

LE RENDEZ-VOUS MENSUEL DU PARC NATUREL PFYN-FINGES

Local, par l'expérience!

CRANS-MONTANA Jeudi 23 septembre. Il est 15 heures, une vingtaine d'élèves arrivent en bus au hameau de Colombire au-dessus d'Aminona. Ils sont enjoués. Il fait beau, le site est magnifique, cette sortie tombe à pic pour solidifier les liens entre les jeunes qui ont commencé le cycle d'orientation. Après avoir déposé leurs affaires dans les dortoirs, ils participeront à un concours en

«L'éducation passe par le vécu.»

ARMIN CHRISTEN
RESPONSABLE DE L'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT, PFYN-FINGES

réalisant en groupe une petite «story» autour du bisse ou du hameau. Les élèves de la classe germanophone de Sabina Sergi du cycle de Goubin passent deux jours à expérimenter les notions «local-global» entre plaine et montagne. «C'est une éducation au dévelop-



Les enfants ont fabriqué deux tommes avec le fromager, Amédée Tapparel. DR

pement durable qui passe par l'expérience. Car rien ne remplace une rencontre avec un producteur pour comprendre sa réalité», témoigne Armin Christen, responsable de l'éducation à l'environnement au Parc naturel Pfyf-Finges, qui a mis sur pied pour la première fois ce programme soutenu

par le dispositif cantonal Etincelles de culture. Les enfants expérimentent durant deux jours les notions «local-global» à travers le remuage, l'architecture, la vigne, la fabrication du fromage et l'eau.

Jus de raisin, territoire et fromage

Ce matin, les élèves ont rencontré un producteur de Salgesch et dégusté des jus de raisin à l'aveugle. Les enfants ont cherché ensemble les coûts de production du produit et la façon de fixer son prix. Ils ont découvert aussi combien le produit local était bien plus goûteux que celui de la grande surface. A Salgesch encore, les élèves ont pointé les bâtiments historiques du village, les raccards et les greniers, témoins d'une époque. Pour se rendre compte de l'utilisation du sol, ils ont comparé une photographie de Salgesch prise en 1955 avec ce qu'ils voyaient. A Colombire enfin, ils fabriqueront encore deux tommes d'alpage avec le paysan, se baladeront au bord du bisse du



En comparant ce qu'ils voyaient à une photo prise en 1955, les élèves ont réalisé l'extension des constructions à Salgesch. DR

la plaine et la montagne et des produits qu'on y fabrique, et de faire des liens entre la production locale et le contexte et les enjeux globaux», ajoute Armin Christen. «J'ai été surpris par le nombre d'interventions des élèves, attentifs aux explications, curieux.» La titulaire opine du chef: «Les enfants seront plus sensibles à ce qu'ils consomment et développeront leur esprit critique.»

Sandrine Espejo se réjouit de cette première collaboration entre le hameau de Colombire, Pfyf-Finges et une classe d'école. Et de souligner combien le hameau marche fort, été comme hiver: «Durant cet été, quatre nuits seulement étaient disponibles!» confie la responsable du hameau, enthousiaste, qui rappelle qu'un nouveau mayen sera remonté ici l'été prochain et qu'il reste encore un bâtiment ancien à trouver pour que le projet, tel qu'il avait été imaginé (sept bâtiments), puisse s'achever.

ISABELLE BAGNOUD LORETAN



LES ORGANISATEURS L'enseignante Sabina Sergi, la responsable de Colombire Sandrine Espejo et Armin Christen du Parc naturel Pfyf-Finges. LEJDS



« J'aime les vieux bâtiments, je ne connaissais pas leur nom ni à quoi ils servaient.

MAXIME INDERKUMMEN
ÉLÈVE DE 8H CO GOUBING



« Tout était nouveau pour moi. J'ai apprécié les activités car je crois qu'il faut changer le comportement des humains envers la planète...

SARAH MULCANOVA
ÉLÈVE DE 8H CO DE GOUBING



« J'ai aimé la séance de dégustation. J'ai préféré le produit du producteur local, il était plus sucré, il avait plus de goût. Même si son prix est plus élevé, je sais que le raisin est cueilli par des personnes, pas par des machines...

LIONEL MÉTRAILLER
ÉLÈVE DE 8H CO GOUBING



La classe germanophone 9H de Goubing. HAMEAU DE COLOMBIRE

GAUDIN VISITEZ NOTRE EXPOSITION

Un grand choix de modèles de cuisines et de dressings vous attendent.

GAUDIN CUISINES | Route du Moulin 16 | 3977 Granges
T. 027 452 43 43 | www.gaudin-cuisines.ch
Ouvrez le samedi matin

SCHMIDT
parce que vous n'êtes pas comme tout le monde