

EN BREF

PETITE ENFANCE

Salaires conformes aux recommandations

«La grande majorité des salaires» des métiers de la petite enfance sont désormais conformes aux recommandations formulées par le Service cantonal de la jeunesse (SCJ) valaisan. Ces résultats, issus d'une enquête menée auprès des structures d'accueil, ont été publiés hier par le canton. Les rémunérations ont d'abord été analysées en 2022 par l'Observatoire valaisan de l'emploi, sur mandat de la Commission cantonale tripartite. Cette enquête a permis d'identifier que certains de ces salaires étaient inférieurs aux rémunérations usuelles dans la branche, explique l'Etat du Valais. La même année, le SCJ a formulé de «nouvelles directives conditionnant l'octroi d'un subventionnement cantonal plus élevé au respect des barèmes salariaux fixés par les grilles de subventionnement». Ces recommandations semblent avoir eu un effet, puisque les nouvelles procédures engagées en 2025 indiquent que «la majorité des structures avaient déjà adapté les salaires de leurs collaboratrices et collaborateurs». **ATS**

BRIGUE

Un collégien conteste son redoublement jusqu'au TF

Un étudiant de 20 ans du Collège Spiritus Sanctus de Brigue conteste sa non-promotion en 4e année au terme de l'année scolaire 2024-2025, décision rendue par le Service de l'enseignement en juin. Il a saisi le Tribunal fédéral (TF) le 27 octobre, après avoir épuisé les voies de recours cantonales, le Conseil d'Etat ayant rejeté son recours. Selon le «Walliser Bote», il espérait obtenir du TF l'effet suspensif à titre superprovisionnel, après que le Tribunal cantonal a refusé sa demande de mesures provisionnelles. Cette décision lui aurait permis de suivre provisoirement les cours de 4e année durant la procédure. Le recourant soutient qu'un retour en troisième classe impliquerait une perte irréversible d'enseignement. Le Tribunal fédéral a reconnu que le risque de préjudice irréparable ne pouvait être exclu, mais n'est pas entré en matière. Il a estimé que les griefs soulevés, notamment la violation du principe de proportionnalité, n'étaient pas suffisamment motivés. Le recours a été déclaré irrecevable et manifestement infondé. **CGI**



La presqu'île de San Martino. KEYSTONE/MASSIMO PICCOLI

Constantin veut construire un hôtel au Tessin

TOURISME

Le président du FC Sion souhaite ériger un complexe hôtelier au bord du lac de Lugano.

Christian Constantin prévoit de construire un hôtel avec restaurant et spa au bord du lac de Lugano. Ce projet devrait donner «un nouveau visage» au sud de Lugano, entre Paradiso et Melide. Le Valaisan a confirmé à l'agence Keystone-ATS un article du quotidien «Corriere del Ticino». Il projette de bâtir un complexe hôtelier avec restaurant et spa avec vue sur le lac sur le cap aujourd'hui abandonné de San Martino. Le bureau d'architectes Mino Caggiula Architects est chargé du projet. Il ne s'agit pas seulement de construire un

hôtel, mais aussi de «redonner vie à ces lieux chargés d'histoire», indique le journal.

Passé mouvementé
La presqu'île de San Martino devrait devenir un nouveau lieu «pour se promener, s'arrêter et respirer». La villa, qui avait d'abord accueilli un restaurant puis une boîte de nuit, est abandonnée depuis plusieurs années. Christian Constantin espère pouvoir commencer les travaux début 2027 et inaugurer le nouvel ensemble au printemps 2030. San Martino a appartenu jusqu'en 1863 à l'Italie, indique la ville de Lugano sur sa page internet. Le lieu a également été appelé «Forca di San Martino», selon le Dictionnaire historique de la Suisse (DHS). Cela vient d'un gibet (en italien: forca) qui s'y dressait. La dernière exécution a eu lieu en 1804, selon le DHS. **ATS**

A la recherche de truffes valaisannes

REPORTAGE Avec sa chienne Milla, Jean-Pierre Schmidt parcourt les forêts en quête de truffes locales. Un savoir-faire discret dans notre canton.

PAR MURIEL BORNET / PHOTO SACHA BITTEL



Aidé par sa chienne Milla, Jean-Pierre Schmidt est un passionné de cavage, à savoir la recherche de truffes.

«Ah, la voilà!» lance Jean-Pierre Schmidt, sortant de terre une belle truffe fraîche. «Elle l'a trouvée au premier coup de patte!» Elle, c'est Milla, sa chienne lagotto romagnolo d'un an et demi. Et nous ne sommes ni à Alba, ni dans le Périgord, ni même à Bonvillars, mais bien en Valais. Dans un lieu que nous garderons secret. «C'est l'un de mes meilleurs coins», souffle le chercheur de truffes de 67 ans. En tient pour preuve le deuxième marquage de Milla, à peine une minute plus tard. Cette fois, le Montheysan ne déterre rien. «Elle est encore jeune, il lui arrive de se tromper ou d'être attirée par des petits habitants, comme des campagnols.» Pour s'en assurer, il sent l'humus gratté par sa chienne. «Non, il n'y a pas d'odeur.»

Un champignon qui vit sous terre
Sacoche sous le bras et bonnet vissé sur la tête pour se protéger du froid et des branches, Jean-Pierre Schmidt poursuit son avancée parmi les noisetiers. Un élément nécessaire au développement de ce champignon, qui pousse sous terre en symbiose avec les racines de certaines essences. «Il puise dans le sol de l'eau et des sels minéraux utiles à l'arbre, pendant que celui-ci lui fournit certains nutriments issus de la photosynthèse», explique-t-il en encourageant sa chienne. «Cherche Milla, cherche!» Si la pratique reste peu connue dans le canton, la truffe s'y plaît pourtant par endroits,

surtout sur la rive droite, où les sols sont plus calcaires. «Elle ne pousse pas dans une terre acide.» Dans notre coin secret, le sol est de plus pentu, ce qui permet un bon écoulement de l'eau qui, si elle est présente en trop grande quantité, endommage le champignon.

Vingt-six ans de cavage
En Valais, on trouve principalement de la truffe noire d'été. Sur le marché, son prix se situe entre 600 et 800 francs le kilo. C'est celle que Milla vient de repérer. La truffe du Périgord, plus cotée, est plus rare. «Quant à la blanche, la fameuse d'Alba, ce n'est pas impossible qu'il y en ait sur le canton, mais je n'en ai jamais vu», précise celui qui «cave» – pour utiliser le jargon correct – ce champignon depuis vingt-six ans. Ce type de truffe atteint parfois des prix astronomiques, jusqu'à plusieurs milliers de francs le kilo. «J'ai attrapé le virus après un voyage à Alba organisé par le groupement de mycologie de Monthey en 1996», reprend le passionné. Deux ans plus tard, il dressait son premier chien avant de trouver ses premières truffes en 1999. Difficile de dire combien de personnes partagent son intérêt dans le canton: les caveurs restent discrets. L'activité y est moins répandue que sur le Plateau ou au pied du Jura, où la truffe semble plus abondante. Si Jean-Pierre Schmidt connaît une dizaine de passionnés valaisans, il n'exclut pas qu'il en existe davantage.

La trufficulture possible en Valais

Il est possible de se procurer des plants d'arbre mycorhizés, vendus par des pépinières spécialisées. Ceux-ci coûtent entre 15 et 20 francs. Plantés dans des terrains où le sol est propice au développement du champignon, ils donneront des truffes dès la neuvième année environ. Jean-Pierre Schmidt possède environ 150 arbres dans la région de Monthey. En 2021, nous vous parlions aussi d'Yves Quennoz et de sa truffière d'un hectare sur la commune de Sion. Si quelques autres trufficulteurs existent sur le canton, il est difficile d'en estimer le nombre, ainsi que les surfaces cultivées.

Premier marché aux truffes valaisan ce week-end

Milla nous interrompt. Elle a mis le nez sur une nouvelle truffe. Une belle pièce. «Ça, c'est du premier choix», observe Jean-Pierre Schmidt en récompensant généreusement son acolyte. «Si les lagotto romagnolo comme elle sont réputés pour le cavage, de nombreuses races peuvent le faire, du labrador au teckel.» Il se souvient encore des débuts, quand Milla cherchait de tout petits bouts de truffes cachés derrière les meubles de la maison avec une friandise. «Puis c'était dehors, sous quelques centimètres de terre, et c'est vite venu.» Milla a par ailleurs terminé deuxième du concours de recherche de truffes organisé par l'Association suisse romande de la truffe (ASRT) cette année. Organisation à laquelle son maître siège au comité depuis sa fondation en 2013, et qui proposera le premier marché aux truffes valaisan ce week-end à Saint-Pierre-de-Clages,

en collaboration avec l'Office du tourisme de Chamoson. «Ça sera l'occasion de partager ma passion et de faire connaître l'association», se réjouit le Montheysan, qui y tiendra un stand. «On espère aussi que cela amènera des restaurateurs à s'intéresser à ce produit moins connu de notre terroir local.» Dans une édition du «Nouveliste» de novembre 2016, le chef Didier de Courten reconnaissait par ailleurs en utiliser dans certains de ses plats, et précisait que bien que la Valaisanne ait «un peu moins de parfum, elle est plus délicate, a des arômes de noisettes et parfois de torréfaction». Si le marché à venir mettra en lumière une pratique encore confidentielle chez nous, cela ne semble pas inquiéter Jean-Pierre Schmidt. «Seules les personnes vraiment motivées persévéreront. Le cavage demande du temps et de la patience, avec le chien mais aussi en nature, où il faut marcher longtemps pour trouver de bons coins.»