septante ans qu'il observe, scrute et note sans relâche les moindres faits et gestes d'une population qui n'a pas son mot à dire. Et pour cause, ce sont les plantes qui sont dans le viseur du Réseau d'observation phénologique de MétéoSuisse. Phénoquoi? Phé-no-lo-gie, le nom de la science traitant des changements saisonniers de la nature. Et dans le cas présent, il s'agit d'étudier les cycles de la végétation.

Fondé en 1951 par le Neuchâtelois Bernard Primault, le réseau devait à l'origine servir à l'agriculture. «Le but était de mieux connaître la réaction des végétaux aux aléas climatiques, comme le gel, afin d'aider les agriculteurs à planifier leurs travaux», explique Regula Gehrig, climatologue à MétéoSuisse. Aujourd'hui, c'est un outil qui permet



surtout d'observer les effets du réchauffement climatique, auquel chaque espèce végétale réagit différemment.»

Conséquences encore à découvrir

Des hivers plus chauds peuvent avoir une incidence sur certaines plantes. «Pour son développement, le noisetier a besoin d'une période de froid avant le retour de températures plus douces, contrairement au hêtre, dont le cycle repose plutôt sur la durée du jour», expose la scientifique. «La vraie question, c'est de savoir comment la végétation va réagir à ces changements. La majorité des espèces indigènes ont besoin d'une phase comprise entre 0 et 6 degrés pour redémarrer un cycle. Que va-t-il se passer si tel n'est plus le cas?». À ce jour, le réseau compte 150 stations réparties dans le pays, dont le fonctionnement repose sur autant de bénévoles. «Plus de la moitié d'entre elles récoltent des données depuis un de-



Jean-Pierre Dulex gère la station phénologique de Leysin depuis 30 ans. Fondée en 1967, elle est l'une des huit stations de la région Riviera-Chablais.

mi-siècle», souligne Regula Gehrig. Ces millions d'informations sont aujourd'hui mises à disposition des scientifiques du monde entier. La phénologie joue également un rôle dans la sensibilisation du grand public. «Ces relevés permettent de montrer que le changement climatique a un vrai impact sur la nature», conclut Regula Gehrig.

Trente ans d'observation à Leysin

«Mon prédécesseur était Edouard Mottier, un instituteur à l'ancienne. Quand j'ai repris le flambeau, il m'a simplement transmis un classeur avec tous ses relevés». Sur sa terrasse de Leysin, Jean-Pierre Dulex feuillette l'objet en question. On y aperçoit des dizaines de feuilles jaunies, recouvertes de dates et d'inscriptions soigneusement calligraphiées. «À l'époque, ils uti-

lisaient l'écriture du dimanche, sourit le sexagénaire. Aujourd'hui, il suffit d'entrer toutes les données sur une plateforme en ligne». Cette transition, le Leysenoud l'a vécue puisqu'il est en charge de la station phénologique du coin depuis trente ans. «Une station assez ancienne. Elle a été fondée en 1967». Comme tous les observateurs et observatrices du réseau en Suisse, sa mission est de scruter la végétation, à l'affût des changements de phases et d'en consigner la date. «Pour de nombreuses espèces, les principales étapes sont la frondaison (ndlr: apparition des feuilles), la floraison, la maturation des fruits, la coloration et la chute des feuilles», détaille le botaniste de formation.

Autour de la maison

En tout, vingt-sept espèces, dont quatorze arbres, sont placées sous

l'étroite surveillance de Jean-Pierre Dulex. Pissenlit, cardamine des prés, anémone des bois, sorbier ou encore épicéa font partie de cette liste de végétaux consciencieusement espionnés. «La plupart des sujets que j'observe sont situés dans le périmètre de ma maison». Pour autant, le Chablaisien ne reste pas debout à côté d'une branche en attendant l'éclosion d'un bourgeon. «Au printemps, je passe au moins deux fois par semaine. Mais avec l'expérience, on voit venir les changements», affirme cet amoureux des plantes de rocaille. En trois décennies d'activité, défrayée 250 francs par année, Jean-Pierre Dulex a lui-même constaté les effets du réchauffement climatique sur la végétation. «Le printemps est plus précoce. À mes débuts, les tussilages (ndlr: plantes à fleurs jaunes) fleurissaient entre mars et avril. Aujourd'hui, cette phase peut survenir déjà fin janvier», illustre le spécialiste, qui gère également la station de mesure de neige pour le compte de l'Institut pour l'étude de la neige et des avalanches (SLF) à Davos.

Savoir distinguer le bon tilleul

Nul besoin d'être titulaire d'un doctorat en biologie pour devenir observateur en phénologie. «Le plus important, c'est de s'intéresser aux plantes, remarque Jean-Pierre Dulex. Il faut par exemple savoir faire la différence entre un tilleul à larges feuilles et un tilleul à petites feuilles.» Ce dernier ajoute que les bénévoles reçoivent de la documen-

tation de la part de MétéoSuisse pour mener à bien leur tâche. Pratiquer l'observation phénologique, c'est aussi être aux petits soins pour ses objets d'étude. «Ça a été dur pour lui cet hiver, le chasse-neige l'a un peu esquinaté», lâche le Leysenoud en effleurant un vieux sureau rouge situé sur le côté de la route. «Mais il a l'air de s'en sortir.»

Observateurs difficiles à dénicher

En charge du recrutement pour le réseau phénologique, Christine Sallin admet qu'il n'est pas toujours évident de trouver des bénévoles. «Il faut des personnes qui souhaitent s'engager pour plusieurs années, ce qui est gage de la bonne qualité des observations, note la collaboratrice de MétéoSuisse. Je vise des gens qui ont des connaissances en botanique, mais ce n'est pas un critère absolu. Le mieux, c'est quand les observateurs qui s'arrêtent trouvent eux-mêmes un remplaçant.» Appel lancé par Christine Sallin: les stations d'Estavayer-le-Lac (FR) et d'Orbe (VD) n'ont toujours pas retrouvé d'observateurs.

Pub

Le TCS Vaud reste au taquet



tcssectionvaudoise

Pandémie ou pas, le TCS Vaud ne change pas de politique. La deuxième plus grande section de Suisse reste à la disposition de toute la population, que cela soit à son Centre de mobilité à Cossonay, à son Point de Contact à Lausanne ou à travers le canton de Vaud via ses services ambulants (lire ci-contre).

De nouveaux cours

Le TCS Vaud cherche toujours à répondre à de nouveaux besoins. Sa dernière innovation? Son cours de conduite «individuel». Pour faire simple, c'est vous qui choisissez le contenu de cette formation, sa durée et quand vous souhaitez le suivre. Par exemple, vous opterez pour ce cours pour prendre en main votre nouvelle voiture ou apprendre à conduire de façon plus écologique. Ou alors, pour tester la sensation de glisse et sa maîtrise, grâce à un équipement tout neuf permettant la glisse sur sol sec. La formule Individuel se décline aussi en version deux roues. On peut le dire, que vous soyez un professionnel de la route ou un particulier, le panel des cours TCS répondra à vos attentes.

Technique à la pointe

Le TCS Vaud est aussi équipé pour contrôler différents types de véhicules, du deux-roues à l'utilitaire.

D'ailleurs, pour celui ou celle qui dispose d'une installation de gaz avec son camping-car, rappelons que cet équipement doit être testé tous les trois ans.

Toujours dans le domaine des essieux et des boulons, le club de mobilité propose désormais plusieurs prestations concernant les véhicules d'occasion. Le TCS se charge même des démarches pour vendre votre moyen de transport, si vous manquez de temps. Il offre aussi depuis peu le Test expiration garantie, qui vous permet de connaître l'état de votre bien avant la fin de votre garantie d'usine ou d'occasion, et ainsi de prendre les bonnes décisions en toute connaissance de cause. Et comme le TCS pense à tout, il vous propose également une prolongation de garantie, via sa prestation TCS Garantie véhicule et TCS Garantie véhicule plus.

Des infrastructures à louer

Enfin, la Section vaudoise du TCS met à votre disposition des salles de cours et de réunion modernes, un restaurant avec une terrasse donnant sur les Alpes, un parking non payant, ainsi que des infrastructures extérieures de grande envergure. Ces dernières sont équipées pour organiser des cours sur mesure, mais aussi différents types de manifestations.



Plus d'infos
tcs-va.ch
021 863 11 11

AGENDA

Station de contrôle,
Aigle, jusqu'au 14 octobre,
parking buvette La Mêlée

Point de Contact mobile,
jusqu'au 25 septembre,
Chablais Centre MMM

125^e anniversaire du TCS
Vevey, du 24 au 26 septembre,
place du Marché, entrée libre
Sans certificat COVID

« Grâce à notre station mobile, nous venons chez vous depuis plus de 40 ans »

Patrick Staub,
Chef Technique
et Contrôles
au TCS
Vaud



Publireportage

Mots fléchés

ELLE EST CÉLIBATAIRE EXPULSION DE SEJOUR	ELLE A REPLACÉ LA SDN ÉVALUER	COURS DES ALPES FILS DE DEDALE	PERMA- NENTS	ECLATER AVEC BRUIT DÉPOLIES	SAISON NYMPHE DE LA MER
BIEN- VEILLANTE DÉMONS- TRATIF			ELLE N'A PAS REUSSI SA VIE		
MESURE DE LONGUEUR CHAMAR- RÉE		METTRE UN TERME ÉPOUVAN- TABLE		ÉPOUX DE DORIS CARTE MAÎTRESSE	LONGUE DURÉE
ILS INFLUEN- CENT LES HOMMES	TOUR RÉDUIT	BAIE DU JAPON BOUCLIER	TEMPS COMPTE BOURGUI- GNONNE	PARTIR À LA FIN COL DE SAVOIE	
NOM DE ROIS DE SUÈDE SUJET		LE BERGER S'EN RÉGALE	UN PAS EN ITALIE DONNEUR D'ORDRES	POISSON DE BASSIN VIEILLES COUTUMES	LAISSER UN BLANC
ARBUSTE DE PERSE VOISIN D'OMAN	GAZ SUFFOCANT PRÉFIXE LATIN		SÉLENIUM SYMBOLISE GRANDE ÉCOLE	FUTURE ÉTOILE CITÉ ANCIENNE	IL GRANDIT AVEC LES ANNÉES
		ANNONCIA- TEUR DE PLUIE			
		AMENDRE LA TERRE			

Mots croisés

HORIZONTALEMENT
1. Renvoyées et réprimandées. 2. Saint patron des orfèvres. Outil à la denture coupante. 3. Amas de blocs de glace. Acide indispensable à la synthèse des protéines. 4. Cardinal de Strasbourg. Appelés de loin. 5. Sorti sain et sauf d'une catastrophe. 6. Figure religieuse. 7. Constituant du gaz naturel. Marque de choix. 8. Coiffure enroulée autour de la tête. 9. Peau tannée. Changé de couleur. 10. Eléments de décoration. 11. Discours préliminaire. Proche de Jules Ferry. 12. Patriarche biblique. Relatifs au raisin. 13. Propre à un mouvement de rotation.

VERTICALEMENT
1. Restriction apportée à un jugement. Fruit à la peau veloutée. 2. Elle protège le matelas. Compétition sportive. 3. Soupe russe. Marque de réciprocité. 4. Vallée fluviale noyée par la mer. Supprimer les organes mâles. 5. Plantureux. Jus de raisin non fermenté. 6. Héritages transmis. Retire les cailloux d'un champ. Première version. 7. Retires l'œuf de sa coquille. Arbre nain cultivé en pot. 8. Une autre Irlande. Il fait griller le pain. 9. Conforme à la raison. Qui convient aux filles et aux garçons.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

Sudoku

Facile

		3		1	7	9	4	
5						7	6	
			4	5		1		3
9	5	1			2			
		2	6	8			9	
8			9	5			1	
		5		6		3		9
1	4		5		8	6		
3	8					4	5	1

Difficile

	2		7	1				6
3						8		
			6	4				
	1			2			4	
	9							
5			4	3			2	9
	3			5		4	8	1
2					9	5	3	

Solutions

Facile

Difficile

Big Bazar: ESCALIER - LINGETTE - SANGLIER

Big bazar

Reconstituez trois mots de huit lettres sachant que les lettres doivent se toucher et qu'elles ne peuvent être utilisées qu'une seule fois pour un même mot.

E	I	L	A
R	N	G	C
S	A	E	S
E	T	T	E

Concours



Concours

powered by **IDMOBILE**

GAGNEZ 10x2 PLACES POUR LE « CAPRICES FESTIVAL »

5x2 VENDREDI 24 OU 5x2 DIMANCHE 26 SEPTEMBRE 2021

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LE SITE INTERNET :
www.capricesfestival.com



POUR PARTICIPER

Envoyez par SMS:

- vendredi 24: **caprices** au numéro **494**
- dimanche 26: **capricesdi** au numéro **494**

Vous recevrez une confirmation par sms

Coût du SMS: CHF 1.50/SMS



SUR INTERNET WWW.123CONCOURS.CH

Délai de participation: vendredi 24 septembre 2021 à midi

Les gagnants du concours pour 5 cartes « La cle » sont:

1. Logean Maude, 2. Pommaz Michel, 3. Philippe Bustros, 4. Stephan Brüesch, 5. Robin Olivier

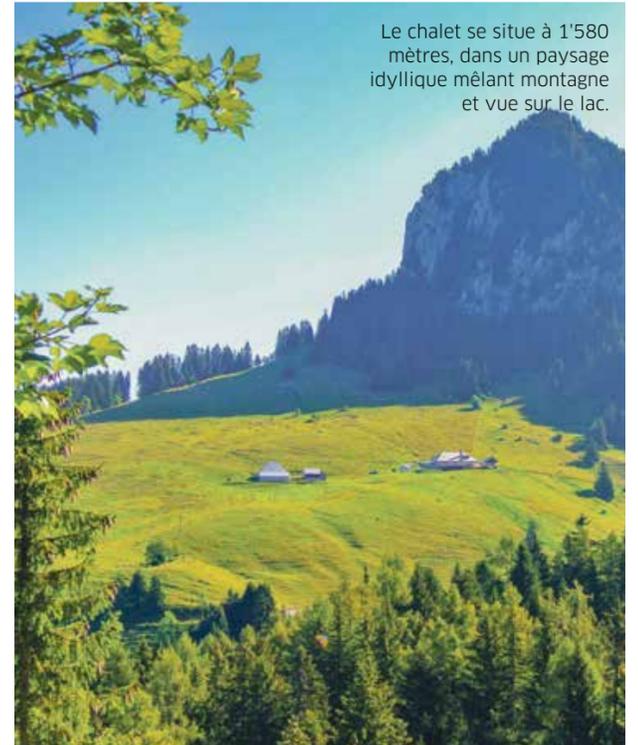


Le concours est ouvert à toute personne de 18 ans révolus, résidant en Suisse. Les données saisies et envoyées automatiquement ainsi que les participations générées par une manipulation technique seront exclues du tirage au sort. Les gagnants seront avertis par sms. Tout recours juridique est exclu. Les CG sont disponibles sur 123concour.ch

L'Etivaz de Tompey adopté par des gourmands américains



La famille Ziörjen occupe l'alpage de Tompey, au-dessus de Corbeyrier, depuis 1971.



Le chalet se situe à 1'580 mètres, dans un paysage idyllique mêlant montagne et vue sur le lac.

Corbeyrier

La famille Ziörjen participe à un programme de promotion des fromages d'alpage suisses aux Etats-Unis. Pour séduire les clients Outre-Atlantique, elle leur raconte son quotidien sur l'alpe.

Textes et photos :
Anne Rey-Mermet

Difficile de faire plus bucolique que l'alpage de Tompey, au-dessus de Corbeyrier. Si on devait dresser une liste des critères de «suissitude», il cocherait toutes les cases: décor enchanteur avec les Alpes Vaudoises en remparts et une vue plongeante sur le Léman, sapins et vaches comme figurants. L'endroit a de quoi séduire le visiteur, même le plus blasé. Alors imaginez quand les curieux viennent de l'autre côté de l'Atlantique pour assister à la fabrication du fromage dans un chaudron sur le feu. Dans la cuisine de la bâtisse, Mélanie et Florian Ziörjen s'activent tous les matins pour élaborer des meules d'Etivaz selon le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP). Certaines seront peut-être dégustées par des New-Yorkais ou des Floridiens.

L'Etivaz de Tompey a été adopté par des Américains, par le biais

d'un programme de promotion des fromages de montagne suisses baptisé «Adopt an alp» (adopter un alpage en anglais). Il a été lancé il y a six ans par Carole Hostettler, une Suissesse émigrée aux Etats-Unis et importatrice de fromage (lire ci-contre). La famille Ziörjen, qui exploite cet alpage depuis 1971, est engagée depuis 5 ans dans ce projet. «Je tenais déjà un blog sur le site de la faitière des fromages d'alpage suisses, puis j'ai été contactée par Caroline Hostettler. J'estime important de communiquer sur notre travail. On n'invente rien, on explique simplement notre vie quotidienne à l'alpage», relève Mélanie Ziörjen.

Photos et vidéos pour se présenter

Dans le cadre de ce programme, des restaurants et magasins des Etats-Unis sélectionnent un alpage au printemps, dont ils recevront ensuite les fromages en automne. Pour être «adoptés» par un oncle d'Amérique, des producteurs de toute la Suisse racontent de leurs journées de travail, parlent de leur famille et du coin de pays où ils se rendent pour l'estivage.

«Il y a une certaine tendance aux Etats-Unis à aller vers une meilleure alimentation, à se tourner davantage vers des produits du terroir que des aliments industriels», constate Mélanie Ziörjen. Les photos et vidéos des alpages suisses respirent le bon air de la montagne, avec en vedette les paysans et leurs vaches.

Le comble de l'exotisme pour un marchand de fromage de Portland, Oregon, ou une épicerie fine de Sacramento, Californie.

À des milliers de kilomètres de là, la famille Ziörjen emmène chaque été son troupeau de sa ferme de Rougemont jusque sur les hauts de Corbeyrier, où elle reste jusqu'à fin septembre. Depuis la rentrée d'août, les deux garçons du couple passent la semaine avec leur grand-maman et remontent les week-ends. Leur petite sœur, tout juste quelques mois, observe attentivement le ballet dans la cuisine de l'alpage. Tout sourire, le bébé attrape au vol des baisers de ses parents, qui s'interrompent régulièrement dans leurs tâches pour lui faire quelques risettes.

Pour préparer l'Etivaz, le lait doit d'abord être chauffé à 32°. L'ajout de présure et de ferments lactiques permet alors au lait de coaguler. Une fois cette opération réussie, le mélange est remis sur le feu pour un peu moins d'une heure. Un système permet de déplacer le gigantesque chaudron, dont la taille change au gré de la quantité de lait produite. En ce matin de septembre, ce sont près de 800 litres qui mijotent sur le foyer, contre 1'400 environ en début de saison.

Américains en visite

La chorégraphie bien rodée du couple dans cette petite pièce au plafond bas fascine le néophyte. Un spectacle qui a déjà séduit des

visiteurs américains venus rencontrer les Ziörjen à Tompey. «Caroline Hostettler nous a amenés des clients américains, mais aussi un monsieur de Nyon qui avait vu mon blog et qui travaille avec les Etats-Unis et leur concocte des programmes pour un voyage en Suisse. Il est venu un jour avec un grand directeur d'industrie laitière, très curieux et étonné de voir comment nous travaillons à l'alpage», sourit Mélanie Ziörjen.

Loin de l'image du paysan de montagne taiseux que l'on peut parfois se faire vu de la plaine, l'agricultrice explique volontiers son labeur quotidien. «C'est important d'aller à la rencontre des gens, qu'ils comprennent ce que nous faisons. C'est aussi un aspect qui nous tient à cœur au sein de la coopérative de l'Etivaz. Nous avons par exemple beaucoup développé les réseaux sociaux pour continuer à toucher les gens sans les foires et autres manifestations», souligne la Rodzémounaise.

La famille a déjà eu les honneurs du New York Times, en janvier 2020, dans un article intitulé «A perfect cheese for Raclette». «On ne s'y attendait pas, c'est chouette», apprécie l'agricultrice. Le mélange sur le feu a atteint 57°, c'est le moment de fabriquer les meules à l'aide de toiles et d'un cadre pour transférer les grains dans les moules. Les fromages seront ensuite affinés à la cave de la Coopérative de l'Etivaz. «40% de la production part pour l'exportation.

La part américaine est relativement minime, mais ça reste intéressant. Aux Etats-Unis, le fromage suisse est destiné à une population aisée, car il coûte cher. Ce n'est pas un produit de consommation courante comme ici.» La

matinée avance, les meules toutes fraîches fument encore. Dans son parc, la petite dernière du couple n'en perd toujours pas une miette. Une future fromagère? «Chez nous, la formation commence jeune», plaisante sa maman.

Leçons de fromage d'alpage à destination des Américains

Vu d'ici, on ne se fait pas forcément une idée très reluisante du fromage américain. En tranches ou en bâton à peler, on imagine surtout des produits industriels. Alors quand Caroline Hostettler, une Suissesse installée aux Etats-Unis depuis 25 ans, décide en 2013 de lancer un programme de promotion des fromages d'alpage de notre pays, elle doit surtout commencer par se montrer pédagogue. Avec son projet baptisé «Adopt an alp» (adopte un alpage en français), elle propose à des restaurants et des épiceries fines de choisir parmi une trentaine d'exploitations. À l'aide de photos et de vidéos, les clients de l'autre côté de l'Atlantique se familiarisent avec le travail des fromagers de montagne. Une fois l'alpage choisi, les meules traversent l'océan en automne.

«C'est un projet sur mesure, je demande aux clients ce qui est important pour eux: cela peut être l'endroit, le fait que l'exploitation soit gérée par une famille, ou que ce soit une coopérative qui gère l'alpage... On discute ensemble pour décider ce qui a le plus de sens pour eux», indique Caroline Hostettler. Cette technique de marketing remporte un franc succès dans ce pays où l'on aime les histoires.

Amoureuse des fromages d'alpage, l'importatrice basée en Floride avait surtout envie de présenter leurs spécificités aux gastronomes américains. «C'est important de montrer en quoi ils sont différents. En Suisse non plus, tout le monde ne sait pas forcément comment ils sont élaborés. Les Américains appellent toutes sortes de fromages <Alpine style cheese>, peu importe comment il est fabriqué», souligne l'expatriée. Expliquer d'où vient une pièce d'alpage et comment elle a été fabriquée permet aussi de faire comprendre aux consommateurs pourquoi elle coûte plus cher qu'un produit industriel.

Chaque année, Caroline Hostettler organise un concours pour ses clients, ceux-ci doivent montrer comment ils font la promotion des fromages d'alpage dans leur établissement. Les vainqueurs s'envolent pour la Suisse avec la Floridienne d'adoption. Au programme, des visites des exploitations avec lesquelles ils travaillent. «Ces rencontres sont très émouvantes. C'est important de connaître les gens personnellement, d'aller les voir sur place», assure l'importatrice.

Depuis qu'elle a lancé «Adopt an alp», les meules de nos montagnes commencent à être davantage connues. «La concurrence a lancé des actions de promotion avec des Gruyères d'alpage. Les gens parlent de ce type de produit et me disent «On n'ose plus utiliser l'expression «Alpine style cheese!»



Tous les matins, Mélanie et Florian s'activent pour produire de l'Etivaz, parfois sous l'œil de visiteurs américains fascinés par le travail.



Après affinage dans les caves de l'Etivaz, certaines de ces meules seront peut-être dégustées de l'autre côté de l'Atlantique.