



Colonie de Ravoire
Camp Plein Soleil
Case Postale 87
CH-1920 Martigny 1
079 / 302.11.87

www.camp-pleinsoleil.ch
info@camp-pleinsoleil.ch

DOSSIER DE PRÉSENTATION

2016: la Colonie fêtera ses 60 ans.

Notre cuisine aussi!

ASSAINISSEMENT DE LA CUISINE ET DES CAVES



Mars 2015

NOTRE DEMANDE

La Colonie de vacances de Martigny à Ravoire est une Institution inaugurée en 1956 afin d'offrir aux enfants de la région la possibilité de se régénérer en moyenne altitude durant l'été. Construite à l'aide de fonds partiellement publics, fonds en provenance d'institutions caritatives et autres, elle fêtera l'an prochain son 60^e anniversaire.

Gérée par un Comité de bénévoles, elle a vu passer en ses murs de nombreux enfants de la région, dans un premier temps, puis des enfants de toute provenance à partir des années 1980. L'immeuble, créé en tant que structure d'accueil, ne fonctionnait initialement qu'en été, tout en bénéficiant d'un entretien constant.

Son utilisation a quelque peu évolué au cours du temps. Partant d'une vocation paramédicale avant sa construction, elle a toutefois toujours accueilli des camps de vacances d'été pour les enfants. Sa vocation première s'est modifiée au cours du temps, générant une adaptation continue du bâtiment: les dortoirs se sont cloisonnés, les installations sanitaires se sont étoffées et une installation de chauffage a autorisé son utilisation en mi-saison.

À la veille du 50^e anniversaire de l'Institution, les responsables de la Colonie, inquiets par des défaillances des parties techniques, ont décidé d'effectuer le bilan de leur construction, de définir l'avenir de leur immeuble et, de ce fait, celui –là même de leur Institution.

Dans son état et sa configuration d'avant rénovation, le bâtiment était grandement sous-utilisé. Fort de ce constat, le Comité actuel s'est attelé à redéfinir son rôle de l'Institution. Pour ce faire, il a défini l'objectif prioritaire suivant.

ACCROITRE LES QUALITES D'ACCUEIL DU BATIMENT, ACCROITRE SON UTILISATION, LE METTRE À DISPOSITION DE LA JEUNESSE AU SENS LARGE AUSSI BIEN POUR DES ACTIVITES DE LOISIRS OU CULTURELLES SUR SITE OU EN RELATION AVEC DES MANIFESTATIONS SE DEROULANT DANS LA REGION.

Cet objectif s'est concrétisé en grande partie durant la période 2008-2009 par une rénovation massive du bâtiment comprenant au final l'option de rendre l'hébergement dans son ensemble accessible aux personnes handicapées et de faire un geste écologique conséquent envers les générations futures en éliminant la dépendance à l'énergie fossile pour le chauffage et l'eau chaude sanitaire. Ce sont ainsi 2,4 millions de francs qui ont été investis. Certains imprévus (par ex. réfection totale des toitures)

nous ont contraints à remettre à plus tard des investissements prévus initialement.

Aujourd'hui, six ans après la réouverture, l'association de la Colonie, par la location du bâtiment et l'organisation des camps, se porte bien. Le «business plan» établi à l'époque est respecté à la lettre et les objectifs tenus, malgré une dette de 1,2 million, emprunt réalisé auprès de la Commune de Martigny.

Toutefois, afin de compléter l'offre de notre infrastructure, il a été décidé de remettre une nouvelle fois l'ouvrage sur le métier pour **terminer le projet initial par la rénovation de la cuisine**. Cela comprend une **restructuration globale de la cuisine, de l'économat, de la zone de lavage, de rangement de la vaisselle et des caves ainsi que le renouvellement du mobilier et de l'électroménager**.

Vous trouverez à cet effet dans le présent dossier les plans, les arguments et les éléments financiers, qui étayent notre demande ainsi qu'un historique et une description des rénovations déjà réalisées à ce jour.

En vous remerciant d'avance pour votre générosité, nous nous tenons à votre entière disposition pour tout complément d'information et vous adressons nos plus cordiales salutations.

Le Comité de la Colonie de Martigny à Ravoire

HISTORIQUE

La Colonie de vacances de Martigny à Ravoire a été construite en **1955** sous l'égide de la ligue anti-tuberculose. À l'époque, des responsables de la santé cherchaient des endroits propices à une excellente oxygénation de la jeunesse. Ravoire a été choisi comme site exceptionnel en raison de son microclimat particulier.

Dès **1956**, les mois de juillet et août, le bâtiment s'ouvrait exclusivement aux colons, un mois les garçons, un mois les filles. Ce sont près de deux cents colons qui se pressaient chaque année pour participer à l'événement. À l'époque, deux à trois moniteurs ou monitrices suffisaient pour l'ensemble des enfants qui se débrouillaient, soit sur le terrain de football, soit dans la forêt. De nombreux instituteurs se sont illustrés dans les rôles de directeurs et moniteurs des séjours avec un succès qui ne s'est jamais démenti. Le nom de Gaston Moret reste gravé dans la tête de plusieurs générations d'enfants.

Jusque dans les années **1970**, le système n'a pas varié, la Colonie restant fermée durant les dix autres mois de l'année. En **1975**, les travaux de la chaufferie ont permis à la Colonie de se doter d'un chauffage central autorisant l'occupation pendant les périodes plus froides. Durant de nombreuses années, des Belges ont occupé le bâtiment pendant une dizaine de jours après les Fêtes de Noël. Ils rayonnaient dans la région pour faire du ski. Parallèlement, les séjours ont été réduits à deux fois trois semaines en raison des modifications du programme de l'année scolaire et de la baisse de la vogue des colonies de vacances, comme le dit la chanson. Dès les années **1980**, le Comité a ouvert la Colonie à l'occupation autre que celle des enfants, en permettant notamment à l'armée d'y organiser des cours de répétition, aux fanfares et aux écoles d'aménager des camps et des classes nature. Cependant, devant l'augmentation substantielle des frais occasionnés par ces ouvertures, il a fallu adapter les prix pour permettre à la Colonie de s'en sortir. Il est à noter que le bâtiment restait fermé durant les mois d'hiver, soit de novembre à mars.

Dès les années **1990**, le Comité a tenté également de donner une ouverture plus spéciale en permettant l'organisation de mariages, de fêtes de toutes sortes, afin de faire connaître le charme de l'endroit. De nombreuses manifestations organisées à Martigny ont occupé la Colonie, notamment pendant la foire du Valais et les Européades du Folklore.

Entre fin **2008** et début **2009**, l'association de la Colonie a investi plus de 2 millions de francs dans la rénovation de ses infrastructures. L'année **2008** est aussi marquée par la création d'un camp réservé aux ados de 13 à 15 ans: séjour sportif pour 36 jeunes motivés et désireux d'aventure. En **2010**, la

Colonie de Ravoire innove à nouveau en offrant un 3^e séjour d'été pour les enfants et un nouveau camp d'une semaine pendant la période d'Automne pour les enfants en âge primaire.

En **2013**, la Colonie concrétise ses projets extérieurs en se dotant d'un terrain multisports. La même année est développé un camp d'hiver durant la période de Carnaval pour les enfants de 6 à 12 ans. En **2016**, la Colonie fêtera ses **60** ans et souhaite rester dynamique et innovante en achevant ses projets de rénovation initiés en 2008.

Années 60-70



Années 80-90



2013



LA RENOVATION «COLO 50»

Les rénovations entreprises en 2008 étaient **indispensables à la continuité des activités de notre association**, le bâtiment devenant obsolète au niveau de ses normes de sécurité et ne répondant plus du tout aux standards d'accueil actuels. Avant, nos locaux étaient fermés l'hiver, car ils étaient mal isolés. Cela ne nous permettait pas de valoriser notre infrastructure et de profiter un maximum de notre situation exceptionnelle. Grâce à ces profondes modifications, nous avons voulu **affirmer notre attachement à ce lieu et à notre volonté de proposer des séjours et des activités pour la jeunesse**.

Une touche particulière a été apportée à la mise aux normes en matière d'**accès aux personnes à mobilité réduite** (ajout d'un ascenseur, élargissement des accès et création de sanitaires et de chambres spécifiques à tous les étages). De même, nous avons voulu **servir d'exemple aux futures générations en promouvant les énergies renouvelables** pour notre production d'eau chaude sanitaire et de chauffage (panneaux solaires et pellets).

Grâce à la rénovation du bâtiment, nous voulions **élargir l'offre d'utilisation de nos locaux** et cela sur toute l'année. Un soin particulier a donc été apporté à l'assainissement de l'enveloppe extérieure du bâtiment (fenêtre, portes, isolation, sous-sol, nouvelles entrées) ainsi qu'au changement complet de la chaufferie et de son système de distribution de chaleur. Les planchers des balcons ont également été changés tout comme le système sanitaire. Parallèlement, nous avons fait évoluer la structure interne de nos locaux pour **gagner en modularité**: réalisation de douches à chaque étage, réalisation d'une zone pour les moniteurs avec des sanitaires privés, agrandissement des locaux administratifs et réalisation de plusieurs pièces de jeux et salles de séminaires ainsi qu'un grand vestiaire au sous-sol). Les 3 grands dortoirs de chaque étage ont laissé place à plusieurs petites chambres de 2, 4 et 6 lits entièrement équipées de literies nordiques, sans pour autant réduire le nombre de personnes pouvant être accueillies (105).

L'amélioration du confort et de l'accueil a passé également par le **renouvellement du mobilier** du réfectoire ainsi que par l'achat du matériel et du mobilier pour équiper nos nouvelles salles de jeux et de séminaire (projecteurs, système WiFi).

De grandes rénovations ne se déroulent jamais sans imprévus. Au sous-sol, nous nous sommes heurtés à une masse rocheuse importante qui a dû être diminuée afin de poser la chape (inexistante jusque-là). Nous avons également sous-estimé l'âge de notre toit qui contenait de l'amiante ce qui

nous a obligés à le remplacer. **Cela a entraîné un surcoût conséquent et le report des certains investissements**: le terrain multisports et la rénovation de la cuisine.

Depuis 2009 et la réouverture de nos locaux, **notre association organise trois nouveaux camps**, dont un en hiver et un en automne. Notre infrastructure est louée par de nombreux groupes, écoles (camps verts, séjours de sport, de randonnées, etc.), associations ou entreprises. Nous accueillons également des institutions proposant des séjours pour des personnes à mobilité réduite, ainsi que des fanfares, des séminaires ou encore des mariages.

Les objectifs fixés à l'époque sont tous atteints (cuisine exceptée) au plus grand plaisir de nos jeunes pensionnaires.

De petites chambres



Une des salles de séminaire



Le nouveau terrain de sport



LA COLONIE EN QUELQUES CHIFFRES

L'association c'est...

Un bâtiment

- Construit entre 1955 et 1956
- Rénové en 2008-2009
- Budget de la rénovation 2,4 millions

Une association

- Sans but lucratif
- Comité entièrement bénévole de 15 membres

Buts:

- Offrir des séjours de vacances aux enfants à des prix modiques
- Exploiter, sans but lucratif, le bâtiment et les terrains appartenant à l'association
- Organiser toute manifestation destinée à valoriser le bâtiment propriété de l'association
- Permettre des séjours de vacances ou d'études à des groupes ou associations de personnes en situation de mobilité réduite
- Maintenir et perpétuer la tradition instaurée en 1956 de l'accueil de jeunes à la Colonie de Martigny à Ravoire

Des camps spécifiques

- 1 camp «Enfants» d'une semaine à Carnaval (60 places)
- 3 camps «Enfants» de 2 semaines l'été (82 places par camp)
- 1 camp «Ados» d'une semaine l'été (36 places)
- 1 camp «Enfants» d'une semaine l'automne (82 places)
- 420 enfants fréquentant notre établissement sur une année
- Une occupation du bâtiment de 63 jours
- 4600 nuitées

Des locations à des tiers

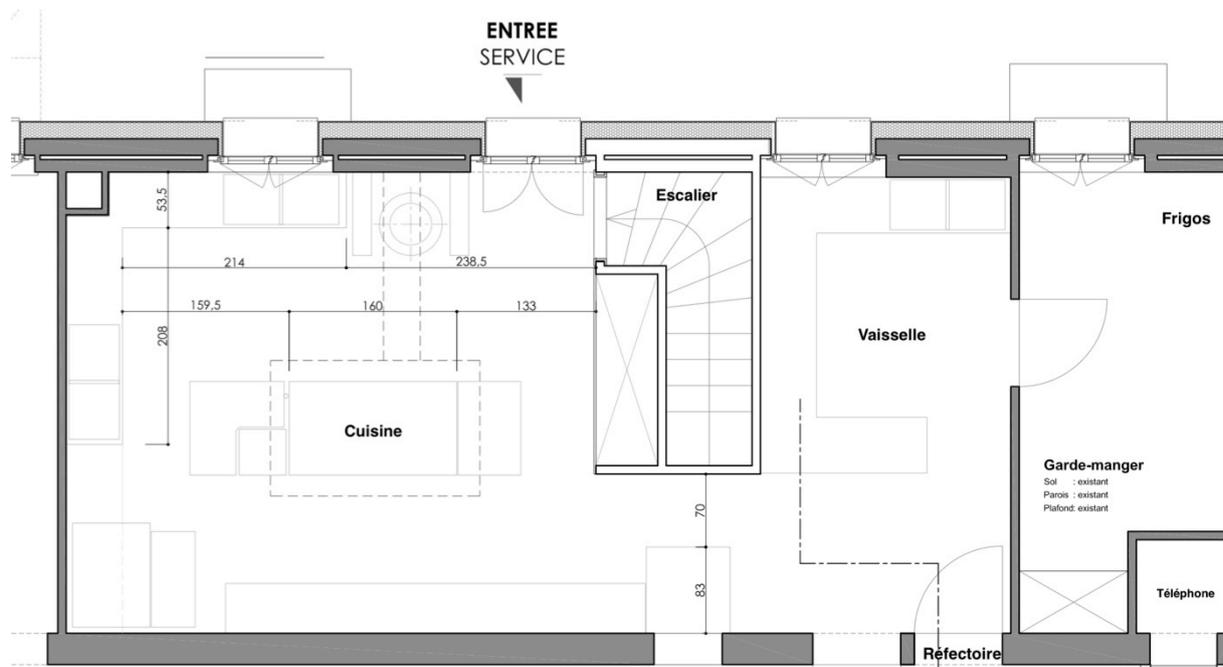
- 4300 nuitées par an (en dehors des camps spécifiques)
- 125 jours occupés (en dehors des camps spécifiques)

www.camp-pleinsoleil.ch ou www.coloniederavoire.ch

- 14'500 visites sur son site internet par année
- Présence sur Facebook, Twitter, groups.ch

DE LA CUISINE D'AUJOURD'HUI...

Actuellement, notre cuisine est découpée en **trois zones supérieures** (le lieu de préparation des aliments est séparé du garde-manger par la zone vaisselle) qui sont reliées aux **deux zones au sous-sol** (l'économat avec les congélateurs et la cave) par un étroit et très raide escalier.



La répartition des différentes zones est peu pratique et pas du tout rationnelle:

- L'économat, par exemple, n'a plus besoin d'être aussi grand (il y a 60 ans, les livraisons étaient hebdomadaires) et sa situation au sous-sol est **peu pratique** dans une utilisation journalière (il n'y a pas de monte-charge).
- **L'utilisation de l'escalier est dangereuse** et l'espace qu'il occupe est disproportionné par rapport à son utilité réelle.
- Si la zone de préparation de la nourriture peut paraître grande, l'agencement est tel qu'il est **difficile de circuler et de trouver des espaces pour travailler** la nourriture ou faire des dressages de plats et d'assiettes.
- De même, le fait de devoir traverser la zone vaisselle pour se rendre aux réfrigérateurs **ne convient pas à une stricte séparation** entre les zones de préparation, de mise en place et de nettoyage.

Quant aux différents mobiliers qui composent notre cuisine, ils sont composés d'un mélange d'inox et de bois et datent de 1956: ceux-ci ne sont **plus aux normes en matière d'hygiène** (même s'il existe une certaine «tolérance» dans le domaine). Il est à noter que les revêtements en faïence des sols et des murs sont eux aussi d'origine. La vaisselle est également entreposée sur des étagères et donc **non protégée de la poussière**.

De même, si à l'époque notre cuisine a été correctement dotée d'appareils électroménagers et ceux-ci occasionnellement renouvelés, ils sont aujourd'hui **tous largement dépassés et coûtent extrêmement cher en réparation**, les pièces étant de plus en plus rares.

- **Le piano**, pièce centrale de toutes cuisines, **n'est plus adapté**: celui-ci est trop grand et ne correspond plus aux méthodes de cuisson actuelles.
- **Le four – steamer** nous a été donné il y a quelques années. Cet élément est actuellement indispensable au bon fonctionnement de notre cuisine. Cependant, ce dernier **a déjà plus de 25 ans et doit sans cesse être «rafistolé»** (la marque n'existe plus depuis 15 ans).
- **La bassine basculante** de 100 litres est une antiquité qui **n'est plus du tout employée** et qui ne correspond pas à la cuisine d'aujourd'hui. Celle-ci s'accompagne de grandes grilles pour l'évacuation de l'eau qui se révèlent peu hygiéniques et très peu pratiques pour les nettoyages.
- **La hotte de ventilation** est actuellement insuffisante, ne permet pas une bonne aération des locaux et **n'empêche pas suffisamment la propagation de certaines odeurs de cuisson dans la maison**. La sortie en façade est aussi problématique, car elle envoie les odeurs directement sur l'aire de jeux.
- L'utilisation de notre lave-vaisselle demande de la force, puisque ce dernier est sous la plonge. Il faut donc porter les lourds paniers de vaisselle.
- Nos deux réfrigérateurs professionnels sont encore en très bon état et seront conservés. Toutefois, nous devons en acquérir un nouveau afin de respecter la stricte séparation entre les produits carnés, les produits laitiers et les fruits et légumes.
- **La capacité en congélation peut être divisée par deux**, puisque nous avons aujourd'hui la possibilité d'être livrés en produits frais de la région tous les deux jours.

Que ce soit pour des raisons d'utilisation, d'ergonomie, de rationalisation des coûts, de modernisation ou plus nécessairement de mise en conformité avec les normes les plus exigeantes en matière d'hygiène, le Comité de la Colonie de Martigny à Ravoire a décidé de remettre une nouvelle fois l'ouvrage sur le métier afin de **terminer le projet initial** par la rénovation totale de notre cuisine en tenant compte de nos besoins en tant qu'organisateur de séjours pour enfants (nos camps d'été, d'automne et d'hiver) comme des besoins de nos différents locataires. Cela comprend **une refonte globale de la cuisine, de l'économat, de la zone de lavage, de rangement de la vaisselle et des caves ainsi que le renouvellement du mobilier et de l'électroménager.**

Le piano, la bassine, le steamer



La hotte de ventilation

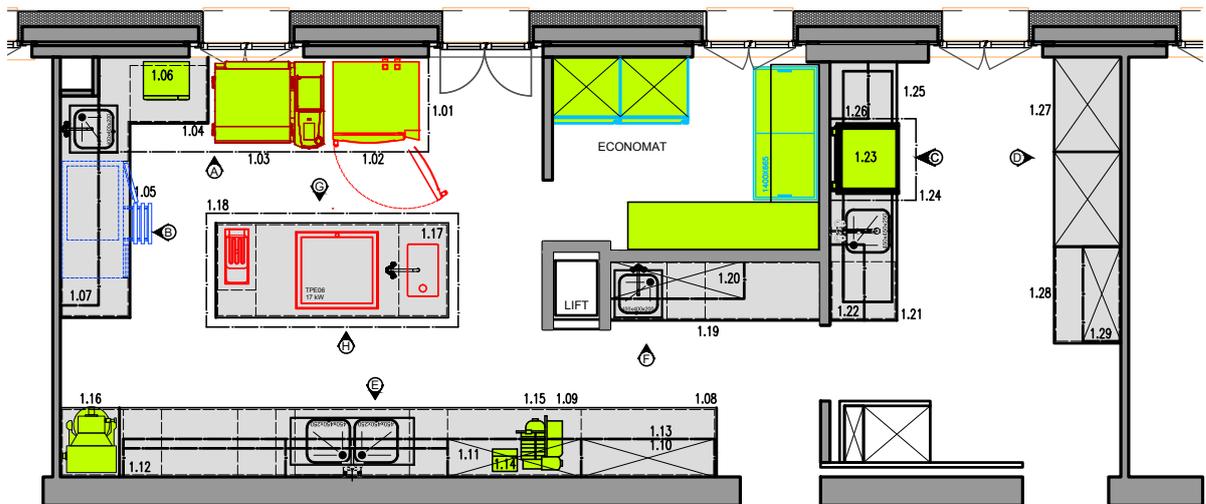


La zone vaisselle avec la machine à laver



... A LA CUISINE DE DEMAIN

Ce chapitre détaillera les investissements envisagés par zone en y incluant une explication argumentée des choix effectués. Ces décisions ont été faites après une longue réflexion entre le Comité, différents cuisiniers professionnels et un spécialiste valaisan de l'aménagement de cuisine. «**Robuste et simple d'utilisation**» sont les critères principaux qui ont guidé nos choix. Certaines options pourront être prises en fonction des fonds à disposition. Nous espérons pouvoir réaliser les travaux au plus tôt fin 2015, début 2016 et **au plus tard fin 2016, début 2017**.



Plan détaillé ci-après ...

Le plan ci-dessus démontre notre volonté de répondre aux différents problèmes et besoins évoqués par une rénovation structurelle totale de nos installations. La surface est entièrement repensée: l'escalier encombrant et peu utilisé ainsi que la cabine téléphonique et les cloisons existantes sont supprimés pour permettre une **redistribution ergonomique des différentes zones**. Si la cuisine, reconnaissable à son piano central (zone de préparation de la nourriture), garde les mêmes proportions, elle est maintenant à proximité immédiate du nouvel économat. La zone de lavage est, quant à elle, séparée de la cuisine par une porte coulissante. De plus, la cuisine et la zone de lavage sont accessibles depuis le réfectoire par deux entrées distinctes (portes coulissantes).

Le revêtement des sols et des murs de l'ensemble de la cuisine (zone de préparation de la nourriture, économat et zone de lavage) sera entièrement **refait en résine** afin de faciliter l'entretien et, dans ce même but, les sols seront parcourus de **caniveaux inox**.

a) CUISINE

La zone réservée à la préparation de la nourriture a été repensée autour d'un **piano central redimensionné** (1.17) en inox (quatre plaques électriques au lieu de huit) et comportera une grande friteuse, un bain-marie, de nombreux rangements et une zone de préparation plus grande.

Un **nouveau combi-steamer** – four/four-vapeur (1.02) de 10 étages permettra de remplacer le steamer actuel, tout comme les deux fours de l'ancien piano. Plats au four, comme plats à la vapeur: c'est un outil indispensable à la bonne marche d'une cuisine moderne.

Si actuellement notre cuisinier grille de la viande et saute des pommes de terre dans huit poêles à frire différentes, la **nouvelle sauteuse frima** (1.03) lui permettra de réussir de parfaits émincés, de griller, sauter, frire et même cuire des pâtes ou un délicieux risotto pour 100 personnes d'une seule traite. Cet outil remplace la bassine d'antan tout en apportant la sauteuse qu'il manquait à notre cuisine.

Ces trois appareils de cuisson (vues A, G et H) permettront à notre cuisinier, comme à nos locataires, **une préparation optimale de n'importe quel plat** afin de répondre à des palais de plus en plus exigeants. Ces nouveaux modes de cuisson nous obligeront également à restructurer la ventilation de la cuisine par l'ajout de deux hottes ajustées en puissance (1.01 et 1.18) et dont l'évacuation de l'air se fera par le toit et non plus en façade comme actuellement.

Une **zone de préparation de la viande et/ou du poisson** avec un évier dédié sera aménagée à gauche du piano (vue B) avec des **compartiments frigorifiques supplémentaires** (1.05), tandis qu'**une zone de préparation des fruits, légumes et desserts** fera face au piano (vue E). Cette dernière comportera **deux grands éviers** afin de laver les fruits et les légumes ainsi qu'**une machine universelle** (1.16) qui servira pour la découpe des légumes comme pour la préparation des desserts (pétrin).

La zone se situant près de la sortie pour servir le réfectoire sera dédiée au **dressage**: une **armoire chauffante** permettra de garder les plats au chaud avant de sortir de la cuisine, tandis qu'un **pont infrarouge** maintiendra les dressages à la bonne température (vue E).

Une cuisine professionnelle se doit d'avoir également **une zone administrative** (vue F) afin de contrôler les formulaires, les commandes et les directives concernant les normes d'hygiène. Cette zone comportera également l'**accès au lift**, d'une contenance de deux caisses à pommes, afin de faciliter le transport des boissons venant de la cave.

Ces différentes zones **répondent aux normes d'hygiène** de stricte séparation en matière de préparation de mets culinaires. À noter que tout **le mobilier est en inox**. Ce choix a été dicté par un souci de robustesse et de pérennisation de l'investissement.

b) NOUVEL ÉCONOMAT

Le nouvel économat prendra place sur l'ancien escalier. Sa situation **permettra une livraison aisée** depuis la cour et facilitera grandement le bon fonctionnement de la cuisine en offrant un **accès direct** à la marchandise depuis la zone de préparation de la nourriture.

Il sera équipé de **trois réfrigérateurs** (un pour la viande, un pour les laitages et un pour les fruits et les légumes), ainsi qu'un petit congélateur et de grandes étagères. Il faut noter que deux des trois réfrigérateurs seront conservés de notre ancienne cuisine.

c) NOUVELLE ZONE DE LAVAGE

À la place de l'ancien économat et séparée de la cuisine (zone de préparation des aliments) par une porte coulissante se trouvera la **nouvelle zone de lavage et de stockage de la vaisselle**. Cet emplacement facilitera également le service vers l'extérieur, puisque la fenêtre donne directement sur un socle servant de passe vers la cour.

La **machine à laver la vaisselle** (1.23, vue C) sera à hauteur de table (et non plus sous l'évier) pour faciliter le travail. Cet appareil de dernière génération permettra de gagner du temps de lavage et de séchage et économisera également de l'eau et de l'énergie. Le stockage se fera directement en face dans de **grandes armoires en inox** (1.27 et 1.28 et vue D). La vaisselle sera ainsi protégée de la poussière et rangée de manière optimale.

Proche de la séparation entre la cuisine et la nouvelle zone de lavage se trouvera également un **grand placard à balais**, permettant d'y stocker tout le matériel pour le nettoyage de la cuisine et du réfectoire. À noter que ce matériel est actuellement stocké dans notre cabine téléphonique.

d) LIFT ET CAVE

Le sous-sol de la cuisine compte actuellement deux petites caves qui seront fusionnées lors de la transformation. La suppression de l'escalier

permettra de **gagner énormément de place au sous-sol**. L'accès direct ne se fera plus que par le sous-sol. Toutefois, afin de faciliter la logistique de la cuisine et surtout stocker des boissons et autres éléments encombrants, nous avons opté pour l'installation d'un **petit lift**, qui s'insèrera dans la découpe de l'escalier (pas de dalle à percer) et qui permettra de monter aisément des caisses de boissons à la cuisine.

La cave sera **renovée sobrement** et aménagée de larges étagères. Elle permettra également le stockage du matériel dévolu au bon fonctionnement de nos camps pour les enfants.

e) COUT DE L'OPERATION

a) Travaux préparatoires	Fr.	15'000.00
Démolitions, démontages (menuiserie, chauffage, ventilation, sanitaire, électrique)		
b) Bâtiment	Fr.	70'000.00
Gros œuvre Installations électriques Installations sanitaires Aménagements intérieurs (menuiseries, peintures, résines, caniveaux).		
c) Équipements d'exploitation	Fr.	190'000.00
Mobiliers inox Électroménager (piano, réfrigérateurs, lave-vaisselle, steamer, frima, etc.) Chauffage – ventilation – conditionnement de l'air (hottes de ventilation et cheminée)		
d) Lift – aménagement des caves — divers	Fr.	25'000.00
Installation du lift Gros œuvre — aménagement intérieur		

Total des investissements **Fr. 300'000.00**



NOTRE RECONNAISSANCE

VISIBILITE DE VOTRE GENEROSITE

Hormis **l'inauguration prévue des nouvelles installations** (inauguration qui ne manquera pas de mettre notre nouvelle cuisine à contribution) conviant donateurs, population locale comme représentants politiques et membres de la presse, nous entendons donner une visibilité accrue à votre générosité:

- Une **plaque de remerciement** sera posée dans la cuisine ainsi qu'à l'entrée du bâtiment.
- Notre **site internet** relayera également à travers une page votre soutien.
- Vous serez également mis en valeur lors de notre **Assemblée générale**, qui convie tous les parents des enfants inscrits à nos différents séjours.
- Une communication particulière sera aussi effectuée sur **nos réseaux sociaux** (avec votre accord).



La Colonie de Ravoire remercie ses donateurs

L'Association de la Colonie de vacances de Martigny à Ravoire remercie ses donateurs qui ont rendu possible, grâce à leur précieux soutien, la réalisation des aménagements extérieurs en 2013.

- Fondation Henri, Louise et Simone Brucher, Orsières
- Commune de Martigny-Combe
- Canton du Valais - Fonds du Sport
- Fondation Annette & Léonard Gianadda, Martigny
- Commune de Martigny
- Distillerie Morand, Martigny
- Pro Juventute, Martigny
- Couvent de St-Ursule, Sion
- Groupe Mutuel, Martigny
- Communauté des chanoines du Grand-St-Bernard, Martigny
- Yvon Bender Serrurerie, Martigny
- Giroud Transports, Martigny
- Hobbyland SA, Préverenges
- Pépinières Constantin, Martigny

Avec le soutien de la  Loterie Romande


www.camp-pleinsoleil.ch

COLONIE DE VACANCES DE MARTIGNY NOS DONATEURS

Commune de Martigny
Commune de Martigny-Combe
Fondation Henri, Louise et Simone Brucher, Orsières
Avec le soutien de la  Loterie Romande
Etat du Valais (Procap)
Centime Climatique, CTPB, Zurich
Croix Rouge Valais, section Martigny et environs

Fondation Denis et Louise-Anna Tornay, Martigny
Pro Juventute, Martigny
Migros Valais, Martigny
Kiwanis Club, Martigny
Banque Cantonale du Valais, Martigny
Couvent de St-Ursule, Sion
Paroisse de Martigny
Mövenpick Restaurants Schweiz AG, Martigny

Royale Abbaye de Saint-Maurice
Fondation Léon et Sylvie Matthey, Martigny
Banque Raiffeisen, Martigny
Béatrice Masson Giroud, Martigny
Jean-Pierre Morand, Martigny
UBS SA, Martigny
Groupe Mutuel, Martigny
Etude Cipolla & Cipolla, Martigny

Anthamatten Meubles SA, Saint-Maurice
Atelier d'architecture Roger Bonvin, Martigny
Büwa AG, Bichwil
Claude Youtaz SA, Martigny
CERT ingénierie SA, Sion
Constantin Isolations SA, Sion
Dany Payot, entreprise de nettoyage, Martigny
Daisy Sali, Martigny
Edouard Bétrisey, Martigny
Echafaudages 2000, Aigle
Eglin SA, Martigny
Emeltec Slat, Bureau technique, Martigny
Eternit (Schweiz) AG, Payerne
Fabrice Daer Decoplus, Martigny
Favre SA, Transports, Martigny
Felly Pierre, révision de citerne, Fully
G. Meunier & Cie SA, Martigny
Gaston Moret SA, Martigny
Geze Schweiz AG, Dulliken
Ghisoli et Favre SA, Martigny

Graphem, Martigny
Helvetia Assurances, Martigny
Jardinerie Constantin, Martigny
Jean-Jacques Huber, Martigny
Jean-Pierre Moret SA, Martigny
JM Rossa SA, Martigny
Léonard Carron, Fully
Martineti Frères SA, Martigny
Maurice Joris SA, Orsières
Mega SA, Martigny
Michellod & Clausen SA, Martigny
Maurier Enseignes, Martigny
Nabobois SA, Charat
Otis SA, Aproz
Publicitas SA, Martigny
Serge Marchi, Martigny
Transports Giroud, Martigny
Val Stores, Martigny
VF Deshumidification SA, Martigny
Zuchuat & Raymond, Martigny

Comité 2006-2010

Jean-Dominique Cipolla, Président
Philippe Delasole, Vice-Président
Bernard Délez, Secrétaire-caissier
Florence Favre-Kuonen, Déléguée communale
Yannick Escher, Aumonier
Jean-Jacques Huber, Responsable technique

Sybil Baby, Membre
Guillaume Bonvin, Organisateur des séjours
Frédéric Giroud, Relations publiques
Patricia Felley Bélar, Responsable du social
Sonia Payot, Responsable sanitaire
Ludivic Cipolla, Intendance
Elke Gertschen, Trésorière honoraire

MERCI

Merci de nous soutenir dans nos démarches pour garantir la pérennisation des activités sociales et éducatives de la Colonie de Martigny à Ravoire. Sans votre geste, nos projets resteraient lettre morte! La Colonie ne peut qu'être reconnaissante envers ses fidèles donateurs qui contribuent grandement à maintenir le confort de l'accueil pour nos jeunes ou nos locataires ainsi que la qualité des activités proposées par l'association pour encadrer la jeunesse d'aujourd'hui.

En tant qu'organiseurs de nombreux camps pour enfants, nous savons qu'offrir une nourriture de qualité dans des conditions de préparation irréprochables est indispensable au confort de nos colons et de nos locataires. Et c'est dans un souci constant de qualité, que nous espérons pouvoir continuer cette tradition instaurée en 1956: l'accueil de jeunes à la Colonie de Martigny à Ravoire. Pour votre soutien, nous vous disons tout simplement merci!