



Erlebnisswelt  
Roggen  
Erschmatt

# Rapport annuel 2023



## Inhaltsverzeichnis

Introduction.....	3
De la part de la direction.....	4
Collection de variétés et Jardin d'exposition.....	5
Landschaft Zälg.....	8
Kulturerbe.....	11
Kooperation und Kommunikation.....	15
Jahresrechnung.....	17
Dank.....	20
Erlebniswelt Roggen Erschmatt.....	22

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

Co-direction: Laura Kuonen und Damien Tschopp

### Contact

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

### Devenez membre!

Individuel Fr. 20.-, Couples Fr. 30.- annuel

IBAN CH66 8052 1000 0016 9970 8

Faire un don



Jahresbericht im  
Internet



le rapport en  
français



# Introduction

## **20 ans d'engagement pour la biodiversité et le patrimoine naturel et culturel autour du seigle**

Tout a commencé au début du millénaire avec l'idée de faire d'Erschmatt le centre de la tradition du pain de seigle. Des personnalités de l'ancien conseil communal d'Erschmatt, de l'office du tourisme local et du jardin botanique ont formulé en onze modules la manière d'atteindre cette vision d'avenir. C'est ainsi qu'est née l'association Erlebniswelt Roggen Erschmatt.

L'année 2023 marqua le vingtième anniversaire de l'association. Au cours de ces deux décennies d'activité, nous avons animé et développé le patrimoine naturel et culturel autour du seigle. La promotion de la biodiversité avec le jardin botanique d'Erschmatt a une histoire encore plus longue ; Roni Vonmoos a commencé ce projet en 1985 déjà, il a été repris entre-temps par Laura Kuonen et Damien Tschopp.

Même sans célébration, l'année a été riche en événements et projets mémorables, grâce à l'engagement des collaborateurs, des membres du comité, de nombreux bénévoles et, surtout, au soutien moral et financier de nombreuses personnes et institutions.

Le présent rapport annuel donne un aperçu de la vie de l'association et constitue en même temps une "mise en bouche" aux activités prévues en 2024.

**Edmund Steiner, président**

## De la part de la direction

Il convient d'onduler gentiment au grès de la pente et de tracer une nouvelle ligne franchement esthétique sur le manteau blanc velouté fraîchement tombé du ciel. Ce n'est qu'une fois arrivé en bas que l'on prendra le temps de relever la tête pour évaluer la beauté du chemin parcouru et partager le plaisir inégalé d'une glissade calculée. Les skieurs auront, eux, au cours de leurs nombreuses descentes, l'avantage de toucher à la perfection du geste tout en se régaland de sensations fortes. Nous suivons leur exemple. Chaque nouvelle saison, nous traçons de nouveaux sillons et goûterons, sans doute après de nombreuses saisons, à la perfection. Bien arrivés en bout de piste 2023, il est temps pour nous de relever la tête et de nous arrêter quelques instants sur les accomplissements de la dernière saison.

La saison passée a été particulièrement favorable à la culture des céréales et nous sommes très satisfaits du bilan des récoltes de seigle à Erschmatt, tout comme les différentes variétés de blés d'été que nous avons semés dans le cadre du projet « Cultures mixtes de féveroles et blés d'été ». Les féveroles quant à elles, ont soufferts des températures estivales et devons convaincre la saison à venir. Nous avons également mené une étude de marché des différents types de batteuse actuellement utilisées pour la récolte des céréales en zone de montagne dans le but d'identifier des pistes d'optimisation de la récolte. S'il est très peu probable qu'une seule solution suffise pour l'ensemble du territoire alpin, l'échange d'expérience entre les différentes régions, comme le Valais, le Tyrol du Sud ou la Vallée d'Aoste, a permis d'identifier des solutions innovantes. Nous travaillons actuellement à l'élaboration d'un projet de construction de batteuse adaptée aux exigences de la production céréalière alpine.

Une bonne lecture !

Laura Kuonen & Damien Tschopp

# Collection de variétés et Jardin d'exposition

Le jardin botanique a été réaménagé au cours de la dernière saison. La maisonnette des brochures à l'entrée a été construite dans le style des greniers valaisans et le jardin a été divisé en une partie publique, une partie recherche et une partie compost.

*Le saviez-vous ?  
il y a aussi des animaux dans le jardin botanique :  
Le scarabée rhinocéros se sent bien depuis le printemps dernier dans le tas de compost.*

Cela renforce le fil conducteur des visites guidées. Un banc en mélèze a également été installé et permet de faire des pauses avec une vue sur le Weisshorn.

Cette année encore, le jardin botanique a été très coloré et très fréquenté tout au long de la saison. Dans la zone d'entrée, on pouvait voir l'exposition Botanica (<https://www.botanica-suisse.org/>) sur le thème "Les plantes pour notre avenir - les plantes nous protègent". Deux plantes médicinales - l'agripaume et l'absinthe blanche - étaient exposées.

Au centre du jardin, on pouvait voir différentes céréales d'hiver et de printemps. Les mélanges de différentes variétés de blé valaisannes y étaient également cultivés. Nous étudions depuis 2022, en collaboration avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique et "Céréale d'hier", l'aptitude de ces différents mélanges de blé à être cultivés. La multiplication des semences a été prometteuse au cours des deux dernières années, les premiers essais en plein champ sont donc prévus pour la saison 2025. La flore adventice a été particulièrement bien mise en évidence entre les tiges, car les céréales sont semées en vrac. Ainsi, l'écosystème "céréales et flore adventice" a pu être particulièrement bien présenté aux visiteurs. En outre, huit variétés différentes de millet étaient présentées, car 2023 a été désignée par la Food and Agriculture Organization of the United Nation l'année du millet. Une journée du millet a ainsi été organisée en septembre, au cours de laquelle différents produits à base de millet ont été dégustés et présentés. Dans l'exposition spéciale de cette année, différentes variétés de pois ont été

*Le 6 septembre 2024 aura lieu deuxième journée du millet, avec la participation d'un groupe de cultivateurs. Les visiteurs en apprendront davantage sur le millet, ses variétés, sa culture et ses produits.*

plantées. Les couleurs, les formes et les différences de croissance ont enthousiasmé petits et grands. Pour le projet de sélection participative de Pro Specie Rara, un radis d'automne violet de la variété 'Gournay' a été planté dans le jardin. Les plus beaux spécimens ont été renvoyés à Pro Specie Rara afin qu'elle puisse continuer à améliorer la variété. C'est un beau radis très savoureux, comme nous l'avons constaté lors des dégustations !

Le projet "Cultures mixtes de féverole et de blé dans l'espace alpin" étudie le potentiel de la culture mixte de variétés valaisannes de féverole et de blé de printemps. Ce projet, qui a débuté en 2023, est le fruit d'une collaboration entre le Service cantonal de l'agriculture, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique et le Jardin des variétés. L'Office fédéral de l'agriculture soutient financièrement le projet dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques (PAN-RPGAA). La première année du projet a été passionnante - le temps un peu humide, puis sec, nous a même fait transpirer - et fructueuse - les essais préliminaires montrent des résultats prometteurs. De plus, les échanges avec les agriculteurs et les partenaires ont toujours été fructueux. Au cours de la deuxième année du projet, en plus de la multiplication des semences, un essai de plus grande envergure sera mis en place dans le jardin botanique et trois essais pratiques seront réalisés.



*Culture mixte de blé de printemps et de féveroles*

## Collection de variétés/projet vidéo

Notre collection de variétés fait partie du patrimoine [immatériel du canton du Valais](#). Différentes cultures sont présentées dans le jardin, mais elles ne sont pas visibles toute l'année. Afin de rendre la collection accessible à tout moment aux visiteurs, nous mettons à jour toutes les connaissances et les documents relatifs à la collection. C'est ainsi que le projet vidéo a été développé.

Avec les vidéos, nous voulons faire découvrir aux spectateurs et spectatrices la diversité des variétés de céréales, de la flore d'accompagnement des champs et d'autres plantes. Nous voulons éveiller la curiosité et inviter les gens à venir à Erschmatt pour découvrir toutes ces plantes. Les vidéos sont aussi une documentation sur les expériences faites dans le jardin variétal d'Erschmatt. Roni Vonmoos-Schaub parle de son travail de longue date. Ses explications sont complétées par des récits de personnes du village et d'ailleurs qui apportent leur point de vue.



Les vidéos sont publiées [ici](#). Elles ont été réalisées par Stephan Hermann. Ce travail a été soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture dans le cadre du programme de conservation des plantes cultivées anciennes, par la loterie romande, par le canton du Valais (promotion culturelle) et par la commune de Loèche.

## Le paysage «Zälg»

Les grains de seigle ne sont pas la seule valeur du paysage en terrasses Zälg. Il y a de nombreuses niches précieuses, des murs de pierres sèches, des arbres avec des cavités et des prairies sèches qui servent d'habitats à la faune et à la flore. Nous avons organisé avec succès deux cours afin que les visiteurs puissent découvrir la valeur de ce paysage.



*Visite guidée du Zälg*

Julia Bachmann nous a emmenés dans le monde des zälg avec un cours de chant et de chansons de plantes. Roni Vonmoos-Schaub nous a fait découvrir le monde des petits insectes, des escargots et du trèfle lors d'une visite guidée. L'exploitation des terres en terrasses nécessite beaucoup de bras. A la mi-août, les haies et les buissons ont été entretenus lors de la journée de bénévolat avec ProNatura. Notre stagiaire et des civilistes ont fauché les prairies sèches et les champs. Afin de

favoriser la diversité de la flore d'accompagnement des champs, des bénévoles de l'entreprise Hydro Exploitation ont travaillé à la main avec Pro Natura sur deux petites surfaces. La flore a ainsi retrouvé de la lumière et de l'espace pour s'épanouir.

La flore d'accompagnement des champs pousse différemment sur les différentes terrasses du Zälg. Sur les terrasses inférieures, nous avons souvent des difficultés avec deux espèces de flore qui prennent le dessus : *Lolium rigidum* (l'ivraie raide) et *Melampyrum arvense* (Mélanpyre des champs). Notre expérience avec les cultures de printemps a été peu concluante, parce que nous avons dû semer trop tard à cause des conditions météorologiques. Les cultures n'ont donc pas pu bien pousser. L'échange sur ce thème est toutefois très important et début juin, des agriculteurs et des experts sont venus à Erschmatt pour partager leurs expériences. Sur les terrasses



supérieures, la flore d'accompagnement des champs s'établit lentement et chaque année, il y a de plus en plus de plantes à voir. La pluie du printemps a permis au seigle de bien s'établir et les grains se sont très bien développés. Pour la récolte, nous avons pu compter sur l'aide d'Olivier Bayard et de sa moissonneuse-batteuse de 40 ans avec correcteur de dévers. Comme cette machine est un peu plus large, un accès a dû être amélioré. Ainsi, toutes les terrasses ont pu être parcourues et récoltées mécaniquement. C'était un spectacle impressionnant et la récolte a été effectuée en trois heures.

Fin juillet, 15 visiteurs se sont retrouvés pour découvrir la récolte traditionnelle du seigle. Tout le monde a pris plaisir à cette activité, qui s'est terminée par un apéritif chez Marianne et Edmund. Fin septembre, une terrasse a été semée à la main. Elmar Kämpfen, directeur, et Manuel Ritz, d'Hydro Exploitation, étaient les invités de cette année.



*Links: der Mähdrescher  
beim Abfüllen des  
Roggens;  
rechts: die Roggenernte  
wird zur Reinigung  
bereitgestellt*



## **Etude préliminaire 'Moissonneuse-batteuse pour les terrasses de culture'**

Pour la récolte de céréales 2023, nous avons une très bonne solution à Erschmatt. Cependant, cette machine n'est pas adaptée à la plupart des terrasses dans les régions de montagne et la recherche d'autres solutions a été poursuivie dans le cadre d'une étude préliminaire. L'étude préliminaire a été financée par le

Naturpark Pfyng-Finges, le Landschaftspark Binntal, la Stiftung Kuralice et Pro Natura Valais et réalisée en collaboration avec des associations et des agriculteurs du Haut-Valais, le parc naturel de Pfyng-Finges et le parc paysager de Binntal. L'étude est [disponible sur notre site web](#).

Les conclusions de l'étude sont les suivantes :

- De nombreuses solutions ont été testées, mais elles ne se sont pas révélées satisfaisantes et il n'est pas possible de trouver des machines adaptées sur le marché.
- Il n'y aura pas de solution miracle pour la récolte des céréales dans les zones de montagne, qui fonctionnerait parfaitement sur toutes les surfaces cultivées. C'est pourquoi il faut développer et adapter différentes solutions aux situations individuelles et à la taille des surfaces cultivées.
- La préservation de ce paysage culturel et de cette biodiversité unique nécessite des progrès technologiques.

En novembre 2023, nous avons organisé, en collaboration avec le parc naturel de Pfyng-Finges et le parc paysager de Binntal, une manifestation d'échange sur le thème "Culture de céréales dans les régions de montagne - quelle suite ?" et nous avons pu présenter les résultats aux 50 participants et en discuter. Le sujet est important et suscite un grand intérêt. C'est pourquoi nous poursuivons ce projet et élaborons une suite en collaboration avec l'équipe de construction mécanique de l'université de Bolzano. De plus amples informations seront publiées au fur et à mesure sur notre site Internet.



*À gauche : l'ancienne moissonneuse-batteuse avec correcteur de dévers.  
À droite : la moissonneuse est sécurisée par un treuil ; © Université de Bolzano*

## Patrimoine culturel



*Tressage avec la paille de seigle*

découvrir.

Sensibiliser au patrimoine naturel et culturel autour du seigle signifie : permettre des rencontres et des expériences avec la diversité biologique et créer des accès au mode de vie des générations actuelles et passées. Conserver, documenter et développer le patrimoine culturel lié au seigle est le deuxième objectif central de notre association. Les différentes manifestations organisées tout au long de l'année ont pour but de faire connaître ce patrimoine culturel au grand public, à des groupes cibles spécifiques et à des personnes intéressées, et de leur permettre de le

## Offres pour le public

Nous avons derrière nous un programme intense et bien rempli. Les 46 manifestations et offres organisées au cours de l'année sous revue ont attiré 707 participants au total ; selon l'offre, il s'agissait d'enfants accompagnés de leurs parents ou d'enseignants, de jeunes ou d'adultes de différentes tranches d'âge. Huit autres manifestations proposées dans le programme annuel n'ont pas eu lieu faute de participants.



*Apéro sous le haut spycher lors de la manifestation "Pain & feu".*

Angebote	Inhalt	Anzahl	TN
Backerlebnis	Roggenbrotbacken auf traditionelle urchige Art	11	177
Brot & Feuer	Geschichten und Begegnungen mit dem täglichen Brot von früher	5	64
Roggenatelier / Roggenatelier PLUS	dreschen, wannen, mahlen, backen – das Angebot für Familien und Gruppen zum selber Erleben – PLUS: mit Erzählrunde zu Geschichten rund um das Brot	6	29
Choru-Werkstatt	Vom Korn zum Brot – für Schulklassen	4	86
Führungen auf Anfrage und öffentliche Führungen im Sortengarten	In der Jahresagenda veröffentlichte Daten für Führungen im Sortengarten, offene Gartennachmittage, traditionelle Roggenernte plus spontane Besucherinnen	5	38
Führung Kulturerbe des Roggens auf Anfrage	Das Kulturerbe des Roggens im Dorf erkunden – Interaktive Führungen auf individuelle Anfrage beim Verein	6	105
Spezifische Angebote	Aussaattag / traditionelle Getreideernte / Zäl anders erleben Of(f)entag, u.a. mit 2 Führungen und 1 Roggenatelier	5	130
Kurse	Backen mit Sauerteig	1	8
Vorträge, Austauschtreffen	Themen: Ackerbegleitflora / Getreide im Berggebiet / Ackerbohnen	3	52
Beratungen Sortengarten	Vertiefte Beratungen für Ackerbegleitflora, Getreide- und Gemüsebau		20
<b>Gesamt</b>		<b>46</b>	<b>707</b>

### *Durchgeführte Anlässe und Angebote 2023*

Dans l'ensemble, nous pouvons être satisfaits de la fréquentation. L'expérience la plus fréquentée est la cuisson du pain de seigle à l'ancienne dans l'ancien fournil. Elle est organisée sur demande ; de temps à autre, l'un ou l'autre groupe inscrit souhaite ajouter quelque chose à l'offre standard, par exemple un apéritif, une dégustation de vin ou un repas, pour lequel nous coopérons selon les cas avec un prestataire correspondant.

Les offres "Pain & feu" et "Atelier de seigle" ont été en partie publiées et en partie organisées sur demande concrète. Pour la version publique, il est difficile d'obtenir un nombre suffisant de participants.

Pour l'atelier Choru, la journée d'atelier pour les classes, il y a eu peu d'inscriptions cette année. Dans ce domaine, nous devons encore mieux informer les enseignants et les directions d'école. Comme les écoles doivent financer le voyage et la journée de cours sur leur propre budget, cela représente un obstacle pour beaucoup d'entre elles. Le Canton nous soutient par le biais du fonds culturel. Entre-temps, il existe aussi des cartes journalières de transports publics pour les classes. Mais il faut de toute façon la bonne volonté de l'administration communale et scolaire pour garantir un soutien financier.

Les manifestations annoncées publiquement, comme les visites guidées mensuelles du jardin des variétés ou les ateliers de seigle pendant les mois d'été, restent importantes. Le nombre de participants varie fortement. Même s'il n'y a que peu d'inscriptions, nous ne voulons pas décevoir les personnes intéressées. Ces offres font partie de la mission de notre association. Nous avons conclu un contrat de prestations avec la commune de Loèche et avec Loèche Tourisme, afin que de telles manifestations puissent également être organisées, même si, financièrement parlant, elles rapportent souvent peu ou sont même négatives. Nous ne savons pas encore si nous voulons continuer à agir ainsi à l'avenir.

## **Perspectives – Patrimoine culturel immatériel**

Qu'ont en commun le patois bas-valaisan, le charbonnage dans l'Emmental, le rassemblement de motards dans le Hauenstein ? Oui, ils font tous partie de la liste du patrimoine culturel immatériel de la Suisse, qui compte actuellement 228 traditions vivantes. Ces pratiques sont transmises de génération en génération et nous procurent un sentiment d'identité et de continuité. Pour le Valais, il existe en outre une liste cantonale à laquelle appartiennent également la culture du seigle et la fabrication du pain de seigle. Le service cantonal de la culture tient à recenser et à documenter plus systématiquement cette tradition vivante. A l'instar du Musée du vin à Salquenen/Sierre ou du Musée des bisces à Botyre, l'objectif final devrait être de créer une institution qui rende accessible au public, de manière interactive, la tradition vivante du seigle en Valais. L'expérience du fournil, l'atelier Choru, le jardin des variétés et les autres offres de notre association vont dans ce sens. C'est pourquoi le Service de la culture nous a demandé de formuler et de présenter un projet plus

vaste. C'est un projet ambitieux, mais nous l'entreprenons avec confiance.



*Oben: Of(f)entag am 20. Mai  
ein Anlass zum Verweilen für Jung und Alt  
unten: Die mongolische Fotografin Sunderiya Erdenesaikhan beim Backen mit  
einer Klasse von Siders*



# Coopération et communication

## Travailler ensemble

Notre association vit de la collaboration entre de nombreuses personnes, que ce soit entre les membres actifs de l'association ou avec des collaborateurs d'institutions partenaires. Au cours de l'année sous revue, nous avons collaboré avec les institutions et organisations suivantes pour des projets spécifiques :

- Leuk Tourismus : visites guidées du village, élaboration d'offres touristiques ;
- Roggenzentrum Erschmatt : offres touristiques combinées avec animations et restauration ;
- Pro Natura Valais : exploitation des Zälg ; entretien des terres cultivées ;
- Parc naturel Pfyn-Finges : cours sur les semences et le compost ;
- Pro Specie Rara : conservation et multiplication de semences de variétés anciennes ;
- ARGE Rokpob - Petits producteurs de seigle du Haut-Valais : exploitation de petits champs parcellaires dans les régions de montagne ;
- Event-Kultur-Garten Guttet : forfaits comprenant des visites guidées, une randonnée et des repas ;
- Projet de culture mixte : Janique & Richard Koller, Olivier Studer
- Valais4you du RWO - Regions- und Wirtschaftszentrum Oberwallis : offre de forfaits de bénévolat dans le cadre des événements d'accueil pour les nouveaux arrivants.

## Présence dans les médias et dans le public ; publications

- Contribution sur Botanica: <https://canal9.ch/de/pflanzen-fur-unsere-zukunft-klima-und-flora/>
- Echange d'expériences NAP-PGREL [Poster](#) NAP: culture mixte, collection de variétés; Projet vidéo
- Nos blogs: <https://www.erschmatt.ch/blog/>
- Neuland – Tradition et Innovation dans l'Oberland bernois : stand en collaboration avec Leuk Tourismus et le parc naturel Pfyn-Finges le 5 novembre 2023 à Thoune

## Artisanat et bouche à oreille

Dans le cadre de sa résidence artistique de trois mois à Bellwald, la photographe mongole Sunderiya Erdenesaikhan est partie à la découverte des aliments traditionnels du Haut-Valais. Elle a non seulement rencontré des personnes qui savent encore comment nos ancêtres fabriquaient le fromage, le beurre et le pain de seigle, mais elle a également visité des entreprises qui produisent aujourd'hui ces aliments traditionnels valaisans avec des machines modernes. Ses photos nous font passer de l'artisanat à la bouche, qui, comme chacun sait, ne sert pas seulement à manger, mais aussi à transmettre l'expérience et le savoir.

Sunderiya Erdenesaikhan s'est également rendue à Erschmatt en novembre et a accompagné par la photographie la journée d'atelier d'une classe d'école de Sierre. Une sélection de ces photos a été présentée lors de l'exposition à la station Ritz de Niederwald.

## Petits services - ceci et cela

Le jardin botanique est une source d'approvisionnement et un centre de conseil reconnu pour la flore adventice, les céréales et les cultures maraîchères (voir plus haut). De temps en temps, des personnes nous contactent avec une demande spécifique. En voici un exemple :

Lors de la procession de la Fête-Dieu du 8 juin dernier à Niedergampel, des gerbes de paille et des ustensiles de notre stock de matériel ont été demandés pour une fête placée sous le thème "Notre pain quotidien".





# Jahresrechnung

## Bilanz

	<i>Aktiven</i>	
Konto	<i>Umlaufvermögen</i>	
1020	Bank 16997.08	36'709.83
1100	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen (Debitoren)	1'218.80
1200	Vorräte	1'400.00
1301	Noch nicht erhaltene Beiträge an Projekte	28'613.50
	<i>Umlaufvermögen</i>	<b>67'942.13</b>
	<i>Anlagevermögen</i>	
1400	Anteilschein Konsum Erschmatt	200.00
1500	Mobiliar und Einrichtungen	2'000.00
1510	Museum	1'000.00
1520	Maschinen	500.00
1600	Grundstücke (Zälg)	7'953.00
1610	Immobilien (Museum/Stadel)	1'138.40
1620	Trockenmauern	1.00
	<i>Anlagevermögen</i>	<b>12'792.40</b>
	<b>Total Aktiven</b>	<b>80'734.53</b>
<hr/>		
	<i>Passiven</i>	
	<i>Kurzfristiges Fremdkapital</i>	
2270	Sozialversicherungen und Vorsorgeeinrichtungen	-3'142.47
2300	Noch nicht bezahlter Aufwand (TP)	-4'108.00
2301	Erhaltene Beiträge an Projekte für das Folgejahr	-12'000.00
	<i>Kurzfristiges Fremdkapital</i>	<b>-19'250.47</b>
	<i>Langfristiges Fremdkapital</i>	
2600	Rückstellungen	-1'762.20
	<i>Langfristiges Fremdkapital</i>	<b>-1'762.20</b>
	<i>Eigenkapital</i>	
2800	Vereinskapital	-56'065.38
	Jahresgewinn oder Jahresverlust	-3'656.48
	<i>Eigenkapital</i>	<b>-59'721.86</b>
	<b>Total Passiven</b>	<b>-80'734.53</b>

## Erfolgsrechnung

Konto	<i>Ertrag</i>	
	<i>Mitgliederbeiträge &amp; Spenden</i>	
3000	Mitgliederbeiträge	-2'235.00
3010	Spenden	-3'285.00
	<i>Mitgliederbeiträge &amp; Spenden</i>	<i>-5'520.00</i>
	<i>Aktivitäten &amp; Leistungen</i>	
3100	Ertrag Sortensammlung	-22'004.51
3100.1	Beitrag Loterie Romande Filmdokumentation	-10'000.00
3100.2	Beitrag Sortensammlung Kanton Wallis	-22'350.00
3100.3	Beitrag Sortensammlung BLW Filmdokumentation	-15'000.00
3200	Ertrag Begleitflora	-2'000.00
3200.1	Beitrag Begleitflora Kanton Wallis	-23'613.50
3200.2	Beitrag Binding Stiftung	-2'000.00
3200.3	Fondation Bienfaisance Jeanne Lovioz Gartengestaltung	-5'900.00
3300	Ertrag Landschaft Zälz	-33'650.95
3400	Ertrag Kulturerbe	-25'762.57
	<i>Aktivitäten &amp; Leistungen</i>	<i>-162'281.53</i>
	<i>Total Ertrag</i>	<i>-167'801.53</i>
<hr/>		
	<i>Aufwand</i>	
	<i>Aktivitäten &amp; Leistungen</i>	
4100	Aufwand Sortensammlung	25'411.43
4200	Aufwand Begleitflora	1'795.10
4300	Aufwand Landschaft Zelg	10'002.01
4400	Aufwand Kulturerbe	7'840.75
	<i>Aktivitäten &amp; Leistungen</i>	<i>45'049.29</i>
	<i>Total nach Aktivitäten &amp; Leistungen</i>	<i>-122'752.24</i>
<hr/>		
	<i>Personal</i>	
5000	Lohnaufwand Sortengarten	78'426.30
5400	Weiterer Lohnaufwand	13'116.47
5700	Sozialversicherungen (AHV, IV, EO, ALV)	7'606.84
5720	Vorsorgeeinrichtungen	3'384.18
5730	Unfallversicherung	843.31
5810	Aus- und Weiterbildung	1'009.00
	<i>Personal</i>	<i>104'386.10</i>
<hr/>		
	<i>Betrieblicher Aufwand</i>	
6000	Raumaufwand	5'643.50
6100	Unterhalt, Reparaturen und Ersatz	86.15
6200	Fahrzeug- und Transportaufwand	77.80
6300	Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren, Bew.	685.14
6500	Büroaufwand	693.09
6510	Telefon, Internet	1'724.15
6520	Beiträge, Mitgliedschaften	1'010.00
6600	Werbeaufwand	1'828.00

	<b>Betrieblicher Aufwand</b>	
6610	Homepage	684.13
6650	Betreuung Partner und Mitglieder	1'219.10
6940	Bankgebühren	58.60
	<b>Betrieblicher Aufwand</b>	<b>13'709.66</b>
	<b>Bruttoertrag vor Abschreibungen (EBITDA)</b>	<b>-4'656.48</b>
6800	Abschreibungen	1'000.00
	<b>Abschreibungen</b>	<b>1'000.00</b>
	<b>Bruttoertrag nach Abschreibungen (EBIT)</b>	<b>-3'656.48</b>
	<b>Total nach Aufwand</b>	<b>-3'656.48</b>
	<b>Verlust(+)/Gewinn(-) der Erfolgsrechnung</b>	<b>-3'656.48</b>

## Revisionsbericht

Erschmatt, 12. März 2024

An die Mitgliederversammlung  
des Vereins  
Erlebniswelt Roggen  
3957 Erschmatt

### REVISORENBERICHT 2023

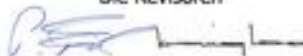
Aufgrund der uns vorgelegten Unterlagen haben wir die auf den 31. Dezember 2023 abgeschlossene Bilanz und Erfolgsrechnung geprüft. Soweit wir feststellen konnten, sind die Belege vorhanden und stimmen mit der Buchhaltung überein. Die Buchhaltung ist ordnungsgemäss und korrekt geführt.

Bei der Prüfung stellten wir fest, dass die geflossenen Subventionen und Spenden 2023 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 Marianne Steiner 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 remercions les donateurs, les partenaires et les bénévoles pour leur soutien financier, moral et manuel, à savoir :

- le président de la commune Martin Lötscher, Stefan Tschopp en tant que conseiller communal responsable de la culture, les autres membres du conseil communal et l'administration communale de Loèche pour leur soutien bienveillant durant toute l'année de l'association ;
- la Bourgeoisie de Loèche, qui a mis à notre disposition des locaux pour l'expérience de cuisson et le dépôt de matériel ;
- la Fondation Seigle Suisse pour la bonne collaboration ;
- Leuk Tourismus avec Alexandra Matter et Charlotte Cina pour le travail d'information lors des manifestations de l'association ;
- Pro Natura Valais pour sa collaboration dans notre objectif commun de planter les champs du Zälg et d'augmenter la diversité de la flore et de la faune ;
- le parc naturel régional Pfyn-Finges pour son soutien technique et sa collaboration ;
- les nombreux donateurs et donatrices privés ;
- les personnes actives pour les offres publiques "Backerlebnis", "Brot & Feuer", "Roggenatelier", "Choru-Werkstatt" : Marianne Steiner-Hertig, Susanne Hugo-Lötscher; David Da Pieve, Beatrice Locher, Walter Marty, Edmund Steiner, Susanne Steiner, Roni Vonmoos-Schaub, Julia Bachmann ;
- Marianne Steiner-Hertig et Thomas Kreienbühl pour la comptabilité ainsi que les deux réviseurs Peter Frick et Leo Kronig pour leur travail constructif ;
- Claudio Kuonen, Olivier Bayard, Rafael Locher et Anni Imstepf pour les travaux effectués dans les champs de seigle de la Zälg ;
  - Herbert Locher et Leander Locher pour divers travaux manuels ;
  - - aux collaborateurs du jardin des variétés Laura Kuonen, Damien Tschopp ainsi que Roni Vonmoos-Schaub, Beatrice Locher, Rosmarie Tornare, Livia Molari, Ricky Steiner, Robin Baltisberger, Janique & Richard Koller, Olivier Studer
  - - Stephan Hermann de coup d'œil pour les travaux vidéo ;
  - - André Locher et Peter Hulm pour les traductions de textes ;
  - - Wendelin Steiner pour son travail d'enrichissement de notre site Internet ainsi que toutes les personnes qui nous fournissent

gratuitement des photos pour la communication, en particulier Arnold Steiner, André Locher, Mario Aloise, Daniel Meister, Bruno Oertli, Bea et Silvio Tanner, Christophe Estermann ;

- - Curdin Thür pour la mise à disposition de locaux (grange, étable) pour les activités de l'équipe du jardin variétal.

Dans le monde du travail et de la vie d'aujourd'hui, le bénévolat est tout sauf évident. Nous apprécions beaucoup le travail énorme qui est fourni en partie gratuitement, en partie contre de modestes indemnités et avec beaucoup de passion.

Nous remercions également les donateurs suivants qui nous ont soutenus au cours de l'année sous revue :

Canton du Valais, service de l'agriculture	service des forêts/rivières/paysage)
Service de culture	pro natura Valais
Loterie romande	Kulturfunken
Bundesamt für Landwirtschaft	Fibl
Commune de Loèche	Fondation Petersberg
Schweizer Bergheimat	Fondation Kuralice Coire
Parc naturel Pfyn-Finges	Fondation Binding
Parc paysager Binntal	Fondation Lovioz



*Semis du seigle (Elmar Kämpfen, directeur Hydro)*

# L'univers de découverte Roggen Erschmatt

Situé sur un plateau dans les montagnes ensoleillées de Loèche, Erschmatt est un village valaisan typique doté de nombreux trésors naturels et culturels et d'un riche passé. Notre association contribue au patrimoine naturel et culturel autour du seigle, entretient la biodiversité dans le jardin des variétés et dans les cultures en terrasses du Zälg, propose des services et organise sur demande des offres individuelles pour les groupes les plus divers, comme les classes d'école, les associations, les familles et les entreprises.



[erschmatt.ch](https://erschmatt.ch)



*Journée de la récolte juillet 2023*

## Programm 2024

[en français sur notre site web](#); filtrer «Erschmatt»

30.12.23 27. Jan. 24. Feb.	<b>Brot &amp; Feuer</b>   ab 17:00 bis ca. 21:00   Brot & Feuer mit Brotbacken und Sagen Erzählungen, Apéro unterm Hohen Spycher, Nachtessen im Restaurant Roggenstube (Kooperation mit Leuk Tourismus und Roggenzentrum) – Auskunft und Anmeldung bei Leuk Tourismus 027 473 10 94 oder bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
23. März	<b>Generalversammlung mit Zusatzprogramm für Neumitglieder</b> Anlass für Neu-Mitglieder des Vereins ab 16h00   GV ab 19h30
11. Mai	<b>Offentag für alle: Spiele und Unterhaltung bei Pizza und Brot aus dem Holzofen</b>   11:00 bis 17:00   Erlebnisse und Führungen zur Mühle, zum Hohen Spycher, zum Sortengarten und mehr. Familien mit Kindern können dreschen, wannen, Roggenkörner mahlen und viel über das Getreide erfahren und die Kinder entdecken das Dorf spielerisch   Musikalisches Rahmenprogramm   Bürgerhaus und Dorf Erschmatt   Auskunft bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
1. Juni 6. Juli 3. Aug.	<b>Führung SORTENGARTEN ERSCHMATT</b>   Einmalige Vielfalt der Ackerbegleitflora und Walliser Getreidesorten kennenlernen   Treffpunkt 12:10 Bushaltestelle Erschmatt, Dorf   Dauer ca. 2 Std.   Preis: gratis / Kollekte   Auskunft und Anmeldung bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
14. Juni 19. Juli 16. Aug.	<b>Offener Gartennachmittag im SORTENGARTEN ERSCHMATT</b>   14:00 bis 17:00   An diesem Nachmittag habt ihr die Möglichkeit, den Sortengarten zu entdecken, mit uns zu diskutieren, Fragen zu stellen und Saatgut zu kaufen   Auskunft bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
4. Juli 11. Juli 18. Juli 25. Juli	<b>Roggenatelier</b>   10:15 – 13:15   Bushaltestelle Erschmatt/Dorf   mit vielen Erlebnissen für alle Sinne rund um die Kultur des Roggens   für Jung und Alt geeignet   Anmeldung bis Dienstag 17:00 Uhr bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
27. Juli	<b>Traditionelle Getreideernte</b>   08:00 – 11:00   Zälg Erschmatt   Hier lernen die Teilnehmenden die traditionelle Getreideernte der Ackerterrassen und das Flechten eines Knotens aus Stroh kennen   Anmeldung bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
2. Aug. 8. Aug.	<b>Roggenatelier PLUS</b>   10:15 – 14:15   Bushaltestelle Erschmatt/Dorf   Den Walliser Sagen lauschen und die Kultur des Roggens mit vielen Erlebnissen für alle Sinne entdecken   für Jung und Alt geeignet   Anmeldung bis Dienstag 17:00 Uhr bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
16. + 17. Aug.	<b>Helfertag zusammen mit Pro Natura</b>   tagsüber   Zälg Erschmatt   Freiwilligeneinsatz in den Ackerterrassen der Zälg   Anmeldung bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
6. Sept.	<b>Tag der Hirse</b>   tagsüber   Bushaltestelle Erschmatt/Dorf   Tag der Hirse mit Führungen, Vorträgen, Degustationen und Ateliers   Anmeldung bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>
27. Sept.	<b>Aussaat von Winterroggen</b>   17:00 – 18:30   Zälg   Selbst Winter-roggen von Hand aussäen und viel Wissenswertes über den Anbau und die Kultivierung des Walliser Getreides erfahren   Anmeldung bei <a href="mailto:erlebniswelt@erschmatt.ch">erlebniswelt@erschmatt.ch</a>

