



# Parc'info

N°20 Décembre 2018



Le Moléson et Gruyères rejoignent le Parc

## Nouvelles communes pour le Parc

Les autorités des treize communes qui constituent le Parc ont toutes confirmé leur intention de s'engager pour une deuxième période (de 2022 à 2031). A noter que quatre nouvelles communes, par le biais de leurs autorités, se sont déclarées intéressées à intégrer le Parc: Corbeyrier, Gruyères, Jaun et Saanen (pour Abländschen).

Pour rappel, les parcs naturels régionaux sont reconnus pour une période de dix ans par les cantons et la Confédération. Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut a reçu le label Parc en 2012. En 2022, une nouvelle charte définira les objectifs pour les dix années suivantes.

Première action pour renouveler la charte: savoir qui souhaite s'engager dans ce projet. Une tournée de chaque autorité a été organisée par le comité. Elle a permis de faire le bilan sur la situation du Parc du point de vue des

communes et de vérifier leur intérêt à poursuivre l'aventure. Si des critiques constructives ont pu être émises, les autorités des treize communes du Parc ont manifesté, sans hésitation, leur volonté de participer à la nouvelle phase.

Fort de ce constat réjouissant le conseil du Parc a décidé de contacter les communes de Gruyères, Broc et Jaun, qui faisaient partie du premier périmètre d'intention. Concernant Jaun, seule commune germanophone de la Gruyère, il a été précisé que la langue de travail serait le français. A l'issue de diverses rencontres, les conseils communaux de Jaun et de Gruyères ont annoncé leur intérêt à rejoindre le Parc. Du coup le conseil du Parc a demandé à la commune de Saanen (Berne) si elle était intéressée à intégrer le hameau d'Abländschen, ce dernier étant situé dans la vallée de la Jogne et orienté sur Jaun, le col du Mittelberg étant fermé en hiver. Le conseil communal de Saanen a répondu positivement.

Côté vaudois, le conseil du Parc a répondu favorablement à la demande spontanée de la municipalité de Corbeyrier (district d'Aigle) de rejoindre le périmètre du Parc, pour autant qu'un accord puisse être trouvé avec la Confédération concernant la place de tir de l'Hongrin.

L'assemblée extraordinaire de l'association du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut a entériné l'adhésion de ces nouvelles communes le 5 décembre.

Les communes candidates participeront à l'ensemble des activités du Parc dès le 1<sup>er</sup> janvier 2019. Leurs législatifs délibéreront, comme ceux des treize communes actuelles, du contrat de parc en décembre 2020. Les nouvelles communes seront formellement intégrées au périmètre du parc dans le cadre de l'octroi du label Parc 2022-2031 par la Confédération.

### Décodage de Parc

## Comment se définit le territoire d'un parc ?

Est-ce que n'importe quel territoire, donc n'importe quelle commune, peut faire partie d'un parc? Non, répond très clairement la Confédération. La forte valeur naturelle et paysagère du territoire est le critère numéro un, cité en tête de liste de l'Ordonnance pour les parcs d'importance nationale (2007).

Une région qui ne disposerait pas de paysages d'une qualité particulière ne pourrait pas faire partie d'un parc. Celui de Gruyère Pays-d'Enhaut répond quant à lui à ce critère, avec, notamment ses paysages culturels typiques de la civilisation du Gruyère et ses multiples biotopes et paysages naturels protégés, refuges pour

la biodiversité. Les communes qui désirent rejoindre son territoire doivent chacune correspondre à cette forte valeur naturelle et paysagère.

Comment évaluer ces valeurs naturelles et paysagères élevées? Lors de la rédaction de la charte, document fondateur d'un parc, une analyse des richesses du territoire est effectuée pour et avec chaque commune. Analyse qui tient également compte d'une autre exigence de l'ordonnance fédérale: peu d'atteintes dues à des infrastructures ou à des utilisations.

## Neue Gemeinden für den Park

Bei der Erneuerung der Charta muss in einem ersten Schritt in Erfahrung gebracht werden, wer sich überhaupt an diesem Projekt beteiligen möchte. Der Vorstand hat darum reihum bei allen Gemeindebehörden nachgefragt. Alle dreizehn Gemeinden des Parks erklärten sich ohne Zögern bereit, an der neuen Phase mitzuwirken.

Der Beirat des Parks hat beschlossen, mit den Gemeinden Greyerz, Broc und Jaun Kontakt aufzunehmen, die zum geplanten Perimeter gehörten. Mit Jaun, die einzige deutschsprachige Gemeinde des Greyerz, wurde vereinbart, dass die Arbeitssprache Französisch sein sollte. Die Gemeinderäte von Jaun und Greyerz haben ihr Interesse bekundet, dem Park beizutreten. Daraufhin

fragte der Beirat des Parks die Gemeinde Saanen (Bern) an, ob sie an der Eingliederung des Weilers Abländschen interessiert sei, der im Jauntal gelegen und nach Jaun ausgerichtet ist, weil der Mittelberg-Pass im Winter gesperrt ist. Der Gemeinderat von Saanen reagierte positiv, vorbehaltlich der Meinung der betroffenen Einwohner.

Der Beirat des Parks hat das spontane Gesuch der Gemeinde Corbeyrier (Bezirk Aigle) befürwortet, dem Perimeter des Parks beizutreten, sofern mit dem Bund eine Einigung in Bezug auf den Schiessstand Hongrin erzielt werden kann.

Die neuen Gemeinden wirken ab dem 1. Januar 2019 an sämtlichen Aktivitäten des Parks mit. Ihre Gesetzgebungsorgane werden,

wie diejenigen der aktuellen dreizehn Gemeinden, im Dezember 2020 über den Parkvertrag beraten. Die neuen Gemeinden werden mit der Verleihung des Park-Labels 2022-2031 durch den Bund offiziell in den Parkperimeter aufgenommen.

Bâtiments communaux et privés

## Des réglages optimisés et de l'énergie économisée

La manière dont les installations techniques d'un bâtiment sont réglées peut générer des pertes énergétiques. L'optimisation des réglages de fonctionnement d'un bâtiment, à prestations égales, permet d'économiser jusqu'à 20% d'énergie.

Le fonctionnement des différentes installations techniques d'un bâtiment (chauffage, rafraîchissement, climatisation, ventilation ou éclairage) doit être adapté à son utilisation et à ses fonctions. Par exemple, certains locaux, utilisés sporadiquement, nécessitent moins de ventilation et un chauffage réduit hors période d'occupation. Un réglage par zone d'utilisation est également pertinent. Engendrée par ces ajustements, l'économie financière devient alors intéressante.

Dans le cadre du projet *Région-énergie 2018-2019*, et dans le but de soutenir l'exemplarité des communes du Parc en vue

d'une labellisation région *Cité de l'énergie* en 2020, le Parc propose la mise en place de mesures d'optimisation et un suivi énergétique systématique des bâtiments communaux.

Neuf communes ont suivi ce printemps une formation sur la plateforme web de gestion énergétique des bâtiments *Enercoach*. Elles sont assistées par un spécialiste pour la mise en place de mesures d'optimisation énergétique sur un bâtiment communal représentatif. Par la suite, l'optimisation et le suivi de chaque objet communal devraient être idéalement réalisés. Ce suivi énergétique permet aussi de cibler et prioriser d'éventuels investissements en vue d'améliorer les bâtiments les moins performants.

Au cours de l'année 2019, l'action sera étendue aux bâtiments privés avec la mise sur pied d'une séance d'information destinée aux propriétaires.



Pierre Aeby de l'Institut agricole de Grangeneuve présente une analyse innovante et sensorielle des foin

## Vingt-six prairies en concours, quatre lauréats

Après deux éditions de concours prairies fleuries, le Parc a mis en place pour la première fois un concours sur la qualité herbagère de prairies de fauche. Dans les Préalpes, les prairies fleuries et les prairies plus productives nécessaires à l'affouragement des troupeaux sont les deux côtés d'une même médaille : chaque exploitation agricole doit concilier ces deux types de prairie, selon le potentiel de ses terres et sa stratégie propre. Actuellement une moyenne de 20% des parcelles des exploitants agricoles du parc sont des surfaces de promotion de la biodiversité ce qui est réjouissant, même si l'on peut encore améliorer la connectivité écologique des fonds de vallée. La promotion d'une agriculture durable passe aussi par une optimisation de la gestion des prairies qui permettent à l'exploitant de nourrir son bétail avec son propre fourrage. Ces prairies, moins riches d'un point de vue écologique, sont indispensables à l'équilibre de chaque ferme. Leur bonne gestion demande un grand savoir-faire professionnel.

En début d'année, tout exploitant du Parc a été invité à inscrire une ou plusieurs de ses prairies de fauche à un concours. Courant mai, avant la première utilisation de la prairie, le jury s'est rendu sur les vingt-six parcelles annoncées par quatorze agriculteurs de la Jogne, de l'Intyamon et du Pays-d'Enhaut afin d'y réaliser une évaluation de la qualité herbagère, à l'aide des outils mis en place par l'association pour le développement de la culture fourragère (ADCF). Une première occasion d'échanges et de conseils sur le terrain avec des spécialistes des herbages très appréciée par les exploitants.

Impressionné par le niveau élevé de qualité de l'ensemble des parcelles le jury a dû affiner ses critères de sélection pour choisir les gagnants ! Les différents critères de base comme le pourcentage de plantes indésirables (<15%), ou au contraire de légumineuses (>15%) ou de bonnes graminées (>50%), ont été complétés par des critères de durabilité

des prairies. Une bonne prairie fourragère doit bien couvrir le sol, fournir un fourrage riche et équilibré pour l'alimentation du bétail, et son intensité d'utilisation doit être en adéquation avec l'état de fertilité du sol.

### Les lauréats

Guy Henchoz, Aimé Raynaud, Corentin Raynaud et Mathieu Morier, quatre jeunes agriculteurs de Château-d'Ex.

### Le jury

Pierre Aeby, Institut agricole de Grangeneuve; Eric Mosimann, Parc naturel régional Jura Vaudois; Murielle Tinguely, conseillère agricole chez Prométerre; Didier Girard, ingénieur agronome; Léa Magali et Guy Rochat, Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut.

## Eau chaude sanitaire, de belles économies à réaliser !

L'eau chaude sanitaire peut-être source d'économies d'électricité et financières importantes. Dans le cadre du projet *Région-énergie 2018*, le Parc soutient le changement de boiler électrique en boiler

pompe à chaleur, solaire thermique ou bois. Un montant de 400 francs s'ajoute aux subventions existantes. N'hésitez pas à contacter le Parc (budget limité) !



Cerisier sauvage, Planarancy (Rossinière)

Concours arbres remarquables

## Prolongations pour les grands comme pour les petits

Le concours *Arbres remarquables* joue les prolongations. Celles et ceux qui n'ont pas eu le temps de désigner leur arbre choucou peuvent encore le faire sur le site ([www.arbres-remarquables.ch](http://www.arbres-remarquables.ch)).

Les enfants du Parc participent également. Ce thème a été intégré au projet école. Près de 1'200 élèves (65 classes) seront sensibilisés

à l'importance de ces arbres, non seulement au niveau paysager mais aussi au niveau écologique et socio-culturel, lors de sorties accompagnées. Ils contribueront à l'inventaire participatif des arbres remarquables du Parc. Pour la première fois des classes du *groupement scolaire Leysin - les Ormonts* participent au projet école du Parc.



## Journée du Parc suivie par plus de 150 personnes

La remise des prix du concours s'est déroulée dans le cadre de la journée du Parc de l'herbe à l'assiette du 17 novembre dernier à la halle de la Landi à Château-d'Ex. Outre l'exposition de vaches, chèvres et moutons de dix-huit races différentes, divers stands étaient proposés, aussi bien techniques que tout public. Les personnes présentes ont pu s'exercer à reconnaître la qualité d'un foin ou d'un ensilage par une analyse sensorielle, à différencier du

lait de vache, de chèvre et de brebis, à ressortir les arômes de deux L'Etivaz AOP.

Alors que les agriculteurs se lançaient dans des échanges passionnants avec les spécialistes sur la qualité de leur fourrage, de l'herbe au foin, en passant par le séchoir en grange, les chèvres ont directement élu le très aromatique *foin de rocher* comme fourrage gagnant de la journée !

Les stands des produits régionaux labélisés Parc ou de glaces produites à la ferme du Berceau ont complété la raclette bio des Moulins, plébiscitée par les participants. Cette première manifestation, suivie par plus de 150 personnes, a été une belle réussite. Elle sera assurément renouvelée en coopération avec la vulgarisation agricole vaudoise et fribourgeoise, le Parc Jura vaudois et les agriculteurs du Parc.



## Les Gastlosen

La chaîne des Gastlosen constitue un paysage très particulier au nord-est du Parc, à la frontière des langues et à la jonction des cantons de Fribourg, Berne et Vaud. Cette muraille de calcaires, longue de plus de 10 km, s'élève de la Gratfluh (1871 m) sur la commune de Jaun jusqu'aux Rochers des Rayes (2026 m) sur la commune de Rougemont. Entre deux, une barrière naturelle très découpée avec des parois verticales impressionnantes de plus de 300 m et d'innombrables sommets rocheux dont le plus élevé, la Dent de Savigny, culmine à 2252 m.

Datant de l'ère secondaire, ces calcaires massifs se sont constitués il y a quelque 160 millions d'années dans une mer chaude et peu

profonde (plate-forme carbonatée) comme on peut en voir aux Bahamas aujourd'hui. Avec l'orogénèse alpine (ère tertiaire), ces couches sédimentaires ont été charriées et plissées avant d'être érodées par les glaciers ainsi que par les processus gravitaires (éboulis et éboulements) et karstiques (dissolution du calcaire) pour leur donner leur aspect monumental actuel. De chaque côté des couches moins résistantes (notamment des flysch) ont permis des processus d'érosion plus profonds marquant d'autant plus cette crête rocheuse.

Outre la diversité géologique rencontrée de part et d'autre de la chaîne des Gastlosen, c'est aussi son orientation sud-ouest/nord-est qui fait qu'on y trouve des milieux très

différents de part et d'autre de cette longue dentelle minérale. Plus humides, plus frais et davantage boisés, les versants nord abritent des pâturages, des marais et des vastes forêts, dont l'emblématique forêt d'arolles du Lapé - assez unique au Nord des Alpes - qui recouvre un chaos de blocs éboulés au pieds de la Dent de Savigny. Les versants sud sont beaucoup plus secs avec une majorité de pâturages et de pelouses d'altitude entrecoupés de boisements et de ruisseaux. L'ensemble constitue un habitat pour une flore et une faune particulièrement riches.

Gens d'alpage

## Plume, le garde-génisses qui désire valoriser son métier

Albert Friedli a exercé mille métiers. Mais celui de garde-génisses, celui-là, lui tient vraiment très à cœur. Peut-être parce que cette profession rassemble une quantité de savoirs: soins aux animaux, aux pâturages, aux chalets, connaissance de la nature, de l'eau, des forêts, sans oublier les rencontres avec les humains, celles et ceux qui se promènent sur ces hauteurs jusqu'aux propriétaires en passant par les voisins. Bref, être garde-génisses, c'est être *vétérinaire, bûcheron, menuisier, ramoneur, putzmann, cuisinier, guide touristique, conteur*, détaille Albert.

Devenir agriculteur, est-ce que cela n'aurait pas été une option? Albert, que l'on surnomme Plume dans la vallée de la Jogne, secoue la tête en regardant Totor venue chercher des câlins: *si cette génisse ne porte pas de veau, il faudrait...* La fin de la phrase n'est pas prononcée. Si cette génisse ne met pas bas dans les mois qui viennent, donc ne produit pas de lait, elle partira à la boucherie. *Je ferais faillite avec une écurie pleine d'animaux qui ne servent qu'à me rendre heureux et ne rapportent rien.*

Redevenu garde-génisses à 65 ans, en 2011, il a passé plusieurs saisons aux Poutes Palud (Val-de-Charmey). Il y a été aidé par ses deux fils qui partagent désormais son virus pour l'univers des alpages. Que ce soit aux Poutes Palud ou au Petit Haut Crêt, où il a passé cet

été 2018, il admire le travail des anciens: *Je tente de m'inscrire dans la continuité de leurs efforts. Avec des moyens dérisoires, ils ont créé ces alpages, bâti les chalets.* Par respect pour eux, pour le bétail et l'alpage, il estime qu'un chalet a besoin d'une présence, sinon il y a risque de dégradation.

Il désire valoriser le métier de garde-génisses. *Un premier pas a déjà été fait.* La Société

*d'économie alpestre fribourgeoise* a instauré un contrat de travail qui permet de clarifier les droits de l'employé et de l'employeur. Mais pour quel salaire? *Un rentier AVS n'a pas besoin d'un gros salaire, mais un jeune couple? Le discours sur le maintien du patrimoine ne doit pas être qu'un moyen de se donner bonne conscience. Il doit se traduire dans les actes, des gestes qui feront du bien à nos âmes et à celles de nos ancêtres.*



## Terrain d'escalade

Terrain d'escalade de renommée internationale, la majorité des sommets de la chaîne des Gast (son petit nom) sont réservés aux alpinistes ou aux randonneurs expérimentés. Alors que *la conquête des Gastlosen* s'est déroulée entre la fin du 19<sup>e</sup> et le début du 20<sup>e</sup> siècle par les premiers alpinistes avec des guides locaux, à l'aide parfois d'échelles, c'est dans les années 1970-1980 que les grands exploits techniques ont été réalisés, été comme hiver, par des grimpeurs de renom (Erhard Lorétan, Nicole Niquille, les frères Remy).

Deux cols assez escarpés - le col du Loup ou Wolfsort et Pertet à Bovet - permettent aux marcheurs de traverser cette forteresse. Le tour des Gastlosen (partie nord-est de la chaîne) constitue un itinéraire de randonnée d'altitude prisé et accessible depuis Jaun grâce au télésiège (5h de marche). Il passe par le célèbre Chalet du soldat (1751 m), qui constitue également un gîte d'étape du *Grand Tour des Vanils*.

## Das Klettergebiet Gastlosen

Als Klettergebiet von internationalem Ruf sind die meisten der Gipfel der Gastlosenkette den erfahrenen Alpinisten und Wanderern vorbehalten. Über die zwei allesamt ziemlich schroffen Pässe Wolfsort und Pertet à Bovet können Wanderer diese Festung überqueren. Die Gastlosen-Tour

(nord-östlicher Teil der Kette) ist eine beliebte Höhenwanderoute, die von Jaun aus mit dem Sessellift erreichbar ist (5 Stunden Wanderzeit). Sie führt über das bekannte Chalet du Soldat (1751 m), das ebenfalls ein Etappenziel der *Grand Tour des Vanils* ist.

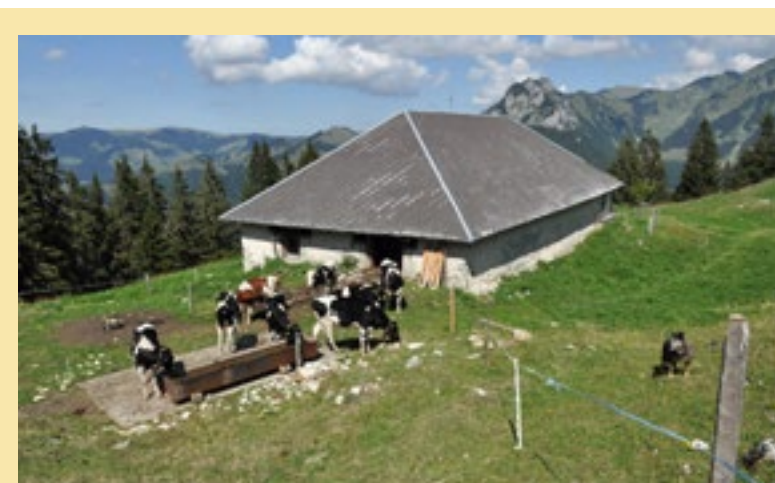
## Le bois-énergie en développement dans le Parc

Grâce à différentes études, le Parc a contribué à démontrer le potentiel existant sur son territoire en termes de *bois-énergie*. Le bilan énergétique 2016 avait même conclu que l'utilisation de ce potentiel, couplé à l'assainissement énergétique des bâtiments datant d'avant 1990, permettrait au Parc de viser l'autonomie énergétique au niveau du bilan chaleur dans un horizon de cinquante ans.

à gazéification du bois permettant une cogénération (chaleur et électricité) est en construction. Au Pays-d'Enhaut, les trois projets de *CAD* ont également réalisé des avancées.

La commission bois du Parc encourage et soutient pleinement ces projets essentiels pour favoriser la transition énergétique sur le territoire du Parc. Une journée d'échanges à ce sujet est prévue en 2019.

En 2018, différents projets concrets avancent dans le Parc. Montreux poursuit la valorisation directe systématique du bois-énergie de la commune. A Charmey l'extension du chauffage à distance (*CAD*) datant de 1997, en système



## Petit Haut Crêt, un chalet discret

Ce chalet, construit en 1800, est situé sur le parcours du *Grand Tour des Vanils* (étape Charmey - Bounavaux). Il se cache dans le replat d'un alpage. Il offre une vue magistrale de presque 360 degrés avec en point de mire, pour ne citer qu'elles, la Hochmatt et la chaîne des Gastlosen.

Propriété de Gérald Raboud, cet alpage, situé sur la commune de Val-de-Charmey, reçoit en été entre vingt et trente génisses. Le large creux du feu du chalet prouve qu'on y a fabriqué du fromage à 1480 mètres d'altitude.

# PLAISIRS PARTAGÉS



**55**

★ ANS ★  
DE CUISINES  
COMPLICES

Ebénisterie, agencements de cuisines  
Ecosa, 1666 Villars-sous-Mont  
T +41 (0)26 928 40 10, F +41 (0)26 928 40 19  
cuisines@ecosa.ch, www.ecosa.ch



**ECOSA**  
Les artisans de vos espaces culinaires



## NOUS AIDONS NOS CLIENTS À COMMUNIQUER AVEC EFFICACITÉ

TOUTE VOTRE COMMUNICATION, UN SEUL INTERLOCUTEUR

**PARALLELE**

ATELIER DE COMMUNICATION

Rue St-Denis 66 - CH-1630 Bulle - T. +41 26 912 06 60  
info@parallele.ch - www.parallele.ch



**20 ans**  
de passion pour  
les produits  
du Pays d'Enhaut



regio  
garantie



CHÂTEAU-D'OEX | ROUGEMONT | ROSSINIÈRE | L'ETIVAZ | [WWW.PAYS-DENHAUT.CH](http://WWW.PAYS-DENHAUT.CH)



## VIDÉOS DU PARC CRÉER UNE ÉMOTION

Le Parc réalise depuis 2016 des courts films (maximum 4 minutes) autour d'acteurs du territoire. Les buts visés sont de raconter des histoires, de créer un sentiment d'appartenance. A la fin 2018, neuf vidéos ont été réalisées particulièrement auprès de nos partenaires produits du terroir et bois. Elles sont l'œuvre de Baptiste Cochard, réalisateur et Isabelle Daccord, journaliste. Ensemble, ils révèlent une personnalité par ses passions, son savoir-faire, son parcours, ses rêves.

Ces vidéos sont publiées sur le site du Parc ([www.gruyerepaysdenhaut.ch](http://www.gruyerepaysdenhaut.ch)) ainsi que sur la chaîne Youtube. Elles sont également montrées lors d'événements du Parc. D'une durée de trois à quatre minutes, elles brossent le portrait d'habitants du Parc exerçant leur métier dans le Parc. Elles promeuvent à la fois la vie dans le Parc et les activités qui s'y déroulent.

**NOUVEAUTÉ 2018**



L'aventure commence par la passion de Georgette Dutoit, infirmière de profession, pour les plantes. Elle acquiert son premier alambic et se lance dans la distillation. Avec sa famille, elle fonde à Rossinière *Herbolanne* qui produit des hydrolats et des huiles essentielles.

[www.gruyerepaysdenhaut.ch](http://www.gruyerepaysdenhaut.ch)



Emile Scherly parle de son métier de scieur. Il exerce sa profession dans la petite scierie des Avants qui appartient à la commune de Montreux.



La scierie Blum à Gérignoz, près de Château-d'Ex, est une petite entreprise familiale. Respectueuse des cycles de la nature, elle n'utilise que du bois local.



André Delacombaz est laitier-fromager de Montbovon. Avec son fils Marc et un apprenti, ils transforment annuellement 1 million de kilos de lait apporté par les agriculteurs de montagne.



Sophie et Eric Gutknecht fabriquent de *L'Étivaz AOP* sur leurs alpages situés à quelque 1800 mètres d'altitude. Un intense travail qui apporte à ce fromage fabriqué dans les règles de l'art une saveur et des qualités incomparables.



Fanny Henchoz est passionnée par les fleurs. Elle a réalisé son rêve : créer une herboristerie à La Comballaz, à 1400 mètres d'altitude. Tisanes, condiments, huiles créent la gamme de produits bio *Alpes en Fleurs*.



Les produits labellisés par le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut



## Partenaires du Parc

L'authenticité des produits du Parc provient d'une agriculture durable qui travaille en étroite collaboration avec l'artisanat local sachant interpréter les recettes traditionnelles et innover.

La marque *Parcs Suisses* avec sa croix et sa couleur verte crée un lien entre des valeurs typiquement helvétiques (qualité élevée, crédibilité, coopération) et les paysages et la nature des parcs. Ce label garantit que

l'essentiel du processus de production se fait dans le cadre d'un parc, dans le respect du développement durable et des critères des marques régionales.

## Les entreprises partenaires

Une entreprise partenaire partage les valeurs des parcs naturels régionaux suisses et s'engage à contribuer aux objectifs de la charte du Parc dans le cadre d'une convention de partenariat. Jusqu'à ce jour seules les entreprises qui offrent au moins un produit du Parc bénéficient de ce statut : produit de terroir, avec le *label Parc suisse* certifié par l'OIC, ou bois du Parc, avec le *label COBS, certificat d'origine bois suisse*, dont les exigences de provenance sont appliquées au périmètre du parc. Ce concept d'entreprises partenaires va s'élargir dès 2019, notamment au tourisme.

### Produits labellisés du Parc

**Alpes en fleurs**, Fanny et Sébastien Henchoz, L'herboristerie des alpes, La Comballaz  
+41 (0)79 653 28 29, [www.yackabons.ch](http://www.yackabons.ch)  
*Produits labellisés*, bio carnisel, gamme de tisanes, herbes cuisine, selatout, suc'enthe

**Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage**, Charmey  
+41 (0)26 927 12 21  
[www.fromage-alpage.ch](http://www.fromage-alpage.ch)  
*Produits labellisés* Gruyère d'alpage AOP, Vacherin fribourgeois d'alpage AOP, fondue de l'Armaili, fondue le Bouébo

**Coopérative des producteurs de fromages d'alpages L'Etivaz AOP**, L'Etivaz  
+41 (0)26 924 62 81, [www.etivaz-aop.ch](http://www.etivaz-aop.ch)  
*Produits labellisés* L'Etivaz AOP, L'Etivaz AOP bio, L'Etivaz à Rebibes AOP, L'Etivaz à Rebibes AOP bio, beurre de l'Etivaz

**Ferme biologique Votre Cercle de Vie**, Nicolas & Esther Mottier, Château-d'Ëx  
+41 (0)26 924 69 89  
[www.ihr-lebenkreis.ch](http://www.ihr-lebenkreis.ch)

*Produits labellisés*, bio salami pur bœuf Simmental (nature, galanga, paprika, poivre), viande fraîche de génisse pur Simmental, viande fraîche de bœuf pur Simmental, viande séchée de bœuf pur Simmental

**Ferme des Châbles**, Joël et Estelle Mottier, Château-d'Ëx  
+41 (0)26 924 44 93, [www.leschables.ch](http://www.leschables.ch)  
*Produits labellisés* viande fraîche de bœuf Angus bio Natura-Beef, saucisse sèche de bœuf, viande séchée de bœuf

**Ferme de la Chenaux**, Pascal Tercier, Charmey  
+41 (0)79 230 74 28  
[www.ferme-de-la-chenaux.com](http://www.ferme-de-la-chenaux.com)  
*Produit labellisé*, bio viande de bœuf, saucisson sec pur bœuf

**Ferme de la Sciaz**, Fabrice Isoz, La Lécherette +41 (0)79 502 06 08  
[www.mavachamoi.ch](http://www.mavachamoi.ch)  
*Produit labellisé* fromage Le Piat

**Fromagerie Fleurette**, Michel Beroud, Rougemont  
+41 (0)26 925 82 10

[www.tommeffeurette.ch](http://www.tommeffeurette.ch)  
*Produits labellisés* chèvre frais, crème double, Cru de Rougemont, Chevette, fromage des Forts, Délice de Rougemont, Dzorette, K-Ré, Le Chevreau, Le Rubloz, fondue des Forts, Tomme Fleurette, Le Fortin, Pavé de Rougemont, lait, tomme fraîche

**Fromagerie de Grandvillard**, Laurent Python, Grandvillard  
+41 (0)26 928 11 40  
[www.laiterie-de-grandvillard.ch](http://www.laiterie-de-grandvillard.ch)  
*Produits labellisés* Gruyère AOP, sérac, crème, yaourt nature, lait, Vacherin fribourgeois AOP, fondue maison

**Fromagerie de Montbovon**, Marc Delacombaz, Montbovon  
+41 (0)26 928 11 43  
[www.laiterie-montbovon.ch](http://www.laiterie-montbovon.ch)  
*Produits labellisés* Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, Pré Fleury, Manguyon, raclette de Montbovon, lait, yogourt nature, fondue de Montbovon, crème, beurre, sérac

**Fromagerie des Moulins**, Pierre Buchillier, Les Moulins  
+41 (0)26 924 34 05  
*Produits labellisés*, bio beurre, crème, Gruyère AOP, lait, mélange fondue Les Moulins, Le Mont Chevreuil, Le P'tit Moulin, raclette Le Moulin, tomme du patron

**Herbolanne**, famille Dutoit, Rossinière  
+41 (0)78 809 57 29, [www.herbolanne.ch](http://www.herbolanne.ch)  
*Produits labellisés*, bio hydrolats, huiles essentielles

**Jardin des Monts**, Charlotte Landolt & Laetitia Jacot, Rossinière  
+41 (0)79 934 50 76  
[www.jardindesmonts.ch](http://www.jardindesmonts.ch)  
*Produits labellisés*, bio sirops menthe poivrée, menthe verte, nepeta citronnée, thym citronné, thym serpolet

**Laiterie de Charmey**, Silvio Kaeser, Charmey  
+41 (0)26 927 11 31  
[www.fromagerie-charmey.ch](http://www.fromagerie-charmey.ch)  
*Produits en cours de labellisation* Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, crème double, yogourt nature, beurre, sérac, séré, lait pasteurisé

**Le Chalet**, Pierre-François Mottier & Maurice Henchoz, Château-d'Ëx  
+41 (0)26 924 66 77  
[www.lechalet-fromagerie.ch](http://www.lechalet-fromagerie.ch)  
*Produit labellisé*, bio fromage Le Chalet

**Le Sapalet**, famille Henchoz, Rossinière,  
+41 (0)26 924 54 60, [www.sapalet.com](http://www.sapalet.com)  
*Produits labellisés*, bio beurre de brebis, bleu au lait de vache, crème de brebis, fondue de Rossinière, fondue pur brebis, fromages frais au lait de brebis, fromage frais mi-chèvre mi-brebis, lait de brebis, Le Berger d'Enhaut, Le Pétrole affiné, Le Rouet, Le Sapalet

**Le Serpolait**, Esther et Jean-Claude Ginier, La Comballaz  
+41 (0)24 491 12 86, [www.serpolait.ch](http://www.serpolait.ch)  
*Produits labellisés* fromage Le Serpolait, sérac de la ferme

**Plan de l'Ouge**, famille Henchoz, L'Etivaz,  
+41 (0)26 924 70 30  
*Produits labellisés*, bio fromage Plan de l'Ouge, sérac

**Tchivra**, Marie-Danielle Luisier, Rossinière,  
+41 (0)79 552 80 55, [www.tchivra.ch](http://www.tchivra.ch)  
*Produits labellisés*, bio L'Affinée, La Fraîche, Le Petit Fromage nature ou aux herbes, La Bûche, Le Tartare, raclette nature ou aux herbes, Pyramide cendrée

### Bois du Parc

**EPF Grandjean**, Fabrice Grandjean, Neirivue  
+41 (0)26 928 19 90  
[www.epf-grandjean.ch](http://www.epf-grandjean.ch)  
Grumes, plaquettes et bois de feu

**Scierie des Avants**, Les Avants  
+41 (0)21 962 78 00  
Sciage, plaquettes et bois de feu

**Scierie Jean-Philippe Blum**, Gérignoz,  
+41 (0)26 924 51 05  
Sciages, lame chalet, jeu de construction, petit bois et pellets

**Les tavilloneurs du Parc**: Vincent Gachet, Cerniat; Colin Karlen sàrl, Château-d'Ëx; François Krummenacher, Montbovon; Hervé Schopfer, Château d'Ëx



A la rencontre d'un producteur

## Le Serpolait d'Esther et Jean-Claude Ginier

Esther et Jean-Claude Ginier exploitent leur ferme familiale à La Comballaz, à 1400 mètres d'altitude, et ceci toute l'année. En été, leurs quinze vaches (toutes avec des cornes, la famille y tient), montent à l'alpage en Sonnaz, au-dessus des Mosses, à quelque 1600 mètres. Là, elles paissent dans des pâturages riches d'une magnifique flore alpestre. Jean-Claude s'y rend matin et soir pour traire. Il amène le lait à la ferme, où Esther le transforme en fromages fermiers à pâte dure, en raclette ou en tommes.

Tous les fromages sont au lait cru d'alpage et fabriqués au feu de bois dans une chaudière en cuivre. Ils sont affinés dans les caves de la ferme et vendus sur place ainsi que dans les magasins de la région (Les Mosses, Le Sépey, Leysin) ou encore à Lausanne et Genève.

Leur produit phare, *Le Serpolait*, est un fromage à pâte dure dont la croûte, après six à huit semaines d'affinage, est parsemée de serpolet séché, récolté dans les alpages. Idéal pour l'apéritif ou servi au dessert, il se décline très bien pour des mets tels que la fondue, le gâteau au fromage, le gratin. Son odeur est aromatique et fruitée, ses saveurs sont franches, souples, boisées.

Autre spécialité : le séré à la ferme, produit de mi-mai à mi-septembre. Rafraîchissant et crémeux, il est idéal pour la confection de plats estivaux (exemple : poêlé à l'huile d'olive, aux herbes et à l'ail). Ces produits fermiers ainsi que ceux d'autres producteurs de la région sont vendus sur place sept jours sur sept.



Déballage de produit

## Le Vacherin fribourgeois AOP

Les maîtres-fromagers de la Gruyère usent de tout leur savoir-faire dans la fabrication du *Vacherin fribourgeois AOP* composé de lait coagulé, brassé puis chauffé à 36 degrés dans une cuve en cuivre. Un bain de sel précède la période de maturation qui s'étale de trois à six mois. Dans le Parc, le *Vacherin fribourgeois AOP* est produit au lait cru sur divers alpages et livré à la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage qui l'affinent dans les caves de la Tzintre, et au lait thermisé dans les fromageries de Charmey, Montbovon et Grandvillard.

Spécialité typique du terroir fribourgeois, le *Vacherin fribourgeois AOP* se distingue

par sa pâte fine ainsi que par sa texture fondante et subtilement raffinée. Son lait amène un caractère particulier de prairies à la flore riche et aromatisée nourries de cette terre grasse servie par une pluviométrie généreuse.

Il se présente sous deux formes : à la coupe, en entrée ou en dessert et en fondue. Particulièrement aromatique et délicieusement onctueuse, la fondue se déguste tiède (pur) ou moitié-moitié (avec du *Gruyère AOP*), accompagnée de pain ou de pommes de terre.



# Randonnées en transports publics

Dans le cadre de son projet *mobilité durable*, le Parc souhaite favoriser l'utilisation des transports publics dans les activités de loisirs et plus particulièrement lors de randonnées. Grâce à une bonne couverture, les infrastructures de transports publics permettent d'effectuer des randonnées en traversée en se libérant des contraintes liées aux voitures: réseaux congestionnés, stationnements difficiles et points de départ et d'arrivée de l'excursion fixes.

Afin d'encourager cette démarche, le Parc a organisé dimanche 23 septembre dernier sa première journée *Au Parc sans*

*voiture*. Une trentaine de participants, venus de tous horizons - Yverdon, Bulle, Fribourg et Lausanne entre autres - ont réalisé les trois randonnées en traversée qui menaient toutes à Allières. Ces personnes, venues en transports publics, ont reçu gratuitement un pique-nique composé de produits du Parc. Des randonnées en compagnie d'accompagnateurs en montagne leur étaient également proposées gratuitement. En fin de journée, chaque participant s'est retrouvé à Allières autour d'un café gourmand offert, partagé à l'auberge de la Croix-de-Fer.

Au printemps 2019, une deuxième journée *Au Parc sans voiture* sera organisée. Elle servira également de coup d'envoi à la nouvelle brochure randonnées et transports publics dans le Parc. Cette brochure présentera une quinzaine d'itinéraires, situés dans les quatre régions du Parc, et particulièrement bien adaptées aux déplacements en transports publics. Plusieurs niveaux de difficultés et thèmes de randonnée y seront proposés.

## L'agenda du Parc

On peut consulter et inscrire diverses manifestations sur l'agenda du Parc. [www.gruyerepaysdenhaut.ch](http://www.gruyerepaysdenhaut.ch)  
Informations et inscriptions : 0848 110 888

13 janvier, 3 février, 3 mars 2019 10h – 12h

### Un sport des Préalpes : le curling, Château-d'Ex

Joyeux moments que d'apprendre à jouer du curling ! En plein air, sur la patinoire de Château-d'Ex et en bonne compagnie, le club du lieu propose une initiation à ce sport pratiqué depuis près d'un siècle au Pays-d'Enhaut. Une initiation centrée sur le plaisir du jeu.

Minimum 4 personnes, maximum 40 personnes  
Tarif : dès 14 ans 25.-

18 janvier, 15 février, 23 mars 2019 14h – 17h

### Le découpage du Pays-d'Enhaut, Rossinière

Le découpage de papier du Pays-d'Enhaut est un art traditionnel encore bien vivant dans les Préalpes vaudoises. Lors de cet atelier d'initiation, la découpeuse Corinne Karnstädt, artiste confirmée, transmet avec passion ces gestes chirurgicaux nécessaires à la réalisation d'œuvres d'une finesse extraordinaire.

Minimum 4 personnes, maximum 8 personnes  
Tarif : dès 10 ans 50.-

19 janvier, 9 février, 9 mars 2019 15h00 – 21h30

### Four de l'Adde, les mains à la pâte, Cerniat

L'odeur du pain cuit au feu de bois ! Une des nombreuses sensations savoureuses à partager chez André Isenegger. Cet artisan passionné propose une initiation à la boulangerie selon d'anciens savoir-faire : des pains confectionnés sur la base d'une fermentation lente au levain naturel. Après des démonstrations, les participants mettront la main à la pâte pour pétrir le pain, préparer figasses, pizzas et autres tartes crémeuses qui seront partagées au repas. Puis viendra le temps d'enfourner et de défourner les pains. Chacun repartira avec une production variée de pain et un livret de recettes.

Minimum 8 adultes, maximum 16 personnes  
Tarif : dès 14 ans 120.-, enfant (de 5 à 13 ans) 50.-

26 janvier 2019 17h15 – 19h15

### Contes d'hiver, Cerniat

Au départ de la Valsainte, une marche aux flambeaux jusqu'à la ferme de la Cierne donne le ton de la soirée. A l'abri d'un vieil atelier empli d'objets d'époque, Sylvie Ruffieux conte des histoires de la Saint-Nicolas à Noël ou d'hommes et des femmes face aux frimas de l'hiver. Le tout s'accompagne d'un morceau de tresse et d'un thé à la cannelle revigorant.

Minimum 6 adultes, maximum 20 personnes  
Tarif : dès 14 ans 30.-, enfant (de 4 à 13 ans) 5.-

27 janvier, 24 mars 2019 9h45 – 16h

### Rando-yoga en raquettes, Les Mosses, Plateau de Pra Cornet

Une randonnée en raquettes dans le magnifique paysage du plateau de Pra Cornet est déjà en soi une activité de ressourcement extrêmement enrichissante. Mais profiter de ce panorama naturel d'exception pour pratiquer quelques mouvements de Hatha Yoga offre un moment privilégié. L'accompagnatrice en montagne et professeure de Yoga, Joëlle Bonnac Mottier, propose de découvrir quelques techniques simples et adaptées à tous.

Marche sans difficulté  
Minimum 6 personnes, maximum 8 personnes  
Tarif : dès 18 ans 70.-

5 février 2019 20h15,

### Conférence : la flore de la Jogne, Charmey, hôtel Cailler

Aline Hayoz-Andrey, spécialiste de la flore préalpine

Quelle biodiversité se cache dans nos prés ? Cette conférence est une promenade virtuelle du lac de Châtel-sur-Montsalvens au sommet de Vounetse à la découverte de différents milieux de vie, des plantes les plus communes aux plus étonnantes.

16 février, 22 mars 2019 17h30 – 22h30

### Les légendes de Pra-Cornet, Les Mosses

Crissements de raquettes sur la neige, entre flocons, clair de lune et forêt ensorcelée, cette balade accompagnée et contée par Corinne Bezençon plonge dans les légendes de la région. Avec un peu de chance les lutins eux-mêmes, ou d'autres habitants des lieux, seront au rendez-vous. Après ces rencontres magiques, il sera temps de se réchauffer et de déguster une fondue au refuge de Pra-Cornet, un moment de partage et de rencontre.

Marche effective environ 2h  
Minimum 7 personnes, maximum 12 personnes  
Tarif : dès 13 ans 65.-, de 8 à 12 ans 35.-

23 février, 16 mars 2019 10h30 – 12h

### La forge de la Tzintre; Charmey

Découvrir le temps d'une visite l'ancienne forge de Charmey, un lieu exceptionnel, témoin de l'importance du hameau de la Tzintre au 19<sup>e</sup> siècle. C'est ce que propose Frédy Roos, héritier des derniers forgerons installés dans la vallée, et l'association des amis de la vieille forge. Tous les équipements sont prêts à fonctionner comme si le forgeron avait quitté cette forge hier matin.

Minimum 7 personnes, maximum 15 personnes  
Tarif : dès 14 ans 30.-

5 mars 2019 20h

### Conférence : repenser le terroir au-delà du fromage, Château-d'Ex, hôtel de Ville

Alessandra Roversi, spécialiste des tendances en alimentation et de la promotion des produits du terroir  
Une présentation qui questionne de façon pertinente et impertinente le concept complexe de produits du terroir à l'heure de la mondialisation des systèmes alimentaires. Est-ce que les produits dits du terroir peuvent être urbains ? Est-ce qu'ils doivent être artisanaux ? Comment peuvent-ils être à la fois authentiques et innovants ? L'occasion pour le Parc de présenter sa gamme de produits du terroir labellisés.

2 avril 2019 20h

### Conférence : les oiseaux nicheurs de la commune de Haut-Intyamon, Lessoc, auberge de la Couronne

Pierre et Eliane Beaud, auteurs d'un livre d'observations et de recensements des oiseaux nicheurs de la commune de Haut-Intyamon  
Cette conférence présente quelques-unes des 101 espèces nicheuses recensées dans la commune de Haut-Intyamon. Description de la distribution locale, l'habitat, le déroulement de la nidification et le statut.

## Gens de Parc

### Corinne Karnstädt, découpeuse de papier

Voici dix ans, Corinne Karnstädt se lançait dans l'art du papier découpé. Une technique qui, reconnaît-elle, ne l'attirait pas forcément. Mais qui est venue la chercher à pas feutrés pour devenir une véritable passion. *Une addiction.*

Quand elle s'est engagée sur ce chemin, elle s'est trouvée confrontée à ses limites. *J'étais nulle en dessin, j'utilisais des gabarits que je décalquais.* Ils étaient tous les mêmes. Elle décide alors d'améliorer sa technique de dessin. Après un an de ténacité et d'exercices, sa main reproduit les formes désirées, ce qui lui permet d'amener ce souffle de vie dans ses œuvres.

Finesse des motifs, légèreté joyeuse des personnages, jeux de symétries savamment orchestrés, avec leurs arabesques dansantes, les découpages de Corinne respirent la liberté. Depuis peu, elle ajoute des cristaux *Swarovski*. De quoi animer de scintillements le traditionnel noir blanc du papier découpé.

Une de ses marques est une touche féminine. Un personnage, *une petite nana nommée Célestine*, habite souvent ses tableaux. Ainsi qu'un détail que celles et ceux qui la connaissent aiment à rechercher : un soutien-gorge. *Je m'amuse à le cacher de mieux en mieux, glisse-t-elle, comme ça je suis certaine que les spectateurs prennent le temps de regarder.*

Le thème général de ses œuvres est lié à la poya, avec ses troupes, ses décors alpestres. Marquée dès son enfance par le Pays-d'Enhaut, elle aime transmettre les traditions de ce coin de pays. *Je passais toutes mes vacances à La Tine, dans la maison de famille de mes grands-parents.* Maison de famille devenue sa demeure et celle de son époux, et qui abrite son atelier.



## Impressum

Parc'Info, journal du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

**Coordination :** François Margot, Patrick Rudaz  
**Rédaction :** Yves Baechler, Bruno Clément, Isabelle Daccord, Marie Gallot-Lavallée, Florent Liardet, François Margot, Lea Megali, Patrick Rudaz

**Photographies :** Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Frédéric Grangier  
**Tirage :** 21'000 exemplaires (distribué en tout ménage dans les communes du Parc)

Imprimé sur papier FSC, 100% recyclé, sans chlore

**Graphisme :** Agence Parallèle, [www.parallele.ch](http://www.parallele.ch)

**Contact :** Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Place du village 6, 1660 Château-d'Ex  
[www.gruyerepaysdenhaut.ch](http://www.gruyerepaysdenhaut.ch) | [info@gruyerepaysdenhaut.ch](mailto:info@gruyerepaysdenhaut.ch) | 026 924 76 93