



Des voitures pour tous les goûts

32-34 ROUES & ROUTES
36 ART NUMÉRIQUE
37 EXPOSITION
38 RADIO-TV
39 ART NUMÉRIQUE
40 MÉTÉO

MAGAZINE

MERCREDI



L'accompagnateur en montagne organise et sécurise la balade, mais il partage surtout ses connaissances sur la nature, l'histoire et le patrimoine. VINCENT MURITH-A

Un autre regard sur la nature

LOISIRS • Pile dix ans que le métier d'accompagnateur en montagne existe en Suisse. Ni guides ni tour-opérateurs, les 150 diplômés luttent pour se faire connaître.

ANNICK MONOD

«On a cueilli de l'oseille et de l'épinard sauvage pour les goûter: j'ai adoré!» A 73 ans, Claudie vient de tester sa première balade avec un accompagnateur en moyenne montagne. Les trentenaires Isabelle et Maxime, eux, sont partis à la «chasse» aux bouquetins. «On a examiné des traces, des crottes, l'exposition du terrain... Seuls, on ne les aurait pas trouvés – et pourtant, on connaît la région!» Le week-end dernier à Villars-sur-Ollon, l'Association suisse des accompagnateurs en moyenne montagne (ASAM) s'est associée au premier Salon international de la randonnée, pour souffler ses dix bougies. Opération séduction pour un nouveau métier qui lutte encore pour se faire sa place.

«Avec un guide de haute montagne, vous allez réaliser une performance sportive», explique Pierre Caloz, président de l'ASAM. «En revanche, un accompagnateur vous permettra de vivre la nature autrement: il vous parlera de la faune, de la flore et de l'histoire des gens. Vous dégusterez un vin, goûterez les plantes sauvages, cuirez du pain de

seigle... Et peu importe la distance parcourue!» Une offre en phase avec son époque, assure Laurent Guillemin, secrétaire de l'association française des accompagnateurs (AEM): «Il y a une tendance générale dans la randonnée actuellement: les gens s'intéressent moins à l'aspect sportif, et de plus en plus à l'aspect culturel.»

Une foule de métiers

Dix ans après son lancement, l'ASAM a déjà formé quelque 150 diplômés. «Tous les accompagnateurs vous diront que leur vie a changé», assure Pierre Caloz. Mais si le métier fait rêver, il ne manque pas de contraintes. La formation, d'abord: 14 semaines réparties sur trois ans, pour un écolage de 12 000 francs. La précarité, ensuite. «C'est un travail saisonnier, dépendant de la météo, et concentré sur les week-ends», souligne-t-il. «Aujourd'hui, je ne connais personne qui en vive à 100%.» La plupart des accompagnateurs jonglent entre plusieurs activités. Une diversité qui fait la richesse du métier, souligne le Vaudois Gérald Mange, sculpteur, graphiste et... accompagnateur. «Chacun apporte son expérience.»

N'empêche: les Suisses vivent pratiquement avec les montagnes sous la main. Comment alors les convaincre de déboursier 350 francs pour une journée d'accompagnateur? «Nous sommes comme des chefs d'entreprise: il faut aller chercher les clients et susciter la demande», estime Gérald Mange. «Entre la publicité, le site web et la préparation des balades, je consacre bien 50% de mon temps à l'administratif.» En France, où les accompagnateurs exercent depuis 30 ans, le recours à un pro est plus naturel, assure-t-il. D'autant qu'en France, les départements alpins ne sont qu'une minorité. «Pour un Parisien, ça semble normal d'engager un accompagnateur.»

Du marketing s.v.p!

«Les accompagnateurs ont un gros effort de communication à faire! Je trouve leurs tarifs très corrects. Mais il faut expliquer aux clients quelle plus-value ils ont pour ce prix-là», assure Serge Beslin, directeur de l'Office du tourisme (OT) de Villars et organisateur du Salon de la randonnée. Cet ancien officier des chasseurs alpins français a été «converti» par...

son épouse, elle-même accompagnatrice. Du coup, Villars est l'une des premières stations de Suisse à avoir engagé deux accompagnateurs parmi les salariés de son OT. De quoi proposer chaque jour une balade à thème – et les affecter à d'autres tâches s'il n'y a pas d'inscriptions.

«Les accompagnateurs sont très bien formés pour tout ce qui touche la nature et la sécurité», analyse Serge Beslin. «Mais ils ont de grosses carences en marketing: ça ne sert à rien d'avoir le plus beau produit du monde si on n'arrive pas à le vendre.» Pierre Caloz ne dit pas le contraire: «Dans notre formation, les cours de marketing viennent en fin de deuxième année: c'est trop tard!» En attendant, le président de l'ASAM est bien décidé à séduire les acteurs touristiques. Cet automne, il invite tous les responsables d'offices du tourisme suisses à une journée-test sur le terrain. Enfin, pour obtenir une reconnaissance officielle du métier, l'ASAM compte déposer d'ici à la fin de l'année un dossier à l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT). | www.randonnee.ch

ÉDUCATION

Le rituel des repas

Ces histoires sont des «séquences» extraites des rencontres organisées par l'Education familiale; elles traitent des compétences éducatives des parents.

Lors d'une rencontre, une mère raconte que sa fille Sara, 6 ans, ne mange pas. «Lorsque Sara se lève, elle a peu de temps pour faire son petit déjeuner, car elle est lente à se préparer pour l'école. Chaque jour, elle part avec un goûter que je lui prépare.» Les parents présents donnent leurs idées: «Une fois je donne du pain au chocolat, une fois une pomme, au début il ne voulait pas et maintenant il adore les carottes, etc.». Varier les goûters est très utile pour enrichir les goûts de chacun, renforce l'animatrice. Elle propose en même temps de faire participer l'enfant à la préparation de son goûter, ce qui va le motiver à s'en servir.

«A midi elle ne veut pas manger: que faire?» demande la maman. «Qui est assis à la table du repas?» demande l'animatrice. «Je me rends compte que Sara est souvent seule à table à midi, car moi je m'occupe du bébé», dit la maman. L'animatrice encourage les parents à réfléchir à tous les apprentissages qui se font lors des repas. On apprend à goûter (salé, sucré, amer...), à parler (ce matin, j'ai joué à...), à attendre (pour manger ensemble), à écouter (ce que les autres racontent), à partager (il y a une galette pour tous), à découvrir des nouveaux goûts et recettes (comment pouvons-nous manger des carottes?), à se servir (je prends une cuillère et je me sers du riz), à servir les autres (je verse de l'eau pour tous...), à demander (peux-tu me passer la carafe?).

«L'après-midi, lorsque Sara rentre de l'école, on ne fait pas de goûter car elle n'a pas envie», reprend la maman. «Puis arrive le souper, que j'appréhende aussi.» Les parents présents partagent leurs expériences. Peu à peu ils tombent tous d'accord: il est important d'avoir un «rituel familial» qui marque bien les repas quotidiens. Ce sont des moments de «pause» qui donnent un rythme à la journée, qu'elle soit faite à l'école, chez les grands-parents ou chez les voisins. Pendant la discussion, les enfants ont dessiné ce qu'ils aiment bien manger. Les parents les écoutent parler de leurs dessins. Et Sara raconte: «Moi j'aime les carottes, le riz, les radis, le persil...» Très bien Sara, tu aimes beaucoup d'aliments!

ÉQUIPE DE L'ÉDUCATION FAMILIALE, FRIBOURG
www.educationfamiliale.ch, 026 321 48 70

JARDINAGE

Passiflora, douce fleur de ma passion

Corolle en «couronne d'épines», trois clous, cinq stigmates: en Amérique du Sud, les missionnaires espagnols effeuillaient la passiflore pour illustrer la passion du Christ.

JEAN-LUC PASQUIER*

Passiflora: du latin passio, la passion et flos, la fleur. Voilà enfin un nom botanique qui va mettre tout le monde d'accord: de un il est facile à retenir, de deux sa signification tombe sous le sens et de trois une telle merveille de fleur ne s'oublie pas. Les premiers missionnaires espagnols en visite en Amérique du Sud ne s'y sont pas trompés. Ils l'ont baptisée ainsi car ils s'en servaient pour illustrer l'histoire de la crucifixion du Christ auprès des autochtones. Ceux-ci restèrent médusés par tant de similitude entre une fleur bien de chez eux et une histoire qui s'est déroulée à des lieues.

Symbolique

Les jésuites ont donc mis en évidence une symbolique troublante entre la

passion du Christ et les pièces florales de cette splendeur. Tout y est: les filaments centraux de la corolle représentent la couronne d'épines, les cinq anthères (où se forment les grains de pollen) pour les cinq stigmates des plaies, les trois styles (en forme de clou!) pour les trois clous, les cinq tépales et cinq sépales pour les 10 apôtres (Pierre et Judas manquent à l'appel), les feuilles en forme de mains représentent le persécuteur et les vrilles qui permettent à cette plante de grimper, la flagellation. Qui dit mieux? Coïncidence ou message divin? Toujours est-il qu'on ne se lasse pas de contempler cette beauté!

Maracuja

D'autres reconnaîtront plus facilement cette plante à l'évocation du jus

de maracuja et de ses enivrants distillats ou encore de ses autres dérivés. En effet, les fruits de la passion proviennent d'une de ces plantes, la *Passiflora edulis* (edulis n'étant pas une nouvelle marque de sucrettes mais signifie que le fruit est comestible).

Car cette famille de lianes compte plus de cinq cents sœurs, toutes réparties dans les régions tropicales, dont la plus commerciale, donc la plus connue, la *P. caerulea*. Cette belle au maquillage bleuté est très robuste et ses fruits sont également goûteux. Malheureusement aucune des deux n'est vraiment rustique sous nos climats. Certains passionnés parviennent toutefois à les cultiver plusieurs années à l'extérieur, mais seulement avec moult artifices de protection.



Passiflora caerulea. JEAN-LUC PASQUIER

Grimpante annuelle

Pour éviter les déceptions, autant la considérer comme une plante de saison. Elle vous donnera le meilleur d'elle-même si vous la placez dans un bac d'environ 40 cm en plein soleil. Utilisez du terreau à géranium mélangé à un peu de sable et du compost de feuilles. Ça, c'est la mixture idéale. Après, c'est vous qui voyez. Puis, une

fois qu'elle commence à faire la fofolle, guidez-la sur un treillage en bois et vous serez stupéfait de la voir grimper aussi vite, la surface à disposition sera couverte en moins de deux. Aidez-la dans ses efforts en l'arrosant de temps à autre avec de l'engrais liquide. Oui, le dopage c'est moche, mais bon là, il déclenche les passions!

* horticulteur, maîtrise fédérale