

Numéro 12

Octobre - Novembre 2025 - Fr. 11. -

Terre & Nature JUNIOR

7 - 12 ans

Nouveau!

+ plein de jeux
et d'activités

Nature

C'est la saison
du brouillard



Traditions

La Saint-Martin,
sacré festin

Visite

La vie aérienne d'un
arboriste
grimpeur

Best of

Les meilleurs
pains au chocolat

Elle court elle court, la belette



REMERCIEMENTS

Fondation
Gelbert



FONDATION
AVENTINUS

Salut!

En général, c'est à Nouvel An qu'on prend de bonnes résolutions.

Chez *Terre&Nature Junior*, on a décidé de ne pas attendre jusque-là pour rendre ton magazine encore plus chouette. Dans le sondage que vous avez été nombreux à remplir, deux remarques sortaient du lot: nos lecteurs veulent plus de jeux et une grande histoire à lire (ou à se faire lire!). On vous a écoutés et on s'est mis au travail. Dans cette édition, tu trouveras donc quatre pages de jeux, et un conte en version XXL. On compte sur toi pour nous dire ce que tu en penses! Bonne lecture et bel automne!



Clément, rédacteur en chef

Dans ce numéro

4 EN BREF

Ça se passe autour de chez toi

6 NATURE

Le brouillard, ce voile qui gomme tout

8 LE SAIS-TU?

Les mustélidés, champions de la discrétion



10 VISITE

La journée suspendue d'un arboriste grimpeur

16 ZOOM

Il brame pour attirer les dames

18 TERROIR

Les «4h du Bouébo», un délice à tartiner

20 DÉFI

Pommes et poires: croque-les toutes!

25 JEUX

Ton moment de détente

29 TRADITIONS

Dans le Jura, avant l'hiver, on fête le cochon

34 CONTE

Les deux amoureux et le rocher qui pleure

38 JARDIN

Plante tes propres framboisiers



40 RECETTES

Régals d'automne

42 LECTURES

Les coups de cœur des libraires



44 BEST OF

Les meilleurs pains au chocolat

46 AGENDA

Notre sélection de sorties

48 COURRIER

Lettres, dessins et photos de nos lecteurs.

Pari hippique et épique

Sur leurs montures *Craquant* et *Caramel*, les Genevoises Alicia et Aurélie (16 et 17 ans) ont décidé de voyager à l'ancienne. Elles sont parties de Troinex et ont fait plus de 240 km à cheval pour rejoindre Saignelégier, dans le Jura, où se déroulait du 8 au 10 août le Marché-Concours, une grande manifestation consacrée à la race des Franches-Montagnes.



Concours
en page 50



LA FILLE FASCINÉE PAR LES FOSSILES

Rien ne destinait la jeune Mary Anning, née dans une famille pauvre de l'Angleterre du XIX^e siècle, à devenir une pionnière de la paléontologie, la science qui étudie le passé lointain de la Terre grâce aux fossiles. À l'âge de 12 ans, elle a été la première à découvrir le squelette entier d'un ichtyosaure. Une histoire passionnante retracée dans un film d'animation suisse, *Mary Anning, chasseuse de fossiles*, à voir au cinéma dès le 26 novembre.

Parlons
romand!

Beuse

Hé oui, la fameuse «beuse» de vache, c'est un mot typiquement romand, une variante helvétique de la «bouse» comme l'appellent les Français et les Belges. Et si un jour tu marches dedans (surtout si c'est avec le pied gauche), sache que, comme pour les crottes de chiens, certains prétendent que ça porte bonheur!

LA DOULEUR DU PETIT PÊCHEUR

Luca a 12 ans et vit à Neuchâtel. Sa passion, c'est de pêcher des truites et des ombles sur le Doubs, une rivière franco-suisse. Mais il est très inquiet: le cours d'eau est mal en point, et les poissons sont malades. «Je vois la rivière se dégrader. L'eau est chaude, basse, polluée, avec de plus en plus d'algues», a-t-il raconté dans un courriel à différents médias. «Si on ne fait rien, le Doubs va disparaître pour de bon», s'attriste Luca, qui espère que sa lettre fera bouger les choses.



DES DOUDOUS DANS LES NUAGES

Imagine installer ta peluche préférée dans un avion miniature et la voir partir faire un baptême de l'air dans le ciel.

C'était au programme de la journée organisée par l'association de modélisme Fonfon RC Team à l'aérodrome de Prangins (VD) samedi 23 août, à côté d'autres activités comme des ateliers d'avions en papier ou des démonstrations de pilotage.



À LA RENCONTRE D'UN BERGER

Fin août, une vingtaine de lectrices et lecteurs ont eu la chance de rencontrer Damien Jeannerat, le berger dont on te racontait le quotidien dans l'édition n°10 de «Terre & Nature Junior». L'occasion de mieux comprendre son métier, de parler de la gestion des bêtes, de la cohabitation avec le loup... et de caresser ses chiens de protection, qui cachent derrière leur carrure impressionnante un vrai cœur de peluche!

Le brouillard,

ce voile qui gomme tout

Le temps se rafraîchit, les feuilles commencent à tomber... Bref, les mois d'automne sont là, accompagnés parfois par un grand manteau que l'on ne voit pas vraiment: le brouillard. Mais pourquoi arrive-t-il à cette période, et comment se forme-t-il? Explications.

UN PHÉNOMÈNE LIÉ À L'EAU

Savais-tu que dans l'atmosphère se trouve de l'eau? Elle est sous forme de gaz, on ne la voit donc pas. Plus l'air est chaud, plus il peut en contenir. Mais plus il est froid, moins il le peut. Quand l'air chaud refroidit, il rejette une partie de cette eau, qui doit donc trouver un endroit où aller: elle se transforme alors en gouttelettes. Celles-ci forment le brouillard... et il s'agit du même principe que pour un nuage.

POURQUOI EST-IL BLANC?

Lorsqu'on se trouve dans le brouillard, le voile qui cache ce qui nous entoure est d'une couleur blanchâtre. Pourquoi? L'eau passe d'invisible à visible parce que la lumière du soleil, qui se reflète dans les gouttes, est

blanche. À la montagne, on parle d'ailleurs de «jour blanc», quand on est sur les pistes, que le brouillard s'installe et qu'on ne voit vraiment plus rien!

LIEUX ET PÉRIODES PROPICES

Le brouillard se forme le plus souvent en automne et en hiver, car le sol est plus froid. Comme l'air reste plus longtemps chaud que le sol, sa température va descendre d'un coup à l'endroit où les deux se touchent. L'air sera alors obligé de rejeter son eau et de créer du brouillard. Dans les régions très plates et sans vent, le brouillard se forme aussi plus fréquemment, car un air immobile à proximité d'un sol froid n'a nulle part où aller et est obligé de se refroidir sur place.

DANGEREUSES CONSÉQUENCES

En météorologie, on parle de brouillard lorsqu'on ne distingue plus ce qui se trouve à moins d'un kilomètre de nous. Si les objets sont visibles entre un et cinq kilomètres, on parlera de brume. Et si on voit plus loin, c'est que la visibilité est bonne. Cette distinction est importante pour les météorologues, car une mauvaise visibilité peut être dangereuse. Surtout pour les pilotes d'avion, avec lesquels ils travaillent régulièrement!





NOTRE EXPERT

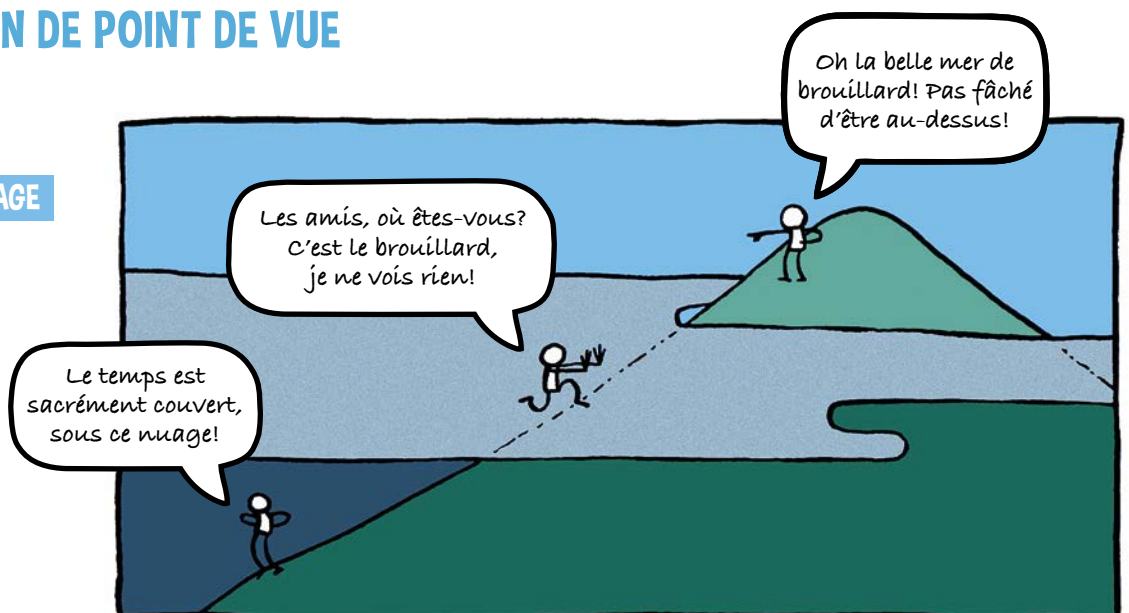
Didier Ulrich est prévisionniste chez MétéoSuisse depuis trente-sept ans. Il prévoyait d'abord la météo pour les agriculteurs, et travaille désormais sur un système informatique qui aide ses collègues à transformer les images satellites en cartes.

UNE QUESTION DE POINT DE VUE

AU-DESSUS DU NUAGE

DANS LE NUAGE

SOUS LE NUAGE



Les mustélidés, champions de la discrétion

Derrière leur bouille craquante, la belette, l'hermine et la fouine cachent un instinct de prédateur redoutable. Rapides comme l'éclair, ces mammifères s'avèrent de parfaits alliés pour les agriculteurs.

Un éclair brun ou roux qui disparaît au détour d'un buisson ou dans un tas de bois: c'est souvent à ça que se résume l'observation d'un petit mustélide. Il faut dire que ce sont des champions de la discrétion, qui se déplacent souvent en sous-sol pour s'adonner à la chasse. En effet, belette, hermine et fouine cachent derrière leur bouille supermignonne

un redoutable instinct de prédateur. Cela en fait des alliés de choix pour les agriculteurs, puisqu'une famille d'hermines consomme entre 50 et 100 campagnols par semaine. Cela dit, tout n'est pas rose pour ces animaux dont les populations sont en recul en Suisse: les routes et les agglomérations grignotent les zones agricoles diversifiées où ils

trouvent à la fois de quoi se nourrir et des cachettes pour s'abriter de ses prédateurs comme les renards et les rapaces. Encore un détail: les petits mustélidés sont rapides, mais aussi assez curieux. Avec du calme, de la patience et un peu de chance, il est possible de les observer en pleine chasse, dans un bûcher ou un tas de pierre.





HERMINE

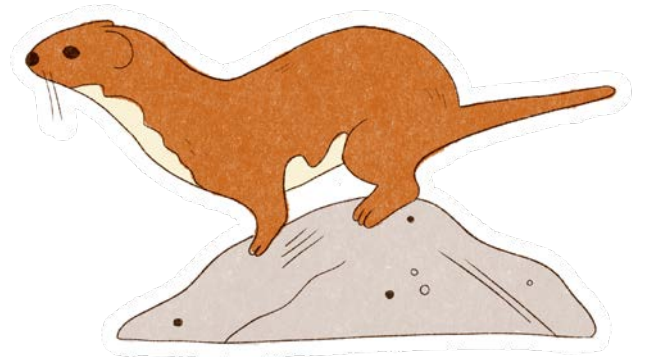
◀ LA REINE DES NEIGES

On la connaît surtout pour son pelage qui change en fonction de la saison: l'été, elle est brun clair, voire rousse. L'hiver, elle est blanche, avec une pointe de noir au bout de la queue. Ce qui déclenche ce changement de tenue, ce n'est pas la température ou l'arrivée de la neige, mais bien la durée des journées. Avec le réchauffement climatique, il n'est donc pas rare de voir désormais des hermines toutes blanches se balader dans une nature encore verdoyante, ce qui la rend particulièrement visible pour les prédateurs.

BELETTE

LA MINIPRÉDATRICE ▶

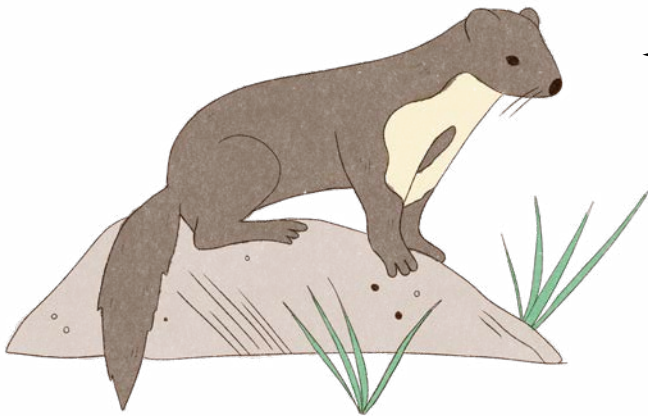
Vingt centimètres du bout des moustaches à la pointe de la queue, et à peine 100 grammes sur la balance: la belette est le plus petit carnivore d'Europe. Avec sa silhouette tout en longueur, elle ressemble à une hermine en miniature, et ce n'est pas pour rien, puisque les deux espèces sont cousines. On la rencontre plutôt en plaine, dans des zones cultivées où elle trouve les campagnols qui constituent une bonne partie de son régime.



FOUINE

◀ LA PLUS CITADINE

La fouine est plus grande et plus trapue que la belette et l'hermine. Son pelage brun-gris est marqué d'une grande tache blanche sous la gorge. Nocturne et discrète, elle vit souvent près des maisons, dans les greniers ou les granges, parce qu'elle aime la chaleur et les restes de nourriture. D'ailleurs, s'il y en a une qui vit dans le coin, tu l'entendras peut-être faire du bruit quand elle galope sur le toit. Les adultes ne l'aiment pas trop, parce qu'elle s'installe parfois sous le capot des voitures et grignote les câbles et les tubes en plastique...



DU PLUS PETIT AU PLUS GRAND

Le groupe des mustélidés est celui qui compte le plus d'espèces parmi tous les carnivores: il y en a 65 au total. Ils ont tous un corps plutôt allongé et de courtes pattes, mais leur taille varie du tout au tout. Ça va en effet de la minuscule

belette au costaud blaireau! L'autre star de la famille, c'est la loutre. Disparue du pays, cette dernière est en train de recoloniser tranquillement les rivières suisses, du Rhône au Rhin en passant par l'Aar.

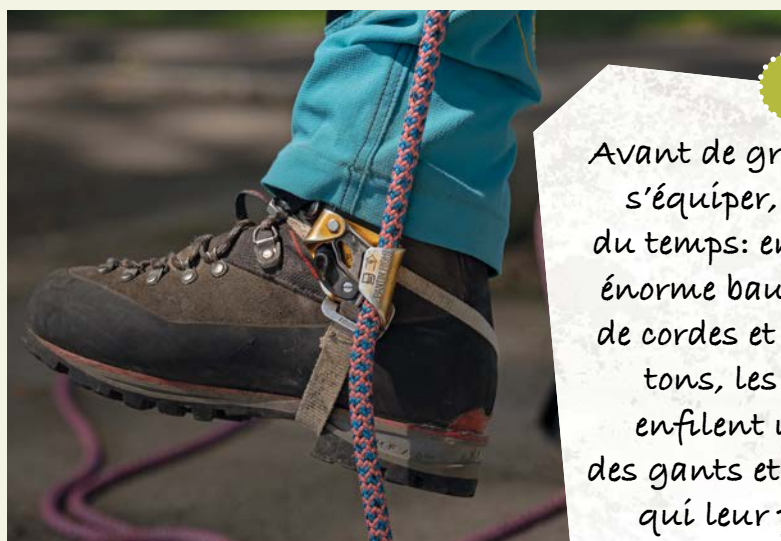
VISITE

La journée suspendue d'un arboriste grimpeur

**Les enfants adorent grimper dans les arbres.
Et certains continuent même à le faire quand ils sont
grands: ce sont les arboristes, qui montent dans
les branches pour surveiller l'état de santé des plus
grands spécimens et les tailler. On t'emmène
dans la canopée avec le Valaisan Gildas Houdou.
Attache ton baudrier, c'est parti!**







1

Avant de grimper, il faut s'équiper, et ça prend du temps: en plus de leur énorme baudrier, chargé de cordes et de mousquetons, les arboristes enfilent un casque, des gants et des systèmes qui leur permettent de grimper directement sur la corde.



2

Aujourd'hui, les arboristes grimpeurs travaillent à vouvry (VS). Ils sont chargés de tailler les immenses platanes qui bordent une allée. Ils mesurent plus de 40 mètres de haut! Pour installer la corde, ils utilisent une espèce de lance-pierre géant, qu'on appelle un «big shot» (à gauche).



3

Être arboriste, ce n'est pas seulement jouer de la scie, mais plus largement veiller à la bonne santé des arbres. Sept collaborateurs travaillent avec Gildas au sein de son entreprise ArbregCo. Parmi eux, Tanguy (à gauche) et Julie (ci-dessous).



4

Pour pouvoir se déplacer dans le feuillage, les professionnels tendent souvent plusieurs cordes, qui leur permettent d'être en sécurité même lorsqu'ils avancent sur des branches fines.



5

Gildas est souvent appelé pour entretenir des arbres remarquables, ces grands spécimens qu'on trouve parfois en ville. Il intervient aussi pour sécuriser des arbres malades ou très vieux, ou encore pour des abattages dans des conditions délicates.



De temps à autre, on entend crier «Attention en bas!» Puis une branche tombe avec fracas. Mais le volume de bois au sol n'est pas très important: les arboristes travaillent avec une grande précision, et ne coupent que le strict nécessaire.

6

SORTIE EXCLUSIVE

Tu rêves de découvrir le métier d'arboriste grimpeur? Viens rencontrer Gildas Houdou pour en apprendre plus sur cette profession aérienne! La sortie aura lieu le 5 novembre. Inscris-toi vite, les places sont limitées!



7

Le métier d'arboriste grimpeur n'existe que depuis les années 1980. Ce qui a le plus changé? Le matériel: inspiré de l'alpinisme, il évolue sans cesse pour offrir plus de liberté de mouvement aux professionnels.



Il brame pour attirer les dames

L'automne n'est pas de tout repos pour le cerf élaphe. Le plus grand animal sauvage du pays entre dans la période du rut, lors de laquelle cherche à plaire aux biches. Et pour ça, il n'hésite pas à donner de la voix! Son cri puissant s'appelle le brame: il résonne dans la forêt et sert à impressionner les rivaux autant qu'à séduire les femelles. À force de bramer et de se battre pendant tout le mois d'octobre, il en oublie même de manger et ressort du rut complètement épuisé.



OÙ L'OBSERVER?

Alors qu'il avait disparu de Suisse il y a 150 ans, le cerf est reparti de zéro et a reconquis une bonne partie de ses territoires. On le trouve dans les forêts des Alpes, des Préalpes et du Jura. Très discret en dehors de la période du rut, il préfère sortir la nuit, quand les humains dorment. À Genève, seul canton où il est interdit de le chasser, c'est un peu plus facile de le croiser de jour (si on a de la chance).

Un délice à tartiner au goûter

Imagine la douceur de la crème double mariée au bon goût du vacherin, tout ça dans un petit pot. Voici le concept des «4h du Bouébo», un fromage à tartiner original, ludique et gourmand, inspiré par les souvenirs d'enfance d'un artisan fribourgeois.

Enfant, Nicolas Schmoutz passait ses étés à l'alpage. Au petit-déjeuner, il tartina sur du pain une bonne couche de crème double posée sur la table dans un baquet, afin de reprendre des forces. C'est ainsi que celui qui est devenu le patron de la fromagerie de Mézières (FR), bien des années plus tard, a eu l'idée de fabriquer un fromage à tartiner artisanal, gourmand et crémeux, qu'il a appelé les «4h du Bouébo». Ce mot signifie «garçon de chalet» en patois fribourgeois.

La recette est un subtil mélange entre deux vacherins et de la crème double, qui requiert une bonne dose de patience. Chaque semaine ou presque, à 3h45 du matin, il verse les ingrédients dans une grande marmite et attend 2h30 que les fromages fondent, en remuant régulièrement. L'artisan ajoute ensuite un additif appelé sel de fonte pour améliorer la texture, avant de mixer le tout. Une fois mis en pots, ce délice se conserve jusqu'à six semaines au frais, pour le plus grand plaisir des amateurs du goûter.



Doux mélange

Deux vacherins sont utilisés:
un «Classic», affiné au
moins neuf semaines, et un
«Extra», dont on a pris soin
vingt et un jour de plus.

Produit phare

Environ 90 gobelets
sont confectionnés
presque chaque
semaine dans
la fromagerie.

Joli succès

Créé en 2009, ce produit
est labellisé «Terroir
Fribourg» et a été
présenté au Salon suisse
des goûts et terroirs,
à Bulle (FR).



Acteur local

La fromagerie de Mezières
transforme le lait
de 42 producteurs,
dans un rayon de 3 km.

Saveur unique

La recette est
améliorée sans cesse,
en fonction de la teneur
en matière grasse
des meules.

ON L'AIME AVEC...

En tout simplicité tartiné sur du bon pain
ou dans un sandwich, aussi bien à la maison
qu'en balade. Mais aussi avec des dips
de légumes pour l'apéro ou sur des toasts,
avec du saumon par exemple.

Croque-les toutes!

Dans les vergers, c'est la saison des récoltes.

Si les pommes et les poires font partie des fruits favoris des enfants, tu ignores peut-être qu'il en existe des centaines de variétés! On a sélectionné pour toi celles qu'il faut absolument avoir goûté au moins une fois. Avec ça, on te garantit que tu feras le plein de vitamines!



LA POMME ORANGE SUISSE

Si tu ne la connais pas, c'est normal: la variété orange suisse est une star des années 1950. C'est la première pomme qui a été approuvée par la Station de recherche fédérale en arboriculture, viticulture et horticulture, qu'on appelle aujourd'hui Agroscope. À cette époque, on fait beaucoup de tests pour obtenir de nouvelles variétés plus savoureuses et plus résistantes aux maladies. Rafraîchissante et délicate en bouche, la pomme orange suisse est toutefois rare aujourd'hui dans les vergers, parce que sa production n'est pas très régulière. Elle a été élue «fruit suisse de l'année 2025» par l'association Fructus, qui œuvre pour préserver le patrimoine fruitier.

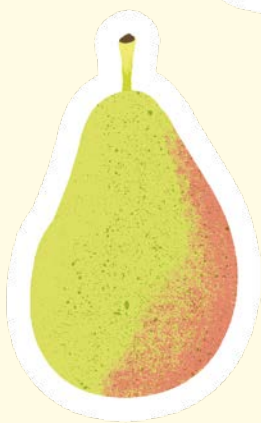


CONFÉRENCE

On la reconnaît à sa silhouette allongée et à sa chair qui fond dans la bouche.

BRAEBURN

Cette pomme plutôt acidulée est particulièrement riche en vitamine C.



LOUISE-BONNE

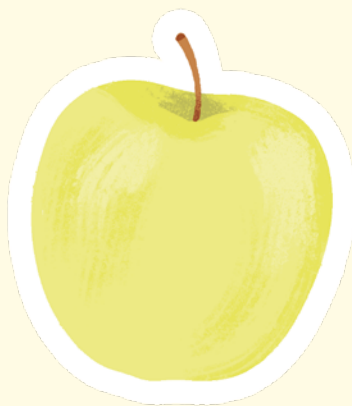
Ferme et peu juteuse, elle est parfaite à croquer à la récréation.

NIVEAU 1



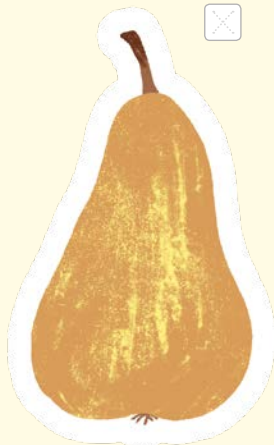
GOLDEN DELICIOUS

Peu acide et très douce, c'est la préférée des fabricants de compotes pour bébés.



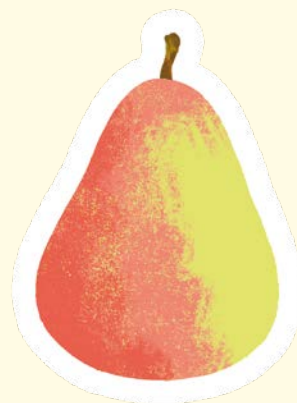
BEURRÉ BOSCH

Avec sa peau ocre un peu granuleuse et sa grande taille, c'est une costaude.



GALA

Petite et croquante, cette pomme est la plus cultivée en Suisse.



FRED

Elle, c'est la petite dernière: elle a été créée par des agronomes valaisans il y a dix ans.



REINE DES REINETTES

C'est une variété très ancienne: on la cultivait déjà au XIII^e siècle en Angleterre.

DÉFI



NIVEAU 2



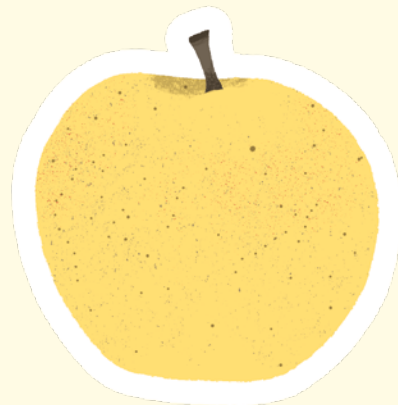
GRAVENSTEIN

Très ancienne, cette pomme née au Danemark se prête bien à la cuisson.



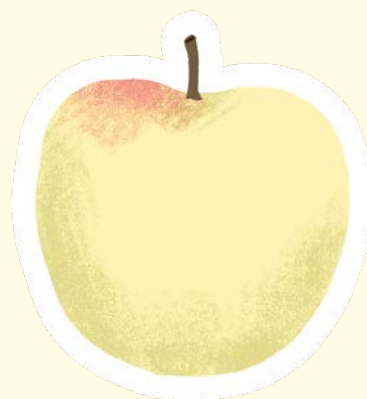
CURÉ

Une grosse poire plutôt destinée à être cuite, par exemple dans du vin rouge avec des épices.



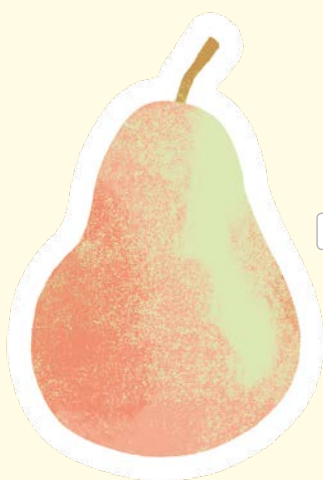
REINETTE ANANAS

Ferme les yeux en la croquant: sa chair révèle d'étonnants arômes exotiques.



POMME D'USTER

Cette toute petite pomme jaune, originaire du canton de Zurich, a bien failli disparaître.

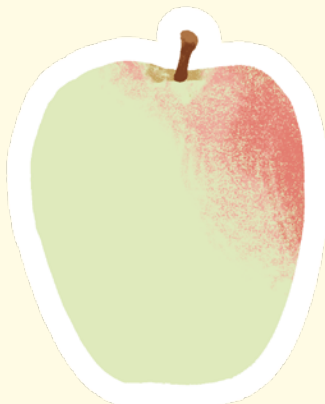
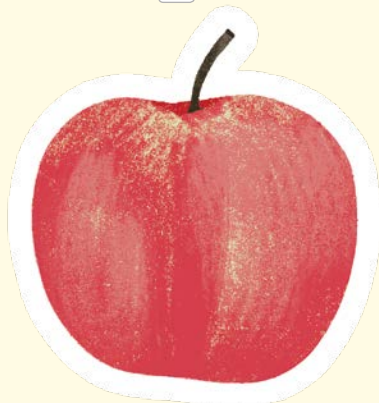


HARROW SWEET

Cousine de la poire Williams, elle a été obtenue par croisement dans les années 1970.

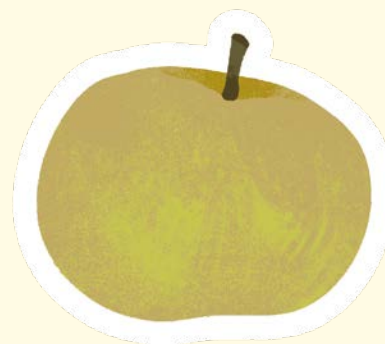
ROSE DE BERNE

Avec sa couleur rouge carmin, elle a un petit goût de framboise.



CLOCHE

Cette grande pomme s'identifie à sa forme allongée, plus large en haut.

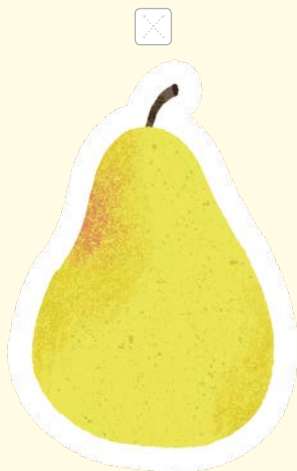


BOSKOOP

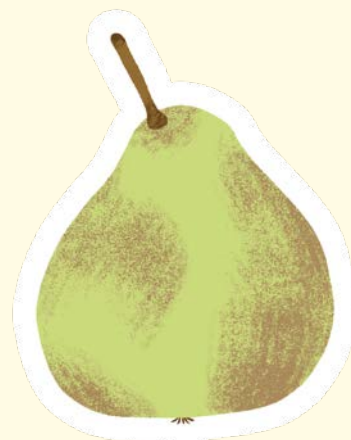
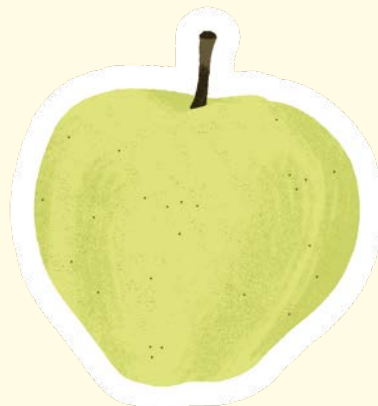
La reine incontestée des tartes: elle devient délicieusement fondante à la cuisson.

WILLIAMS

C'est la poire la plus cultivée au monde. En Suisse, on en fait notamment de l'eau-de-vie.



NIVEAU 3



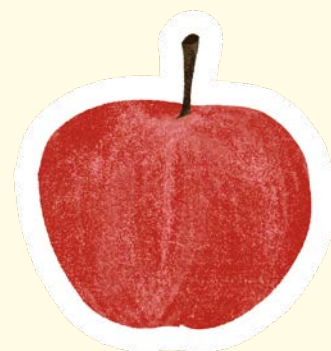
LIVRE

La géante de ce classement ne se consomme que cuite. Sa chair vire alors au rose pâle.



POIRE À BOTZI

Typiquement fribourgeoise, elle se consomme cuite et accompagne notamment le menu de la Bénichon.

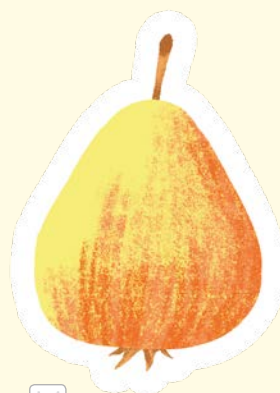
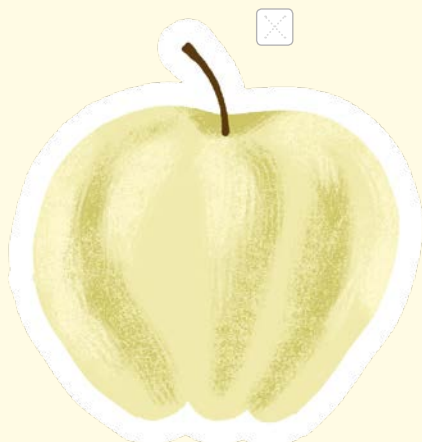


ROUGE DE WIL

Le moins qu'on puisse dire, c'est que cette ancienne pomme à jus porte bien son nom!

CALVILLE BLANC D'HIVER

Sa silhouette claire et côtelée lui vaut aussi le nom de «bonnet d'évêque».



TOGGENBURGER SCHAFENBIRNE

Dans le Toggenburg et en Appenzell, on l'utilise séchée en pâtisserie.



SEPT-EN-GUEULE

Tu l'as compris, son nom signifie qu'on peut en mettre sept dans sa bouche. À ne pas tester à la maison!

À toi de jouer



Un jeu de rapidité

Le but de ce jeu est d'être le premier à retrouver un animal sur les différents plateaux afin de remporter le plus de cartes et de gagner la partie.

Prix: 32 fr.

Cherche et trouve les animaux – Défis nature, SwissGames – Bioviva, dès 7 ans



Réduire au maximum ses déchets

Explore la maison et tente de réduire au maximum la quantité de déchets. Perspicacité, rapidité, humour et stratégie seront tes alliés pour remporter la partie et devenir presque zéro déchet!

Prix: 45 fr.

Famille (presque) zéro déchet – Ze jeu, SwissGames – Bioviva, dès 8 ans



Pour s'amuser avec la lumière

Une grande variété de figures présentée dans ce livre. Avec des zooms et étapes pour bien positionner ses mains des codes QR pour accéder à des vidéos et mieux visualiser certaines figures.

Prix: 31,50 fr.

Mon grand livre des ombres chinoises, Éditions Fleurus



250 mystères à résoudre sur les cartes suisses

Des cartes accompagnées de devinettes, mystères, charades et autres jeux de mots. Saurez-vous trouver la ville qui a parfois mauvaise odeur ou celle qui mélange confiance et champignons?

Prix: 20 fr.

Énigmes à la carte, Éditions Helvetiq, dès 7 ans

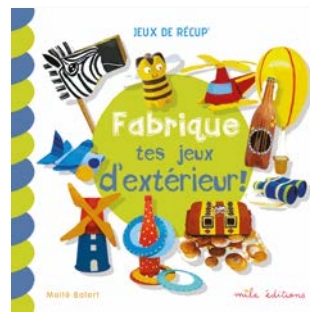


Parcourir la nature avec créativité

Quelque 50 fiches d'activités réalisables seuls ou accompagnés, selon l'âge et la difficulté. Liste des matériaux et produits nécessaires, descriptifs précis et illustrés pas à pas, conseils et éventuelles mises en garde.

Prix: 22 fr.

50 activités nature avec les enfants, Éditions Terre Vivante, dès 4 ans



Jeux de récup'

À partir d'emballages ou de matériel de récupération, avec des boîtes d'œufs, des rouleaux en carton, des bouteilles en plastique, des pots de yogourts, du papier ou de vieux vêtements on peut réaliser des chefs-d'œuvre... et jouer avec!

Prix: 24 fr.

Fabrique tes jeux d'extérieur, Mila Éditions, dès 4 ans



BULLETIN DE COMMANDE

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom

Prénom:

Adresse:

NPA/Localité:

Téléphone:

E-mail:

Date

Signature:

- ___ ex. de «Cherche et trouve les animaux» (T60519)
- ___ ex. de «Famille (presque) zéro déchet: Ze Jeu» (T49457)
- ___ ex. de «Mon grand livre des ombres chinoises» (T47353)
- ___ ex. de «Énigmes à la carte» (T60755)
- ___ ex. de «50 activités nature avec les enfants» (T49702)
- ___ ex. de «Fabrique tes jeux d'extérieur» (T41825)

Bulletin de commande à retourner à: «Terre&Nature», chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges.

Vous pouvez aussi passer vos commandes par e-mail à: boutique@terrenature.ch ou sur notre site internet: boutique.terrenature.ch

*Frais de port et d'emballage en sus. Délai de livraison de 5 à 10 jours. Dans la limite des stocks disponibles. Droit de retour: 10 jours dès réception marchandise. TVA incluse.

En renvoyant ce coupon de commande vous acceptez que les informations saisies soient utilisées par Terre&Nature. Pour connaître et exercer vos droits, notamment de retrait de votre consentement à l'utilisation des données collectées, veuillez consulter notre politique de confidentialité présente sur notre site internet. ☐ Je désire que mes données personnelles ne soient pas utilisées à des fins publicitaires et ne soient pas transmises à des tiers.



Ton cahier de jeux

LES 7 DIFFÉRENCES

Que s'est-il passé avec cette photo prise lors de notre dernière balade? Observe attentivement les deux images et repère les 7 erreurs qui s'y sont glissées.



MOTS CACHÉS

Quinze noms de pommes et de poires suisses se cachent dans cette grille.
Retrouve-les! Les mots peuvent être cachés horizontalement, verticalement ou en diagonale.

A	S	W	C	R	F	X	I	Z	Z	M	Z	V	D
N	C	I	O	X	B	T	M	B	O	T	Z	I	S
A	H	L	N	H	R	Z	G	H	B	L	F	U	P
N	A	L	F	E	A	E	B	O	S	K	O	O	P
A	F	I	E	H	E	X	O	H	C	C	P	P	U
S	E	A	R	Z	B	M	E	D	K	N	U	V	S
Q	N	M	E	T	U	K	J	B	Y	B	G	R	M
L	B	S	N	L	R	R	E	I	N	E	T	T	E
O	I	Z	C	G	N	P	Z	P	A	M	K	P	J
F	R	F	E	L	A	P	I	R	U	T	X	Y	H
F	N	R	Y	I	K	L	G	O	L	D	E	N	Z
A	E	E	U	C	V	C	A	L	V	I	L	L	E
Q	Z	D	Z	O	B	O	S	C	Z	C	Y	F	T
G	R	A	V	E	N	S	T	E	I	N	O	G	M

Ananas

Bosc

Boskoop

Botzi

Braeburn

Calville

Conference

Cure

Fred

Gala

Golden

Gravenstein

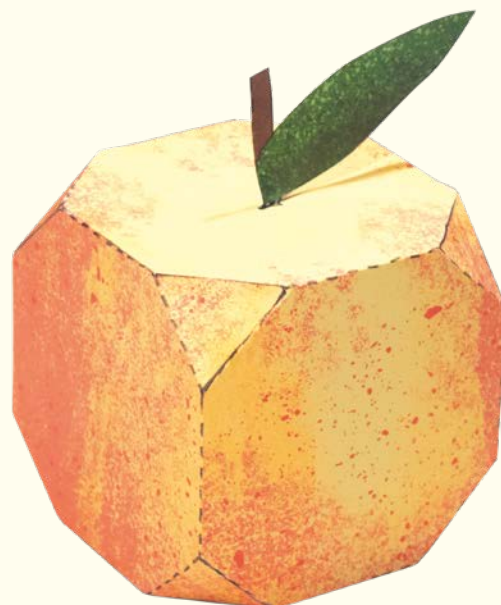
Reinette

Schafenbirne

Williams

UNE POMME À ASSEMBLER!

Télécharge le paper toy
sur notre site internet
et imprime-le:
terrenature.ch/papertoy



PAPER TOY

POINTS À RELIER

Gildas a fait une drôle de rencontre dans cet arbre...

Relie les points de 1 à 66 pour faire apparaître le dessin-mystère et découvrir de quoi il s'agit!



L'EXPRESSION EN PHOTO

Une expression française
se cache dans cette image.
Sauras-tu l'identifier?



LE QUIZ

1. De quoi le brouillard est-il fait?

- a. De minuscules gouttelettes d'eau
- b. De fumée poussée par le vent
- c. De ouate très légère

2. Le Scex-que-Plliau est un bloc de...

- a. Granit
- b. Tuf calcaire
- c. Roche basaltique

3. Pourquoi le cerf brame-t-il?

- a. Pour signaler sa présence
- b. Pour faire fuir les écureuils
- c. Pour séduire les femelles

4. La pièce fixée au pied d'un arboriste qui lui permet de grimper à la corde s'appelle...

- a. Un pantin
- b. Un grimpeur
- c. Une marionnette

5. Quel est le plus petit mammifère d'Europe?

- a. La fouine
- b. L'hermine
- c. La belette

6. Dans le Jura, on fête la Saint-Martin depuis...

- a. L'Antiquité
- b. Le Moyen Âge
- c. Les années 1990

7. Qui est Mary Anning?

- a. Une spécialiste des volcans
- b. Une pionnière britannique de la paléontologie
- c. Une reine d'Angleterre

8. En patois fribourgeois, qu'est-ce qu'un «bouébo»?

- a. Un garçon de chalet
- b. Un petit veau
- c. Un cor des Alpes

9. Lequel de ces noms désigne une variété de poire?

- a. Bob
- b. John
- c. Fred

10. Au jardin, qu'appelle-t-on un pralin?

- a. Une motte de terre qui ressemble à un chocolat
- b. Un insecte brillant
- c. Un mélange épais de terre et d'eau

LE JEU DES PAIRES

Tous ces biscuits vont par deux...
sauf un. Le trouveras-tu?



Avant l'hiver, on fête le cochon

Tout est bon dans le cochon.
Ça pourrait être le slogan
de la Saint-Martin, cet évé-
nement traditionnel du Jura
où l'on concocte un immense
repas qui fait la part belle
à la viande de porc. On t'em-
mène à la découverte de cette
fête typiquement automnale.



UN REPAS GARGANTUESQUE

On espère que tu as bon appétit: la fête de la Saint-Martin, c'est un rassemblement autour d'un repas composé de... dix plats! Cette fête typique de la région de l'Ajoie fait partie de la liste des traditions vivantes de Suisse et remontant au Moyen Âge. Elle a lieu mi-novembre, et ce n'est pas pour rien: la Saint-Martin est l'héritage d'une tradition paysanne célébrant la fin des travaux des champs. Les cochons ont été bien nourris durant l'été, et c'est le moment de les tuer pour faire des réserves de viande en prévision de l'hiver.



Les agriculteurs sèchent et salent la viande pour la conserver durant la saison froide, mais tous les morceaux ne peuvent pas être préservés de la sorte. Et pas question de gâcher, donc on rivalise d'imagination pour préparer les pièces les moins nobles de l'animal. Le menu de la Saint-Martin fait donc la part belle à celles-ci. Desserre ta ceinture, voici le programme: gelée de ménage, soupe

à la viande, boudin, côtelettes, saucisses, atriaux, choucroute garnie et rôti, sans oublier le fameux toéché, un gâteau à la crème. Il y a cent ans, on fêtait plutôt la Saint-Martin en famille; aujourd'hui, c'est une grande fête populaire pour laquelle les gens se retrouvent dans des salles communales ou des auberges. Alors, prêt à essayer?



1 Saint personnage

Tu as certainement entendu parler de Martin de Tours, ce généreux évêque dont on raconte qu'il trancha de son épée son propre manteau pour le partager avec un pauvre homme. C'est le 11 novembre que l'on fête ce saint, selon le calendrier chrétien.

2 Date importante

Au Moyen Âge, les gens ne se repéraient pas avec un calendrier comme on le connaît aujourd'hui, mais l'année était rythmée par des moments importants, comme la fête de la Saint-Martin pour les paysans. Les travaux des champs étaient terminés et les greniers étaient pleins. Ce n'est pas pour rien que les documents médiévaux montrent que c'est à ce moment que l'on pouvait acheter une maison, un cheval ou rembourser une dette.

3 Marché de Porrentruy

Des fruits et légumes, mais aussi des spécialités locales, des stands de restauration, des concerts, des ateliers pratiques et de l'animation jusqu'à la nuit: durant la semaine de la Saint-Martin, le centre de Porrentruy se transforme en un marché géant. Une cinquantaine d'exposants présentent leurs produits dans de jolies cabanes en bois, qui donnent à la ville des airs de marché de Noël avant l'heure.

4 Après la fête, le «revira»

Et si on ne finit pas son assiette? Aucun problème, on remet ça la semaine suivante! Ou presque: face au succès du repas de la Saint-Martin est apparu le «revira», une deuxième fête durant la semaine qui suit, avec le même programme, pour faire durer le plaisir.



5 En version gastro

À première vue, le repas de la Saint-Martin n'a pas grand-chose à voir avec la haute gastronomie. Détrompe-toi: Georges Wenger, grand chef du Noirmont, a depuis longtemps proposé son interprétation de ce menu historique. Jérémy Desbraux, qui lui a succédé aux fourneaux de cet établissement récompensé de deux étoiles au Guide Michelin, perpétue la tradition.

6 Dernier coup de chaud

On entend parfois parler de «l'été de la Saint-Martin». C'est simplement une manière de parler de cette période automnale qui connaît souvent un redoux avant de plonger résolument dans la saison froide. Aux États-Unis, on parle de «l'été indien».



POUR LES SPORTIFS

Depuis quelques années, on peut vivre la fête de la Saint-Martin sous forme de randonnée. La plus connue est celle qui emmène les convives de Porrentruy à Chevenez à pied, avant de grimper dans un bus navette pour revenir au départ. Sur le parcours, on déguste le menu en plusieurs étapes, dans des exploitations agricoles. Un bon moyen de découvrir un canton à travers une tradition... Surtout lorsqu'on est un enfant et qu'on n'a pas envie de rester assis durant des heures. Attention, il faut être rapide, les places partent parfois en quelques minutes seulement sur internet.



Les deux amoureux et le rocher qui pleure

Connais-tu l'histoire du Scex-que-Plliau? Nature, amour et magie s'entremêlent dans cette légende vaudoise qui a pour décor une forêt des hauts de Montreux.

C'est l'histoire de deux amoureux et d'un caillou presque magique. Elle se passe à Chaulin, juste au-dessus de Montreux, sur un coteau boisé d'où l'on profite d'une vue splendide sur le Léman. Une épaisse forêt, le doux clapotis de la Baye de Clarens, une petite rivière qui court vers le lac, ce décor magnifique sert de théâtre à une scène tragique.

Faisons les présentations: Joliette et Albert sont éperdument amoureux. Mais le père d'Albert n'est autre que le baron de Chaulin, ambitieux personnage qui refuse que son fils courtise une simple paysanne. Hélas, leur relation est impossible. Le quatrième personnage de cette histoire, c'est le Scex, un gros rocher calcaire trônant au cœur des bois: c'est ici que les tourtereaux avaient coutume de se retrouver en secret.

Lorsqu'elle apprend que le baron s'oppose à leur union, Joliette s'enfuit pour laisser libre cours à son chagrin, et ses pas la conduisent jusqu'au Scex. Là, elle pleure toutes

les larmes de son corps avant d'être interrompue par un léger bruit. Les yeux encore embués, elle découvre devant elle une apparition merveilleuse qui scintille dans la pénombre du sous-bois. C'est une fée qui se tient devant elle, et qui prononce ces mots mystérieux:

Une âme qui se désole
Trouvera ce qui console
Sur le Scex, près du torrent
Là gémit celui qu'elle aime
Là, félicité suprême

La jeune femme comprend immédiatement ce que cela signifie: son amoureux est lui aussi sur le Scex. Elle fait quelques pas à la surface du bloc de calcaire et entend Albert qui sanglote également. Lorsqu'il lève ses yeux, il découvre sa bien-aimée et lui confirme la triste nouvelle: «Tu avais raison, mon père refuse que nous nous mariions, dit-il en serrant ses mains entre les siennes. J'ai tout fait pour le convaincre, mais rien n'y a fait. Je refuse toutefois de perdre

espoir, car je sais que notre amour sera éternel. Je te le promets.»

DES LARMES DE PIERRE

Un bruit de sabots se rapproche. Avant même que les deux tourtereaux aient le temps de se cacher, le baron de Chaulin arrive, accompagné de ses hommes. Lorsqu'il aperçoit son fils avec Joliette, il devient fou de rage. «Mon garçon, tu le sais: jamais tu n'épouseras une simple paysanne. Elle n'est pas digne de ton rang et je ne te laisserai pas jeter un tel déshonneur sur notre famille.»

Voyant le jeune homme bien résolu à lui résister, le baron s'entête: «Tu ne veux pas m'obéir? Je sais comment te ramener à la raison. Gardes! Attrapez-le et jetez-le immédiatement en prison!»

Voyant son amour malmené, Joliette se jette aux pieds du baron et l'implore de laisser son fils en liberté. Le cruel personnage lui répond alors d'un air narquois: «Mon fils ne t'épousera que le jour où le Scex pleuvra!»



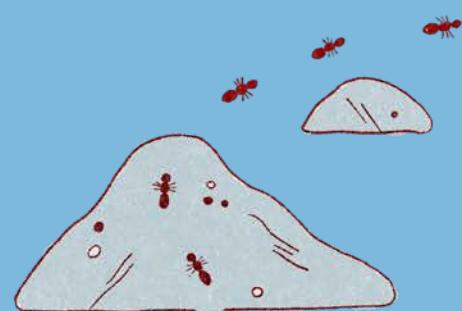
Alors qu'il frappe le rocher du talon de sa botte pour accompagner sa provocation, un silence total tombe sur la forêt. Tous les regards sont rivés sur le bloc de calcaire qui devient humide. Des gouttes d'eau ruissellent à la surface de la roche, alors même que le soleil brille. Après quelques minutes de stupeur, les hommes présents se mettent à crier en patois «Le Scex que plliau, le Scex que plliau!», ce qui signifie: «le Scex qui pleure».

LA MAGIE DE LA FÉE

Le baron a beau n'être pas commode, il n'en est pas moins fidèle à sa promesse. Il reconnaît qu'il y a là une bonne raison d'accepter le mariage

entre les deux tourtereaux. «Un rocher qui pleure, c'est impossible! Mais je tiens parole et je t'autorise, mon fils, à épouser Joliette.»

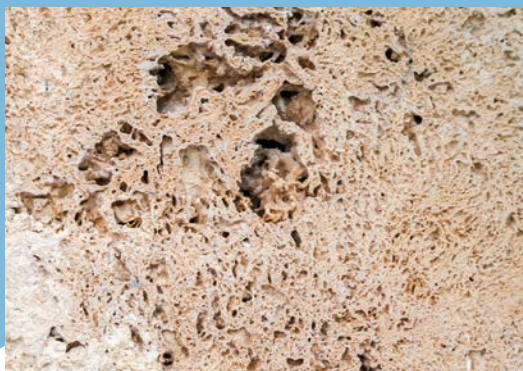
Les deux amoureux essuient leurs larmes et s'enlacent. Les noces ont lieu le jour même: une grande fête est organisée à Chaulin, et tous les habitants célèbrent le nouveau couple. On raconte que même le baron partage la liesse générale. La mystérieuse fée a sans doute quelque chose à voir avec cette mystérieuse affaire. Si tu passes près du Scex-que-Plliau, n'oublie pas de vérifier si elle est là, cachée derrière un arbre, ou si le rocher pleure. On ne sait jamais quand peut apparaître la magie...





Arbres centenaires

Tout autour du Scex-que-Plliau, tu peux admirer des arbres majestueux, vieux de plusieurs centaines d'années. Tu reconnaîtras des sapins, des hêtres, des épicéas et des frênes. Au fil du chemin qui traverse la forêt, il y a plusieurs petits ruisseaux et de fameux coins à champignons. Tu trouveras aussi un joli petit pont en bois, juste à côté d'une table de pique-nique parfaite pour faire une pause.



Bloc de tuf calcaire

Il y a peu de chance que tu manques le Scex-que-Plliau quand tu le verras. Cet imposant rocher est plutôt une grotte. Il est fait de tuf calcaire, c'est-à-dire qu'il est poreux. Ce qui permet à l'eau de s'écouler. Regarde-le de près: tu y verras des petits trous et même quelques stalactites.



Chemin de fer-musée Blonay Chamby

Si tu décides de faire cette balade durant un week-end de la belle saison, profite-en pour sauter à bord d'un train historique, qui relie Chamby à Blonay. Le train circule les samedis et dimanches de mai à octobre. À Chamby, il y a un musée du chemin de fer où sont rassemblés 80 trains anciens, datant de 1870 à 1940. Certains sont électriques, d'autres à vapeur. Voyage dans le temps garanti!

HEMINGWAY À CHAMBY

Ernest Hemingway est un auteur américain très célèbre, qui a même reçu le Prix Nobel de littérature en 1954. Il était journaliste avant de travailler comme ambulancier lors de la Première Guerre mondiale, durant laquelle il est grièvement blessé. Devenu reporter de guerre, il écrira de nombreux livres sur ce sujet. Mais si on te parle de lui, c'est qu'il a séjourné dans une pension de Chamby avec sa femme en 1922. Il parle même de la région dans certains de ses livres.



Blonay



Scex-que-Plliau



Chamby



Chernex



Montreux



PRATIQUE

Quand y aller?

L'itinéraire est praticable toute l'année, mais privilégie une journée plutôt ensoleillée pour que le sentier ne soit pas trop glissant.

En transports publics

Depuis Lausanne, prends le train jusqu'à Montreux, puis monte à bord du MOB jusqu'à l'arrêt «Chernex». Pour le retour, tu peux prendre le train de Blonay à la gare de Vevey.

En voiture

Comme ce n'est pas un itinéraire en boucle, il vaut mieux se garer à Montreux ou Vevey et prendre le train.

Comment s'équiper?

Emporte des habits adaptés à la météo, une gourde et un casse-croûte.

C'est long?

5 km (250 m de dénivelé positif et 230 m de dénivelé négatif). Il faut compter 2h30 de balade.

Où est-ce qu'on reprend des forces?

À la boulangerie Chez Yan, à Blonay.

Route de Châtel Saint-Denis 1,
1807 Blonay

Les Avants et les narcisses

Si tu restes à bord du MOB, tu peux monter jusqu'aux Avants. Ce petit village perché à 1000 mètres d'altitude vaut le coup d'œil. Depuis là-haut, tu as une vue époustouflante sur le Léman et les sommets des environs. Depuis ce point de départ, il y a de nombreuses balades à faire, dont un itinéraire qui rejoint le Scex-que-Plliau. Les Avants sont réputés pour leurs narcisses, ces fleurs blanches qui recouvrent les pentes de mai à juin.



Faciles à planter et très goûteuses, les framboises sont un vrai plaisir au jardin. Découvre comment installer tes propres framboisiers.

Plante tes propres framboisiers



CADEAU DE LA NATURE!

Les framboisiers sont généreux! Ils se multiplient seuls grâce à leurs rejets: de jeunes pousses qui sortent de terre à côté de la plante mère. En les déterrants délicatement avec leurs racines, tu peux les replanter ailleurs ou les offrir. C'est une façon simple d'agrandir ton coin à framboises sans rien acheter.



Matériel

- Une fourche-bêche
- Un transplantoir
- Un arrosoir avec de l'eau
- Des rejets de framboisiers, ou un plant du commerce
- Un tuteur
- De la ficelle
- Une paire de ciseaux
- Des gants (facultatif)

Mode d'emploi



ÉTAPE 1

Si tes framboisiers font des rejets, tu peux les prélever avec leurs racines en utilisant une fourche-bêche. Choisis des rejets vigoureux, bien séparés de la plante mère, pour qu'ils reprennent facilement. Si tu n'en trouves pas, pas de souci: tu peux acheter un plant en jardinerie.



ÉTAPE 2

Choisis un endroit ensoleillé et bien drainé, car les framboisiers aiment avoir les pieds au sec, mais la tête au soleil. Creuse un trou assez large pour accueillir les racines ou la motte du plant.



ÉTAPE 3A

Si c'est un rejet: prépare un pralin, une boue épaisse que tu peux créer en mélangeant de l'eau avec la terre du trou. Trempe-y les racines nues en vérifiant qu'elles soient toutes bien enveloppées. Cela aide le plant à mieux reprendre et à éviter les poches d'air autour des racines.



ÉTAPE 3B

Si c'est un plant du commerce: sors le plant de son pot et défais doucement la motte pour libérer les racines. Cela lui permettra de mieux s'installer dans son nouvel emplacement.



ÉTAPE 4

Remplace la terre autour du plant, tasse doucement avec tes mains ou ton pied pour qu'il tienne bien en place. Termine par un bon arrosage pour aider les racines à s'hydrater et à se fixer.



ÉTAPE 5

Plante le tuteur et fixe-le au plant à l'aide de la ficelle. Cela maintiendra les tiges droites et évitera qu'elles ne cassent. Chaque année, enlève les vieilles cannes sèches et coupe les tiges trop longues pour garder le framboisier en forme. L'été prochain, tu pourras cueillir tes framboises.

Régals d'automne

Les jours raccourcissent, les feuilles jaunissent...
C'est le moment de cuisiner des recettes réconfortantes,
à savourer bien au chaud, avec tes amis ou tes parents.

SALADE DE

POMMES DE TERRE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 750 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 3 cs de vinaigre de vin blanc
- 3 cs de mayonnaise
- 3 cs de yogourt nature
- 2 cs de moutarde
- 1 cs d'huile de tournesol
- quelques brins de ciboulette
- 3 cs de mayonnaise
- sel et poivre

RECETTE

Étape 1

Cuis les pommes de terre environ 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante.

Étape 2

Quand les pommes de terre sont prêtes, rince-les à l'eau froide et pèle-les rapidement. Coupe-les en rondelles et place-les dans un grand saladier.

Étape 3

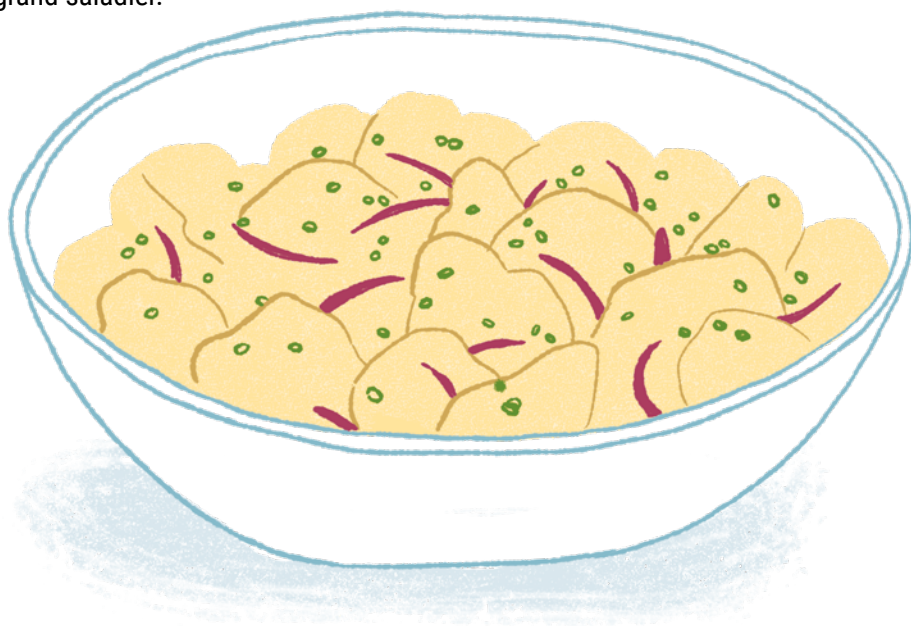
Chauffe le bouillon, ajoute l'oignon et le vinaigre et verse le tout sur les pommes de terre. Laisse reposer 1 heure.

Étape 4

Mélange la moutarde, la mayonnaise, le yogourt et l'huile. Ajoute le sel et le poivre.

Étape 5

Verse la sauce sur les pommes de terre, mélange délicatement le tout. Coupe la ciboulette en petits tronçons et ajoute-la. C'est prêt!



CRÈME AU JUS DE POMME

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 5 dl de jus de pomme
- 2 dl de crème entière
- 4 œufs frais
- 50 g de sucre
- 20 g de fécule de maïs
- 1 citron non traité
- 1 pomme

RECETTE

Étape 1

Délaie la fécule dans un peu de jus de pomme, verse-la dans une casserole et ajoute le reste de jus.

Étape 2

Ajoute le sucre, les œufs, le zeste et le jus du citron.

Étape 3

Porte à ébullition à feu moyen en fouettant. Continue à mélanger 1 minute hors du feu, et laisse refroidir dans un saladier.

Étape 4

Fouette la crème en chantilly, incorpore-la soigneusement à la masse. Dresse la crème dans des bols ou des verrines, ajoute quelques quartiers de pomme.



LAIT AU CURCUMA

POUR 4 PETITES TASSES

INGRÉDIENTS

- 4 dl de lait entier
- 4 cc de miel
- 1 cc de curcuma
- 1/2 cc de gingembre en poudre ou de gingembre frais râpé
- 1/2 cc de cannelle
- 1 gousse de vanille
- Un peu de poivre

RECETTE

Étape 1

Place tous les ingrédients sauf le miel dans une petite casserole. Porte à ébullition en remuant de temps en temps.

Étape 2

Retire du feu, ajoute le miel, mélange et verse dans des tasses. À savourer chaud, au coin du feu!



Les coups de cœur des libraires



EMAN ET DÉBORAH

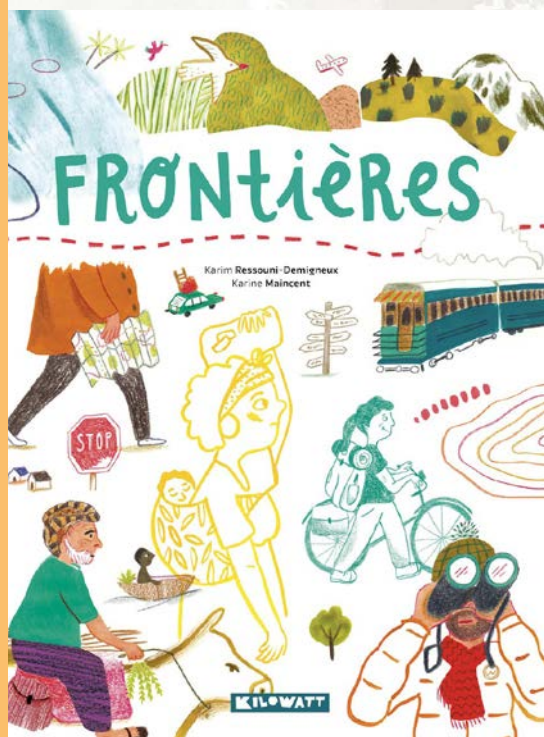
de la librairie Le Vent des Routes, à Genève. L'enseigne est spécialisée dans les cartes topographiques, cartes vélo, guides et récits de voyages, avec une belle sélection destinée aux jeunes lecteurs.



L'UNIVERS DE FRIDA

Cet album détonne par les couleurs éclatantes qu'il y avait chez Frida Kahlo. Les autrices partagent une partie de son quotidien. On rencontre également les animaux de compagnie de l'artiste, dont un singe araignée. Des informations plus approfondies sur Frida sont données en fin d'album. Cet ouvrage très intéressant plaira autant aux enfants qu'aux adultes !

Des pinceaux pour Frida, Veronique Massenot et Elise Mansot, Éditions L'élan Vert, 32 pp., 23 fr. 90, dès 3 ans.



COMPRENDRE LES FRONTIÈRES

Un album documentaire qui balaie tout ce qu'une frontière peut signifier: le territoire, les drôles de frontières, la migration, le changement climatique, les frontières dans l'espace et dans les mers, des frontières éphémères, bref un ouvrage exhaustif, clair avec des illustrations lumineuses et douces, porté par la chouette maison d'édition Kilowatt.

Frontières, Karim Ressouni-Demigneux et Karine Maincent, Éditions Kilowatt, 70 pp., 34 fr. 80, dès 8 ans



Au cœur de la nuit

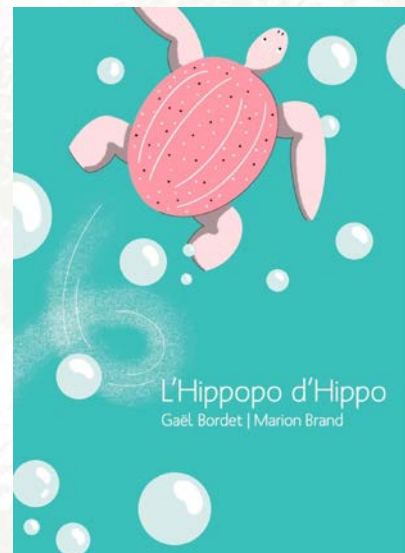
La chasse aux rainettes, c'est l'histoire de quatre enfants intrépides partis en pleine nuit pour chercher un trésor en forêt. Sans rien dire à leurs parents, évidemment. Les images alternent entre petits dessins épars et pages complètes avec une couleur flashy donnant du peps à l'histoire. Quant à l'intrigue, elle est enchantée. C'est un album chatoyant qui permet de s'évader en retrouvant son âme d'enfant.

La chasse aux rainettes, Antonin Faure, Éditions Thierry Magnier, 40 pp., 27 fr. 60, dès 3 ans

AU CONTACT DES ANIMAUX

Cet ouvrage, images à l'appui, propose une centaine de lieux en France où petits et grands peuvent rencontrer des animaux dans un cadre respectueux et éducatif. C'est un guide très complet avec à la fin une liste d'associations qui protègent les animaux en France et à l'étranger.

À la rencontre des animaux avec les enfants, Laurent Van Parys-Macé, Éditions Christine Bonneton, 256 pp., 42 fr. 60



HIP HIP HIP HIPPO!

Dans cette collection premières lectures Ginko de la belle maison d'édition Voce Verso, on prend un bain avec devinez quoi? un hippopotame! Une rencontre incroyable, parsemée d'aventure et de magie. Une très belle histoire poétique pour les enfants à partir de 6 ans qui vont se régaler.

L'Hippopo d'Hippo, Gaël Bordet et Marion Brand, Éditions Voce Verso, 32 pp., 13 fr. 50, dès 6 ans



BERLIN FÜR ALLE

Pour partir en famille, voici les Cartovilles. Des guides toujours construits sur le même principe, avec les plans par quartiers et les bonnes adresses de restaurants, boutiques et lieux culturels, mais cette fois adaptés aux enfants. En plus, on y trouve d'autres idées pour déambuler avec sa progéniture et, à la fin, un cahier de jeux «spécial Kids» sur Berlin.

Cartoville - Berlin en famille, Leslie Guilbot, Séverine Bascot et Estelle Alexandra Roullé, Éditions Gallimard, 52 pp., 18 fr.

Les meilleurs pains au c

SUR LES MARCHÉS VAUDOIS LE PAIN DES FROUZES

Si tu vas au marché, fais une halte au stand du Pain des Frouzes. Leurs pains au chocolat sont composés d'ingrédients 100% suisses: les farines viennent d'un moulin à Aubonne et le beurre d'une fromagerie familiale dans le Gros-de-Vaud. Leur labo, lui, est tout près d'Échallens.

Sur les marchés de Lausanne, Vevey, Morges, Nyon, Lutry, Bussigny, Cully, Aran, Belmont et Prilly.

DOMBRESSION (NE) BOULANGERIE STÜCKER

La boulangerie Stücker, dans le Val-de-Ruz, vient tout juste de fêter ses dix ans. N'hésite pas à tester leurs pains au chocolat: ils sont faits à base de levain maison... et surtout, ils sont bien dodus.

Grand'Rue 48, Dombresson

FRIBOURG BRUT

Le secret du pain au chocolat de la boulangerie Brut, c'est le temps de fermentation, une pâte très froide lors du tourage, pour des couches de beurre régulières, et le travail à la main. Et évidemment des ingrédients naturels non transformés, presque tous bios.

Brut Labo, route des Bonnesfontaines 40, et Brut Café, place Jean Tinguely 1, Fribourg

SIERRE (VS) CHOCOLATERIE RAMSAUER

Dans cette chocolaterie valaisanne, tu pourras déguster un pain au chocolat 100% pur beurre fait de A à Z par l'équipe. Tout est fait maison, de la pâte à la barre de chocolat, avec les meilleures matières premières.

Avenue Général Guisan 5, Sierre

DELÉMONT (JU) BOULANGERIE LAUBER

Savais-tu que c'est le chanteur Joe Dassin qui a fait connaître le pain au chocolat dans le Jura? Lors d'un concert à Porrentruy, en 1977, il en a distribué au public en entonnant sa fameuse chanson. Si tu passes dans le coin, va déguster celui de la boulangerie Lauber, fourré d'un chocolat noir légèrement praliné.

Rue de Fer 2, Delémont

GENÈVE PIERRE&JEAN

Cela fait plus de vingt ans que les boulangers Pierre&Jean utilisent la même recette: dedans, de la farine et du beurre suisse, et une branche de chocolat praliné. Leurs pains au chocolat sont fabriqués chaque matin dans leur fournil de la rue des Bains. Souvent récompensés, ils font même partie des coups de cœur du Gault&Millau.

Rue des Bains 65 et Rue Verdaïne 12, Genève



chocolat

GENÈVE

BOULANGERIE DES GROTTES

À deux pas de la gare Cornavin, la boulangerie des Grottes vaut le détour. Tu y trouveras un pain au chocolat classique, mais aussi une version complète avec une farine plus foncée et plein de petites graines qui en font une viennoiserie plus légère et plus digeste.

Rue des Grottes 5, Genève

GENÈVE

SAWERDO

Ces pains au chocolat sont réalisés entièrement au levain naturel. La pâte est travaillée au beurre, garnie de deux barres de chocolat pur cacao... Autant dire qu'ils sont gourmands et toujours joyeux. Joyeux? Oui, parce que chaque fournée est élevée en chanson, nous a confié le boulanger.

Boulevard James-Fazy 10 Bis, Genève

SAINT-PREX (VD)

CONFISERIE BOILLAT

À la confiserie Boillat, les pains ne sont pas garnis de chocolat, mais de gianduja. C'est une généreuse barre de chocolat au lait et noisette. Essaie de passer à la boutique vers 8h, le cœur sera encore fondant puisqu'ils sont cuits juste avant. Et si tu préfères le chocolat noir, opte pour le croissant au chocolat.

Sept boutiques: Saint-Prex, Rolle, Signy, Morges, Crissier, Lausanne et Ouchy

LE CHOIX DE LIV,
8 ANS, GRYON (VD)



LE CONSEIL DE L'EXPERTE

PAIN AU CHOCOLAT NOIR

«C'est celui de la boulangerie Charlet que je préfère, parce que mon chocolat favori, c'est le chocolat noir! J'adore le déguster quand il est encore chaud parce qu'il vient de sortir du four.»

BARBOLEUSE (VD)

BOULANGERIE CHARLET

Dans le pain au chocolat de la boulangerie Charlet à Barbolese, il y a une seule grande branche de chocolat noir. Pour qu'il soit parfaitement croustillant, le chef boulanger laisse un long temps de repos à la pâte avant la cuisson. Tu peux le déguster avec une magnifique vue sur les montagnes. Sans oublier la chouette place de jeu à deux pas de là!

Place de la Barbolese 10, Gryon



Notre sélection d'activités

Au grand air ou au chaud, pour se dépenser ou pour s'instruire, on a sélectionné pour toi les meilleures sorties à faire en famille durant les deux prochains mois.

GENÈVE ET VAUD



GENÈVE

Mercredi Family «Sacrés Égyptiens!»

Marche sur les pas de la mythologie fascinante de la vallée du Nil. Découvre la création du monde par le grand dieu Atoum, la destruction ratée de l'humanité de la déesse Sekhmet et la résurrection d'Osiris!

Mercredi 15 octobre, 15h, Musée d'art et d'histoire de Genève.
Dès 6 ans, accompagné d'un adulte, réservation sur mahmah.ch

GENÈVE

Rencontre Wambi le chasseur d'antilopes

Après avoir observé la harpe arquée de l'exposition «Afrosonica – paysages sonores», tu pourras écouter l'histoire de Wambi. L'occasion d'explorer le rôle de la musique et du son dans les sociétés africaines et leurs diasporas.

Mercredi 19 novembre, 15h, Musée d'ethnographie de Genève.
Inscription par mail à biblio.meg@ville-ge.ch, meg.ch

LAUSANNE

Festival des Écotopiales

As-tu envie de mieux comprendre comment l'art façonne notre relation à la nature? Ce festival lausannois met les imaginaires à l'honneur pour stimuler notre réflexion sur la transition écologique. Et il propose surtout un super programme pour les enfants, avec notamment un concours de calligrammes et un atelier de contes!

Du jeudi 30 octobre au samedi 1^{er} novembre, Université de Lausanne,
wp.unil.ch/ecotopiales

LAUSANNE

Exposition «Dinos alive»

Du T-Rex au vélociraptor en passant par le stégosaure, tu pourras en apprendre davantage sur les dinosaures.

Du 11 octobre au 1^{er} février 2026,
Beaulieu, dinos-alive.ch



MORGES (VD)

Festival de la Salamandre

L'événement consacré à la nature met à l'honneur le thème des métamorphoses. Diverses expositions, projections de films et activités t'aideront à mieux comprendre l'environnement naturel qui t'entoure.

Du 24 au 26 octobre, Beausobre, festival-salamandre.org

FRIBOURG ET VALAIS

ROMONT (FR)

Initiation à l'art du vitrail Tiffany

Viens créer une boîte à secrets avec du verre aux côtés de Magali Kocher. Elle te fera découvrir le minutieux travail du verre.

Samedi 18 octobre, au musée du vitrail, vitromusee.ch



BULLE (FR)

L'école du goût au Salon suisse des goûts et terroirs

Participe à un atelier interactif et ludique pour découvrir une recette, une saveur inconnue ou une thématique particulière sur l'alimentation.

Du 29 octobre au 2 novembre, Salon des goûts et terroirs, stand 50.31/Halle 050, Espace Gruyère, gouts-et-terroirs.ch

VAL D'HÉRENS (VS)

Fête de la désalpe aux Haudères

Après plus de 100 jours passés sur les alpages et quelques semaines dans les mayens, les vaches d'Hérens et tout le bétail de la région redescendent vers les villages. Viens assister à ce moment de célébration qui marque l'arrivée de l'automne.

Samedi 11 octobre, valdherens.ch

CHAMPÉRY (VS)

Tour en poney

Le temps d'une après-midi, tu pourras être initié à l'équitation et apprendre comment monter sur la selle après avoir instauré une relation de confiance avec l'animal.

Toute la saison, Centre équestre de Champéry, regiondentsdumidi.ch



NEUCHÂTEL JURA ET JURA BERNOIS

NEUCHÂTEL

Halloween au musée!

Empoigne une courge pour la sculpter en compagnie de Margaux Farron, médiatrice culturelle. Tu pourras même confectionner quelques cocktails de sorcière.

Mercredi 29 octobre, 17h30, Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel. Inscription sur le site mahn.ch

BIENNE (BE)

Exposition «Un trésor en forêt»

La forêt façonne nos paysages, imprègne nos récits et définit une part importante de notre identité collective. L'exposition te permettra d'explorer les liens complexes qui unissent l'humain au monde sylvestre.

Jusqu'au 11 janvier 2026, nouveau musée de Bienne, nmbienne.ch

MOUTIER (BE)

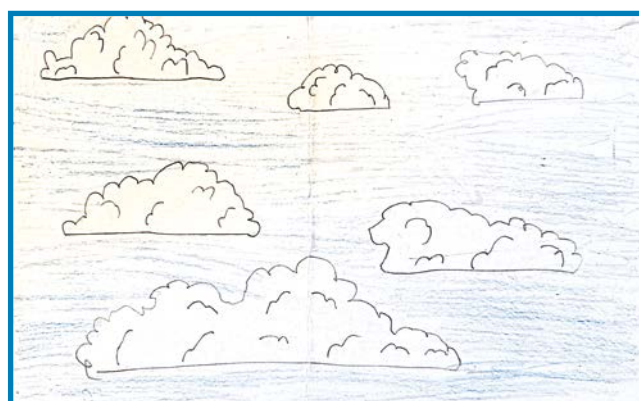
Nuit du conte

L'événement t'emmène dans un grand voyage dans le temps et des récits. La première partie est recommandée dès 4 ans et la seconde s'adresse aux plus grands.

Vendredi 14 novembre, dès 18h30, bibliothèque municipale de Moutier.

Le coin des lecteurs

**Tu veux partager l'une de tes aventures liées à ton magazine favori?
Tu as réalisé une des recettes ou mis en scène ton paper toy
dans la nature? Envoie-nous ta photo, ton dessin, ton collage ou toute
autre création et tu apparaîtras peut-être dans le prochain numéro!**



Livia, 8 ans, Prez-vers-Siviriez (FR)



Thibault, 12 ans, Vulliens (VD)



Célestin, 6 ans, Fétigny (FR)

Écris-nous!

Adresse ton courrier à:

Terre&Nature Junior, Chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges
Ou écris-nous par e-mail à redaction@terenature.ch

N'oublie pas de mentionner ton nom, ton âge et ton adresse!



Le thème du prochain dessin

Fais-nous ton autoportrait en pleine canopée, comme un vrai arboriste grimpeur!



Milia, 7 ans, Collombey (VS)



Augustin, 9 ans, Vufflens-la-Ville (VD)



Thomas, 10 ans, Les Vieux-Prés (NE)



ULYSSE et APOLLINE ont fabriqué leur propre tisane à la maison



Léna, 8 ans, Roche (VD)

Solutions du cahier de jeux

Les 7 différences



Mots cachés

A	S	W	O	R	F	X	I	Z	Z	M	Z	V	D
N	C	I	O	X	B	T	M	B	O	T	Z	I	S
A	H	L	N	H	R	Z	G	H	B	L	F	U	P
W	A	L	F	E	A	E	B	O	S	K	O	O	P
A	F	I	E	H	E	X	O	H	C	C	P	P	U
S	E	A	R	Z	B	M	E	D	K	N	U	V	S
Q	N	M	E	T	U	K	J	B	Y	B	O	R	M
L	B	S	N	L	R	R	E	I	N	E	T	T	E
O	I	Z	C	G	N	P	Z	P	A	M	K	P	J
F	R	F	E	L	A	P	I	R	U	T	X	Y	H
F	N	R	Y	I	K	L	G	O	L	D	E	N	Z
A	E	E	U	C	V	C	A	L	V	I	L	L	E
Q	Z	D	Z	O	B	O	S	C	Z	C	Y	F	T
G	R	A	V	E	N	S	T	E	I	N	O	G	M

Points à relier

Gildas a rencontré un singe dans l'arbre!

L'expression

«Avoir le cœur sur la main»

Le quiz

1A/2B/3C/4A/5C/6B/7B/8A/9C/10C

Le jeu des paires



Dans le numéro de décembre-janvier

NATURE

Des aurores boréales en Suisse!

LE SAIS-TU?

Le gui, un parasite plutôt décoratif

VISITE

Dans l'ancre brûlant d'un fondeur de cloches

DÉFI

Plein de micro-aventures à réaliser durant l'hiver

TRADITIONS

À Genève, on se baigne avec un bonnet

CONTE

Un chamois blanc et un chasseur trop gourmand

MAIS AUSSI...

Une visite chez les rois des biscômes

Des jeux à faire au chaud

De délicieuses recettes de saison



CONCOURS

**Gagne tes places pour voir
Mary Anning, chasseuse
de fossiles!**

Terre&Nature Junior et l'agence Outside
The Box offrent 3x2 places pour assister
à une des projections de ce film d'animation
de Marcel Barelli, en salles
dès le 26 novembre.

Scanne ce code QR
pour tenter ta chance:



IMPRESSUM ÉDITEUR Terre&Nature Publications SA, chemin des Tuilières 3, 1028 Préverenges. **DIRECTION** Cindy Guignard, Alexander Zelenka. **RÉDACTEUR EN CHEF** Clément Grandjean **ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO** Charline Daujat, Lila Erard, Oriane Grandjean, Clément Grandjean, Mireille Jaccard, Milena Michoud, Michèle Rettig (textes), Florian Säggerer (édition). **ILLUSTRATIONS** Popy Matigot, Marcel G. **MARKETING** Christian Vergara, Shengil Ameti. **PRODUCTION GRAPHIQUE** Lionel Dominé (responsable), Jérôme Beuchat. **IMPRESSION** PCL Print Conseil Logistique SA, Renens. Tirage 5000 exemplaires. **CRÉDITS** © Couverture: Adobe Stock. Intérieur: Charline Daujat, Pierre-Yves Massot, Clément Grandjean, Matthieu Spohn, Adobe Stock, DR, Swiss Topo Open Street Map, Blonay-Chamby. Magazine bimestriel, abonnement Fr. 60.-/an. ISSN 2813-8554

Pour les parents

Balades, loisirs, nature, terroir ou cuisine...

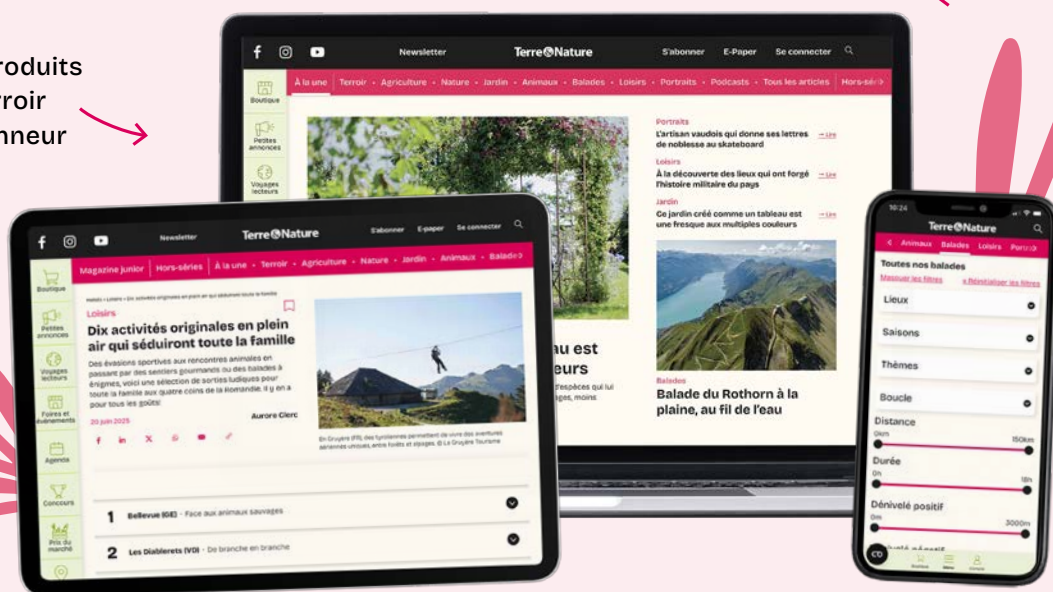
Chaque semaine, Terre&Nature vous propose des contenus
100% fait maison au format numérique ou e-paper.

Des rencontres
avec des Romands
passionnés
et passionnants

L'actualité au fil
des saisons

Des reportages
et des articles
originaux

Les produits
du terroir
à l'honneur



Des idées
d'activités et
de recettes

Plus de 200 balades
à travers la Suisse romande

& 4 hors-séries
thématiques

Jardin

Loisirs



Développement
durable

Terroir

Jusqu'à
- 50%

OFFRES SPÉCIALES
**À partir de
CHF 6,65/mois**

À découvrir sur → terrenature.ch/promos



5 bonnes raisons de t'abonner

Un super magazine pour les 7-12 ans
qui paraît tous les deux mois



Des sujets surprenants sur le terroir et la nature
au fil des saisons



Les traditions suisses revisitées
pour toi



Des illustrations et des photos
vraiment chouettes



Plein d'idées d'activités, de bricolages
et de recettes

