



Erlebnisswelt  
Roggen  
Erschmatt

# Rapport annuel 2025

## 40 Jahre Sortengarten Erschmatt

Of(f)entag und  
Exkursionen 2025



# Table des matières

Contribution d'un invité .....	3
1985 – 2025: 40 ans de jardin botanique .....	4
Patrimoine naturel Collection des variétés .....	6
Flore ségétale et paysage de Zälg .....	9
Collection Patrimoine culturel Seigle .....	13
Médiation du patrimoine naturel et culturel .....	18
Projets et relations publiques .....	20
Comptes annuels 2025 .....	22
Rapport des réviseurs .....	25
Remerciements .....	26
Offres 2026 .....	27
Profil de l'association .....	28

**Comité:** Beatrice Locher, Bruno Lustenberger, Damien Tschopp, Edmund Steiner, Roni Vonmoos-Schaub, Thomas Kreienbühl

**Direction:** Laura Kuonen

**Collaborateurs et collaboratrices:** Alice Landeau, Anne-Outram Mott, Dario Schnyder, David Da Pieve, Franziska Werlen, Lucienne Roh, Marianne Steiner, Nadia Löffel, Susanne Hugo, Victor Cris

**Contact:** Erlebnisswelt Roggen Erschmatt, Kreuzstrasse 15, 3957 Erschmatt, +41 (0)27 932 15 19, [erlebnisswelt@erschmatt.ch](mailto:erlebnisswelt@erschmatt.ch), [www.erschmatt.ch](http://www.erschmatt.ch)

## Devenez membre!

Personnes seules Fr. 20.-, couples Fr. 30.- par an

IBAN CH63 8080 8008 8156 7024 3



Dons



Jahresbericht



Rapport annuel

Images © Erlebnisswelt Roggen Erschmatt



# Contribution d'un invité

## **Des racines et des ailes: cultiver la diversité du vivant et de l'esprit**

Il y a quarante ans à Erschmatt prenait racine un projet visionnaire : un jardin dédié à la conservation des plantes cultivées en Valais. Un jardin, certes, mais aussi un acte culturel fort. Au fil des années, ce lieu est devenu un véritable conservatoire vivant. Mais au-delà des variétés préservées, ce jardin nous dit quelque chose d'essentiel. Il affirme et confirme que la diversité est une richesse. Et cela vaut autant pour les plantes que pour les idées.

La diversité des espèces nourrit la terre. La diversité des idées nourrit l'esprit. La culture – et je parle ici de la culture au sens large... celle qui va de la recherche à la création artistique, en passant par les savoir-faire traditionnels – est un terrain fertile. Elle permet aux idées de prendre racine, aux projets de germer. Elle soutient la rencontre, le partage, le dialogue. Elle relie les générations, les disciplines, les êtres. La culture, c'est l'ouverture au monde, à l'autre, à soi-même. Elle répond aux enjeux de notre société contemporaine et tisse des liens entre notre passé et les futurs possibles.

À Erschmatt, ce lien est tangible : la culture du seigle et le pain traditionnel sont le fruit d'un savoir transmis, d'un patrimoine vivant, et d'une volonté collective de faire mémoire ensemble. J'aime à rappeler que le patrimoine, ce sont bien sûr des racines... mais ce sont aussi des ailes ! Des ailes pour que nos jardins intérieurs s'épanouissent, en lien avec le monde qui nous entoure.

Depuis sa fondation, votre association accomplit un travail remarquable : préserver, mettre en valeur et développer le patrimoine naturel et culturel autour du seigle, ce grain humble et robuste qui fait partie de l'ADN de notre canton. L'association fait vivre une culture riche, enracinée et ouverte.

Merci pour votre engagement.

Alain Dubois, Chef du Service de la culture du Canton du Valais



## 1985 – 2025: 40 ans de jardin botanique

Seigle d'hiver de Binnegga, féveroles du Lötschental, orge Walser et pois à soupe de la Vallée de Conches. C'est avec ces variétés que Roni Vonmoos s'est lancé dans la conservation des plantes cultivées. C'était au début des années 1980. Après ses études de biologie, il cherchait des alternatives à une carrière classique de scientifique. Il a découvert la Schweizer Bergheimat, qui s'occupait à l'époque des anciennes variétés du Valais. Peter Züblin, ingénieur agronome de Steckborn et conseiller en agriculture biodynamique, s'était intéressé à ce sujet. Après quelques essais de culture dispersés dans la région, Roni Vonmoos a décidé de se lancer dans la culture des variétés anciennes à Erschmatt en 1985 et a baptisé son projet 'Sortengarten Erschmatt' (jardin botanique d'Erschmatt). Il a été soutenu dès le début par des habitants d'Erschmatt, notamment Edmund Steiner et Arnold Steiner, dans le cadre de l'association 'Pro Erschmatt'. C'est ainsi que les bases de la préservation du patrimoine naturel du seigle et de sa flore associée à Erschmatt ont été jetées.

En 2003, notre association 'Erlebniswelt Roggen Erschmatt' a été fondée. L'objectif de l'association était de faire connaître au grand public le patrimoine naturel et culturel lié au seigle. Les deux initiatives, le jardin botanique et le monde du seigle, ont été menées jusqu'à présent. Le patrimoine naturel et culturel étant interdépendants, ils ont été coordonnés. À l'initiative conjointe d'Edmund Steiner et de Roni Vonmoos, le jardin botanique et l'association ont été fusionnés en 2021. L'objectif était de regrouper les travaux liés à la préservation du patrimoine culturel et naturel du seigle dans une nouvelle structure, de les professionnaliser davantage et de les préparer ainsi pour l'avenir.

Aujourd'hui, le jardin botanique est devenu un lieu établi et reconnu pour la préservation des variétés anciennes, l'entretien du paysage culturel et de sa biodiversité, la culture céréalière en montagne et la tradition du seigle en Valais. De nombreuses variétés ont été cultivées et observées. Les informations à ce sujet sont consignées dans la base de données suisse sur les ressources phytogénétiques. La flore ségétale s'est à nouveau répandue à Erschmatt, une partie du Zälg est plantée de seigle, de temps en temps, des villageois viennent visiter le jardin botanique et le Zälg ; les liens avec des organisations apparentées se sont renforcés.



De même, l'association préserve avec succès le patrimoine culturel lié au seigle et est désormais reconnue dans tout le Valais. En 2025, nous avons célébré le succès du jardin botanique avec plusieurs événements. Ce fut l'un des thèmes de la journée portes ouvertes et nous avons proposé des excursions sur la diversité autour d'Erschmatt (oiseaux, géologie, plantes, forêt). En juin, nous avons invité les organisations partenaires pour les remercier. En décembre, pour clôturer l'année anniversaire, nous avons présenté la série de vidéos sur les variétés anciennes et le travail du jardin botanique et montré comment Stephan Hermann a réalisé les vidéos. La série comprend des courts métrages qui décrivent différentes variétés (par exemple, le blé, le seigle, le bleuet, l'adonis d'été, etc.). Des habitants d'Erschmatt racontent leurs expériences avec le seigle ou les mauvaises herbes, un film met en lumière la transmission du jardin botanique à une nouvelle génération et un court métrage plonge dans 'l'univers végétal de Roni'. Ils complètent la série de films sur le semis, la récolte, le battage, le trempage et la cuisson du seigle que nous avons tourné précédemment. Stephan Hermann et Philipp Eyer ont réalisé cette série, qui est disponible sur notre site web.



*Films*

Roni Vonmoos-Schaub et Edmund Steiner



*Roni Vonmoos, fondateur du jardin botanique Erschmatt (2003, archives privées)*

## Patrimoine naturel Collection des variétés

L'année 2025 a été marquée par le 40e anniversaire du jardin botanique d'Erschmatt. Nous avons célébré cet anniversaire en grande pompe de mai à décembre et avons travaillé d'arrache-pied à l'organisation de nombreux événements. À l'instar du voyage de 40 ans de Roni à Erschmatt, nous avons fait en 2025 un tour d'horizon de la diversité à Erschmatt : nous avons commencé par observer les oiseaux dans la Zälg, puis nous avons découvert la géologie du village et l'atlas de la flore valaisanne, avant de nous plonger dans l'univers fascinant et apaisant des forêts sèches autour d'Erschmatt. Nous avons découvert des coins inconnus et appris beaucoup de choses intéressantes sur les environs d'Erschmatt.

Trois autres événements ont marqué cet anniversaire : la journée portes ouvertes en mai, la fête d'anniversaire pour les nombreux partenaires en juin et la première des vidéos sur les variétés et des nouveaux films sur le jardin botanique en décembre. L'échange était au centre de ces événements et les nombreux visiteurs l'ont beaucoup apprécié. L'anniversaire



*Entrée du jardin botanique 2025  
© Raphael Wernli*

avait pour titre 'Zeit zum Feiern und Erneuern' (Le temps de faire la fête et de se renouveler). Au cours de l'année, la boutique en ligne a donc été remaniée, une nouvelle bannière a été ajoutée à l'entrée du jardin botanique et Raphael Wernli a réalisé des photos professionnelles du jardin botanique et de l'équipe ERE. Cela a permis d'améliorer la communication autour de la collection de variétés valaisannes. Certaines de ces photos figurent également dans le rapport annuel.

En 2025, trois expositions ont été présentées dans le jardin. Les jardins botaniques suisses avaient choisi le thème 'Des plantes pour notre avenir – les plantes alimentaires' pour Botanica 2025, un thème qui convenait



parfaitement à notre jardin botanique d'Erschmatt. L'avoine était notre plante phare pour cette exposition.

Botanica constitue une importante plateforme publicitaire pour notre petit jardin, car chaque année, une brochure détaillée décrivant tous les jardins botaniques est publiée, ce qui nous permet de toucher un large public. L'alimentation des Celtes était une autre exposition que nous avons réalisée en collaboration avec le jardin de la flore locale à Guttet et le jardin des plantes médicinales à Albinen.



*L'avoine, plante phare de l'exposition Botanica dans le jardin botanique*  
© Raphael Wernli

L'accent a été mis sur les plantes cultivées qui étaient importantes pour l'alimentation à l'époque celtique, et nous avons donc également planté des légumes dans le jardin cette année. Il est intéressant de noter que le seigle n'a pris de l'importance qu'à la fin de l'ère celtique ; l'amidonnier, l'engrain, l'orge et le millet constituaient la base de la cuisine celtique.

La troisième exposition était consacrée à d'anciennes variétés de pommes de terre tombées dans l'oubli, que nous avons obtenues auprès de ProSpecieRara. Nous avons planté six variétés aux noms intéressants : Ackersegen, Allerfrüheste Gelbe, Fläckler, Maritta, Spätrot et Carla. Le rendement par variété était très variable, mais toutes ces pommes de terre étaient excellentes et nous avons pu les proposer à nos partenaires lors de différents déjeuners. Les dégustations de produits issus de notre jardin d'exposition sont toujours très appréciées. Les travaux de recherche sur les fèves du Valais se sont poursuivis en 2025.



*Rencontre du projet PAN à Ried-Brig mi-juin 2025*



Le projet PAN 'Culture mixte de fèves et de blé dans la région alpine' se concentre sur la culture mixte des féveroles et de blé de printemps du Valais sur une même parcelle. Pour la première fois, ces essais ont pu être menés sur des exploitations agricoles à Ried-Brig et La Ferrière dans le Jura sur des parcelles plus grandes. À Erschmatt, toutes les combinaisons ont été testées sur de petites parcelles. L'année 2025, avec son mois de juin sec, n'était pas idéale pour la culture des féveroles, mais le blé a mieux poussé. Les rendements des féveroles et du blé d'été varient considérablement d'un site à l'autre, mais grâce à la culture mixte, chaque site a pu être récolté.

Dans le cadre du projet 'Agriculture et développement de produits dans les régions de montagne', les féveroles ont été testées en culture pure à Erschmatt et dans une exploitation agricole à Saint-Léonard. La technique de culture a bien fonctionné, mais la multiplication des semences nous a posé quelques défis. La quantité et la qualité ont fortement limité la surface cultivable. La transformation des féveroles a



*Dégustation de pain aux fèves dans le cadre du projet 'Agriculture et développement de produits dans les régions de montagne'*

constitué un deuxième axe prioritaire : en collaboration avec la boulangerie Roggenbäckerei à Erschmatt, des pains contenant différentes proportions de fèves ont été confectionnés et dégustés par 15 personnes en décembre.

Il n'y a pas eu de préférence claire pour un pain en particulier, les pains contenant 40 % de farine de féveroles ont été bien notés et le goût désagréable attendu des légumineuses n'est pas apparu. Ainsi, rien ne s'oppose au succès du pain protéiné d'Erschmatt ! Le thème des féveroles a également intéressé Hedi Bäbler, monteuse vidéo à la SRF. Elle a tourné cet été un film sur les féveroles valaisannes et nos essais.



*Vidéo*



## Flore ségétale et paysage de Zälg

La préservation et l'entretien de la flore ségétale ont été au centre des préoccupations sur les petites parcelles soigneusement entretenues du jardin botanique, dans le champ de Brentjong et sur les terrasses agricoles de Zälg. En 2025, la bugle rampante (*Ajuga chamaeptytis*) a refait son apparition dans le jardin botanique, l'androsace à grandes fleurs (*Androsace maxima*) était visible dans le champ d'exposition et quelques beaux spécimens d'adonis rouge sang (*Adonis flammea*) pouvaient être admirés sur les terrasses agricoles de Zälg. La flore ségétale réserve chaque année de belles surprises et reste passionnante.

En collaboration avec le parc naturel Pfyn-Finges, un projet Innotour a été mené sur le thème 'Sentiers didactiques innovants pour les parcs suisses'. Les bases existantes ont été utilisées pour rassembler de nouvelles idées autour de la transmission de connaissances sur la nature et l'environnement, avec les axes suivants : low-tech, analogique, ludique et interactif. À partir de ces idées, un concept concret a été élaboré pour un sentier didactique innovant dans le Zälg à Erschmatt, axé sur la flore ségétale. Les premiers travaux préparatoires à la mise en œuvre de ce sentier didactique ont été réalisés et les innovations seront mises en œuvre dans le Zälg en 2026. Le rapport du projet sera mis à la disposition à tous les parcs suisses pour la création de nouveaux sentiers didactiques.



Bugle rampante (*Ajuga chamaeptytis*) au jardin d'exposition



Androsace à grandes fleurs (*Androsace maxima*) au champ d'exposition



Adonis rouge sang (*Adonis flammea*) sur les terrasses agricoles de Zälg



Le seigle était très beau cette année sur les terrasses agricoles de Zälg. La récolte a dû être effectuée relativement tôt afin de pouvoir récolter le seigle avant les longues pluies annoncées. La récolte du 20 juillet s'est très bien déroulée, Olivier Bayard a récolté sans incident avec sa batteuse de 40 ans équipée d'un système de compensation de pente. Cette année, nous avons optimisé la logistique afin que les céréales récoltées soient directement acheminées vers St-Léonard pour y être nettoyées et séchées. Le rendement a toutefois été mauvais, même si les plants de seigle étaient très beaux. Cela est probablement lié à la période de sécheresse du mois de juin, les grains n'ayant pas reçu suffisamment d'eau pour bien se développer.



*Récolte de seigle en juillet 2025 sur les terrasses agricoles de Zälg*

Une demi-terrace a été laissée en place pour la journée traditionnelle des moissons. Mais en raison du temps pluvieux, la journée des moissons a dû être annulée et cette terrasse a été récoltée plus tard par nos collaborateurs et liée en fagots.

À la mi-août, deux matinées ont été consacrées à l'entretien des haies et des talus par des bénévoles. Grâce à l'engagement de ProNatura, 20 bénévoles venus de tout le Valais, des membres de notre association et des collaborateurs ont participé à cette action. Le travail et les échanges avec les bénévoles sont importants et contribuent à la préservation de ce paysage.



*Bénévolat sur les terrasses agricoles de Zälg en août 2025: entretien collectif du paysage avec ProNatura Valais © Raphael Wernli*

La journée des semis du seigle a eu lieu fin septembre. Cette année, elle a été combinée à une dégustation du vin 'Adonis Flammea' en collaboration avec ProNatura Valais. Plusieurs petites parcelles ont été ensemencées avec du seigle malgré la pluie et Sonja Kanthak, vigneronne des vignes ProNatura à Brentjong, nous a guidés à travers la dégustation de deux millésimes de ce vin.



*Journée des semis du seigle en septembre 2025*



## Innovation pour la récolte mécanique des céréales sur les terrasses agricoles en zone montagneuse

La culture céréalière sur les terrasses agricoles en zone de montagne connaît un regain d'intérêt. La récolte des céréales est particulièrement difficile, car les moissonneuses-batteuses modernes ne peuvent pas être utilisées en raison des terrasses étroites, escarpées et difficiles d'accès. Pour remédier à ce problème, le projet Interreg 'CereAlp' a été lancé. En collaboration avec l'Université libre de Bolzano (UniBz), la coopérative citoyenne Obervinschgau (BGO), l'association des petits producteurs de seigle du Haut-Valais (RoKPOb) et l'association Erlebnisswelt Roggen Erschmatt (ERE), un prototype est développé à partir de composants existants sur la base d'un véhicule porteur Metrac, puis testé et optimisé en termes d'efficacité, de sécurité et de praticité. Vous trouverez de plus amples informations sur l'état d'avancement du projet sur notre site web.



*Blog*



*Les partenaires du projet devant le centre touristique d'Ernen. De gauche à droite : André Summermatter (Landschaftspark Binnthal), Giovanni Carabin (UniBz), Laura Kuonen (ERE), Nadia Löffel (ERE), Fabrizio Mazzetto (UniBz), Roni Vonmoos (Rokpob), Dominik Greiss (BGO), Andreas Mandler (UniBz), Francesco Nicolosi (UniBz), Moritz Schwery (Landschaftspark Binnthal)*

## Collection Patrimoine culturel Seigle

Qu'ont en commun les moutons Nez Noir, les vaches d'Hérens, les bisses, la Petite Arvine et le pain de seigle ? Ce sont des symboles indissociables de l'identité valaisanne, connus bien au-delà des frontières cantonales. Pendant des siècles, le seigle a été la céréale la plus importante pour les populations montagnardes. Même si ce mode d'économie a aujourd'hui largement disparu, la cuisson collective du pain de seigle dans le four communal est toujours pratiquée dans de nombreux villages de la région alpine.

Grâce au soutien pluriannuel du Service de la culture du canton du Valais depuis début 2025, ainsi que de la Loterie Romande et de la Fondation Philanthropique de Famille Sandoz pour les années 2025 et 2026, notre association peut commencer à documenter de manière systématique le patrimoine culturel matériel et immatériel du seigle et du pain de seigle. L'objectif est de collecter et de conserver les témoignages matériels et de rendre les connaissances acquises accessibles à un large public. Cette reconnaissance a permis de constituer la collection : les premiers postes ont été pourvus, les bases de la collection (environ 70 objets, près de 1'000 photographies et 100 vidéos) ont été répertoriées et d'importantes rencontres et échanges ont été organisés. Une attention particulière a été accordée à la coordination étroite des activités de la collection culturelle avec celles de la collection variétale. En effet, c'est uniquement grâce au dynamisme de son jardin botanique qu'Erschmatt peut prétendre être un lieu de référence pour la recherche, la documentation, la découverte et la transmission du patrimoine du seigle.

En 2025, notre activité s'est concentrée sur la création des bases de la collection. La conservatrice et curatrice Franziska Werlen a activement participé à l'élaboration du concept de la collection entre juillet et octobre. Celui-ci définit les grandes lignes et le profil socioculturel de la collection : les critères de sélection, les thèmes et les axes prioritaires ainsi que les méthodes d'inventaire et d'acquisition. Cette approche est remarquable, car généralement, la collection précède le concept. Parallèlement, un atelier participatif a été organisé en octobre afin de tester et de préciser l'orientation thématique.

De plus, l'Association valaisanne des musées a confirmé le statut pilote de notre projet de collection au sein de la base de données cantonale actuellement en cours de développement. Au niveau opérationnel, les contours d'un premier projet pilote ont été définis : une campagne publique de recherche de témoignages matériels du patrimoine documentaire, avec un accent particulier sur la photographie. L'objectif est de développer une dynamique de collecte axée sur les dons et de créer les conditions nécessaires à leur intégration ainsi qu'aux témoignages associés. La conception a débuté en 2025 et le lancement est prévu pour 2026 dans la région d'Erschmatt.



*Des enfants hissent le premier tracteur utilisé à Erschmatt (Prumatt mit Traktor, 1958, Foto Schuler).*

### **Concept de collection**

Il est plutôt rare qu'une institution prenne le temps et mobilise les ressources nécessaires pour constituer une collection muséale selon des critères professionnels, définies par l'Association des musées suisses. Le concept de collection définit la manière dont elle est constituée. Une collection professionnelle présente de nombreux avantages :

- Dès le début, les objets sont évalués afin d'éviter des acquisitions arbitraires. Une fois intégrés, ils mobilisent des ressources humaines et matérielles ; il faut éviter de les gaspiller pour des objets inutiles aux objectifs de l'institution.
- En définissant une orientation thématique, ce concept affine à la fois les activités de collection et les futures activités de médiation de l'institution, lui donne un profil propre, renforce son rayonnement et contribue à éviter les doublons entre les institutions.
- Les activités deviennent indépendantes des personnes, car le concept de collection est à la fois une ligne directrice et un outil. Il définit les principes et les critères de l'activité de collection. Même s'il est révisé régulièrement, il reste une ligne directrice permanente pour l'activité de collection.



## Lo Pan Ner – une fête sous le signe du pain

Les 18 et 19 octobre 2025, la première édition valaisanne de Lo Pan Ner a eu lieu. Quinze équipes de boulangers villageois venus de tout le canton se sont retrouvées à Erschmatt pour présenter et déguster leurs pains faits maison et célébrer ensemble leur passion sous la devise 'Le pain qui unit'.

Le samedi 18 octobre, dans 15 villages valaisans, dont Erschmatt, du pain a été cuit selon la tradition locale dans les fours à pain des villages. Il était possible d'y suivre la fabrication du pain. Le point culminant a eu lieu le dimanche. De nombreux représentants des 15 villages se sont rendus à Erschmatt avec leur propre pain.



*Pain de seigle artisanal d'Erschmatt*

Celui-ci a été présenté dans le cadre d'une exposition pour être dégusté. La multitude de formes, de tailles et de saveurs différentes était étonnante. Le jury a ensuite évalué les pains et communiqué ses notes aux différentes équipes. Il a été explicitement décidé de ne pas classer les produits de boulangerie. Dans le cadre d'une action de solidarité, les équipes de boulangers des villages ont apporté d'autres pains à vendre. Les recettes de la vente ont été reversées à Blatten, dans le Lötschental, qui aurait également dû participer à Lo Pan Ner. Cette première édition couronnée de succès aura une suite : Lo Pan Ner 2026, le week-end des 7 et 8 novembre 2026, avec rendez-vous de toutes les équipes de boulangers villageois le dimanche à Bruson, dans la vallée de Bagnes.



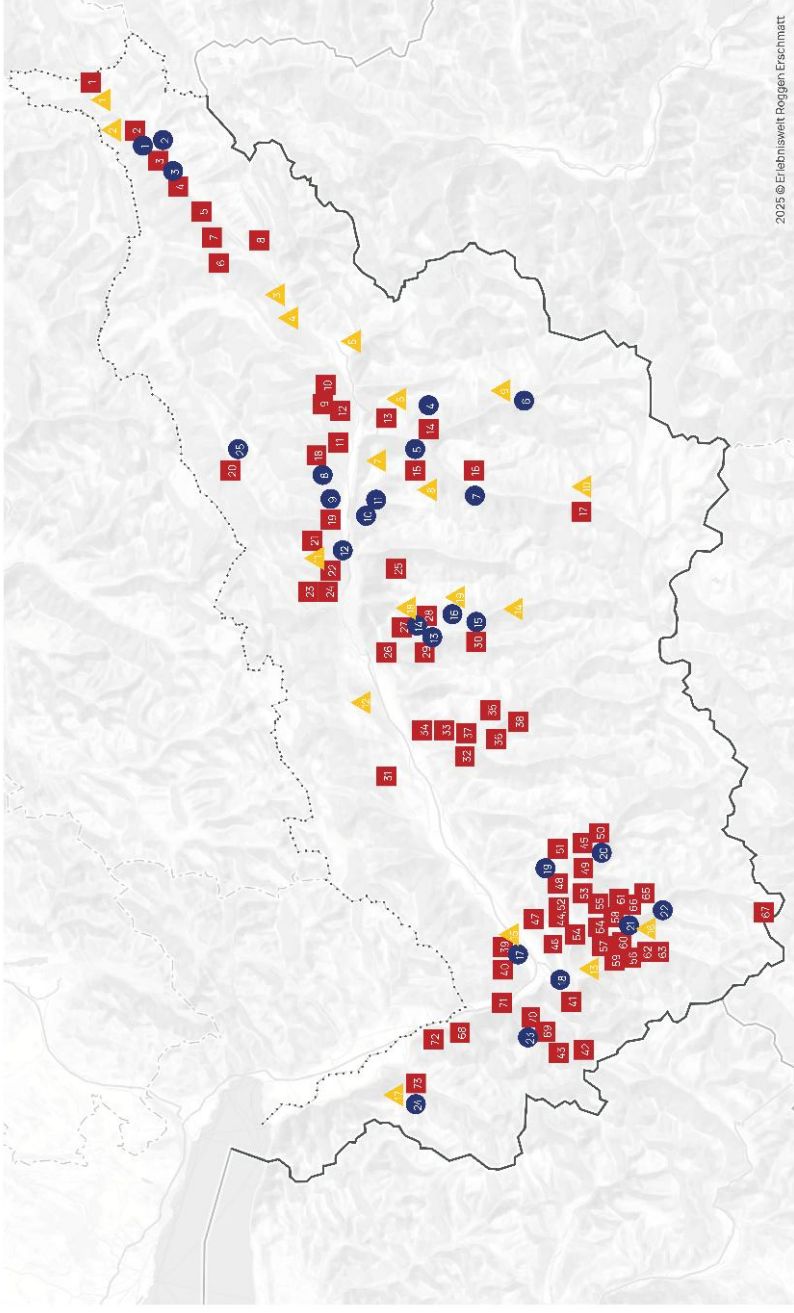
*Lo Pan Ner*

## Le patrimoine du seigle et ses traditions vivantes en Valais

Fours banaux, moulins à céréales historiques et cultures paysagères

## Das Erbe des Roggens und seine lebendigen Traditionen im Wallis

Dorfbacköfen, historische Getreidemöhlen und Landschaftskulturen



**■** Fours banaux en activité  
et utilisés au moins une fois par an  
Dorfbacköfen: betriebsfähig und mindestens  
einmal jährlich genutzt

**●** Moulins à céréales historiques  
en activité ou entretenus  
Historische Getreidemöhlen:  
betriebsfähig oder betätigt

**▲** Champs et cultures  
paysagères traditionnelles  
Traditionelle Acker  
und Landschaftskulturen

## Le patrimoine du seigle et ses traditions vivantes en Valais

### Fours banaux, moulins à céréales historiques et cultures paysagères

## Das Erbe des Roggens und seine lebendigen Traditionen im Wallis

### Dorfbacköfen, historische Getreidemöhlen und Landschaftskulturen

### Fours banaux en activité et utilisés au moins une fois par an | Dorfbacköfen: betriebsfähig und mindestens einmal jährlich genutzt

1. Oberwald, Goms	20. Dorf, Blatten Löttschen	39. Les amis du Four à Pain, Fully	57. Soulaix, Orsières
2. Obergestein, Goms	21. Bratsch, Gampel-Bratsch	40. La Fontaine, Fully	58. Reppaz, Orsières
3. Reckingen, Goms	22. Erschmatt, Leuk	41. Ravoir, Martigny-Combe	59. Veriomaz, Orsières
4. Gratsch/Biel, Goms	23. Erschmatt, Leuk	42. Jeur, Trient	60. Chaz-les-Reuses, Orsières
5. Selkingen, Goms	24. Guttet, Guttet-Feschel	43. Fimaut	61. Commière, Orsières
6. Ried, Bellwald	25. Oberens	44. Voileges, Bagnes	62. Sommaproz, Orsières
7. Bodmin, Bellwald	26. Chippis	45. Amis du Moulin et du Four à Pain,	63. Arfaches, Orsières
8. Kühriedach, Emment	27. Grandin, Anniviers	Sarrereyer, Bagnes	64. La Douay, Orsières
9. Blatten, Valais	28. St-Luc, Anniviers	Veis, Bagnes	65. La Cheroz, Liddes
10. Blatsch, Valais	29. Bratsch, Bagnes	46. Cortéaz, Bagnes	66. Châtel, Orsières
11. Crapch, Valais	30. Drône, Anniviers	47. Verséges, Bagnes	67. Hicogne, Orsières
12. Lalden, Eggoberg	31. Drône, Savèsa	48. Louvier, Bagnes	68. Mex, St-Maurice
13. Vespertermin	32. Héremence	49. La Cretaz, Bagnes	69. Tretlen, Sallan
14. Staldenried	33. Mase, Mont-Noble	50. Voileges, Bagnes	70. Les Mercottes, Sallan
15. Oerndorf/Töbel	34. Navila Cretaz, Mont-Noble	51. Le Châble, Bagnes	71. Milléville, Vernayaz
16. Gasemied / Schwidernen, St. Niklaus	35. Eison, Saint-Martin, Saint-Martin	52. Sembrancher	72. Vérossaz
17. Tsch	36. La Luette, Saint-Martin	53. La Rosière, Orsières	73. Propéraz, Troistorrent
18. Belhus/Ausserberg, Ausserberg	37. Liez, Saint-Martin	54. Pressurny, Orsières	
19. Wefahaus, Niedergestein	38. Praz-Jean, Saint-Martin		

### Moulins à céréales historiques en activité ou entretenus | Historische Getreidemöhlen: betriebsfähig oder betätigt

1. Münster, Goms	8. Ausserberg	15. Grimetz, Anniviers	22. Liddes
2. Reckingen, Goms	9. Niedergestein	16. St-Luc, Anniviers	23. Sallan
3. Selkingen, Goms	10. Eischoll	17. Au Champ et au Moulin, Fully	24. Troistorrent
4. Staldenried	11. Unterbach	18. Martigny-Bourg	25. Blatten, Löttschen
5. Töbel	12. Erschmatt, Leuk	19. Verbièr, Bagnes	
6. Saas-Grund	13. Fang, Anniviers	20. Sarreyer, Bagnes	
7. St. Niklaus	14. Chandolin, Anniviers	21. Orsières	

### Champs et cultures paysagères traditionnelles | Traditionelle Äcker und Landschaftskulturen

1. Kulturlandschaft Obergestein, Goms	8. Töbel	14. Zinal/Alpage Cottier, Anniviers
2. Kulturverein, Goms	9. Isches Seas, Saas-Grund	15. Au Champ et au Moulin, Fully
3. Rüsch, Goms	10. Tsch	16. Orsières
4. Ried-Hel-Biel	11. Zsig Erschmatt / Sortengarten, Leuk	17. Trient
5. Aed-Biel	12. Champignin, Anniviers	18. Chandolin, Anniviers
6. Vespertermin	13. Jardin alpin Fiore-Alpe, Champex-Lac,	19. St-Luc, Anniviers
7. Zenzegen	Orsières	

# Médiation du patrimoine naturel et culturel

Notre mission consiste à préserver, documenter et étudier le patrimoine naturel et culturel du seigle et sa diversité. Elle consiste également à rendre ce patrimoine accessible au grand public et à différents groupes cibles. Le 40e anniversaire du jardin botanique a été le temps fort de l'année pour l'association.

Offres	Contenu	nbr	part.
Expérience boulangère	Cuisson traditionnelle du pain de seigle à l'ancienne	21	223
Pain & feu	Histoires et rencontres autour du pain quotidien d'autrefois	3	10
Atelier seigle / Atelier seigle PLUS	Battre, vanner, moudre, cuire – une offre pour les familles et les groupes qui souhaitent vivre cette expérience par eux-mêmes	8	47
Atelier écoles	Du grain au pain – pour les classes scolaires	7	156
Offres Patrimoine culturel	Journée portes ouvertes, visite guidée avec le parc naturel Pfyn-Finges, offres sans cuisson, Lo Pan Ner, Nuit des musées valaisans	7	531
Offres Patrimoine naturel	Visites guidées au jardin botanique, après-midis au jardin, visiteurs spontanés, programme 40 ans SER	13	157
Offres Zälg	Récolte traditionnelle des céréales, engagement bénévole pour l'entretien des talus, journée des semailles	4	33
Réunion de proj.	Réunion d'échange entre les différents projets	6	67
<b>Total</b>		<b>71</b>	<b>1'224</b>
Conseils	Conseils pour la flore ségétale, la culture céréalière en région de montagne, la mécanisation, le choix des variétés, la transformation, etc.	20	
Présence sur les marchés, lors d'événements, de congrès	Marché des Terroirs Alpains à Bruson, Märliwelt à Loèche, Synergy Days des parcs suisses, congrès Parkforschung Schweiz, conférences	5	

Les réactions des 1'224 participants aux 71 manifestations organisées témoignent de l'intérêt et de l'estime que suscite cet héritage des générations précédentes. Nous avons désormais acquis une solide expérience dans le domaine des offres destinées au grand public et des offres à la carte, et notre équipe de collaborateurs est bien rodée.

Outre les manifestations anniversaire déjà mentionnées, nous avons participé pour la première fois cette année à la Nuit des musées valaisans le 8 novembre, élargissant ainsi notre offre. Trois groupes de visiteurs ont été guidés par la conteuse Susanne Hugo-Lötscher d'un lieu caché à l'autre dans le village, où les contes étaient accompagnés musicalement par l'accordéoniste Beat Steiner. Enfin, une soupe et des boissons ont été servies au Hohen Spycher. Une nuit de novembre impressionnante.



*Visite guidée au jardin botanique en juillet 2025 © Raphael Wernli*

## Projets et relations publiques

Notre association dispose d'un vaste réseau et vit de la collaboration avec ses membres actifs ainsi qu'avec les collaboratrices et collaborateurs des institutions partenaires. En 2025, nous avons travaillé sur les projets suivants :

- '[Préserver et renforcer la collection de variétés valaisannes](#)' et '40 ans du jardin botanique d'Erschmatt – le temps de célébrer et de renouveler' : financés par le Service de la culture, le Pour-cent culturel Migros, la bourgeoisie de Loèche, la commune de Loèche, Schweizer Bergheimat et divers dons.
- 'Développement des collections sur le patrimoine culturel du seigle valaisan à Erschmatt' : financé par le Service de la culture, la Loterie Romande et la Fondation philanthropique Famille Sandoz.
- 'Préservation et développement du paysage culturel de Zälg' : soutenu par ProNatura Valais et ProNatura Suisse
- '[Préserver et découvrir la végétale à Erschmatt](#)' : financé par le Service des forêts, de la nature et du paysage, la Fondation Paul Schiller, la Fondation Ella & J. Paul Schnorf et la Fondation Margarethe et Rudolf Gsell.
- '[Culture mixte de fèves et de blé valaisannes](#)' : subventionné dans le cadre du PAN-PGREL par l'Office fédéral de l'agriculture, soutenu par le Service de l'agriculture et réalisé avec le FiBL Romandie et des agriculteurs.
- Projet Interreg '[Solutions de récolte pour les terrasses céréalières](#)' : collaboration avec l'Université libre de Bolzano, la coopérative Bürgergenossenschaft Obervinschgau et les petits producteurs de seigle du Haut-Valais, financé par le canton du Valais, la Confédération suisse, la Fondation Hans A. Bill et d'autres fondations.
- '[Promotion de l'agriculture et de sa chaîne de valeur dans les régions de montagne](#)' : collaboration avec la station d'essai d'agriculture de montagne d'Agroscope, le Plantahof, le centre d'innovation pour l'agriculture de montagne, des agriculteurs et la boulangerie Erschmatt.



- Projet Innotour 'Bases pour des sentiers didactiques innovants pour les parcs suisses' : collaboration avec le parc naturel Pfyn-Finges, soutenu par le SECO.
- 'Champ d'exposition Brentjong' : financé par le parc naturel Pfyn-Finges.

Nous tenons à remercier chaleureusement tous les partenaires du projet et les bailleurs de fonds pour leur précieux soutien !

Au cours de l'année, notre travail a été présenté dans différents médias et lors de divers événements :

- Article '[Le plus petit jardin botanique de Suisse fête son anniversaire](#)', Pomona Media, 21 mai.
- Article '[Re-Sowing the Seeds of Connection in Switzerland](#)', Adèle Violette du projet européen 'Seeds4All', 1er juin.
- Participation au Grand Marché des Terroirs Alpains à Bruson, 14-15 juin.
- Émission radio de la RTS, '[Côté jardin – Un jardin bien élevé à Erschmatt](#)', 24 août.
- [Film d'Hedwig Bähler](#) sur les fèves du Valais, vernissage le 24 août
- Conférence lors des Synergy Days du Réseau des parcs suisses à Loèche-Ville, 28 août.
- [Conférences lors du congrès Parkforschung Schweiz](#) à Sierre, le 30 octobre.
- Divers articles dans Leuk Info, la newsletter de la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (SKEK), la revue Schweizer Bergheimat, le Service de l'agriculture, etc.



# Comptes annuels 2025

## Bilanz

<b>Aktiven</b>		
Konto	<i>Umlaufvermögen</i>	
1000	Kasse	325.30
1020	Bank 16997.08	49'241.92
1100	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen (Debitoren)	28'794.33
1109	Delkredere	
1200	Vorräte	900.00
1300	Bezahlter Aufwand des Folgejahres (TA)	4'443.00
1301	Noch nicht erhaltene Beiträge an Projekte	35'293.84
	<i>Umlaufvermögen</i>	<b>118'998.39</b>
	<i>Anlagevermögen</i>	
1400	Anteilschein Konsum Erschmatt	200.00
1500	Mobilien und Einrichtungen	1'125.00
1510	Museum	1'000.00
1520	Maschinen	180.00
1600	Grundstücke (Zelg)	8'925.50
1610	Immobilien (Museum/Stadel)	1'138.40
1620	Trockenmauern	1.00
	<i>Anlagevermögen</i>	<b>12'569.90</b>
	<b>Total Aktiven</b>	<b>131'568.29</b>
<hr/>		
	<b>Passiven</b>	
	<i>Kurzfristiges Fremdkapital</i>	
2000	Verbindlichk. aus Lieferungen und Leistungen (Kreditoren)	
2270	Sozialversicherungen und Vorsorgeeinrichtungen	-2'700.19
2300	Noch nicht bezahlter Aufwand (TP)	-24'823.97
2301	Erhaltene Beiträge an Projekte für das Folgejahr	-25'385.00
	<i>Kurzfristiges Fremdkapital</i>	<b>-52'909.16</b>
	<i>Langfristiges Fremdkapital</i>	
2450	Darlehen und Hypotheken	
2600	Rückstellungen	-2'239.38
	<i>Langfristiges Fremdkapital</i>	<b>-2'239.38</b>
	<i>Eigenkapital</i>	
2800	Vereinskapital	-61'425.52
2851	Gewinnvortrag oder Verlustvortrag	
	Jahresgewinn oder Jahresverlust	-14'994.23
	<i>Eigenkapital</i>	<b>-76'419.75</b>
	<b>Total Passiven</b>	<b>-131'568.29</b>



# Erfolgsrechnung

## Ertrag

	<b>Mitgliederbeiträge &amp; Spenden</b>	
3000	Mitgliederbeiträge	-2'575.00
3010	Spenden	-5'187.27
	<b>Mitgliederbeiträge &amp; Spenden</b>	<b>-7'762.27</b>
	<b>Aktivitäten &amp; Leistungen</b>	
3100	Ertrag Sortensammlung	-155'821.52
3200	Ertrag Begleitflora	-25'063.65
3300	Ertrag Landschaft Zälg	-10'326.53
3400	Ertrag Kulturerbe	-41'209.46
3500	Ertrag Sammlung Kulturerbe Roggen	-15'000.00
3500.1	Beitrag Sammlung Kulturerbe Roggen Loterie Romande	-15'000.00
	<b>Aktivitäten &amp; Leistungen</b>	<b>-262'421.16</b>
	<b>Total Ertrag</b>	<b>-270'183.43</b>

---

## Aufwand

	<b>Aktivitäten &amp; Leistungen</b>	
4100	Aufwand Sortensammlung	42'726.65
4200	Aufwand Begleitflora	1'570.33
4300	Aufwand Landschaft Zälg	4'389.30
4400	Aufwand Vermittlung Kulturerbe	12'756.86
4500	Aufwand Sammlung Kulturerbe Roggen	11'515.17
	<b>Aktivitäten &amp; Leistungen</b>	<b>72'958.31</b>
	<b>Bruttoertrag nach Aktivitäten &amp; Leistungen</b>	<b>-197'225.12</b>

---

## Personal

5000	Lohnaufwand	147'050.66
5700	Sozialversicherungen (AHV, IV, EO, ALV)	11'343.38
5720	Vorsorgeeinrichtungen	6'520.34
5730	Unfallversicherung	1'426.14
5740	Krankentaggeldversicherung	1'084.81
5800	Übriger Personalaufwand	179.15
5810	Aus- und Weiterbildung	1'698.40
	<b>Personal</b>	<b>169'302.88</b>
	<b>Bruttoertrag nach Personalaufwand</b>	<b>-27'922.24</b>

---



	<b>Betrieblicher Aufwand</b>	
6000	Raumaufwand	5'129.40
6100	Unterhalt, Reparaturen und Ersatz	25.60
6200	Fahrzeug- und Transportaufwand	83.10
6300	Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren und Bewilligungen	459.85
6500	Büroaufwand	1'073.05
6503	Fachliteratur, Bücher, Zeitschriften	57.80
6510	Telefon, Internet	2'895.01
6520	Beiträge, Mitgliedschaften	785.00
6530	Aufwand Treuhand	
6600	Werbeaufwand	1'259.00
6610	Homepage	210.40
6650	Betreuung Partner und Mitglieder	351.20
6940	Bankgebühren	103.60
	<b>Betrieblicher Aufwand</b>	<b>12'433.01</b>
	<b>Bruttoertrag vor Abschreibungen (EBITDA)</b>	<b>-15'489.23</b>
	<hr/>	
	<b>Abschreibungen</b>	
6800	Abschreibungen	495.00
	<b>Abschreibungen</b>	<b>495.00</b>
	<b>Bruttoertrag nach Abschreibungen (EBIT)</b>	<b>-14'994.23</b>
	<hr/>	
	<b>Ausserordentlicher Aufwand &amp; Ertrag</b>	
8500	Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	
8510	Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Ertrag	
	<b>Ausserordentlicher Aufwand &amp; Ertrag</b>	
	<b>Total Aufwand</b>	<b>-14'994.23</b>
	<hr/>	



# Rapport des réviseurs

Erschmatt, 20. Februar 2026

An die Mitgliederversammlung  
des Vereins  
Erlebniswelt Roggen  
3957 Erschmatt

## REVISORENBERICHT 2025

Aufgrund der uns vorgelegten Unterlagen haben wir die auf den 31. Dezember 2025 abgeschlossene Bilanz und Erfolgsrechnung geprüft. Soweit wir feststellen konnten, sind die Belege vorhanden und stimmen mit der Buchhaltung überein. Die Buchhaltung ist ordnungsgemäss und korrekt geführt.

Bei der Prüfung stellten wir fest, dass die geflossenen Subventionen und Spenden 2025 entsprechend verwendet und verbucht worden sind.

Wir beantragen der Versammlung, die vorgetragene Rechnung zu genehmigen und den Verantwortlichen Entlastung zu erteilen.

Für die gut geführte Buchführung danken wir Laura Kuonen sowie ihrem Berater Thomas Kreienbühl für den Abschluss herzlich. Dem Vorstand sowie insbesondere den Freiwilligen danken wir für die geleistete Arbeit während des verflossenen Geschäftsjahres. Wir wünschen dem Verein weiterhin erfolgreiche Tätigkeiten.

Die Revisoren

Peter Frick

Leo Kronig

## Remerciements

Nous apprécions grandement le travail accompli bénévolement ou contre rémunération, mais toujours avec beaucoup de passion. Nous tenons à remercier chaleureusement les bailleurs de fonds, les partenaires, les bénévoles et notamment les personnes suivantes pour leur soutien financier, conceptuel et actif :

- Alain Bregy, président de la commune de Loèche, et Sonja Elmiger, conseillère communale responsable de la culture, ainsi que les autres membres du Conseil communal et l'administration communale.
- Alain Dubois et Jasmina Cornut, Service de la culture.
- Georg Bregy et Gregory Borgeat, Service de l'agriculture.
- Alexandra Matter, Charlotte Cina et Dorli Grand, Loèche Tourisme.
- Ralph Manz, ProNatura Valais et Susanna Meier, ProNatura.
- Adalbert Grand et Christine Witschard, Bourgeoisie de Loèche.
- Christoph Carlen, Agroscope.
- Ludivine Nicod, FiBL Romandie.
- Peter Oggier, Sophie Michaud et Armin Christen, Parc naturel régional Pfyng-Finges.
- Marlis et Max Mehr.
- Peter Frick et Leo Kronig, réviseurs.
- André Locher, Peter Hulm et Wendelin Steiner.
- Curdin Thür.
- Claudio Kuonen, Olivier Bayard, Olivier Studer, Johannes Gemmet, Michaël Rodriguez et Evelyne Tscherry.
- Toutes les expertes et tous les experts des excursions et des tables rondes.
- Toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs ainsi que les membres du comité en 2025 : Alice Landeau, Anne-Outram Mott, Beatrice Locher, Bruno Lustenberger, Damien Tschopp, Dario Schnyder, David Da Pieve, Edmund Steiner, Franziska Werlen, Laura Kuonen, Lucienne Roh, Marianne Steiner, Nadia Löffel, Roni Vonmoos, Susanne Hugo, Thomas Kreienbühl et Victor Cris.
- Aux nombreuses mécènes privées et aux nombreux mécènes privés.

## Offres 2026

<b>Samedi 21 mars</b>	<b>Assemblée générale avec programme supplémentaire pour les nouveaux membres dès 16h00   dès 19h30 AG</b>
<b>Samedi 16 mai</b>	<b>Journée des portes ouvertes   11h00 – 17h00   Burgerhaus Erschmatt   La tradition du seigle au cours d'une journée captivante et instructive</b>
<b>Samedi 6 juin, 4 juillet, 8 août</b>	<b>Visite guidée du jardin botanique Erschmatt   10h00 – 11h30   arrêt de bus Erschmatt Dorf   Découvrez les variétés de céréales valaisannes et la flore ségétale unique des champs   gratuit / collecte</b>
<b>Vendredi 19 juin, 17 juillet, 14 août</b>	<b>Après-midi de jardinage ouvert au jardin botanique Erschmatt   14h00 - 17h00   Nous serons présents dans le jardin botanique et répondrons volontiers à vos questions sur les variétés et leur culture. Des semences seront en vente</b>
<b>Jeudi 2 / 9 / 16 / 23 / 30 juillet</b>	<b>Atelier du Seigle   10h15 – 13h15   arrêt de bus Erschmatt Dorf   Voyage de découverte du grain au pain pour les familles : battre, vanner, moudre et déguster du pain du four banal   pour petits et grands</b>
<b>Jeudi 6 et 13 août</b>	<b>Atelier du Seigle PLUS   10h15 – 14h00   arrêt de bus Erschmatt Dorf   Voyage de découverte du grain au pain pour les familles : battre, vanner, moudre et déguster du pain au four banal PLUS : légendes valaisannes   pour petits et grands</b>
<b>Samedi 25 juillet</b>	<b>Récolte traditionnelle des céréales   08h00 – 11h00   Zälg   Comment le grain devient-il un 'Goofen' ? Découvrez et apprenez la coupe traditionnelle des céréales à la faucille et la confection des gerbes</b>
<b>Jeudi et Ven- dredi 13 et 14 août</b>	<b>Journée des bénévoles en collaboration avec Pro Natura   08h00 – 12h00   Zälg   Soutenez-nous dans la fauche des talus et les travaux sur les terrasses traditionnelles – une expérience enrichissante !   inscription requise</b>
<b>Vendredi 25 septembre</b>	<b>Semis de seigle d'hiver   17h00 – 18h30   Zälg   Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur la culture traditionnelle du seigle d'hiver valaisan et semez-le vous-même   inscription souhaitée</b>
<b>Samedi et Di- manche 7 et 8 no- vembre</b>	<b>Lo Pan Ner – Fête des fours banaux valaisans   Samedi : fabrication de pains au seigle à Erschmatt   Dimanche : rendez-vous de toutes les équipes des fours banaux à Bruson</b>
<b>Samedi 14 novembre</b>	<b>Nuit des Musées Valaisans   dès 17h00   Visites à Erschmatt : caves secrètes, salle du four, bâtiments uniques, contes valaisans, musique, petite buvette   inscription requise</b>

## Profil de l'association

Promouvoir le patrimoine naturel et culturel du seigle : telle est la mission principale de l'Erlebnisswelt Roggen Erschmatt. Afin de l'accomplir, l'association, dont le siège se trouve dans le petit village valaisan d'Erschmatt, réalise depuis 2003 une multitude d'activités variées. Celles-ci comprennent notamment la culture du seigle et d'autres plantes cultivées dans le jardin de variétés ainsi que sur les terrasses ensoleillées de la Zälg. Plus de 1 000 variétés de céréales ont été présentées, et de nombreux projets en faveur de la diversité culturelle ont été menés. Par ailleurs, l'Erlebnisswelt Roggen Erschmatt perpétue la tradition du pain de seigle en transformant les céréales produites sur place, qui sont ensuite façonnées en une spécialité savoureuse cuite au four. Grâce à des visites guidées, des ateliers consacrés au seigle et des activités de conseil, l'association permet également au public de découvrir de près toute la richesse du seigle.



*Team de l'association Erlebnisswelt Roggen Erschmatt © Raphael Wernli*