Zeitschrift: Panorama / Raiffeisen
Herausgeber: Raiffeisen Suisse société coopérative
Band: - (1995)
Heft: 7-8

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

PANORAMIA

DONATION Les héritiers sont les bénéficiaires de la fortune laissée. Mais de plus en plus souvent, les parents procèdent à une donation de leur vivant.

JOURNEES DE L'UNION Lors du congrès des Banques Raiffeisen, ont eu lieu l'assemblée des délégués et l'assemblée de la coopérative de cautionnement.

SURGELATION Quand le jardin commence à donner les plus beaux fruits et légumes, il est temps de penser à les surgeler. Quelques règles importantes.

RAIFFEISEN

Magazine clients des Banques Raiffeisen 7–8/95

Assurer votre avenir tout en payant moins d'impôts

Aimeriez-vous épargner tout en allégeant votre charge fiscale? Voilà ce que vous offre le plan de prévoyance 3e pilier Raiffeisen.
Avec lui, diminuez le montant imposable de votre revenu. Dépôts et intérêts produits sont exonérés d'impôt. Vous bénéficiez d'un taux d'intérêt attractif, ainsi que de possibilités intéressantes concernant l'acquisition de votre logement.
C'est avec plaisir que nous vous renseignerons!

RAIFFEISEN

La crédibilité bancaire

La poésie

est la face des choses que l'on ne peut percevoir qu'avec le cœur et l'âme. C'est pourquoi, aujourd'hui, nous avons l'impression qu'il n'y en a plus. Il faut parer au plus pressé. Notre monde a une surface cahotique, anarchique . . .
Inondé d'informations, d'images, de sons, de bruits, il cache sa poésie dans les replis de son antre souterrain que les poètes explorent, avec, en main, une loupe terriblement grossissante.
Ces scribes de l'indicible ont à raison, le tort d'exacerber le plus sensible, le plus beau, le plus cruel, le plus doux, avec des mots qui chantent, dansent et jouent. Et se jouent de l'indifférence.
J'ai rencontré Luce Péclard, penchée sur ses sonnets . . .

Une fragile parenthèse:
avec une encre bleue d'esthète
il écrit, anxieux poète
ce qu'en l'antre la vie sécrète.
Une sensible exégèse.

Page trente.

ANNIE ADMANE

PANORAMA

LES FLUX MONETAIRES Chaque jour, des milliards de Francs, de Dollars et de Marks font le tour du globe par traitement électronique. **2**

FRAIS BANCAIRES Personne n'apprécie de se voir facturer des frais. Par comparaison, les Banques Raiffeisen sont plutôt bien placées. **4**

DONATION Les donations entre vifs sont de plus en plus courantes. Mais la procédure n'est pas des plus aisées, l'on s'en serait douté. **6**

Photo: Patrick Lüthy

LES JOURNEES DE L'UNION Point central des rencontres nationales Raiffeisen, l'allocution du Président de la Confédération, Kaspar Villiger. **10**

CONNAISSEZ-VOUS LE LUIZET? C'est la variété d'abricots la plus cultivée au Valais, de longue date. **18**

SURGELATION Voici venu le temps des surgelés. Pour procéder au mieux, il y a quelques principes à observer. **21**

1er AOUT A LA FERME Cette année, quelques 120 000 personnes sont attendues au désormais traditionnel brunch du 1er août. **28**

Editeur
Union Suisse des Banques Raiffeisen

Rédaction
Annie Admane (édition française)
Markus Angst (édition alémanique)
Giacomo Pellandini (édition italienne)
Couverture: Christof Sonderegger

Composition
Brandl & Schärer AG, 4601 Olten
Photolithos
Grapholt AG, 4632 Trimbach

Adresse de la rédaction
Union Suisse des Banques Raiffeisen,
Route de Berne 20,
1010 Lausanne 10
Téléphone 021 653 75 51
Téléfax 021 652 39 91

Administration / Abonnements
Union Suisse des Banques Raiffeisen,
Nathalie Graf
Case postale 144, 1010 Lausanne 10

Mode de parution
PANORAMA
paraît dix fois par an

Tirage contrôlé REMP
23 000 exemplaires

Conditions d'abonnement
Il est possible de s'abonner individuellement et en tout temps à Panorama auprès de votre Banque Raiffeisen locale

Régie des annonces
Pragmatic SA,
Avenue de Saint-Paul 9,
1208 Genève,
Téléphone 022 736 68 06
Téléfax 022 786 04 23

■ LES FLUX MONETAIRES

Un réseau mondial

Chaque jour, un incroyable volume d'argent circule autour du globe, Dollars, Marks, Yens, par simple trafic électronique. La plus grosse partie de ces échanges est constituée de flux commerciaux et d'affaires. Quant aux transactions des particuliers (cartes de crédit, par exemple), leur volume est noyé dans la masse.

MARKUS ANGST

En des temps fort reculés, l'argent voyageait en pièces et en billets d'un point à un autre. Rappelons-nous les scènes épiques des bons vieux westerns où l'on voyait une diligence, abritant le plus discrètement possible une caisse remplie de dollars, avec l'espoir qu'elle échapperait à la convoitise des hors-la-loi. Quoi de plus dangereux que ces chemins de l'Ouest sauvage?

Pour minimiser les risques de perte, les chèques firent, plus tard, leur apparition. Ils étaient plus faciles à transporter mais avaient un inconvénient de taille: les modes de communication de l'époque ne permettaient pas encore de contrôler s'ils étaient effectivement couverts!

L'introduction des supports électroniques produisit une véritable révolution après la deuxième guerre mondiale dans le traitement des flux monétaires. On parle aujourd'hui d'informatique, de télécommunications, d'un réseau mondial, techniques qui ont pris une ampleur considérable au cours des quinze à vingt dernières années.

SWIFT et Telekurs

Présentement, l'argent n'est plus transféré «physiquement» mais électroniquement. Non seulement la procédure offre plus de sécurité, mais elle

Photo: Bildagentur Incolor

est également beaucoup plus rapide. Les paiements effectués par une banque suisse à destination de l'étranger transitent par Bruxelles via l'entreprise Society for Worldwide Interbank Financial Telecommunications (SWIFT). Fondée au début des années septante, cette firme a aujourd'hui des sociétés financières membres dans plus de cent pays. Elle s'appuie sur deux centres informatiques de calculs, en Hollande et aux USA. En outre, dans chaque pays où elle est présente, SWIFT a implanté des filiales locales. En Suisse, on les trouve à Zurich et Genève.

Dans notre pays, une grande partie du trafic électronique des paiements entre les banques s'opère par l'intermédiaire de Swiss Interbank Clearing (SIC) ou par traitement informatisé (DTA/LSV). C'est l'entreprise Telekurs SA, domiciliée à Zurich et spécialisée dans ces systèmes, qui les prend en charge.

Quotidiennement, 131 milliards

Nous ne connaissons pas les montants exacts qui passent chaque jour d'un continent à un autre. Seule appréciation: les volumes sont incommensurables. En revanche, on connaît les chiffres pour la Suisse: Telekurs traite chaque jour 131 milliards via SIC. Plus grosse journée en 1994: 924 632 transactions. Pour l'année, on compte 88,7 millions d'opérations. A cela s'ajoutent 71,9 millions de transactions pour un total de 252,5 milliards de francs par année, opérées par DTA/LSV. Quant aux chèques, ils représentent annuellement un montant de 30,7 milliards, les retraits aux bancomats atteignent 14,4 milliards, les cartes ec-direct, 3,4 milliards, et le service des cartes, 6 milliards.

On peut également conclure des chiffres ci-dessus que la part des cartes (bancomats, ec-Direct, cartes de crédit), soit 5,4%, est insignifiante. Le trafic des paiements est de loin «le plus gros morceau».

Tendance au «sans argent»

Selon toute vraisemblance, cette proportion devrait augmenter dans les dix années à venir. Chez nous aussi, le trafic des paiements journaliers «sans argent» prend de l'ampleur. Les cartes de débit et de crédit représentent déjà maintenant une part importante du «sans argent». Et cette tendance va se poursuivre. Alors, «Si les Suisses s'y mettent aussi . . .!», selon Antonio Montelese, spécialiste en automation et en electronic banking au siège de l'Union Suisse des Banques Raiffeisen à St-Gall, «la Suisse est actuellement le pays de l'argent, mais la bourse électronique est devenue un moyen de paiement d'avenir très important».

Toutefois, il faudra bien encore quelques années avant que les mentalités aient évolué. Pourtant le temps viendra où, en Suisse aussi, même des montants dérisoires, tels que les affranchissements postaux, les billets des transports publics ou les journeaux quotidiens, seront payés «sans argent». La toute prochaine carte-valeur (au développement de laquelle Telekurs SA a largement contribué), préfigure déjà le futur, même si elle n'est pas encore sur le marché. Enfin, si l'on prend en compte les frais de fabrication, la sécurité accrue et le non-besoin de renouvellement (usure des billets), le trafic électronique des paiements n'est pas seulement plus rapide que par argent comptant, mais il est aussi plus avantageux.

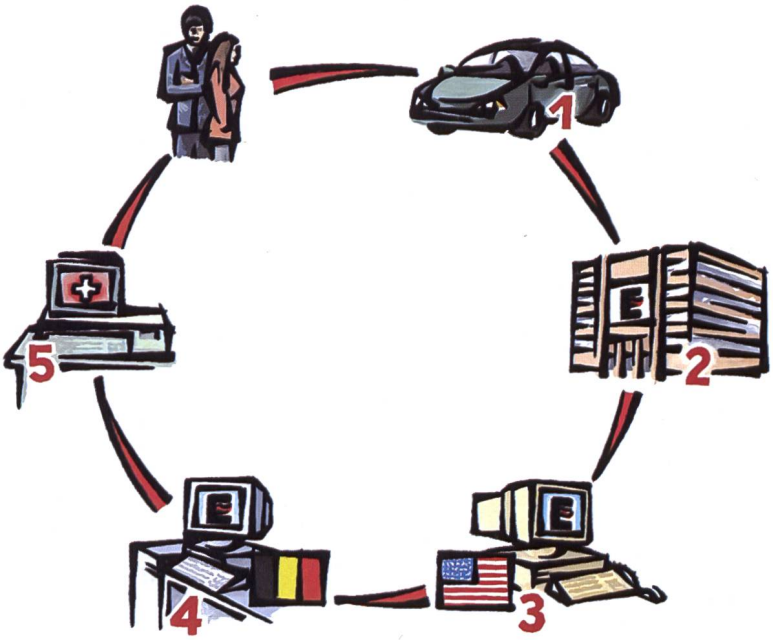


Illustration: Erik Vogelsang / B&S

De la carte de crédit au compte en banque

Supposons que vous payez à Los Angeles la location d'un véhicule pour une escapade en Californie, avec votre Eurocard Raiffeisen. Jusqu'à ce que vous en constatiez le montant sur votre décompte mensuel, cette transaction aura connu cinq étapes:

■ **1:** La société de location envoie le récépissé à la représentation locale de Eurocard/MasterCard.

■ **2:** Après la saisie des données, commence la phase de transfert sur le système de communication informatique interne de Eurocard.

■ **3:** La transaction transite depuis Eurocard à son partenaire MasterCard qui l'enregistrera à son centre de calcul de St-Louis/USA. C'est de là que votre paiement sera mis on-line au centre européen de calcul Europay International en Belgique, lequel «l'acheminera» en Suisse.

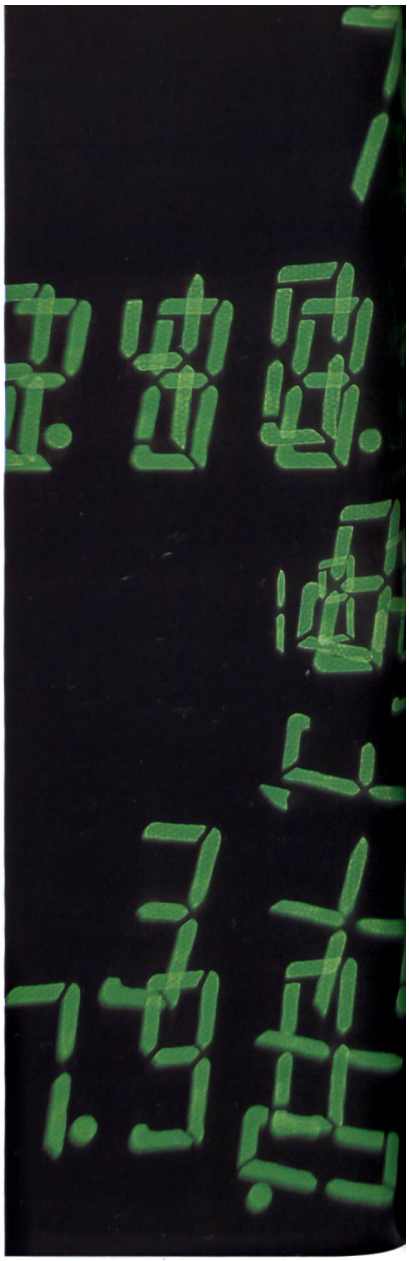
■ **4:** Le système informatique de Belgique trie les données en provenance du monde entier. Les données de la location du véhicule sont expédiées à Zurich. C'est là que le montant en Dollars sera converti en Francs suisses, au taux du jour le plus favorable (plus 0,5% de supplément pour le traitement).

■ **5:** Sur le décompte que vous recevrez à la fin du mois, vous constaterez de visu ce que votre «petite» escapade sur la côte Ouest des USA vous a coûté. *(ma.)*

■ TAXES ET FRAIS BANCAIRES

Le principe de la cause s'impose

Les organisations de consommateurs n'hésitent pas à critiquer les banques auxquelles elles reprochent le manque de transparence dans leur pratique des taxes et frais. La télévision autant que la presse surenchérissent. Et en raison de la variété des prestations offertes, il est difficile d'établir des comparaisons.



MARKUS ANGST

La comparaison des conditions appliquées par les banques dans le trafic des paiements est une science en soi» (Bilan). – «La transparence des tarifs est insatisfaisante dans la plupart des cas» (Alois Dobler, médiateur bancaire) – «Les taxes et frais sont devenus une véritable jungle truffée de pièges» (Schweizer Familie).

Trop peu de transparence . . .

Les trois citations ci-dessus confirment bien que le thème «Taxes et frais» préoccupe bon nombre d'épargnants de notre pays. En fait, les choses ont un peu bougé au cours des dernières années. La pression de la clientèle n'y est d'ailleurs pas étrangère.

Encore récemment, presque toutes les relations entre banques et clients étaient régies par les conventions mises sur pied par l'Union suisse des banquiers. Mais, partout l'on pouvait entendre «Ce système a tout d'un cartel» et il fut par conséquent aboli sur la recommandation du contrôle des prix et de la commission des cartels. Conséquence: la libre-concurrence est devenue le système qui règne sur le marché bancaire. La diversité des prestations proposées complique ou rend impossible une vue d'ensemble. Dès que certains services sont liés à un produit, la comparaison devient compliquée. C'est un des premiers arguments de la critique (voir l'interview de Simonetta Sommaruga).

. . . et trop chers

L'autre argument est la cherté des taxes et frais. Effectivement, les banques appliquent de plus en plus souvent le principe de la cause. En plus clair, les banques répercutent les frais sur les clients. Et plus particulièrement, pour toutes les opérations requérant une intervention manuelle. La pratique de la gratuité, courante au temps des conventions bancaires, et qui allégeait certaine positions onéreuses, devient de plus en plus rare. Auparavant, les factures de frais n'étaient pas aussi détaillées qu'elles le sont

Frais appliqués par Raiffeisen*

Compte privé et compte salaire
Par liquidation de compte: 6.– francs
Par extrait trimestriel: 1.–
Par extrait mensuel: 1.–
Par extrait journalier: 1.–
Frais de comptabilisation par poste / ordre permanent à montant fixe et ordre à terme variable (selon l'arrivée des factures) / ordre de bonification en Suisse: tout gratuit.

Trafic des paiements
Ordre permanent avec recouvrement direct / autorisation de débit / telebanking et multi-cash: tout gratuit.

Carte ec bancomat
Taxe annuelle par carte: 20.– francs
Taxe annuelle sur un compte jeunesse (jusqu'à 23 ans): gratuite
Eurochèques (par chèque): 0.50 francs

Eurocard Raiffeisen
Taxe annuelle: 50.– francs
carte partenaire: gratuite

Blocage
Carte ec pour le mois en cours: 40.– francs
pour chaque mois supplémentaire: 4.–
Toute sorte de chèques: 3.50 francs

Frais de dépôt
1,5 pour mille
Obligations de caisse Raiffeisen et fonds de placement Raiffeisen et Vontobel: 0,75 pour mille

**Taux recommandés par l'Union Suisse des Banques Raiffeisen, pouvant légèrement varier d'une banque à l'autre.*

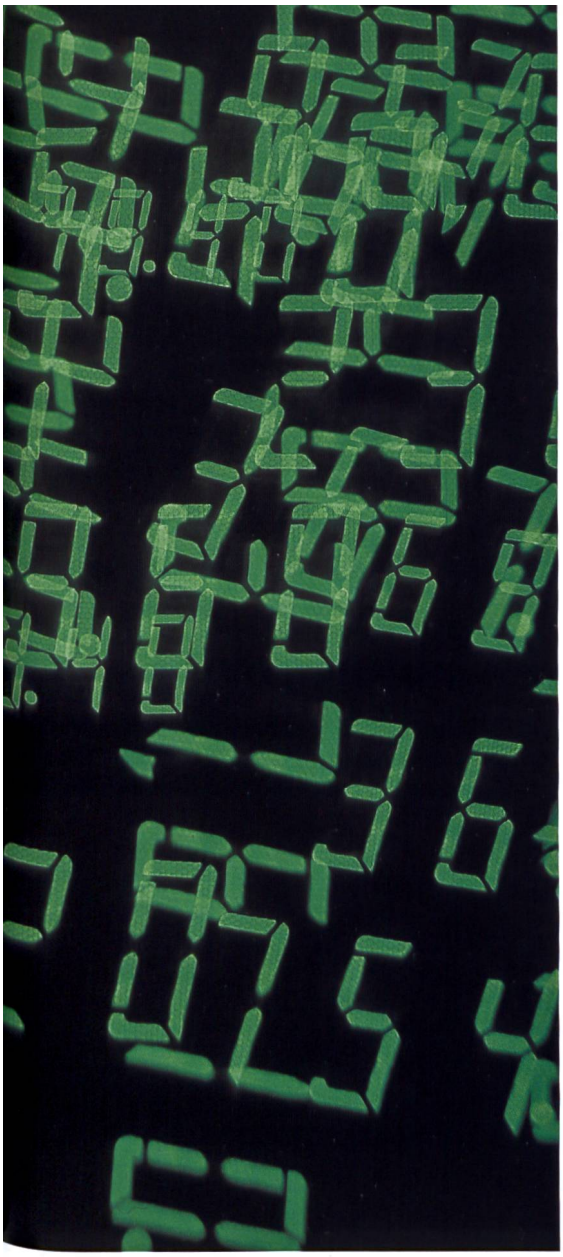


Foto: André Albrecht

devenues. C'est pourquoi, de nombreuses banques à l'époque, étaient incapables de dire où elles récupéraient de l'argent.

Selon un membre de l'Union suisse des banquiers, «Les banques subissent une pression d'économie d'entreprise. Les frais administratifs sont les mêmes, qu'il s'agisse d'un paiement de 5 francs ou d'un demi-million. A quelques zéros près qui nécessiteront quelques frappes supplémentaires sur un clavier».

Raiffeisen bien placé

Quelle est la situation en matière de taxes et frais au sein des Banques Raiffeisen? Le magazine économique «Bilan» a effectué, ce printemps, un test sur les comptes privés. Ce test incluait la gestion du compte, 24 ordres de paiement (trois positions pour chacun), 24 ordres permanents fixes, 12 courriers en port B, une carte ec, 120 retraits d'argent ou par ec-direct. Avec un total de frais de 41.60 francs (selon les recommandations de l'Union), les Banques Raiffeisen, qui n'ont pas modifié leurs conditions depuis le 1er janvier 1993, sont placées parmi les plus avantageux des prestataires bancaires. Sur l'ensemble des banques, les montants varient énormément, entre 20 et 127.20 francs.

Au début de cette année, le «Schweizerische Beobachter» a réalisé une comparaison sensiblement différente, prenant sous la loupe les droits de garde pour les papiers-valeurs. Pour cette enquête, le magazine a pris en considération un portefeuille d'une valeur globale de 75 000 francs, composé de 10 postes différents. Avec 103.85 francs de droit de garde, les Banques Raiffeisen et une autre banque, atteignent, au centime près, la meilleure position. A l'autre extrémité de la chaîne, le total s'élevait à 308 francs.

Trois questions à Simonetta Sommaruga: «Je n'admets pas que l'on dise qu'il y a aujourd'hui une saine concurrence»

Simonetta Sommaruga, présidente de la Fondation pour la protection des consommateurs, est favorable au libre jeu d'une véritable concurrence en matière de taxes et frais bancaires.

PANORAMA *Lorsque les frais bancaires étaient fixés par convention bancaire, donc uniformes, les associations de protection des consommateurs dénonçaient l'aspect de cartel du principe. Maintenant que la libre-concurrence s'est installée, les mêmes détracteurs disent que rien ne va. N'y a-t-il pas là une équivoque?*

SIMONETTA SOMMARUGA: La concurrence n'est possible que lorsque l'on peut comparer. Et cette comparaison n'est possible que lorsque tous les éléments sont réunis. Je n'admets pas que l'on dise qu'il y a aujourd'hui une saine concurrence dans le domaine bancaire. Que cette situation soit sciemment entretenue ou non par les banques, la question reste ouverte. De toute façon, nous ne sommes pas satisfaits de ce qui se passe actuellement.

Vous exigez plus de transparence dans la pratique des frais et taxes bancaires. Mais en raison de la diversité des prestations offertes, les comparaisons sont particulièrement difficiles à établir. Qu'attendez-vous concrètement des banques?

Nous ne souhaitons par revenir à une réglementation, évidemment. Mais nous exigeons un minimum d'uniformisation dans les appellations et l'image. Aujourd'hui, on peut trouver environ 15 dénominations différentes de comptes. L'Union suisse des banquiers pourrait fixer des «points de repères» auxquels les clients pourraient se référer pour comparer les prestations.

Et je ne parle pas là seulement des taxes et frais, mais de l'ensemble. Les banques doivent informer plus souvent et mieux. Par exemple, aucune modification des taux ne devrait intervenir sans une information préalable à la clientèle. Et même, il y a des banques qui ne font figurer aucun taux sur leurs extraits de compte – c'est un exemple flagrant de manque de transparence.

Que conseillez-vous de faire aux clients afin qu'ils réussissent tout de même à voir clair dans l'imbroglio actuel?

Pour l'heure, il est impossible d'avoir une vue d'ensemble. Même les professionnels bancaires ne s'en sortent pas. C'est pourquoi la poste nous semble être une alternative à étudier pour l'ouverture d'un compte salaire. Et puis, les clients peuvent toujours se rendre à leur banque pour se renseigner.

Dans un tel contexte, aucune question n'est stupide.

Interview: ma.

Pour aider les jeunes à démarrer

«Pourquoi les enfants devraient-ils attendre que nous ne soyons plus là pour profiter de notre argent?» Cette question revient de plus en plus souvent sur les lèvres de parents qui se décident à aider leurs enfants à démarrer dans la vie en leur léguant, de leur vivant, un capital ou un bien immobilier. Mais la fiscalité n'a pas oublié de prendre sa part au passage et il y a aussi des vices cachés.

BERNADETTE CONRAD

Bruno Zindel, 65 ans, a un problème. Depuis que sa fille Maria s'est mariée, les discussions familiales aboutissent invariablement aux questions d'héritage. Son gendre, Urs, travaille pour une banque et il ne manque pas une occasion de lui dire tous les avantages qu'il y aurait à vendre l'entreprise qu'il possède: «pense donc à tous les investissements rentables que tu pourrais faire!»

Mais Bruno Zindel qui dirige sa menuiserie en Thurgovie depuis 37 ans, n'en a aucune envie. Ce n'est pas seulement une question de tradition, mais il y a l'attachement affectif et il en veut à son gendre de son manque de cœur.

Un vrai dilemme

La table familiale est devenue un lieu d'échanges difficiles. Heureusement, Bruno Zindel a un fils qui a fait son apprentissage avec lui. Markus, âgé de 35 ans, a voyagé longtemps à l'étranger: «Je n'avais jamais envisagé de revenir vivre en Thurgovie. Mais d'un autre côté, quand on est toujours sur les routes, on fini par avoir la nostalgie du pays.»

Bruno Zindel et son fils se sont donc associés. L'affaire familiale devrait revenir au fils au décès du père, afin qu'il ne se trouve pas sans rien, du jour au lendemain. Mais, il est évident que la fille et le gendre peuvent revendiquer une part d'héritage, et tout serait dès lors compromis.

Le père et le fils ont consulté un conseiller juridique. Et là, ils ont été mis face à certaines réalités. Ainsi, Markus serait crédité de la valeur de l'affaire, ce qui pourrait le forcer à vendre l'entreprise. «Mais j'ai tout de même le droit de donner à mon fils ce que je veux!» s'insurge Bruno Zindel, ce à quoi l'avocat répond: «Pour autant que les droits de votre autre enfant ne soient pas compromis.» Etant donné que le capital dans sa totalité est estimé y compris les valeurs de donation pour le calcul des parts dont chaque héritier est le bénéficiaire, il est clair que la donation envisagée ne permet pas à Bruno Zindel de sortir de son dilemme.

Un délai de cinq ans

Il existe cependant une issue de secours. Il peut libérer son fils du délai compensatoire, en effectuant la donation dans le cadre du capital d'héritage «libre», c'est-à-dire, dans les limites où il n'affecte pas les droits à la succession des autres héritiers. «Mais ne soyez pas pessimiste» poursuit l'avocat. Il conseille à Bruno Zindel de constituer son entreprise en personne morale (SA ou SàrL) et de procéder ainsi à la reprise de la société par une participation en actions. Son gendre pourrait éventuellement se montrer satisfait de la solution.

Des différences cantonales

Le cas «Zindel» n'est pas atypique et montre bien ce qu'une donation entre vifs peut avoir de compliqué. Il en va de même pour démontrer un préjudice. Deuxième «handicap» pour ceux qui voudraient procéder à une donation entre vifs afin d'éviter de payer des impôts indésirables, la fiscalité sur les donations est généralement aussi élevée que les droits successoraux – lesquels varient toutefois énormément d'un canton à l'autre.

Au Tessin, l'impôt est particulièrement élevé tandis que sur les rives du Lac des quatre-cantons, on ne paiera rien au fisc (voir encadré).

Cependant, les donations entre vifs ont aussi des avantages. L'idéal serait que les héritiers futurs puissent avoir confiance en la sincérité et le bon sens du de cujus de même que ce dernier puisse compter sur l'aptitude au compromis et à la concertation des héritiers potentiels. Il peut parfois être utile d'avoir recours à un tiers «médiateur» pour sortir de l'impasse financière ou émotionnelle de la situation. Les notaires et les avocats sont les personnes adéquates. C'est ainsi que la famille Hofstetter, dont le cas suit, a vécu une expérience positive avec l'intervention de ces professionnels dans un cas de donation entre vifs.

Impositions cantonales sur les donations

Exemple: un père donne à sa fille une maison familiale d'une valeur de 500 000 francs. Dans onze cantons (LU, UR, SZ, OW, ZG, FR, SO, SH, GR, VS, NE), une donation entre vifs est exempte de d'impôts. Dans les quinze autres cantons, la charge fiscale varie de 2500 Frs (GR) à 29 000 Frs (TI).

Dans le détail, voici ce que devra verser la dame à la caisse cantonale, dans chaque canton:

ZH:	19 600 (3,9%)	**SH:**	sans impôt
BE:	7 125 (1,4%)	**AR:**	15 680 (3,1%)
LU:	sans impôt	**AI:**	9 000 (1,8%)
UR:	sans impôt	**SG:**	24 938 (5%)
SZ:	sans impôt	**GR:**	sans impôt
OW:	sans impôt	**AG:**	18 000 (3,6%)
NW:	2 500 (0,5%)	**TG:**	15 180 (3%)
GL:	18 596 (3,4%)	**TI:**	29 000 (5,8%)
ZG:	sans impôt	**VD:**	14 295 (2,9%)
FR:	sans impôt	**VS:**	sans impôt
SO:	sans impôt	**NE:**	sans impôt
BS:	19 110 (3,8%)	**GE:**	21 550 (4,3%)
BL:	22 458 (4,5%)	**JU:**	9 500 (1,9%)

Si la donation n'est pas en argent mais est un bien immobilier, il faut rajouter, dans presque tous les cantons, les taxes de changement de propriétaire.

Source: Administration fédérale des contributions / état: 1994.

Un pacte successoral . . .

Depuis longtemps, Maria Hofstetter, 70 ans, envisage de se retirer dans un home pour personnes âgées. Il est vrai que depuis cinq ans, la grande maison familiale dans les environs de Schaffhouse est beaucoup trop lourde à entretenir pour elle; ses forces ont bien diminué. «Je ne serai jamais à la charge d'un des miens» est son leitmotiv. Elle est arrivée à un stade où son but est désormais d'aider sa fille. L'époux de Brigitte est au chômage depuis quelque temps et un troisième enfant est en route. Maria a déjà pensé que le petit appartement loué par la jeune famille sera vite surchargé avec l'arrivée du bébé.

Mais, lorsqu'elle évoqua le cas en famille, son fils de 34 ans, Hans-

s de figure classique d'une donation entre vifs: la maison familiale.

Photos: Christof Sonderegger / Bildagentur Baumann

PROMENADE AUTOUR DU LAC DE GARDE ET GALA JOSE CARRERAS AUX ARENES DE VERONE DU 24 AU 27 AOUT 1995

Prix par personne: fr. 795.–

Jeudi 24 août
Départ de bon matin dès Genève et Lausanne à bord d'un autocar disposant de tout le confort. Agréable voyage à destination de l'Italie en passant par le tunnel du Grand-St-Bernard et Aoste. *Déjeuner* dans un bon restaurant à Novarra. En fin d'après-midi, installation à *Sirmione,* la perle du lac de Garde, cité médiévale autour de la forteresse des Scaliger. Installation pour trois nuits dans un bon hôtel situé au centre de la ville, au bord du lac. Dîner libre pour découvrir l'une des bonnes tables des environs.

Vendredi 25 août
Nous vous proposons un périple autour du Lac de Garde, le plus grand d'Italie, dans une région surnommée «la petite Méditerranée». Par Desenzano, nous nous rendons tout d'abord à Salo, puis effectuons une *agréable croisière* jusqu'à *Malcesine.*
Déjeuner dans un restaurant typique.
Visite guidée de Malcesine.
Retour à Sirmione par Torri del Garda, Garda, Bardolino, Lazise, Peschiera.
Le spectacle se contemple depuis la route: le paysage semble avoir été conçu pour les peintres romantiques, les poètes les plus lyriques.
Dîner libre à Sirmione.

Samedi 26 août
Le matin, découverte à pied de Sirmione, avec le château des Scaliger, dont les murailles plongent dans l'eau du port, ainsi que dans les grottes de Catulle. Déjeuner en commun, puis temps libre. Dans le courant de l'après-midi, départ vers *Vérone,* la ville de Roméo et Juliette, aux nombreux monuments de grand intérêt.
En soirée, vous pourrez assister au gala José Carreras, l'évènement lyrique de l'année aux Arènes de Vérone.

Dimanche 27 août
En fin de matinée, retour en Suisse romande. Arrêt pour le déjeuner en route (libre). Arrivée à Lausanne et Genève dans la soirée.

Prestations:
- Transport en autocar tout confort avec WC, frigo, bar, etc.
- Les visites décrites dans le programme.
- Trois nuitées dans un hôtel de 1ère catégorie à Sirmione, toutes chambres avec bain, douche et WC.
- Les repas prévus au programme, soit le petit déjeuner et trois repas de midi.
- Les places pour le Gala José Carreras aux Arènes de Vérone, cat. «gradinate» (gradins non numérotés).
- L'accompagnement par une guide Danzas qualifiée.

Suppléments:
- Chambre à un lit: fr. 240.–
- Gradin numéroté aux Arènes: fr. 110.–

BULLETIN D'INSCRIPTION: PROMENADE AUTOUR DU LAC DE GARDE ET GALA JOSE CARRERAS AUX ARENES DE VERONE DU 24 AU 27 AOUT 1995

Nom: Prénom: ❒ Chambre à un lit

Rue/No.: NPA/Localité: ❒ Gradin numéroté

Tél.:

Veuillez prendre note de mon inscription pour ce voyage, pour moi-même et pour les personnes suivantes:

Nom: Prénom: ❒ Chambre à un lit

Date: Signature: ❒ Gradin numéroté

Retourner ce bulletin à Rédaction de PANORAMA, Case postale 144, 1010 Lausanne

DANZAS VOYAGES

DANZAS Voyages SA, Rue de Genève 88, 1000 Lausanne 20, Téléphone 021/ 626 22 62, Téléfax 021/ 625 11 33

Peter, a vu rouge. Conscient du fait que la seule fortune de sa mère est justement cette maison, il se voit déjà dépossédé de son héritage. De son côté, Brigitte répugnerait à créer une tension dans la famille. Avec sa mère, elle consulte donc une conseillère juridique qui leur recommande de conclure un pacte successoral. Cette solution est proposée au fils.

En sa qualité de future propriétaire de la maison, Brigitte devra verser régulièrement un intérêt locatif à sa mère. Après le décès de Madame Hofstetter, Hans-Peter pourra revendiquer à sa soeur sa part d'héritage. Dans le pacte successoral, il sera précisé la procédure selon laquelle Brigitte s'acquittera de son obligation – en versant par exemple les intérêts du capital à son frère – et de la même façon, il sera précisé que Hans-Peter renonce à toute prétention sur l'héritage.

. . . a force obligatoire

En réalité, Brigitte ne pourra dédommager son frère que par des paiements échelonnés, mais un «tiens» vaut mieux que deux «tu l'auras». Tout a donc été clairement défini et facilité par cette procédure. En outre, Brigitte a l'énorme avantage de résider dans un canton ou il n'y a pas de fiscalité applicable aux donations. Elle ne devra payer que les frais de changement de propriétaire qui s'élèveront à 500 francs pour un immeuble estimé à 500 000 francs ainsi que les frais d'actes notariés.

La paix familiale est enfin rétablie. Le notaire a également expliqué aux parties qu'un pacte successoral a force obligatoire et qu'il ne peut pas être rendu caduque par un testament ultérieur.

L'essentiel sur la donation entre vifs et l'héritage préciputaire

■ Quelle est la différence entre une donation entre vifs et un héritage préciputaire?

En fait, les deux notions recouvrent la même chose, c'est-à-dire, la jouissance d'un héritage avant décès. Des sommes d'argent assez élevées ou des immeubles sont souvent l'objet de ces procédures, pour, ce qui en fait, est hors de proportion avec ce qu'on pourrait considérer comme un cadeau «normal». Si la donation a lieu sans discussion, on la considère comme héritage préciputaire. Plus clairement, elle tombera dans la future masse d'héritage et le légataire verra sa part d'héritage diminuée en proportion ou devra procéder à une compensation en faveur des co-héritiers après le décès. Mais si les parents veulent expressément qu'une donation ne soit pas un motif à compensation après leur décès, ils doivent le stipuler par écrit dans leur testament ou dans le pacte successoral. Toutefois, il y a une limite: les droits successoraux des autres héritiers.

■ Quelle est la principale motivation d'une donation entre vifs?

La plupart du temps, les parents ont le désir d'aider leurs enfants à démarrer dans la vie. Si les parents estiment que leurs enfants ont besoin de leur argent maintenant et non plus tard après leur décès (sur le plan professionnel ou pour fonder une famille), ils leurs donnent dans l'immédiat ce qu'ils auraient dû recevoir en héritage. Ces raisons, somme toute très personnelles, sont souvent déterminantes; les donations interviennent surtout dans les familles dont le climat est favorable et dans lesquelles chacun est disposé à soutenir les autres. Des motifs financiers n'entrent pas en considération étant donné que la fiscalité sur les donations et les héritages est la même.

■ Cherche-t-on parfois à favoriser un héritier par rapport aux autres avec une donation?

Non, Cela est même très rare car les parents ont toujours le souci d'un partage équitable entre leurs enfants. Mais même si cette intention-là primait, la loi a tout de même prévu des barrières en faveur des autres héritiers: Pour les successeurs en droit, les donations entre vifs sont inclues aux parts obligatoires; pour les autres héritiers, seules les donations ayant eu lieu dans les cinq années précédant le décès tombent dans la masse d'héritage. Cependant, si l'on arrive à démontrer l'intention, la loi prévoit que la donation incriminée tombe aussi dans la masse d'héritage. Le plus souvent, on voit ce cas de figure non pas en défaveur des enfants mais davantage lors d'un remariage, lorsqu'un de cujus cherche à favoriser sa deuxième épouse plus que ne le lui permettrait la loi.

■ Y-a-t-il une nette tendance aux donations entre vifs et aux héritages préciputaires?

Absolument, étant donné que l'espérance de vie s'est rallongée et que les gens de grand âge estiment qu'ils ont des besoins plus faibles en argent. L'avantage financier pour les légataires réside surtout dans le fait que lors de la compensation qu'ils opéreront après le décès, aucun calcul d'intérêt ne sera effectué. Si bien qu'en plaçant l'argent reçu au moment de la donation, ils gagneront de toute façon les intérêts de leur épargne.

■ A quels chapitres de la loi peut-on se référer en matière de donation entre vifs?

La procédure compensatoire en matière d'héritage fait plus particulièrement l'objet des articles 626 à 632 du code civil suisse. Le droit successoral est traité dans son entier dans les articles 457 à 640.

(bc.)

Renseignements juridiques fournis par Rita Wenger (Aardorf) et Rolf Gehriger (Kreuzlingen), tous deux membres de l'Union des avocats thurgoviens.

Photos: Patrick Lüthy

■ KASPAR VILLIGER AU MOUVEMENT RAIFFEISEN

«Réapprendre à entreprendre»

A l'occasion du congrès national Raiffeisen à Lucerne, le président de la Confédération, Monsieur Kaspar Villiger, s'est exprimé sur la nécessité de retrouver le courage de prendre des risques. Le président considère que les Banques Raiffeisen sont non seulement un atout économique mais aussi, du point de vue politique, le complément nécessaire des grands établissements.

MARKUS ANGST

Nous allons bien mieux que ne se complaisent à le dire les pessimistes forcenés et j'ai toujours quelque difficulté à admettre ce dénigrement de soi-même dont il semblerait que nous nous soyons fait les champions.» C'est en ces termes que le président de la Confédération, Monsieur Kaspar Villiger, a pris position contre tous ceux qui se contentent de propager des vues pessimistes et d'entretenir un climat de crise dans notre pays. Pourtant, sa mise en garde contre un excès d'arrogance fut tout aussi claire: «Si nous voulons rester dans la ligue nationale A à l'échelle des nations, nous devons roder et améliorer nos rouages politiques, sociaux et économiques. Nous devons aussi considérer nos faiblesses actuelles comme un défi à relever et par ce fait, comme une chance à saisir.»

Résoudre nous-mêmes nos problèmes

Cette mentalité d'assisté et revendicative dont les milliards de déficit des finances publiques sont la preuve évidente, notre choix de la sécurité et notre prédilection pour les réglementations, toutes ces attitudes qui ont pesé lourd sur notre économie, doivent dorénavant céder leur place au courage, celui de prendre des risques. «Nous devons réapprendre à entreprendre. Il nous faut avoir suffisamment de volonté civique pour exiger du peuple de notre pays qu'il se prenne lui-même en charge et qu'il résolve ses problèmes dans un esprit de solidarité, au lieu de se laisser prendre au piège des mesures de protection sociale et de devenir dépendant des prestations de l'Etat.»

L'éloge des Banques Raiffeisen

Kaspar Villiger a également rompu une lance en faveur de notre tradition d'entreprises de moyenne importance, convaincu dit-il «par leur vitalité économique et leur rôle central au plan national. Malgré la con-

centration, la restructuration et la globalisation des marchés, de nombreuses entreprises indépendantes, dirigées de manière responsable et transparente, constituent la véritable épine dorsale de notre économie.»

Kaspar Villiger a cité les Banques Raiffeisen comme un bon exemple de réussite locale et régionale. «Le mouvement Raiffeisen est, pour notre pays, le complément économiquement fiable et politiquement indispensable des grandes banques qui interviennent, elles, dans un nécessaire anonymat et par la spéculation, sur la scène internationale. Le mouvement Raiffeisen a le mérite d'avoir érigé en principe de base le bon sens helvétique dans le monde bancaire.»

Un succès constant

L'assemblée des délégués de l'Union Suisse des Banques Raiffeisen n'a pas provoqué de grands remous. Dans son rapport sur l'exercice écoulé, le président du conseil d'administration, Monsieur Marius Cottier, a réaffirmé sa conviction du fait que le succès constant des Banques Raiffeisen est essentiellement dû à leur proximité sur le terrain. Partant du principe que le conseil personnalisé et la confiance prendront encore plus de poids à l'avenir, les collaborateurs de l'Union auront à convaincre les clients par un service de qualité. Dans un tel contexte, Marius Cottier estime qu'une attention accrue doit être portée au recrutement de la relève.

Coopérative de cautionnement Raiffeisen: + 4% de croissance

Avec des engagements pour un total de 616 millions de francs (+ 4%), répartis sur 19'513 dossiers, la coopérative a conforté, en 1994, sa position de leader des coopératives de cautionnement en Suisse.
Son directeur, Monsieur Kurt Wäschle, a toutefois souligné le risque qu'il y aurait à vouloir maintenir à tout prix avec des cautionnements des structures éminemment sur le déclin: «Ce serait une très mauvaise politique de notre part que d'accorder des cautionnements comme si l'on versait une allocation de survie juste avant le décès.»

(ma.)

Elargissement de l'offre

Les Banques Raiffeisen se sont adaptées à ces nouvelles conditions en élargissant la palette de leurs prestations. Marius Cottier rappelle au passage les fonds de placement Raiffeisen lancés en 1994 (lesquels ont été gratifiés du rating AAA par l'agence Moody's) ainsi que la toute prochaine assurance-vie prévue pour 1996.

Les nouvelles dispositions légales relatives aux fonds propres ont une répercussion immédiate pour les Banques Raiffeisen, étant donné qu'il ne leur est plus possible de comptabiliser dans les fonds propres l'engagement solidaire lié au principe des parts sociales. Sur ce point, Marius Cottier précise que l'organisation Raiffeisen dans sa totalité répond déjà aux nouvelles exigences, de façon consolidée.

«Nous avons bien senti l'air du temps»

Monsieur Felix Walker, président de la direction centrale, a tiré un bilan positif des cinq années qui se sont écoulées depuis le dernier congrès de l'Union à St-Gall. Et d'affirmer «qu'avec les nouvelles bases élaborées en 1990 (le modèle Raiffeisen, la politique de l'union, les stratégies fondamentales et les statuts), le mouvement avait déjà bien senti l'air du temps». Selon lui, «notre nouvelle orientation a été décidée à temps, avant que la place boursière suisse ne connaisse les mutations que l'on sait, et s'est avérée décisive pour l'amélioration de notre compétitivité et le renforcement de notre résistance aux aléas du marché».

Une organisation qui sait évoluer

Pour pouvoir continuer à s'affirmer dans la compétitivité, Felix Walker évoque l'aptitude permanente au changement. Les évènements évoluant aujourd'hui plus vite, étant plus complexes et moins prévisibles qu'hier, le changement est quasiment devenu un état permanent. C'est pourquoi il est devenu primordial que le mouvement Raiffeisen se montre prêt à assimiler de telles modifications du paysage. Pour ce faire, les Banques Raiffeisen, décentralisées, peuvent réagir très rapidement, selon le principe «Think global, act local».

En revanche, Felix Walker compare la forme juridique de coopérative et le système de milice de l'Union à une sorte de lourd paquebot dont le chemin de freinage et les temps de réaction sont plutôt longs, ce dont sont d'ailleurs coutumiers tous les fonctionnements démocratiques, mais, conclut-il, «comme chaque solution de tout problème a été approuvée par la communauté, sa mise en oeuvre est aussi plus facile».

Marius Cottier, Président du Conseil d'administration de l'Union.

Felix Walker, Président de la direction centrale de l'Union.

Hans Fritschi, Président du Conseil d'administration de la coopérative de cautionnement.

Kurt Wäschle, Directeur de la coopérative de cautionnement.

Impressions en images du congrès Raiffeisen à Lucerne

Photos de
Patrick Lüthy

1) L'exposition des fournisseurs bancaires a suscité un vif intérêt.

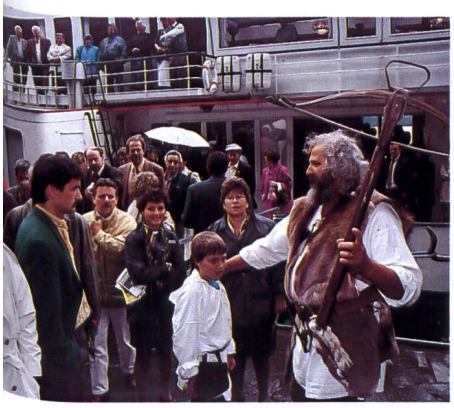
2) Le lieu de toutes les rencontres: la halle des fêtes de l'Allmend à Lucerne.

3) Le président de la Confédération, Kaspar Villiger, en compagnie de Felix Walker et Marius Cottier.

4) Aparté entre Josef Muheim (président de la fédération lucernoise), Kaspar Villiger et Marius Cottier.

5) Les directeurs entre eux: Felix Walker et Kurt Wäschle.

6) Des auditeurs particulièrement attentifs: MM. Marius Cottier, président du conseil d'administration, et Josef Ingold, membre du conseil, pendant le discours de Kaspar Villiger.



7) Contact avec «le front»: Felix Walker et Marius Cottier en conversation avec Irma Bohrer (gérante de la Banque Raiffeisen de Mariastein).

8) Santé! et à la prochaine assemblée . . .

9) Le public a apprécié le programme des journées.

10) Après le travail, réconfort bienvenu au grand buffet.

11) La pluie n'a pas perturbé ces quatres joueurs de jass pendant le trajet en bateau.

12) Un spectacle de Guillaume Tell à l'embarcadère du Rütli!

13) Malheureusement, le soleil n'était pas de la partie.

14) Le temps gris s'est fait oublier grâces aux accords ensoleillés de la musique.

Ajoutez le confort douillet.

Cuisinière à bois combinée TIBA

Unkauf • Publicité

Economique, pratique et dimensionnée sur mesure, la cuisinière combinée TIBA a tout pour plaire. Votre cuisine est agréablement tempérée, le banc en catelles réchauffe et vos mets s'apprêtent à feu contrôlé. Vous ne sauriez mieux choisir.

TIBA SA
Rue des Tunnels 38
2006 Neuchâtel
Tél. 038 / 30 60 90
Fax 038 / 30 61 91

PAN

Je veux en savoir davantage sur:
❑ Cuisinières à bois et combinées, ❑ Cuisinières-chauffage central, ❑ Poêles-autonomes, ❑ Poêles-cheminées, ❑ Chauffages à copeaux TIBAmatic, ❑ Chauffages à bûches TIBAtherm

Nom, prénom:

Rue, No:

NPA, localité: **Téléphone:**

Quatre formes de bain sous un seul toit? Le livre SAUNA-KLAFS vous en dit plus!

Sur 80 pages, le livre de sauna KLAFS vous apprend les plaisirs et les bienfaits du sauna, les vertus du bain de vapeur et pourquoi le soleil brille toute l'année pour vous avec nos solariums.

KLAFS Sauna-construction SA
13, rue Gambetta
1815 Clarens
Tél.: 021-964 49 22
Fax: 021-964 71 95

KLAFS
LE sauna

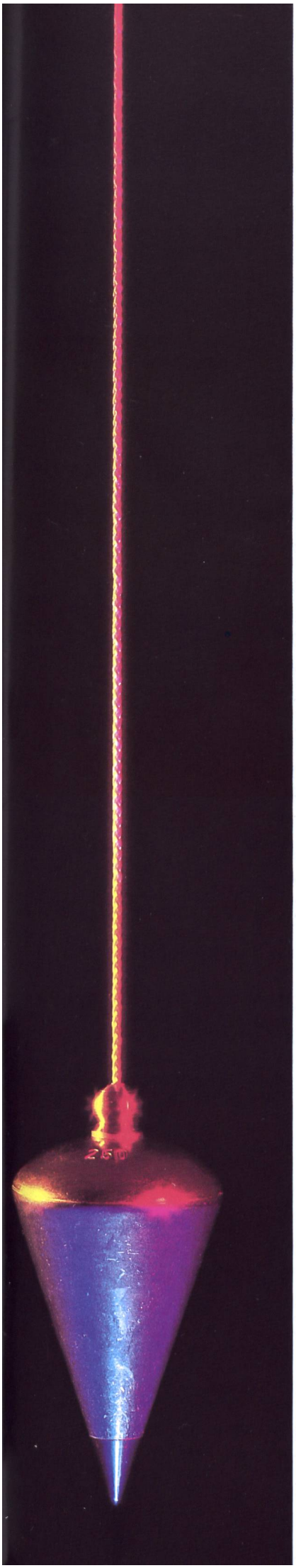


Photo: Patrick Lüthy

SERIE

■ PRESTATIONS DE SERVICE RAIFFEISEN (VII)

Le compte de crédit-construction

Lors de la construction d'une maison, le maître d'œuvre reçoit régulièrement les factures des artisans. Mais ce n'est pas lui qui les réglera directement: elles seront comptabilisées sur un compte de crédit-construction auprès de la banque. De cette façon, la banque peut, parallèlement, contrôler les innombrables factures qui arrivent.

Vous avez les fonds propres nécessaires, vous avez trouvé le terrain et mandaté l'architecte. Reste encore à parcourir le chemin jusqu'à la banque. Pour le futur propriétaire d'une villa, cette démarche-là est le pas décisif à franchir avant que de pouvoir passer le seuil de sa maison.

Afin qu'elle puisse décider de l'octroi d'un crédit de construction, une Banque Raiffeisen a besoin de certains renseignements. Elle s'intéressera aux différents aspects du projet (extrait du registre foncier, plan de situation, plan de construction, description de l'objet, estimation, plan de financement) ainsi qu'au niveau «financièrement supportable» pour le candidat à la propriété (le montant des intérêts, des amortissements et des frais annexes ne devrait pas dépasser le tiers du revenu brut).

Une fonction de contrôle . . .

Si l'étude du dossier aboutit à un résultat positif, le crédit de construction sera accordé d'entente avec le futur propriétaire et la banque ouvrira un compte de crédit-construction. Géré comme un compte courant de crédit, le compte de crédit-construction a d'énormes avantages pour le maître d'oeuvre. Dès qu'il y a versé ses fonds propres, le règlement des factures se fera quasiment tout seul. La banque ne s'occupe pas seulement de régler les factures consécutives aux ordres de crédit ou celles visées par l'architecte. Elle remplit également son devoir de surveillance, dans l'intérêt de son client et dans le sien propre, car elle contrôle toutes les factures qui arrivent. Au moyen du plan des frais de construction joint au devis, la banque a la possibilité de contrôler la conformité des factures reçues – la plupart du temps par système informatique. C'est ainsi qu'elle peut éviter les risques de dépassement.

En outre, il lui est aussi possible de vérifier que le crédit de construction n'est pas utilisé à autre chose par le maître d'œuvre, par exemple, pour l'achat d'un véhicule. Si le cas se produisait, la banque prendrait le risque de voir les artisans se retourner contre elle. Ces derniers peuvent effectivement, dans les trois mois qui suivent la fin des travaux, faire inscrire un droit de gage en leur faveur sur l'objet, au registre foncier.

. . . qui a des limites

Le contrôle de la banque ne se limite toutefois pas qu'aux chiffres. Les problèmes de construction ne sont pas de sa compétence et ce sont le maître d'oeuvre et l'architecte qui doivent en assumer la responsabilité. S'assurer par exemple que les fenêtres sont bien équipées des verres prévus, est une fonction qui revient au maître d'oeuvre. La banque n'interviendrait, pour ce cas, que si le coût des fenêtres venait à dépasser le devis initial.

En règle générale, les comptes de crédit-construction sont bouclés tous les trimestres. Sur demande, un bouclement quotidien peut être prévu. Les intérêts, commissions et frais sont débités ou capitalisés sur le compte. En ce qui concerne les frais, ils sont insignifiants si on les rapporte au montant souvent élevé du crédit.

Transformation en hypothèque

Dès que la construction est achevée, le crédit de construction se transforme en prêt hypothécaire. C'est ce que les professionnels appellent «la consolidation». Pour cette opération, la banque requiert le décompte de construction et le rapport final de l'architecte, éventuellement aussi, une estimation officielle de l'immeuble ainsi qu'un certificat d'assurance du bâtiment.

La même procédure se déroule pour les travaux d'assainissement ou de rénovation. A la différence près que le compte s'intitulera «compte de crédit de rénovation». Cette prestation est une particularité des Banques Raiffeisen.

(ma.)

20 années d'activité dignement récompensées de gauche à droite: MM. Otto Sollberger, Jean-Noël Chapuis, Mme Huguette Prongue, MM. Germain Veya, Louis Fridez, Pierre Noirat et Joseph Moine. Absent, M. Jean Racheter.

70e assemblée générale de la fédération jurassienne des Banques Raiffeisen

En date du 13 mai, la commune de Alle recevait les Jurassiens, venus en force, pour la septantième assemblée de la fédération. Si le temps n'était pas spécialement au rendez vous, les résultats réjouissants de l'exercice passé ont largement compensé l'absence de soleil.

Pas moins de 300 invités et délégués se sont réunis dans la superbe salle communale de Alle pour l'occasion et pour marquer aussi l'anniversaire du mouvement Raiffeisen en terre jurassienne. Effectivement, Alle, au plein cœur de l'Ajoie, était l'endroit idéal.

Le président de la fédération, Monsieur François Rossé, a exprimé sa satisfaction pour l'exercice écoulé, tant sur le plan national que régional.

1994: tout va bien

En augmentation de 55 millions, soit 5,1%, le bilan des 64 Banques Raiffeisen de la fédération du Jura atteint 1,135 milliards de francs. Cette progression, supérieure à la moyenne de la branche, est particulièrement encourageante. Plus significatifs toutefois sont les 720 millions d'épargne (une augmentation de 8% environ), malgré une augmentation relativement faible des sociétaires.

A l'unisson avec les autres fédérations, le Jura affiche une augmentation importante des prêts hypothécaires (+ 7,3% à 811 millions). Parallèlement, les dépôts de la clientèle se sont accrus de 44 millions à 964 millions. Cet équilibre presque parfait entre les prêts et les dépôts confirme la saine structure du bilan.

Le proche avenir

Monsieur Rossé estime que chaque Banque Raiffeisen du Jura devrait se fixer comme objectif une augmentation de l'ordre de 6% de ses sociétaires en 1995. Une promotion plus intense du compte épargne sociétaire et le soutien du comité de la fédération sont les deux moyens qu'il propose aux responsables.

Sur le plan de la publicité, les jurassiennes seront particulièrement actives cette année: participation à deux campagnes avec un budget global de 30 000 francs, une action spéciale pour la promotion du magazine de l'Union et participation à des manifestations et projets régionaux.

Quant à l'informatique, Dialba 2000 représente un défi pour les Banques jurassiennes, mais après avoir insisté sur la concertation et le dialogue en la matière, Monsieur Rossé précise encore que «Rien n'est insurmontable si nous savons faire preuve de solidarité».

Enfin, de manière plus globale, le président a évoqué des objectifs d'un avenir à plus long terme: renforcement des insti-

tutions, amélioration des prestations à la clientèle et les fusions, ces dernières devant être d'ailleurs décidées au sein de chaque banque, sans oublier que, «On ne réalise pas une fusion sans se soucier des hommes».

D'autres messages

Monsieur Alain Girardin, Responsable du département Conseil/Coaching du siège Romand de l'Union à Lausanne, est venu apporter les salutations de la direction romande. Puis, après une brève évocation – teintée d'optimisme – des résultats nationaux, il n'a pas manqué de revenir sur les conséquences pour le groupe Raiffeisen des nouvelles dispositions en matière de fonds propres. Il a également présenté les deux campagnes de publicité évoquées plus haut.

De son côté, Monsieur Charles Raccordon, Maire de la jolie commune de Ale, a rappelé à l'auditoire que les banques régionales sont souvent d'une importance vitale pour les collectivités publiques. Il faut dire que la commune a été l'objet d'une industrialisation progressive et très diversifiée: textile, horlogerie, mécanique, et bois, l'agriculture demeurant une vocation première. Mais avec tout cela, il y a 750 postes de travail à Alle pour une population de 1550 habitants. Et de conclure par une belle image, s'adressant à l'assemblée de banquiers: «Entre le réseau que vous formez et les communautés que nous représentons, nous devons construire des ponts». Vrai que Alle prépare l'avenir avec la volonté de progresser. Raiffeisen aussi, justement.

La Banque Raiffeisen du Salève à Veyrier/GE fête ses 60 ans

Le personnel au grand complet:
de gauche à droite: les collaboratrices A.-F. Dessuet, N. Teti, M.-C. Homère; les deux gérantes adjointes, Mmes C. Gonoyan et C. Sevaz; le président du conseil d'administration, M. Y. Martin et le gérant, M. E. Sellie.

Le 19 mai restera une date mémorable dans l'esprit des 230 sociétaires de la Banque Raiffeisen du Salève réunis dans la salle communale de Troinex pour procéder d'une part à leur assemblée annuelle et d'autre part, fêter un âge «déjà respectable mais où tout est encore possible», ainsi que l'a défini le président du conseil d'administration de la banque, M. Yves Martin.

Un peu d'histoire

D'ailleurs plein d'humour et de verve, le président est d'abord revenu sur la fusion, opérée il y a environ deux ans entre les banques de Troinex et de Veyrier, ayant choisi ensemble un nouveau nom, celui de la montagne-symbole et emblématique qui domine leurs deux territoires: le Salève.

Puis un retour en arrière lui permet de rendre hommage aux pionniers et d'abord, les fondateurs: pour Troinex, MM. Jean Cudet et Louis Henchoz et pour Veyrier, M. le Dr. Gaston Genet et M. Emile Portier. Enfin, il exprime toute sa gratitude à tous les sociétaires et aux autorités communales pour leurs appuis moral et financier, ainsi que sa reconnaissance à la fédération genevoise, à son président, M. J.-M. Isoz et à son comité.

La fête fut belle . . . et tardive!

Après l'assemblée, un apéritif en plein air a été suivi d'un magnifique buffet, d'un plat chaud et d'un dessert. Ce n'est que vers minuit et demi que les premiers convives ont déserté les rangs; quant aux derniers, ils sont partis à 4h30 . . . C'est dire si la fête était belle. Mais enfin, on n'a pas tous les jours trois fois vingt ans!

Adresse . . . in(utile)!

Un de nos sympathiques lecteurs vaudois a relevé une adresse utile inutile dans le dernier numéro de Panorama: dans l'article consacré à la philatélie et intitulé «Un monde fascinant», l'adresse de l'Union des sociétés philatéliques suisses . . . est tout simplement erronée! Nous vous communiquons donc l'adresse exacte:

Union des sociétés philatéliques suisses, Gubelstrasse 54, 8050 Zurich.

■ LES ABRICOTS DU VALAIS . . .

Des fruits aux couleurs de l'été

Non loin de Sion, dans la plaine et sur les coteaux de la rive gauche du Rhin, les abricotiers ponctuent le paysage de leurs touffes feuillues. La région, paraît-il, profite d'un microclimat très favorable à la culture de l'abricot, fruit peu exigeant en soins, mais qui demande beaucoup de douceur.

Photos: Jean-Paul Maeder

ANNIE ADMANE

L'école d'agriculture de Châteauneuf est un vénérable bâtiment, au charme un peu désuet, toutefois dérangé par une annexe résolument contemporaine. Mais l'ensemble est noyé dans un magnifique parc ombragé. Tout est plaisant et avenant ici. C'est là que Daniel Fournier exerce sa fonction de chef de culture, pour septante élèves répartis sur trois années d'apprentissage. Outre sa famille et sa jolie maison à Coor, on pourrait croire que les abricots sont toute sa vie. En tous les cas, il sait de quoi il parle.

Un jardin d'essai

Dans le cadre de ses activités pour l'école, Daniel Fournier supervise un jardin d'essai planté de diverses variétés d'abricots, pour expérimenter l'adaptation de ces nouvelles essences – en provenance de France et des USA – à la région: il y a le Gold Rich, l'Orangered, le Hargrand, etc. Sur ce terrain de 8000 m², les arbres ont entre une année et cinq ans. Difficile de juger à ce stade si l'essai pourra se concrétiser en culture générale.

Ces nouvelles variétés sont importantes pour la région car elles sont en fait plus précoces ou plus tardives que le «Luizet», fruit que les Valaisans cultivent depuis plus de cinquante ans et qui représente pour l'heure environ 95% de la production totale. «Nous avons besoin de ces nouvelles variétés pour nous permettre d'étaler les

Ne dites «Abricotine» que si . . .

vous avez le grand bonheur de savourer l'eau-de-vie de la maison Morand. En effet, «Abricotine» est la marque déposée par cette maison de Martigny et l'appellation lui est réservée. Autrement, dites simplement «Eau-de-vie d'abricot». C'est bon aussi comme ça!

Les «Luizets», à flanc de coteau, face aux Alpes. Sur la rive d'en face, c'est la vigne qui prospère.

Daniel Fournier, un arboriculteur tout dévoué aux abricots.

récoltes sur une période plus large d'environ deux mois et qui commence plus tôt dans l'année. Jusqu'à présent, quand le ‹Luizet› était bon à cueillir et que l'on commençait à le commercialiser, la Confédération n'autorisait plus l'importation de fruits étrangers durant la période de production en Suisse. Mais avec les nouvelles dispositions du GATT, nous n'aurons plus, dès le 1er juillet de cette année les mêmes garanties. Les accès aux parts de marché seront donc plus difficiles et il est important, pour nous producteurs, d'étaler et de diversifier notre offre» explique Daniel Fournier.

Du classique Luizet

En Valais, 550 hectares sont consacrés à l'abricot, dont 10% se trouvent en plaine et le reste sur les coteaux. C'est sur les pentes encore douces qui encadrent la vallée que l'on trouve les plus anciennes parcelles (environ 40 à 50 ans), presque toutes plantées de Luizet. Les arbres ont quelque quarante années et sont d'une stature nettement plus imposante que ceux de la vallée.

Ce n'est qu'au terme de la cinquième année de plantation que les kilos de fruits produits compensent le travail fourni. Le 70% de la récolte s'étale sur deux semaines, en principe, la dernière semaine de juillet et la première d'août.

Le cycle annuel

Une fois la cueillette terminée, l'arboriculteur fauche l'herbe sur la parcelle. A fin août intervient déjà la taille d'été. Une autre taille sera effectuée entre novembre et février de l'année suivante, selon les conditions de la météo. Les branches taillées seront sorties. Dans la deuxième quinzaine du mois de mars, un premier traitement préventif contre la maladie sera entrepris. La maladie redoutée est ce qu'on appelle la moniliose. Dix jours plus tard, si les conditions météo ne sont pas bonnes (pluie), un deuxième fongicide est appliqué. A la fin de la floraison – on est déjà aux alentours des 20, 25 avril – l'arboriculteur procède à un contrôle du verger pour vérifier l'éventuelle présence de chenilles. Un traitement antiparasitaire n'interviendrait qu'en cas de réel besoin. A ce niveau, aucun traitement préventif n'est prévu. Une

Aimez-vous les abricots?

Les producteurs valaisans vendent des plateaux entiers de diverses qualités. S'ils sont réticents au fait que le public vienne cueillir les fruits, ils installent, fin juillet, début août, des stands de vente pour les citadins que nous sommes. Vous les verrez en passant, si d'aventure vous allez vous promener dans cette magnifique vallée.

A gauche, variété Jumbo Cot, en «buisson libre». A droite, une autre variété: les branches sont attachées pour éviter qu'elles ne se brisent en cas de gel sous le poids des glaçons. Deux façons de procéder, en test.

autre crainte, la maladie «criblée» – présence de picotements rouges sur la peau du fruit.

C'est aussi à cette époque que le verger est à nouveau fauché. Quand l'abricot a la taille d'une noisette, vers le 10 mai, un traitement préventif contre la maladie criblée est appliqué.

Ultime étape

L'arrosage n'intervient qu'en cas de besoin. Et pour cette opération, les fameux bisses du Valais trouvent là un rôle essentiel. Pratiquement chaque verger est équipé d'un bisse, long canal d'irrigation hérité de la nuit des temps.

Un dernier fauchage et l'on commence à préparer la récolte, puis la récolte débute. On a recours à des saisonniers ou des étudiants pour la cueillette qui se fait sur échelles.

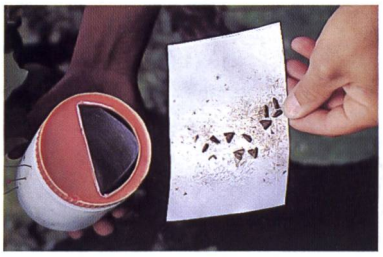
Pour Daniel Fournier, «Il est très difficile de trouver des cueilleurs compétents. Parce que les fruits doivent être récoltés à un degré précis de maturité; ce n'est pas évident d'expliquer précisément aux gens quand le fruit est bon. De manière générale, un arbre demande quatre passages en cueillette.»

Une culture écologique, pourtant

Daniel Fournier regrette que la culture de l'abricot n'ait pas été admise au rang des cultures écologiques. Et pourtant, l'abricotier ne requiert pas de grands soins et surtout, il n'y a pas ou peu de traitements et le cas échéant, les quantités sont extrêmement minimes. En outre, les arbres sont des lieux de nichage très prisés des oiseaux.

Plusieurs groupes d'arboriculteurs travaillent en production intégrée pour tenter de faire reconnaître cette culture comme culture écologique. «La production intégrée tient compte des paramètres naturels et toute intervention est raisonnée. Cette démarche que l'on pourrait qualifier de scientifique a des vues essentiellement écologiques.» L'enjeu est de taille car les consommateurs de plus en plus sensibilisés à des produits naturels, seraient probablement plus enclins à acheter du Luizet ou une de ces nouvelles variétés, acclimatée à la douceur de l'air valaisan.

Ecologique, absolument: le piège à papillons!



Les papillons c'est bien joli et vrai, qu'au printemps, ils mettent de la couleur à l'air ambiant! Mais une vilaine petite race tenace s'attaque aux abricots. Alors, Daniel Fournier pose ses pièges.

Une boîte bricolée maison, dans laquelle une feuille enduite de phérormone femelle attire les mâles. Attention les pattes! Une petite couche de colle empêche nos jolis-cœurs grugés de repartir.

Daniel Fournier relève les feuilles tous les deux jours. La présence plus ou moins importante de lépidoptères permettra d'établir des statistiques sur la fréquence des vols et décidera s'il y a lieu de traiter.

■ LA CONGELATION

Des provisions fraîches à portée de main

La nature nous comble en cette saison de légumes et de fruits. Correctement congelée, cette manne peu coûteuse fournira une réserve idéale pour les mois d'hiver.

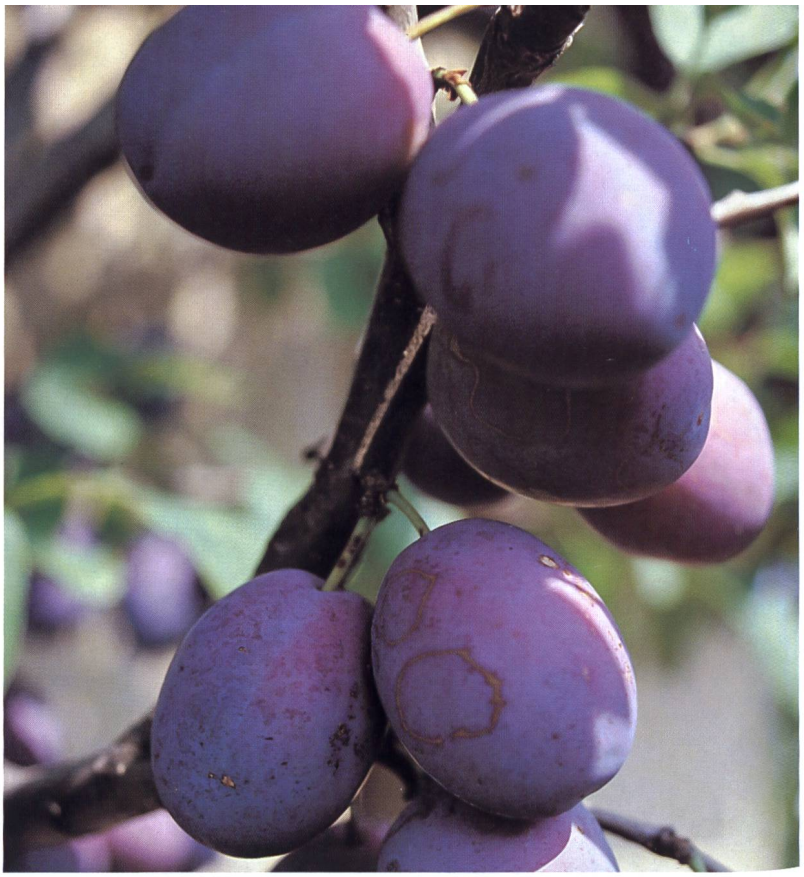
EDITH BECKMANN

Sous nos latitudes, les modes traditionnels de conservation des aliments sont le séchage, le fumage et la salaison. Mais les Inuit (Esquimaux), depuis des générations, conservent leurs provisions de poissons entre des blocs de glace. L'Américain Clarence Birdseye, ayant observé ce fait lors d'un voyage au Labrador, s'en inspira pour développer en 1929 la technique de la congélation. Le froid constitue la meilleure méthode de conservation, celle qui ménage le mieux la qualité des aliments. Ce n'est pas pour rien que près d'un ménage suisse sur huit possède un congélateur.

Le reproche qu'on pouvait faire aux congélateurs, d'être de gros dévoreurs d'énergie, n'est plus valable pour les appareils modernes, pour autant qu'ils soient utilisés correctement et entretenus de même. La consommation d'électricité est d'autant plus faible que le congélateur est mieux rempli, que la température ambiante est plus fraîche, que la surveillance est plus soigneuse et le dégivrage plus régulier.

Photo: André Albrecht

Congelés sur une plaque à gâteau, les groseilles, raisinets, cassis ou myrtilles seront aussi bons même en hiver que s'ils venaient d'être cueillis.



Photos: Holger Beckmann

Des pruneaux en abondance: ils se conservent parfaitement douze mois au congélateur.

Le chaud avant le froid

Avant d'être congelés, presque tous les légumes doivent être blanchis. Ce terme signifie qu'on les passe à l'eau bouillante pendant une à quatre minutes, selon le genre de légume. Persuadés que «le temps c'est de l'argent», certains croient bon de sauter cette étape et conseillent même cette «astuce» à leur entourage. Mais c'est une économie mal placée! Car les légumes, au moment de leur récolte, contiennent une grande quantité de ferments, qui restent actifs même en dessous de –20 °C. Ceux-ci altèrent la couleur et le goût, accélèrent la dégradation des vitamines et donc la perte de qualités nutritives. L'eau bouillante stoppe leur activité. De plus, le blanchiment nettoie mieux les légumes, décompose certaines substances amères et évacue une grande partie des nitrates.

Blanchir correctement

Prenez votre plus grande casserole, remplissez-la jusqu'à la bonne moitié et portez à ébullition. Pas besoin de sel. Pour les légumes de couleur claire tels que chou-fleur, bette ou tranches d'aubergine, on peut ajouter un peu de jus de citron.

Les légumes préparés, éventuellement coupés, sont plongés dans l'eau bouillante au moyen d'un panier métallique ou d'une passoire à friture, en portions de cinq cent grammes à un kilo au maximum.

Le temps de blanchiment est compté avec précision sur la pendule à partir du moment où l'eau recommence à bouillir.

Pour le pâtisson en dés on compte une minute, pour les petits pois, les choux frisés, les pois mange-tout, les feuilles de bette et les épinards deux

Panne de congélateur: que faire?

«On n'est jamais trop prudent», se disent pas mal de gens, et de couper soigneusement le courant avant de partir en vacances. On s'en doute, cela ne fait pas le bonheur du congélateur et des trésors qu'il renferme. Si l'interruption dure plus d'une semaine, les conséquences sont fatales: les fruits pourris, la viande gâtée mettent le congélateur dans un tel état qu'il est bon à jeter.

Les pannes plus courtes sont moins graves, car les produits qui commencent à dégeler mais n'ont pas dépassé +5 °C peuvent, si nécessaire, être recongelés sans crainte. Il faut cependant les consommer le plus tôt possible.

Si le congélateur est fermé, et à moitié plein environ, son contenu peut supporter une panne d'environ deux jours; s'il est entièrement plein, trois jours. Exception: les glaces. Si elles sont ramollies, il faut les consommer tout de suite; si elles sont liquides il faut les jeter.

La température peut être lue de l'extérieur sur certains modèles, sinon on la mesure en plaçant un thermomètre dans le congélateur, tout en haut. Si le seuil critique de +5 °C a été dépassé, le mieux est de vous adresser au concessionnaire pour le détail des mesures à prendre. Il est conseillé d'inscrire le numéro de téléphone du service après vente sur un papier que vous placerez contre le congélateur à l'aide d'un aimant.

Lors d'une panne, en effet, l'important est de réagir correctement et le plus vite possible. Lors d'absences prolongées, demandez à la personne qui arrose vos fleurs de vérifier également le congélateur.

S'il y a un problème qu'il n'est pas possible de régler le jour même, il faut déménager le contenu dans le congélateur d'un voisin. Si nécessaire, on peut aussi utiliser de la glace carbonique.

Une fois la panne terminée, régler sur le froid maximum pendant environ douze heures.

Si l'on a mal fermé la porte, les règles à suivre sont les mêmes. Mais dans ce cas il s'est produit une forte couche de givre et l'appareil devra être dégivré deux ou trois jours plus tard. *(eb.)*

Blanchir les haricots avant de les congeler.

minutes. Les haricots, brocolis, choux-raves, laitues, côtes de bettes et grains de maïs demandent trois minutes, les choux-fleurs (séparés en bouquets), le fenouil, les choux de Bruxelles, les salsifis, le céleri et les aubergines en tranches quatre minutes.

Ensuite, refroidir les légumes immédiatement, afin d'éviter les pertes de vitamines. Pour cela, plonger le panier métallique avec son contenu dans l'eau froide, éventuellement additionnée de glaçons pour plus d'efficacité, pendant une durée correspondant à celle du blanchiment.

Faites des paquets plats

Egoutter les légumes, toujours dans le panier métallique, et les disposer dans des boîtes ou des sachets pour le congélateur, sans oublier d'inscrire le contenu et la date. Attention: les étiquettes à confiture se décolleraient dans le congélateur. Il faut utiliser des étiquettes spéciales, ou alors un ruban de toile adhésive comme en utilisent les peintres.

Plus les paquets sont plats, plus leur contenu sera congelé rapidement. Passer la main sur les sachets une fois remplis pour en faire sortir l'air autant que possible.

D'autres légumes ne doivent pas être blanchis: poivrons, céleris-branches, courgettes, poireaux pour la soupe, carottes en rondelles ou râpées et choux chinois. Au contraire, le chou blanc, le chou rouge et le chou de Milan se congèlent sous forme de mets cuisinés.

Au moment de l'emploi, ne jamais laisser dégeler les légumes, mais les mettre directement à cuire dans un peu d'eau. Attention: le blanchiment diminue le temps de cuisson.

Pour choisir un congélateur . . .

■ Il existe deux types de congélateurs: armoire et bahut. Dans un congélateur armoire, le contenu est facile à ranger et facile à embrasser du regard; la surface au sol est aussi plus petite que pour un congélateur bahut. Ce dernier offre en revanche un volume utile plus grand pour la même capacité, qui est mieux utilisée, et sa consommation d'électricité est un peu moins élevée.

■ Question dimensions, prévoyez 60 à 80 litres par personne; si vous avez un jardin, comptez 100 à 120 litres par personne.

■ Les congélateurs de fabrication récente sont au moins 30% moins gourmands en électricité qu'il y a dix ans seulement. Il existe en outre des appareils spécialement conçus pour un fonctionnement économique: leur consommation est 50 à 60% plus faible. Ils sont un peu plus chers à l'achat, mais cette différence s'amortit par la baisse de vos factures d'électricité.

■ Les congélateurs économiques ont une isolation plus épaisse. C'est un avantage en cas de panne puisqu'ils gardent le froid plus longtemps. L'inconvénient est une capacité plus petite pour le même volume extérieur.

Fruits d'été pour soirs d'hiver

Avez-vous fait de mauvaises expériences avec la congélation des fraises? Rien d'étonnant, car ces fruits délicieux ont une chair molle et riche en eau, qui en dégelant a tendance à se défaire et à devenir flasque.

Seules se prêtent à la congélation les variétés de fraises dont la chair est entièrement rouge. Ne congeler des fraises entières que si c'est pour en faire des confitures, dont l'arôme est incomparable lorsqu'elle viennent d'être cuites. Pour le birchermüesli, les tartelettes et les desserts au séré, couper les fraises en quartiers ou en rondelles et les congeler dans des boîtes, avec ou sans sucre. Avant l'emploi, les laisser dégeler lentement au frigo.

Petits fruits, ne vous collez pas

Les autres petits fruits se congèlent sans problèmes. Pour éviter qu'ils forment bloc, on procède en deux temps. D'abord, on les étale en une couche peu serrée sur une plaque à gâteau recouverte d'une feuille de plastique ou sur un plateau supportant la congélation. Au bout de vingt-quatre heures, ils sont congelés et on les verse alors dans des sachets ou des boîtes. Ainsi congelées séparément, les baies peuvent être utilisées facilement dans la quantité voulue à chaque fois.

Les cerises, comme les fraises, sont délicates: une fois cueillies, elles s'altèrent vite. Il faut donc soit les manger fraîches, soit les congeler, sans sucre. Laisser le noyau, car les cerises congelées perdent moins de jus que les fraîches quand on les dénoyaute.

On peut congeler les griottes ainsi que les cerises noires à chair ferme. En revanche les cerises rouges brunissent en dégelant. Dans certaines régions, l'on trouve de petites cerises noires spéciales: congelées avec leur noyau, puis dégelées prudemment au frigo, elles sont aussi délicieuses que si l'on venait de les cueillir.

Congélation des fruits à noyau

Les abricots et les pruneaux peuvent être congelés avec ou sans noyau. Un conseil pour vos tartes: disposer les fruits coupés en deux sur une plaque à gâteau pour les congeler d'abord, ensuite seulement les mettre en sachets. Pour la cuisson, mettre directement les fruits congelés sur la pâte: ils perdent ainsi beaucoup moins de jus que si on les dégèle d'abord.

La congélation des pêches blanches n'est pas recommandée, car leur aspect et leur goût s'altèrent. En revanche, les pêches jaunes à chair ferme, ainsi que les nectarines, conviennent bien. Plonger d'abord les fruits entiers pendant une minute dans l'eau bouillante, puis les peler, les couper en deux ou en tranches et les congeler.

Comme pour les légumes, il est important d'indiquer le contenu et la date sur chaque sachet ou récipient. La durée de conservation est d'environ six mois pour les fruits avec noyau, d'environ huit mois sans le noyau (et sans sucre).

Il ne faudrait pas garder les fruits et légumes plus de douze mois, car ensuite le goût et la couleur risquent de s'altérer. Il n'y a cependant jamais de risque pour la santé, pour autant que la température soit toujours restée en dessous de –18 °C.

Du vrai faux argent et des vrais billets sans valeur

Le faussaire Joseph-Samuel Farinet est une figure haute en couleur du Valais. Mais il est aussi devenu un héros national. Cet été, on fêtera le 150e anniversaire de sa naissance. Cet homme-là avait l'instinct de l'argent. Est-ce pour cela qu'il est si proche de nous?

Saillon dans le Bas-Valais: c'est là que Farinet perdit la vie.

WILLI WOTTRENG

Farinet, c'est l'âme noire de la Suisse; vrai qu'il agissait toujours dans l'ombre! Aujourd'hui, il nous fascine à divers titres: d'abord, sa liberté, face à des lois et des règlements de plus en plus touffus, est presque devenue un idéal; et puis aussi, sa passion non dissimulée pour l'argent; les Suisses ont paraît-il toujours le porte-monnaie à portée de main.

Une sorte de héros national

Notre homme, dont les premières apparitions datent de 1867 dans le Bas-Valais avec la fabrication de pièces de 20 centimes, était d'origine étrangère puisqu'il venait de la Vallée d'Aoste, nouvellement annexée à l'Italie. Très rapidement, la police l'eut à l'œil, puis le captura ainsi que quelques-uns de ses complices. Mais ce petit criminel encore peu connu à l'époque réussit à s'échapper de la prison de Sion au bout de quelques mois, fut repris et s'évada une seconde fois. Il disparut ainsi de la scène publique, mais l'on pouvait suivre sa trace au rythme des pièces de 20 centimes qu'il semait derrière lui comme le Petit Poucet. Ce manège dura jusqu'à ce que la police se décide à organiser une véritable chasse à l'homme. Pendant presque deux années – durant lesquelles il devint une légende vivante – Farinet vécut en cavale jusqu'au jour où les gendarmes le piégèrent dans un ravin vers Saillon. L'on ne sait encore aujourd'hui si Farinet perdit la vie par les balles que les gendarmes tirèrent ou par la chute brutale qu'il fit dans le ravin.

Les dix années de méfaits de Farinet dans le Bas-Valais ne peuvent pas être racontées sans évoquer d'autres personnages qui à leur façon, avaient également des liens avec l'argent: outre le faussaire lui-même, il y avait le ministre cantonal des finances, Alexis Allet, et le directeur de casino Joseph Fama.

Les ennemis de Farinet

Comme dans toute comédie théâtrale, les trois personnages avaient chacun leur propre vérité: Farinet était, aux yeux des autorités, un criminel notoire, qui ne voulait pas travailler comme tout un chacun, mais qui – gravissime! – se permettait de frapper lui-même monnaie avec ses propres estampes. Le ministre des finances, Alexis Allet, en sa qualité de chef du gouvernement valaisan, était l'ennemi juré du faussaire et il incarnait l'ordre immuable de la société. Pour la construction du chemin de fer ou l'assainissement du Rhône, ce n'était pas tant l'argent que le capital qui l'intéressait. De son côté, le directeur du casino de Saxon, qui avait déposé une plainte auprès de la police, engendrant ainsi une procédure pénale contre Farinet, au moment où un des complices du faussaire avait essayé de «blanchir» de la fausse monnaie dans son établissement, était un nouveau parvenu. On le surnommait «le tsar de Saxon».

900 pièces par nuit

La distribution des rôles était claire: le criminel, le capitaliste et l'aventurier. Mais à y regarder de plus près, les personnages deviennent flous. Chaque nuit, Farinet fabriquait sa fausse monnaie. En plein rendement, il produisait 900 pièces par nuit. Avec un rythme de production de 8 secondes, d'après certains témoins, le processus d'étampage à lui seul durait 2

secondes. Venaient ensuite la frappe puis le bain, le polissage et le contrôle. Notre criminel était un travailleur minutieux, un «authentique fabricant de monnaie», selon de nombreuses personnes.

Des mois durant, Farinet travailla clandestinement dans une tannerie de Martigny, à l'abri des foudres de la justice. Les voisins savaient ce qui se passait mais n'en soufflaient mot, étant plutôt intéressés aux pièces qui sortaient régulièrement des entrailles de la cachette. Ils ne se mirent à parler que lorsque le repaire du faussaire fut vide. Car de toute évidence, cette fabrication ne se déroulait pas sans bruit et n'était pas particulièrement discrète. La nuit, l'on entendait un monotone «tac-tac-tac» et au petit matin, une légère fumée sortait d'un tuyau d'évacuation placé sur une fenêtre.

La tombe de Farinet à Saillon. On ne sait pas encore, à l'heure actuelle, les circonstances exactes de sa mort.

Photos: Jean-Paul Maeder

Trois ceps constituent la vigne de Farinet. Après la cueillette, toujours faite par une célébrité (dont l'Abbé Pierre), les gens de Saillon produisent environ un demi-litre de vin, lequel est ensuite mélangé à raison d'une goutte par bouteille à un autre cru. C'est la cuvée Farinet.

Une situation insécurisante

Le ministre des finances fut à l'origine d'un scandale. l'on apprit, qu'au nom de l'Etat, il avait émis des «papiers courts» pour assurer la liquidité de la banque cantonale. Lorsque les effets arrivèrent à échéance, la banque n'eut pas la liquidité suffisante. Elle avait prêté de l'argent à des personnes qui s'avérèrent dans l'impossibilité de rembourser. C'est ainsi que les billets de la banque – à cette époque, l'argent papier était encore cantonal – durent être dénoncés. Le président du gouvernement dut démissionner.

Et même le directeur du casino, Joseph Fama, qui poursuivait Farinet en justice au nom de l'ordre public, se sentait plutôt mal à l'aise. En réalité, il était plutôt révolutionnaire à l'époque. D'abord prêtre dans la ville portuaire de Split, il avait renoncé à la soutane pour rejoindre les rangs des partisans italiens de la guerre d'indépendance, desquels il gérait la caisse de guerre. Il avait en fait retourné sa veste. Et, dans sa lutte contre Farinet, il luttait également contre sa propre nature de rebelle.

Un beau petit monde, à vrai dire, dans lequel Farinet fabriquait sa fausse monnaie. Une économie chancelante, une société divisée et l'Etat mis en cause, sont des raisons suffisantes pour comprendre pourquoi la population appréciait l'argent de Farinet et le considérait plus stable que la monnaie officielle du gouvernement. Non seulement parce que les pièces de Farinet étaient physiquement plus solides que les billets de la banque cantonale, mais aussi parce que les pièces étaient à l'époque une monnaie fédérale tandis que les billets n'étaient que cantonaux. Et la banque cantonale était en crise.

Une biographie du faussaire

Il est en soi très surprenant que l'on songe à célébrer le 150e anniversaire d'un faussaire, évènement réservé en principe aux célébrités et aux têtes couronnées. En réalité, le faussaire valaisan Joseph-Samuel Farinet n'était ni riche ni puissant; pourtant, dans la région, sa mémoire est plus vivante que jamais.

Pour l'occasion, une biographie(*) du faussaire vient d'être éditée. Ecrite par l'auteur de cet article – journaliste indépendant – la vie de Farinet est exposée avec véracité et cependant d'une façon très vivante, sans fioriture mais avec une sympathie critique. Selon l'auteur, Willi Wottreng, «C'est un livre objectif écrit en toute subjectivité».

Quant à savoir si Farinet est décédé des suites de sa chute dans le ravin ou s'il fut atteint par une balle, le mystère reste entier.

* Farinet. «L'extraordinaire histoire du faux-monnayeur valaisan Joseph-Samuel Farinet qui fut plus grand mort que vivant, ou comment la Suisse a gagné un nouveau héros national». Texte de Willi Wottreng, Photos de Urs Walder. Editions Heuwinkel, Genève/Allschwil, mai 1995. 224 pages, 74 photos. Hardcover. 87 Frs.

De la fausse monnaie s'il vous plaît!

De nombreux paysans préféraient donc se faire payer en monnaie Farinet même si elle était entachée du sceau de l'illégalité, lorsqu'ils vendaient du bétail. Le seul institut financier stable était le casino. C'est lui qui fournissait au canton la plus grosse partie des rentrées fiscales. A une époque où le garant de l'Etat, la banque cantonale, était en crise, et où le casino emblème de tous les hasards, était devenu la seule vraie sécurité, les gens voyaient en Farinet, seul capable de produire de l'argent de sa propre initiative, l'incarnation même d'un authentique artisan.

Et on le défendit aussi lorsque les gendarmes le poursuivirent. Les gens disaient que «son argent est plus vrai que celui du gouvernement». Et également qu'il «donne l'argent aux pauvres». Après qu'il soit mort dans le ravin de Saillon – c'est aujourd'hui un lieu de culte – l'on parla même d'argent chéri. Le cadavre de Farinet fut détroussé. Le premier secouriste à l'avoir retrouvé et remonté avec une corde, trouva sur le mort trois porte-monnaie ainsi que des pièces en or de 20 francs pour une valeur d'environ 500 francs. Il les garda pour lui. Mais personne ne lui jeta la pierre. Il n'avait collaboré aux recherches que parce que la rumeur s'était répandue dans la population, que le premier à trouver le cadavre de Farinet aurait le droit de garder tout ce que le défunt avait sur lui.

Sûr que Farinet ne s'en est pas retourné dans sa tombe.

Dites-en un «max» par fax . . .

A l'origine prévu pour remplacer dans les bureaux le crépitant télex, le téléfax – en plus court, le fax – est dorénavant parti à la conquête des ménages. Qui pourrait s'en étonner? Tout ce qu'un fax peut faire, du plus utile au plus superflu, est désormais à portée de bourse, pour 500 francs.

MARTIN ZIMMERLI

Puis-je vite vous faxer ces documents?» Voici une question que bien des professionnels redoutent comme le diable redoute l'eau bénite. Vrai qu'une partie (de plus en plus petite) de l'humanité résiste encore à la tentation du fax, préférant toujours attendre le courrier exprès du lendemain.

Quand ils craquent . . .

Cette réticence rappelle, non sans un sourire, la réticence face aux ordinateurs personnels, les fameux «PC». Mais, quand ils craquent, ces gens-là reconnaissent enfin tous les avantages de l'appareil. Une fois le fax installé, on se réjouit de pouvoir recevoir, ou envoyer, dans l'instant, des textes, des graphiques, des dessins, des statistiques, etc. – du et dans le monde entier.

Certains poussent même la dose: un fax au bureau, un fax à domicile, l'attente du facteur étant remplacée par une manie de «faxteur»!

Toujours est-il que l'appareil, après avoir envahi le monde du travail, est en train de conquérir la sphère privée. En 1986, on dénombrait 10 000 fax en Suisse. Dans les années suivantes, les ventes ont augmenté de 100 pour cent. A l'heure actuelle, il n'existe aucune donnée suffisamment fiable sur le nombre d'appareils installés en Suisse, dans les bureaux et aux domiciles privés.

Meilleur et moins cher

Les raisons de ce succès sont évidentes: au cours des dernières années,

Un fax comme document probant

Une personne qui apporterait des modifications à un document faxé peut être poursuivie pour falsification de preuve. Ainsi en a décidé le droit fédéral. Motif: un fax est une télécopie et à ce titre, doit être considéré au même titre qu'une photocopie. Or, une photocopie peut être utilisée comme document de preuve, ce qui signifie qu'un tel papier est reconnu valable pour une action en justice.
En outre, un document faxé n'a pas besoin d'être signé par l'expéditeur pour être probant. Il suffit que la personne soit «reconnaissable».

(mz.)

les appareils sont devenus moins chers et plus conviviaux pour les utilisateurs. Il y a cinq ans, un fax coûtait environ 1500 francs. Aujourd'hui, il coûte le tiers. S'il était quelque peu compliqué à l'époque de connecter le téléphone et le fax sur une même ligne – il fallait soit se faire installer une deuxième ligne par les PTT et payer, de ce fait, un deuxième abonnement, soit payer à prix fort une sorte de commutateur capable de distinguer un appel fax d'un appel téléphone – le fax est capable maintenant de détecter lui-même de quel genre d'appel il s'agit et de se commuter sur réception d'un message ou sur appel téléphonique.

Télécopie par ordinateur

Encore mieux: il n'est plus impératif de posséder un fax pour profiter de tout le confort de la télécopie. Il suffit de connecter son PC, équipé d'un logiciel adapté, par modem sur une ligne téléphonique. Un document élaboré sur le PC peut être ensuite faxé aux destinataires, sans avoir été imprimé au préalable.

Toutefois, l'opération devient délicate quand il s'agit d'expédier un document qui n'a pas été conçu sur l'ordinateur. Et puis, un fax ne doit pas nécessairement être réservé au travail. Il est souvent plus avantageux, plus rapide et plus précis qu'un courrier A ou qu'un exprès pour passer des commandes, lancer des invitations, dire bonjour, présenter des voeux, faire passer des mots d'amour, présenter des excuses . . .

Des jeux à distance

Et plus fou: le fax est un merveilleux outil de jeu qui n'impose aucune limite à l'imagination. Quelques exemples:

■ Vous faxez un dessin à un partenaire de jeu et lui demandez de le copier en procédant à trois modifications; cacher certains éléments avec un correcteur liquide, ou rajouter de nouveaux éléments. Puis, il vous le retourne par fax et à vous de deviner quels ont été les changements. A votre tour de procéder à quelques retouches et si vous avez plusieurs partenaires, rien ne vous empêche de les intégrer à ce jeu. Rien de plus amusant, après une dizaine d'échanges, de voir ce qu'est devenu le dessin initial!

■ Vous pouvez également faire jouer plusieurs partenaires les uns contre les autres. Assurez-vous qu'ils sont tous disposés à «jouer le jeu» et lancez leur un défi, tel que «Qui peut me faxer le portrait de la Joconde le plus rapidement possible?» ou, «Qui saura répondre le premier à ces dix questions?» Facile de déterminer le gagnant étant donné que le fax indique l'heure précise de transmission sur le document.

■ Vous envoyez à chacun de vos partenaires une pièce d'un puzzle. Le premier qui vous faxe le puzzle complet est le meilleur!

■ Avec un peu moins de fantaisie mais tout autant d'intérêt, on peut aussi jouer aux échecs à distance avec un fax ou, plus prosaïquement, communiquer son heure d'arrivée par train au lieu d'envoyer une carte par la poste.

Photos: Christof Sonderegger

Le coût des communications fax

Un document transmis par fax coûte le même prix – pendant sa durée d'émission – qu'une communication téléphonique. Faxer une page A4 correspond à un coup de téléphone conventionnel de 35 secondes.

Mais on a calculé qu'un fax d'une à quarante pages de St-Gall à Genève est plus économique qu'un courrier exprès. Pendant les heures de tarif réduit (en semaine, de 17h00 à 19h00 et de 21h00 à 8h00 ainsi que le week-end), la limite est de cent pages.

Pour ceux qui ne possèdent pas (encore) de fax, il est toujours possible d'émettre depuis un guichet des PTT (Publifax). la taxe de base est de 3 francs par fax et de 2 francs par page, pour toutes les communications en Suisse. Une page coûtera 3 francs pour l'Europe et 4 francs pour l'Outre-mer.

Si, en revanche, vous envoyez un message fax à un publifax, il vous en coûtera 3 francs de taxe de base, plus 40 centimes par page.

(mz.)

1er août, jour faste!

Pour la troisième fois consécutive, les paysans suisses nous invitent à leur table. L'année passée, quelque 540 exploitations ont servi, le jour de la fête nationale, un brunch campagnard à 120 000 visiteurs.

JÜRG SALVISBERG

Ce n'est pas sans quelque hésitation que les responsables de l'Union suisse des paysans à Brugg, se remémorent comment a germé, en 1993, l'idée du brunch à la ferme. Toujours est-il que le succès remporté par cette initiative confirme la justesse de la proposition: la première année, pas moins de 390 fermes ont proposé à plus de 70 000 convives citadins une généreuse collation le jour du 1er août. Depuis lors, ce qui n'était que convivialité est devenu plus symbolique: rencontre de la ville et de la campagne, des consommateurs et des producteurs . . . la table est devenue lieu d'échanges. Pour les paysans, c'est surtout l'occasion de mettre en valeur et de faire connaître les travaux de la terre; c'est aussi la possibilité d'évoquer, sur place, les problèmes auxquels ils se voient confrontés.

Bien visé

La famille Wyss-Holliger, de Boningen dans le canton de Soleure, fait partie des pionniers de 1993. Pour Annemarie Wyss, la trentaine pleine

d'entrain, la principale motivation a été de pouvoir enfin créer des contacts avec la population: «Le brunch est une occasion de montrer aux gens tout ce qu'une ferme peut leur offrir.» L'impact de cette action est évident aux yeux de cette jeune mère de quatre enfants: «la première année, nous avons accueilli 350 personnes et l'année passée, nous avons servi un brunch à 500 visiteurs.»

Il semble que tous ceux qui ont «brunché» une fois, «bruncheront» à vie. Il faut dire également que le bouche-à-oreille est particulièrement opérant pour gonfler le flux des visiteurs. Malgré une demande accrue, la famille Wyss, qui exploite 27 hectares, n'a pas dû, jusqu'à présent, refuser des hôtes. Toutefois, même si la ferme offre de nombreuses places, il se pourrait bien qu'en cas de mauvais temps, les promeneurs venant chercher spontanément asile se voient refoulés à regret.

Entre 15 et 20 francs

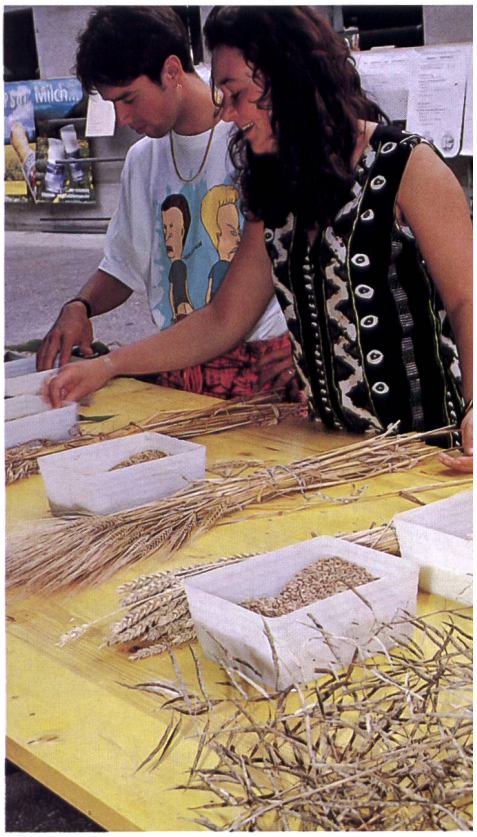
Pour assurer le service, la famille Wyss-Holliger fait appel à 20 aides. Grâce aux sponsors nationaux, aux organisations rurales et aux communes, les bancs et la vaisselle sont mis gratuitement à disposition; ainsi, les frais généraux peuvent être maintenus à faible niveau et un brunch à discrétion ne coûtera alors que 17 francs aux convives. De cette façon, les prix pratiqués à Boningen restent dans la fourchette entre 15 et 20 francs fixée par l'Union suisse des paysans. Comme tous les autres exploitants, notre famille veille à ce que les produits proposés à table soient ceux de la ferme ou, pour le moins, viennent directement de la région.

Parallèlement à une conférence de presse, une brochure a été éditée avec toutes les adresses du Brunch du 1er août et divers autres renseignements. Il est possible de la commander au tél. 157 50 67. Il est préférable de réserver sa place . . .

La protection de la nature, thème central

Cette année, les rencontres du 1er août à la ferme prendront une connotation particulière en raison de l'année européenne pour la protection de la nature.

Les paysannes et les paysans parleront à leurs visiteurs des modes de production respectueux de l'environnement et des surfaces de compensation écologiques. Dans ce contexte, un concours a également été organisé à l'issue duquel des vacances à la ferme seront offertes aux gagnants.



Photos: Bruno Kissling

«Champ libre», les sonnets de Luce Péclard

Il y a belle lurette que la poésie n'est plus le genre privilégié du monde. Les poètes, tombés dans l'oubli? Pourtant, ils existent. J'ai rencontré Luce Péclard, penchée sur ses sonnets . . . Essentielle.

Photo: Mary Caracozis, Genève

ANNIE ADMANE

Luce Péclard écrit de longue date, «depuis l'enfance» dit-elle. Certes, il faut le croire. Mais si sa mignonne menotte aimait à dépeindre le rêve de la veille, ou les espoirs de demain, sa jolie main de femme fine a pris l'assurance de la grande dame de lettres. Un parcours exemplaire: native de Pailly/VD où elle est revenue vivre en 1980 après quelque temps passé à Genève, elle a publié huit recueils de poèmes, du classique au vers libre, et deux récits: «Sortilège d'enfance – Ferventes saisons» et «Le détour Souabe».

En 1970, elle a reçu le «Prix de la Fondation Gaspard Vallette» à Genève et le «Prix de l'Année Poétique de la Société des Poètes et Artistes de France» en 1992, pour son ouvrage «L'Etoile solitude». Ce même recueil lui vaut, en 1994, le Prix international Manzoni-Nabokov à Stresa, Italie.

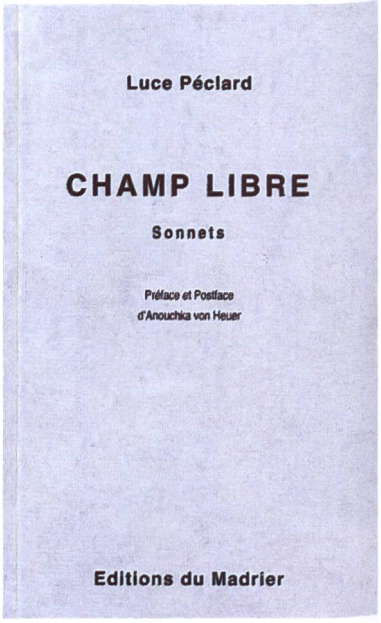
Le 30 juillet 1994, elle devient titulaire des insignes de la Renaissance française, médaille du rayonnement culturel.

L'art du sonnet

Luce Péclard a adopté le sonnet dans son dernier recueil «Champ libre» parce que «cette écriture est exigeante et représente la forme la plus élaborée de la poésie classique». Peut-être aussi le travail de recherche que le sonnet requiert répond-t-il à la maturité que l'écrivain accompli a atteinte. Et cette maturité-là se révèle non seulement dans la forme mais aussi dans le fond. «Champ libre» est une vaste réflexion intime et intimiste dont la trame est une perception aigüe du monde, du proche univers, de la nature au-dessus et autour de la maison. De la maison devenue havre. Et du havre devenu vaisseau qui permet de franchir les jours et les nuits, de rejoindre les amis, de retourner vers les souvenirs.

Champ libre

Voici donc un recueil sensible, profondément humain, où les choses les plus simples sont écrites dans l'émerveillement, dans le doute ou par certitude, avec des mots simples. Point d'hermétique parabole ni d'emphase. En réalité, des choses essentielles que chacun de nous reconnaîtra pour les avoir ressenties, sans avoir su les exprimer ou osé les dire.



«Champ libre» est disponible dans les librairies. Il a paru aux Editions du Madrier.
Si d'aventure vous ne le trouviez pas, il est toujours possible de le commander à l'adresse suivante:
Editions du Madrier
1416 Pailly
Tél. et fax 021/887 78 21
dont l'auteur est elle-même fondatrice.

Une pâtisserie helvétique qui vient d'ailleurs

La tourte aux noix des Grisons est une gourmandise qui nous vient de l'étranger. Cette très calorique pâtisserie née sur sol engadinois est le fruit du savoir-faire des plus fameux confiseurs de ce canton de montagnes, lesquels sont allés chercher les noix ainsi que leur «science» à l'étranger.

Photos: Patrick Lüthy

JÜRG SALVISBERG

Les noix ne poussent pas à l'état sauvage en Engadine. Mais ce fruit a tout de même donné son nom à la spécialité de la haute vallée, berceau à son tour de la tourte aux noix des Grisons. L'origine la plus probable de cette spécialité remonte à l'exode économique des Grisons pendant des siècles, les obligeant malgré eux, à un périple gastronomique. A l'étranger, les confiseurs grisons acquirent une réputation internationale, mais il profitèrent aussi du savoir-faire d'ailleurs. L'on sait par exemple que des confiseries dirigées par des Engadinois en la belle ville de Toulouse offrirent à leurs clients des «gâteaux aux noix». Ces pâtisseries et d'autres tourtes aux noix des régions avoisinantes du Sud utilisaient en fait un fruit régional – dont le climat local favorisait la pousse des arbres – et qu'en Allemand on avait coutume d'appeler «la noix romande».

En vente à partir de 1926

L'aspect et le goût de la tourte aux noix varient d'une région à l'autre selon les ingrédients utilisés. La tourte aux noix des Grisons – confectionnée à partir de noix étrangères

avec des ingrédients locaux – en est un «spécimen» particulier devenu spécialité régionale, qui ne s'est développée qu'assez tardivement sur le plan commercial. Il est vrai que pendant des générations, la recette rapportée de l'étranger par les exilés involontaires, resta dans le secret des familles. C'est d'ailleurs plutôt par hasard que les premières tourtes aux noix des Grisons firent leur apparition en 1926, à Samedan: le confiseur Fausto Pult qui en avait préparé une pour un de ses parents, ne se doutait pas que les gens de l'endroit allaient vraiment apprécier cette pâtisserie.

Le succès d'après-guerre

Le succès sur le plan national fut moins évident. En 1934, lorsque l'Engadinois présenta sa spécialité pour la première fois à la Foire de Bâle, le public lui fit un accueil mitigé. La deuxième guerre mondiale, avec ses mesures de rationnement, ne contribua pas davantage à asseoir le succès de la tourte. Il fallut donc attendre la prospérité conjoncturelle et touristique de l'après-guerre pour que la tourte aux noix des Grisons parvienne à se faire une place. La tourte aux noix de Fausto Pult fut l'objet d'un dépôt de brevet tandis que des confiseurs de plus en plus nombreux produisaient leur produit maison en des variantes des plus diverses. Cette spécialité devenue grisonne retrouva tout naturellement le chemin vers ses sources, du côté de la France, où elle trône actuellement dans les devantures des pâtisseries, sous l'appellation «gâteau aux noix de l'Engadine».

De la variété dans la diversité

Ce doux symbole du canton des Grisons n'a pas de recette unique: «on ne peut pas attribuer LA vraie recette à une région en particulier», souligne Hanspeter Meiler. Pour le Président des confiseurs grisons, cette fantastique diversité est une particularité extraordinaire de toutes les vallées de production. Dans les Grisons, la touche locale est surtout apportée par l'emballage et l'étiquette. D'ailleurs, les amateurs en font collection.

Seules bases communes à toutes les versions, le sirop de sucre et les noix sont les ingrédients indispensables et traditionnels du remplissage. Mais déjà lors de la préparation des noix, chaque confiseur peut choisir de les concasser plus ou moins finement. Pour la matière à fourrer, il faut d'abord faire fondre du sucre et ajouter de la crème et du beurre, puis compléter le mélange avec les noix. La pâte destinée à composer le fond, les bords et le couvercle de la tourte est confectionnée séparément, ensuite étalée, piquée, assemblée et décorée après que le remplissage ait été déposé. Le tout est cuit au four.

Pas très diététique

La pâte est essentiellement une sorte de galette à base de beurre, connue depuis longtemps sous l'appellation «fuatscha grassa», richement couverte de beurre et d'autant de sucre. Comme le sucre intervient aussi en grande quantité dans le fourrage, il est évident que la tourte aux noix des Grisons est très, très . . . calorique! Mais, bien que depuis des années l'on dénonce les excès de graisse dans la nourriture, la tourte aux noix n'a pas souffert de cette contre-publicité: «Si nous produisions moins de tourtes, peut-être les touristes seraient-ils moins nombreux chez nous mais je doute que cela ait une influence réelle sur le mode alimentaire des gens» souligne Hanspeter Meiler.

En outre, chacun est maître de la teneur en sucre qu'il souhaite donner à sa tourte. Hanspeter Meiler, confiseur à Flims, estime que sa propre réalisation est plutôt «légère» par rapport à celle de ses confrères. Peut-être cela s'explique-t-il par le fait qu'il n'est pas personnellement un grand amateur de sucre. Il sait pourtant, qu'à part le sucre, d'autres matières peuvent être incorporées au fourrage: «Il y a quelques jours, une dame est venue me voir pour me faire goûter une tourte de sa propre fabrication. Elle avait ajouté du chocolat au mélange et son mari avait trouvé l'ensemble trop lourd. Mais je n'ai pas été du même avis.»

Se transporte et se conserve bien

Pour une tourte de 16 à 24 cm de diamètre, Hanspeter Meiler utilise d'autres ingrédients que ceux déjà évoqués, tels que farine, graisse végétale, œufs, épices, lait concentré et levure. Il fabrique plus de 300 tourtes par semaine qu'il expédie dans le monde entier. Grâce à sa bonne résistance aux chocs et à la chaleur, le produit atteint indemne chaque point du monde.

Et même si le principe du transport par poste est «hâte-toi lentement», une fois arrivée à destination, la tourte permet aux convives de prendre tout leur temps pour la déguster, étant donné qu'une de ses principales qualité est sa longue durée de conservation. On peut effectivement la conserver des mois, voire, des années durant, sans problème.

Il est vrai qu'en des temps plus reculés, on la préparait longtemps à l'avance et on la conservait en prévision de certaines fêtes.

A LIRE DANS LE PROCHAIN PANORAMA

LA CARTE-VALEUR Bientôt, la carte-valeur fera irruption sur le marché et nous pourrons l'utiliser aux bancomats ainsi que pour le paiement de petites factures.

RAIFFEISEN DANS LE MONDE ENTIER Les Banques Raiffeisen n'existent pas seulement en Suisse. Dans de nombreux autres pays, l'idée coopérative a aussi trouvé de l'écho.

LES VINS, LA CAVE Etes-vous un amateur de vins? Quelques conseils astucieux d'aménagement pour la conservation de vos précieuses bouteilles dans votre cave.

JURA

La Neuveville
Jusqu'au 20 octobre
Art nouveau en cartes postales. Musée

Porrentruy
3 au 5 août
9e festival Rock'Air

Saignelegier
12 et 13 août
Marché concours national de chevaux

Delémont
19 août
Marché de l'artisanat

JURA BERNOIS

Saint-Imier

Relais culturel d'Erguël
jusqu'à fin août
«L'arche de Noé»
Exposition du Musée de St-Imier

Mont-Soleil
19 août
Mont-Soleil Rock Festival

Stage de danses tropicales
26 août, salle du judo
Rens. Espace Noir

NEUCHATEL

La Chaux-de-Fonds
16 juillet
Concert de gala: Sound of America – 180 exécutants
Salle de musique
du 31 juillet au 12 août
«Plage Le Corbusier»: théâtre de rue, saltimbanques – Espacité

Rochefort
14 et 15 juillet
Fête villageoise

Fenin
18 au 23 juillet
Concours hippique

VAUD

Vevey
du 15 juin au 15 juillet
Images'95
Festival international de la photographie

Mézières
15 juillet
«Noé» poème lyrique
Théâtre du Jorat – 20h30
Réservations:
Tél. 021/903 31 44 de 11h00 à 15h00

Echallens
Jusqu'au 3 septembre
«Le compagnonnage et ses métiers»
Maison du blé et du pain de 9h00 à 18h00 sauf le lundi

Lausanne
Jusqu'au 22 octobre
«Lausanne et les pionniers de la photographie»
Musée historique

Payerne
Jusqu'au 18 septembre
«Les tapisseries de Le Corbusier»
œuvres tissés, huiles, litho.
Abbatiale

FRIBOURG

Charmey
16 juillet
Lutte suisse, fête alpestre

Fribourg
19 au 30 juillet
Festival de jazz
Jusqu'au 24 septembre
Josef Mehoffer et le vitrail art nouveau
Musée d'art et d'histoire

Estavayer-le-Lac
du 3 au 5 août
Festival funk, rock, folk et pop, «Estivale»

VALAIS

Anzère
22–23 juillet
Course automobile internationale Ayent-Anzère

Verbier
10 au 30 juillet
Festival Academy (concerts classiques, musique, théâtre, conférences)

Martigny
15 juillet au 15 août
«Les Perses» d'Eschyle à l'amphithéâtre

GENEVE

Carouge
Les Jeudis du Jazz
Jusqu'au 21 décembre
Restaurant du Cheval Blanc, Place d'arme 15

Genève
«World Corporate Games»
8e édition,
du 2 au 9 septembre
Joutes sportives inter-entreprises avec 6000 participants du monde entier
22 disciplines au programme
Rens.:
WCG, Tél. 022/741 19 95

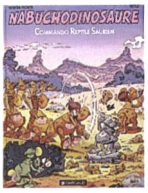
Sous réserve de toute modification de date ou de programme.

(aa.)

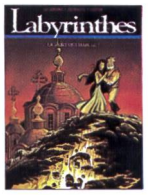
Santagas
N'entre pas qui veut dans cette bande dessinée de Carlos Nine, l'un des plus brillants auteurs argentins d'aujourd'hui. Mais une fois cet effort fait, ce monde aquarelle et pastel appréhendé, alors ces cinq récits fulgurants vous happent dans un labyrinthe de sentiments où l'on se laisse perdre avec délice pour n'en ressortir qu'à regret, la dernière case franchie. Un album à part, certes, mais une œuvre d'art sûrement.

(Delcourt).

Commando Reptile Saurien
Herlé et Widenlocher sont de petits chanceux. Alph'Art Jeunesse à Angoulême, avec Nabuchodinausaure dit Nab, «premier animal doué d'intelligence», semble avoir lancé là une série à succès dont ce cinquième album est une preuve supplémentaire. Humoristique, peuplée d'animaux bizarroïdes, cette suite de petites histoires drolatiques se déguste comme du petit lait. *(Dargaud).*



La mort qui marche
Le second album de l'excellente série «Labyrinthes», du trio Pendanx-Le Tendre-Dieter, nous entraîne dans les dédales de l'inconscient, juste à la frontière délimitant la vie et la mort. Comme toujours avec Le Tendre, le scénario est parfaitement ficelé, et ouvre la réflexion sous un premier degré presque banal. La Grèce, une île maudite, des cadavres qui se remettent à vivre, une curieuse clinique et l'Amour avec un grand «A» forment les ingrédients de ce tome parfaitement réussi.



(Glénat).

Faites-nous confiance

Votre Banque Raiffeisen privilégie l'être humain. C'est un principe fondamental que nous mettons en pratique tous les jours. Qu'il s'agisse d'épargne, de placements, de trafic des paiements, de crédits, de prêts ou d'hypothèques, les prestations que nous offrons sont très avantageuses. Nous sommes votre partenaire de confiance.

RAIFFEISEN

La crédibilité bancaire