



Parc'info

n° 16 décembre 2016

Journal d'information du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut



Un fromage d'alpage tout frais fabriqué

Sept fondues pour affronter l'hiver

Alors que le temps s'accélère, de plus en plus de repas sont pris en vitesse, la fondue garde cet esprit festif du met appétissant et partagé, apprécié de tous, au point de tremper sa fourchette dans le même caquelon ! C'est le repas convivial par excellence. Elément du patrimoine culinaire suisse dont les origines remonteraient au 16^e siècle, la fondue s'est popularisée depuis les années 1950, elle est devenue le principal plat national suisse, avec la raclette. Elle est aujourd'hui l'ambassadrice culinaire du pays.

Son origine à la fois montagnarde et citadine, son caractère à la fois patrimonial et convivial, pourraient déjà faire de la fondue

une allégorie de notre Parc, un parc à vivre et à partager ! On ajoutera à ceci l'identité pastorale et l'importance de l'économie fromagère de nos régions, et on comprendra aisément la force symbolique de la fondue pour notre Parc.

Une autre de ses caractéristiques est que sa recette de base, simple, se décline de manière très variée selon les régions, les fromagers ou les recettes familiales. La fondue au vacherin est 100% gruérienne, la fondue moitié-moitié est également d'origine fribourgeoise, mais composée à parts égales de Gruyère AOP et de Vacherin fribourgeois AOP, alors que la vaudoise se distingue par sa composition exclusive de Gruyère !

Le Parc propose quant à lui sept fondues labellisées : celles de la coopérative fribourgeoise de producteurs de fromage d'alpage (la fondue au vacherin fribourgeois d'alpage au lait cru et l'armailli, moitié-moitié d'alpage), et celles des fromageries de Rougemont, des Moulins, de Montbovon et du Sapalet (au fromage de brebis), chacune avec leur propre composition à base exclusive de produits certifiés Parc de leurs producteurs. La septième fondue est une création spécifique, cela sera la nouvelle fondue du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut.

Un fondue ambassadrice

La nouvelle fondue du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut est née d'une idée de la commission *Label Produit* du Parc. Elle cumule les valeurs symboliques de notre Parc : elle regroupera alpages et fromageries de villages de la Gruyère et du Pays-d'Enhaut, dans un produit 100% AOP. Après plusieurs essais sa composition a été fixée comme suit : 40% fromage d'alpage L'Etivaz AOP (coopérative de L'Etivaz), 20% Vacherin fribourgeois AOP d'alpage et 10% Gruyère AOP d'alpage (coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage, Charmey), 20% de Gruyère AOP (fromageries des Moulins et de Grandvillard) et 10% de Vacherin fribourgeois AOP (fromagerie de Montbovon).

Cette fondue a été conçue comme un produit unique, comme ambassadrice du Parc sur des marchés complémentaires, difficiles à atteindre par nos producteurs. Nous sommes heureux que, dans un

contexte de forte concurrence, la fondue du Parc soit commercialisée dès l'automne prochain avec un lancement promotionnel en mars 2017 par COOP. C'est le premier produit que COOP présentera à la fois sous la marque Parc et sous sa propre marque *pro montagne* et, autre facteur positif, notre fondue ne sera pas proposée qu'en Suisse romande, mais directement sur le marché national.

A l'heure où le franc fort pèse sur le marché du fromage c'est un bel exemple de ce que peut apporter le Parc en terme de potentiel économique, lorsque les produits sont de qualité et que les entreprises partenaires ont l'esprit d'entreprendre. Mais le défi ne fait que commencer : le succès commercial n'est pas encore acquis ! C'est pourquoi nous allons poursuivre nos efforts pour accompagner la promotion de ce nouveau produit aux couleurs du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut.

Décodage de Parc

Le Réseau des Parcs suisses

Les parcs suisses disposent d'une association faîtière. Créée en 2007, elle se nomme *Réseau des Parcs suisses*. Elle défend les intérêts de ses 22 membres, les soutient dans leurs processus de

création, de gestion et d'assurance de qualité à long terme.

Le Réseau aide les organismes responsables de parcs dans l'accomplissement des

objectifs de la loi fédérale sur la protection de la nature et du paysage : conserver, valoriser et renforcer les valeurs du patrimoine naturel, paysager et culturel, ainsi que promouvoir l'éducation à

l'environnement. Ces objectifs contribuent à renforcer les activités économiques basées sur le développement durable et à encourager la commercialisation des biens et des services qu'elles produisent.

L'*Office fédéral de l'environnement* a conclu un contrat de prestations avec le *Réseau* qui est chargé de promouvoir des échanges d'expériences, de représenter les parcs et d'en être porte-parole. www.paerke.ch



Mur de Paray en pierres sèches et éboulis caractéristiques de ces alpages

Paysage de Parc

Les alpages de Paray

Situé au nord de la commune de Château-d'Œx, adossé à la Pointe de Paray, à Sur Combe (Vanil de l'Écri) et au Vanil Noir, le site de Paray est un cirque de rochers dominant la vallée des Ciernes Picat. C'est un haut lieu paysager et géomorphologique de la région, inclus dans l'IFP (*inventaire fédéral des paysages d'importance nationale*) du Vanil Noir, mais aussi dans le district franc fédéral des Bimis (réserve de faune), et partiellement dans la réserve naturelle *Pro Natura*, avec plusieurs PPS (*prairies et pâturages secs d'importance nationale*) et une belle présence de la grande faune alpine.

Le chemin conduisant aux alpages de Paray, parsemé de spectaculaires éboulis, est situé sur les itinéraires du *GRAND TOUR* et du *Chemin des Préalpes fribourgeoises* (Fribourg - Château-d'Œx). C'est un sentier pédestre bien fréquenté, reliant un chapelet d'alpages renommés dans la production du fromage d'alpage L'Étivaz AOP (Pâquier Gétaz, Charbonnet, Paray Charbon, Paray Doréna, Doréna) et accueillant régulièrement des visiteurs en période de fabrication.

Les grandes montagnes de Paray, étages supérieurs de deux trains d'alpage sont parmi les alpages les plus emblématiques du Pays-d'Enhaut. Les chalets sont situés à une altitude d'environ 1670 m. Tout comme le Pâquier Gétaz, qui lui sert d'*apremier* (gîte en Gruyère), Paray Charbon est une propriété de la commune de Château-d'Œx. Il est exploité par Henri-Daniel Raynaud, agriculteur aux Granges d'Œx et producteur de L'Étivaz AOP, avec une cinquantaine de vaches: la même famille y fabrique du fromage d'alpage depuis plusieurs générations.

Avec sa toiture en tavillons le chalet de Paray Charbon est typique des alpages damonnais, et en particulier des chalets *en T* qui s'y sont répandus dès le 19^e siècle.

D'une toute autre typologie, adossé au rocher depuis la fin du 18^e siècle, à l'origine sur deux niveaux, avec un toit à un pan, le chalet à avalanches de Paray Doréna a été reconstruit en 1994, partiellement emporté malgré tout par une avalanche descendue

du Vanil Noir l'hiver précédent. La famille Ludi en est propriétaire depuis 1942 : Toni et famille y fabriquent L'Étivaz AOP en juillet et août. Avec une soixantaine de vaches, leur train d'alpage réunit les troupeaux de deux exploitations familiales, à Rossinière et au Pré à Château-d'Œx, dans un système de remues relativement complexe, intégrant trois autres chalets où ils fabriquent le fromage : La Cierne à Rossinière, les Eterpaz au-dessus de Château-d'Œx et le Béviau, *apremier* de Paray Doréna.

Les vestiges encore lisibles d'un groupe de petits bâtiments en contre-bas du chalet de Paray Doréna constituent un des rares témoignages de l'utilisation passée de ces pâturages, avant que les hameaux d'alpage ne soient remplacés, entre le 16^e et le 18^e siècles, par les grands chalets nécessaires à la fabrication de fromage à pâte dure. Des traces d'anciens bâtiments sont également visibles à l'ouest du chalet de Paray Charbon, mais selon une typologie plus récente.

Murs remis en état

On imagine que le mur qui sépare ces deux alpages date de l'époque de cette réorganisation du foncier et de la construction de ces grands chalets à vocation fromagère. Quoique les murs en pierres sèches soient un peu oubliés dans l'imaginaire alpestre de la civilisation du gruyère qui prédomine dans nos régions, ils constituent des reliques intéressantes de l'exploitation agricole traditionnelle. Elles sont plus nombreuses qu'on ne l'imagine au premier abord, mais souvent très dégradées. Le Parc estime qu'il est judicieux de conserver et de remettre en état quelques-uns de ces ouvrages, lorsque leur fonction première est toujours lisible dans le paysage (séparation de deux parcs ou exploitations), lorsque les propriétaires et exploitants sont motivés, lorsque le mur a un caractère exceptionnel et lorsque son intégration paysagère est exemplaire, dans un endroit emblématique et relativement bien visible ou parcouru.

La restauration du mur en pierres sèches séparant les alpages de Paray a été effectuée en été 2016 dans le cadre d'un projet porté par le Parc. Elle contribue à faire vivre l'histoire de ce site. Ce projet a été possible grâce au soutien financier de la Confédération, du canton de Vaud (*Direction générale de l'environnement, division biodiversité et paysage*) et du *Fonds suisse pour le paysage*. Les travaux ont été réalisés sur plus de 150 mètres par des spécialistes des murs en pierres sèches sous la responsabilité de l'entreprise *Stoneworks Lippert*, avec le précieux soutien des exploitants pour le transport des pierres et de la commune de Château-d'Œx. La vue de ce mur, serpentant de rocher en rocher à l'entrée d'une spectaculaire zone d'éboulis, continuera ainsi à enchanter les nombreux randonneurs fréquentant cet itinéraire.



Une prairie fleurie en concours à La Lécherette

Vingt-quatre prairies fleuries inscrites au concours 2016

Le Parc a mené pour la première fois un concours *Prairies fleuries*. Le 12 décembre dernier, la remise des prix a eu lieu, à Charmey, chez Gebhard Schuwey, agriculteur. Avis aux agriculteurs intéressés : un nouveau concours est organisé pour la saison 2017.

Vingt-quatre prairies ont été visitées et examinées par un jury de sept membres. La structure du milieu, la diversité de

la végétation ainsi que les difficultés d'exploitation ont été prises en considération. Une note *coup de cœur*, basée sur l'émotion ressentie en découvrant la parcelle a également été attribuée.

Les exploitants, qui se sont inscrits au concours, ont présenté des prairies sèches, des prairies humides, des prairies à narcisses ou encore des pâturages fleuris. Seulement

deux conditions étaient nécessaires : que la parcelle mesure plus de dix ares et soit située dans la *surface agricole utile* du territoire du Parc.

Pour 2017, un nouveau concours *Prairies fleuries* sera organisé. Une invitation sera envoyée aux agriculteurs au début du printemps prochain.

LES GAGNANTS DU CONCOURS PRAIRIES FLEURIES 2016

Prairies sèches (15 participants)

1^{er} : Joël Mottier, La Lécherette
2^e : Laurent Borcard, Villars-sur-Mont
3^e : Pierre Sciboz, Grandvillard
Prix *coup de cœur* : Joël Mottier, La Lécherette

Surfaces à litière (2 participants)

1^{er} : Gebhard Schuwey,
Le Liderrey, Charmey
2^e : Siméon Morier-Genoud,
Les Monts Chevreuils
Prix *coup de cœur* : Gebhard Schuwey,
Le Liderrey, Charmey

Prairies à narcisses (7 participants)

1^{er} : David Huber,
Adversan, Villars-sur-Chamby
2^e : Serge Lenoir, Nermont, Les Avants
3^e : Jean Both, Lessoc
Prix *coup de cœur* : Serge Lenoir, Nermont, Les Avants



PAYS D'ENHAUT
PRODUITS AUTHENTIQUES

Château-d'Oex | Rougemont
Rossinière | L'Etivaz

un label de Pays-d'Enhaut Région
+41 (0)26 924 72 80 | info@pays-denhaut.ch

www.pays-denhaut.ch

PARC NATUREL REGIONAL GRUYERE PAYS D'ENHAUT
AU RYTHME DE LA NATURE
produitsduparc.ch



Hotel Cailler
Etivaz - Vallières - Monthégney
Charmey en Gruyère

VOTRE JOURNAL

La Gruyère
LE JOURNAL DU VAL DE GRUYERE

JOURNAL LA GRUYÈRE
Rue de la Léchère 10 | CP 352 | CH-1630 Bulle 1
T +41 26 919 69 00 | F +41 26 919 69 01
www.lagruyere.ch | info@lagruyere.ch

VOTRE IMPRIMERIE

glasson printbulle

GLASSONPRINT
Rue de Vevey 255 | CP 336 | CH-1630 Bulle 1
T +41 26 919 88 44 | F +41 26 919 88 45
www.glassonprint.ch | info@glassonprint.ch



ne passez pas inaperçu

M | e | o WEB · DESIGN · COMMUNICATION
Rossinière & Bulle | t. 026 924 36 33 | www.meomeo.ch



Un séjour en Gruyère

Petit déjeuner et soirée fondue
Boisson de bienvenue

Visites touristiques
d'une valeur de CHF 85.-

Transports publics
sur tout le réseau Frimobil

2 nuits dès 125 CHF*

Online booking www.la-gruyere.ch/parcinfo · +41 (0)848 424 424

LA GRUYÈRE

* Prix par personne : dès 2 nuitées avec petit déjeuner, 1 boisson de bienvenue, 1 soirée fondue, 1 pass avec visites touristiques et transports publics sur tout le réseau Frimobil d'une valeur de CHF 150.- inclus. Enfants : 0-5 ans gratuit, 6-10 ans 1/2 prix dans la chambre des parents.



FEMMES ET ARTISTES À FRIBOURG
Isabelle Pilloud, Pauline Tornare, Catherine Zumkeller
11 décembre 2016 – 12 février 2017
www.musee-charmey.ch

**m u s é e
m u s é e
m u s é e
m u s é e
C H A R M E Y**



musee-chateau-doex.ch

découpages anciens
art et tradition

PARCS SUISSES PARC NATUREL REGIONAL

Gruyère Pays-d'Enhaut

Les conférences du Parc

Réservez vos premiers mardis du mois de février à avril 2017. Les conférences s'adressent à tous les publics. L'entrée est gratuite.



7 février 2017
Chamois, l'acrobate des montagnes
Elias Pesenti, biologiste, et Pierre Jordan, garde-faune
Charmey, hôtel Cailler, 20h



7 mars 2017
Des grenouilles et des hommes
Jérôme Pellet, biologiste
Château-d'Oex, Hôtel de Ville, 20h



4 avril 2017
Chiens de protection
François Meyer, collaborateur du service chargé des chiens de protection des troupeaux (AGRIDEA)
Hôtel de Ville de Rossinière, 20h

Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut
Place du village 6 | 1660 Château-d'Oex
t. +41 (0)26 924 76 93 | info@gruyerepaysdenhaut.ch

www.gruyerepaysdenhaut.ch



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

Au rythme de la nature : Terroir Fribourg

Le Parc présente sa gamme de produits labellisés sous le slogan Au rythme de la nature en collaboration étroite avec Terroir Fribourg et Pays-d'Enhaut Produits Authentiques.

Cinq producteurs sur vingt (voir la liste complète ci-dessous) sont situés en Gruyère. La palette est fromagère, mais fait une place gourmande à une viande goûteuse.

Notre partenaire: Terroir Fribourg

L'Association pour la Promotion des Produits du Terroir du Pays de Fribourg a pour but d'entreprendre, de coordonner et d'appuyer les mesures adéquates dans le domaine de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité. Ses buts prévoient notamment la promotion des produits, l'organisation de manifestations et d'actions.

Le label vise à un standard uniforme ainsi qu'à des exigences spécifiques envers la production, la transformation et le commerce de produits régionaux dans le respect des directives nationales de l'association suisse des produits régionaux. Faire partie du terroir garantit d'une part une origine et une valeur ajoutée définies et participe à la promotion et à la santé économique de nos régions. Le consommateur final cherche, dans un produit contrôlé, un gage de qualité et une traçabilité fiable. Il veut savoir exactement ce qu'il consomme, tout comme le distributeur qui le demande de plus en plus, afin de vendre les produits en toute transparence. Il est maintenant possible d'avoir une telle garantie grâce au contrôle strict et fiable mis sur pied par l'OIC (Organe intercantonal de certification).

L'assortiment des produits labellisés du Parc issus de la vallée de la Jogne et de l'Intyamont (membres de Terroir Fribourg) est constitué surtout des produits fribourgeois phares: Gruyère AOP, Gruyère d'alpage AOP, Vacherin fribourgeois AOP et Vacherin fribourgeois d'alpage AOP. Il faut y ajouter quelques fondues. Sans oublier la viande de bœuf bio de Pascal Tercier à Charmey.



A la rencontre d'un producteur Pierre Buchillier, fromager, Les Moulins

Magnifique récompense pour Pierre Buchillier et ses collaborateurs: leur Gruyère AOP bio a remporté le premier prix de sa catégorie au Swiss Cheese Awards. Une première pour un fromage bio! Le jury a jugé non seulement le goût, la pâte, mais aussi l'aspect extérieur. Aspect extérieur qui a remporté la meilleure note des Gruyère AOP de la catégorie, relève avec plaisir Pierre Buchillier.

C'est que ce travailleur acharné soigne les détails. Que ce soit pour le Gruyère AOP qu'il fabrique en majorité ou pour les spécialités propres à la fromagerie des Moulins (l'excellente raclette, les mélanges pour les fondues, le Mont Chevreuil, le P'tit Moulin ou la Tomme du Patron). A noter que tous ces produits sont estampillés bio depuis 2009, depuis qu'il a été choisi d'utiliser du lait bio. Un pari sur l'avenir qui s'est révélé adroit.

La réussite des produits de la fromagerie des Moulins, appréciés loin à la ronde, tient

à un ensemble, explique Pierre Buchillier. La valeur du lait fournie par la vingtaine d'agriculteurs (1,8 à 2 millions de kilos de lait annuel), répartis dans le Pays-d'Enhaut, en est l'élément premier. Dans ces pâturages riches en biodiversité, l'herbage est de grande qualité.

Quant au savoir-faire du fabricant, il est indispensable. Tombé dans le chaudron depuis son enfance avec un père fromager à Villariaz dans la Glâne, Pierre Buchillier a accumulé une grande expérience. Avantage récent: son outil de travail s'est développé en 2014 avec la construction de caves à fromage.

Devant la laiterie, le magasin, tenu par son épouse Marie-Noëlle, propose tout l'assortiment des fromages, sans oublier la crème et le beurre, ainsi que des produits régionaux. Les fromages des Moulins portent tous le petit carré vert, le label du Parc.



Déballage de produit La crème double

Lorsqu'on laisse reposer le lait entier après la traite, la crème finit par affleurer à la surface car elle est le composé le moins dense du lait. La crème double de la Gruyère, épaisse et onctueuse, se compose d'au moins 45% de matières grasses. Mais c'est dans ses épousailles avec la meringue que la crème double confine au sublime. Le craquant de la meringue associé à l'onctuosité de cette crème est un parfait moment de bonheur.

Nul doute que l'utilisation de la crème est aussi ancienne que la production laitière et fromagère, et à ce sujet la réputation de la Gruyère est attestée au

moins depuis le 13^e siècle (elle comprend alors le Pays-d'Enhaut et le Gessenay/Saanenland). Toutefois les sources écrites antérieures au 19^e siècle sont muettes sur une éventuelle renommée de la crème produite en Gruyère.

Aussi proposée dans le Pays-d'Enhaut la crème double de la Gruyère, nommée parfois crème de chalet ou de baquet, est traditionnellement servie dans un baquet en bois, avec une cuillère en bois sculpté. Cette pratique est encore quotidienne dans la plupart des chalets du Parc avec fabrication de fromage d'alpage.

Les entreprises partenaires

Une entreprise partenaire crée un produit du Parc (avec le label Parc suisse certifié par l'OIC pour les produits de terroir) et qui s'engage en faveur de mesures contribuant aux objectifs de la charte du Parc dans le cadre d'une convention de partenariat avec ce dernier.

Produits de terroir du Parc

André Delacombaz, fromagerie de Montbovon, fromages, fondue et produits laitiers, +41 (0)26 928 11 43

Laurent Python, fromagerie de Grandvillard, fromages et produits laitiers, +41 (0)26 928 11 40

Pierre Buchillier, fromagerie des Moulins, fromages, fondue et produits laitiers, bio, +41 (0)26 924 34 05

Michel Beroud, fromagerie Fleurette de Rougemont, fromages, fondue et produits laitiers, +41 (0)26 925 82 10

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey, fromages d'alpage, fondues, +41 (0)26 927 12 21

Coopérative des producteurs de fromage d'alpage L'Étivaz AOP, L'Étivaz, fromages d'alpage, +41 (0)26 924 62 81

Jean-Robert Henchoz, Le Sapalet, Rossinière, fromages fermiers, fondue et produits laitiers, bio, +41 (0)26 924 54 60

Tchivra, Rossinière, fromages fermiers et produits laitiers, bio

Maurice Henchoz, ferme du Plan de l'Ouge, L'Étivaz, fromage fermier et produits laitiers, bio, +41 (0)26 924 70 30

Michel Isoz, Ferme de La Sciaz, La Lécherette, fromage fermier, +41 (0)79 230 77 03

Le Chalet, restaurant et fromagerie de démonstration, Château-d'Éx, fromage, bio, +41 (0) 26 924 66 77

Pascal Tercier, Charmey, viande de bœuf et saucisses sèches, bio, +41 (0)79 230 74 28

Joël et Estelle Mottier, Ferme des Châbles, Les Moulins, viande de bœuf et saucisses, bios, +41 (0)26 924 44 93

Nicolas et Esther Mottier, Votre cercle de vie, Château-d'Éx, viande de bœuf, saucisses et salamis, bio, +41 (0)79 108 09 88

Jardin des Monts, Rossinière, sirops, bio, +41 (0)79 934 50 76

Fanny et Sébastien Henchoz, Alpes en fleurs, La Combballaz, tisanes, sucre et sel aromatisés, +41 (0)79 653 28 29

Esther et Jean-Claude Ginier, La Combballaz, fromage fermier au lait d'alpage, +41 (0)24 491 12 86

Bois du Parc

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

EPF Grandjean, Neirivue, grumes, plaquettes et bois de feu, +41 (0)26 928 19 90

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



Charmey, ferme des Précomes, installation solaire photovoltaïque

Projet Région énergie

L'énergie, un produit du Parc : un premier bilan réjouissant !

Le projet *Région énergie* a débuté cette année par un bilan énergétique territorial et une analyse de potentiel. Les premiers résultats de cette analyse de données, réalisée en collaboration avec les communes, les distributeurs d'énergie, les responsables forestiers et les entreprises de transport, sont très encourageants pour la suite du projet. On connaît le Parc pour ses produits agricoles, sa filière du bois, ses paysages traditionnels et ses offres touristiques, mais beaucoup moins comme producteur d'énergie renouvelable.

Au niveau du chauffage et de l'eau chaude sanitaire, plus de 20% de la chaleur nécessaire est produite par de l'énergie renouvelable (bois, géothermie et solaire thermique), valeur très légèrement supérieure à la moyenne suisse. Le

potentiel de progression est important puisque le Parc pourrait couvrir la totalité de ses besoins sans utiliser d'énergie fossile. Ceci sans compter l'important potentiel d'économie au niveau de la rénovation des bâtiments !

Pour l'électricité, sur le territoire du Parc, on produit déjà 2,7 fois les besoins énergétiques de la population. Principalement grâce à l'énergie hydraulique, mais également grâce aux installations solaires photovoltaïques, qui sont en forte progression. Pourtant le potentiel est encore important au niveau production d'énergie verte. Quant à la consommation, elle est dans la moyenne suisse et en grande partie issue du mélange énergétique conventionnel. Là aussi, une marge de progression existe en faveur d'une électricité propre et locale.

Toutes ces informations seront présentées plus en détail et cartographiées dans un document du Parc. L'analyse sera également faite commune par commune, ceci afin d'appuyer les municipalités dans la mise en place de politiques énergétiques locales.

La suite du projet vise à mobiliser de nouveaux acteurs afin de faire progresser le Parc vers davantage d'autonomie énergétique. Trois actions sont prévues pour 2017 : une première visant à permettre aux agriculteurs producteurs de lait d'économiser de l'énergie, une deuxième pour favoriser les économies d'eau chaude et une dernière ouverte au grand public sous forme d'une journée de l'énergie autour des thèmes *énergie citoyenne* et *mobilité électrique*.

Une vingtaine d'itinéraires hivernaux dans le Parc



Raquettes à neige au Vanil des Cours

Dans le périmètre du Parc, il existe une vingtaine d'itinéraires de randonnée en raquettes à neige balisés. Ils peuvent être parcourus sans préoccupation particulière au niveau du risque d'avalanche.

Dans le Parc, les sentiers de randonnée sont situés au Pays-d'Enhaut (voir encadré), dans la Jogne (sentier raquettes entre Charmey et Im Fang), à Caux (en bordure de la piste de fond) et sur le plateau des Mosses (sentier damé et balisé pour les piétons entre la Léchurette et le Col des Mosses).

Avant de partir en balade, il est recommandé de se renseigner sur les conditions de ces différents sentiers raquettes et pédestres hivernaux auprès des offices du tourisme.

La majorité des points de départ est accessible en transports publics : Allières, Charmey, Château-d'Œx, La Léchurette, Les Mosses, Les Avants, Les Moulins, Les Sciernes-d'Albeuve et Rougemont. Certains de ces sentiers conviennent également à la randonnée pédestre hivernale. Ils ne demandent pas de matériel particulier si ce n'est de bonnes chaussures pour minimiser le risque de glissades.



Ilot de vieux bois à Charmey : la forêt du Reposoir

Ilots de vieux bois, relais naturels

L'ilot de vieux bois, dit techniquement ilot de sénescence, est une surface forestière de quelques hectares dans laquelle on renonce à toute exploitation pendant 50 ans. Les arbres peuvent ainsi y accomplir leur cycle de vie naturel entier, jusqu'à leur décomposition. Au sein du Parc, trois ilots de vieux bois sont actuellement connus : à Charmey, aux Mosses ainsi qu'à Veytaux - Villeneuve.

L'ilot devient au fil du temps une micro réserve naturelle caractérisée par une forte densité de gros arbres et de bois morts sur pied ou

couchés. De nombreuses espèces animales et végétales, environ 25% des espèces forestières, dépendent des vieux arbres et du bois mort pour leur survie. Plusieurs milliers d'espèces de lichens, de mousses, de champignons, d'insectes, d'oiseaux et de chauves-souris y trouvent nourriture et abri.

La création d'ilots de vieux bois permet d'établir des relais entre les réserves forestières, complétés par les arbres-habitats, leur mise en place est encouragée par la Confédération (conventions avec les

propriétaires). Les espèces à faible capacité de dispersion peuvent ainsi coloniser de nouveaux territoires pour s'y reproduire.

Outre leur importance écologique, les ilots de vieux bois permettent également d'enrichir la diversité de nos paysages forestiers en y intégrant la dimension dynamique et spontanée de la forêt naturelle aux côtés d'un écosystème forestier dessiné par la main de l'homme.

DE CHÂTEAU-D'ŒX À ROUGEMONT, AU FIL DE LA SARINE

A l'écart des pistes et de la circulation routière ce chemin balisé longeant la Sarine se montre sous son jour le plus attrayant : forêt alluviale enneigée, cascades et ruisseaux gelés, silence bienfaisant... Il est recensé parmi les plus beaux de Suisse par *Suisse Tourisme*.

L'itinéraire débute à la gare de Château-d'Œx, passe devant l'office du tourisme et descend vers la Sarine. Il franchit le pont Turrian (un des plus vieux ponts suspendus de Suisse), puis remonte le cours de la Sarine jusqu'au hameau de Gérignoz. Il continue ensuite en direction de Rougemont.

Infos pratiques

Longueur : 9 km

Dénivelé : 100 m

Durée : 2h20

Exigences physiques : facile

Accès en train (chaque heure) au départ et à l'arrivée.

Remarque : l'itinéraire peut se prolonger jusqu'à Saanen (depuis la station de départ de la Videmanette - Rougemont), compter environ 4 km et une heure supplémentaire.

FAUNE SAUVAGE, LA RESPECTER C'EST LA PROTÉGER

En hiver, avec le froid et la neige, la nourriture est rare et les animaux sauvages vivent en partie sur leurs réserves. La perte d'énergie liée à une fuite causée par des randonneurs peut, dans certains cas, être fatale. C'est pourquoi il existe quelques recommandations simples contribuant à préserver la faune des régions traversées :

- Respecter les zones de tranquillité et les sites de protection de la faune.
- En forêt, rester sur les sentiers et suivre les itinéraires recommandés.
- Éviter les lisières de forêt et les surfaces non enneigées.
- Tenir son chien en laisse, en particulier en forêt.
- Emporter tous ses déchets, y compris pelures et restes de nourriture.

Le Parc est partenaire de la campagne nationale *Respecter c'est protéger*. Des informations détaillées, dont la localisation des zones de tranquillité, sont disponibles sur www.respecter-cest-protéger.ch.



Activités hivernales du Parc

Pour son programme hivernal de sensibilisation à la nature, le Parc propose trois randonnées en raquettes à neige. Pour les enfants et les plus grands, rendez-vous aux Mosses, afin de construire un igloo.

21 janvier 2017

Un tableau vivant

(La Lécherette – Monts Chevreuils)

Stéphane Currat, accompagnateur en montagne, propose une randonnée à la découverte des paysages qui nous entourent, naturels ou culturels, bâtis ou spontanés, anciens ou récents. Un immense puzzle exposé tous les jours sous nos yeux qui ne demande qu'à être mieux compris. Bons marcheurs.

28 janvier 2017

Le chemin des armailis sous la neige

(Allières – Les Avants)

En passant par le col de Jaman, découvrir à une époque de l'année inhabituelle, l'un des plus fameux passages emprunté jadis pour la commercialisation du

fromage. Randonnée en raquettes à neige en compagnie de Nicolas Fauquex, accompagnateur en montagne. Moyen à difficile, bons marcheurs.

11 février 2017

Construisons un igloo

(Les Mosses)

Empiler des briques de neige pour faire un igloo! Recherche de l'emplacement idéal, de la forme d'igloo la plus adaptée. Avec Caril Capt, accompagnateur en montagne, construction d'un igloo. Sans aucune difficulté.

18 février 2017

Le monde du silence

(La Valsainte)

Autour du monastère de la Valsainte (au-dessus de Cerniat), à la découverte des richesses du silence en compagnie de Cyrille Cantin, accompagnateur en montagne. De chemins en sentiers au sein du désert du monastère, sur les traces presque millénaires des Chartreux. Sans difficulté.

Respecter, c'est protéger

Le Parc soutient la campagne nationale *Respecter c'est protéger* (www.respecter-cest-protoger.ch). Des informations sur la faune sauvage et conseils de conduite aux adeptes de randonnées en raquettes à neige et à ski (dépliant et brochure) sont à disposition sur le site www.gruyerepaysdenhaut.ch, et en hiver dans les magasins de sports, les offices du tourisme et les hôtels du Parc. Quatre conseils pour plus de nature: respecter les zones de tranquillité et les sites de protection de la faune; suivre les itinéraires recommandés; éviter les lisières de forêts et les surfaces non enneigées; tenir les chiens en laisse.

Informations et inscriptions:

+ 41 (0)848 110 888
inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch

Gens de Parc

David Huber

David Huber vit sa vie d'agriculteur avec un plaisir évident. A Caux, au-dessus de Montreux, il entretient un troupeau de vaches allaitantes d'une septantaine de têtes. Ce coin de terre, il le connaissait avant d'y vivre. Sa famille y amenait du bétail en estivage.

J'ai grandi à Forel Lavaux, je suivais partout mes grands-pères agriculteurs. David ne se serait pas vu exercer un autre métier. Il aime les animaux. En plus des vaches, il s'occupe de dix ânes qui mangent les chardons sur les pâturages et de quarante-cinq moutons. Ces derniers occupent les endroits où les propriétaires ne désirent pas la présence de gros bétail.

Actif et intéressé au monde, David fait partie de la *Société de développement de Caux*. Il voit le Parc comme un plus pour la région: *Le Parc a soutenu la création du réseau écologique, il met en valeur le patrimoine.* Par le biais du Parc, David Huber a accueilli des volontaires qui l'ont aidé à débroussailler des alpages. *J'ai beaucoup apprécié ces échanges. Il est important que l'on apprenne à connaître la vie des uns et des autres.*

Après avoir travaillé avec son oncle à Forel, sur le domaine familial, David s'est lancé comme indépendant à l'âge de 24 ans. Quatre ans plus tard, il exploite une surface de quelque 60 hectares, dont des alpages appartenant à la commune de Montreux. A ceux qui lui font remarquer qu'il s'échine dans *des talus*, il répond: *Si je suis fatigué, je me retourne, je m'assieds et je regarde le lac.* De là-haut, la vue sur le Léman, le début du Valais et les Alpes françaises est à couper le souffle.



Freipass

Le col des Mosses réservé aux vélos

Familles ou individuels, amateurs de la petite reine ou amoureux des virées au grand air, le col des Mosses vous sera réservé dimanche 11 juin 2017.

Différents parcours seront possibles au départ de Montbovon, Rossinière ou Château-d'Oex. D'une distance variant entre 30 et 50 km et d'une dénivellation entre 500 et 700 m, ils seront accessibles à un large public. Au col des Mosses, des animations et des stands de produits du terroir vous accueilleront.

La route sera fermée à la circulation automobile. Seuls les riverains, exploitants agricoles, transports publics et voitures

d'urgence seront autorisés. L'accès en transports publics sera favorisé et des vélos électriques seront proposés en location.

Ce type de manifestations, nommées *Cols réservés* en France, remporte un large succès dans les zones alpines depuis quelques années (Italie, France, Autriche et maintenant Suisse). En collaboration avec l'association *FreiPass*, le *GoldenPass* et les *TPF*, le Parc offre sur son territoire une journée de détente dans le calme d'un magnifique environnement.

Informations sur le site du Parc et sur www.freipass.ch.

Impressum

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

Coordination: François Margot, Patrick Rudaz
Rédaction: Bruno Clément, Isabelle Daccord, Florent Liardet, François Margot, Lea Megali, Patrick Rudaz
Photographies: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, parallele.ch
Tirage: 19'000 exemplaires (distribués en tout ménage dans les communes du Parc)
Imprimé sur papier FSC, 100% recyclé, sans chlore
Graphisme: meo, Rossinière, www.meomeo.ch
Contact: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Place du village 6, 1660 Château-d'Oex
www.gruyerepaysdenhaut.ch | info@gruyerepaysdenhaut.ch | 026 924 76 93

L'agenda du Parc

On peut consulter et inscrire diverses manifestations sur l'agenda du Parc. www.gruyerepaysdenhaut.ch

21 janvier 2017 | 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 vieux atelier rempli d'objets d'époque, Sylvie Ruffieux conte des histoires de la Saint-Nicolas à Noël ou tout simplement les hommes et les femmes face aux frimas de l'hiver. Le tout s'accompagne d'un morceau de tresse et d'un thé à la cannelle revigorant.

8 janvier, 5 février et 5 mars 2017 | 9h45 – 12h

Un sport des Préalpes: le curling | Château-d'Oex.

Joyeux moments que d'apprendre à jouer du curling! En plein air, sur la patinoire de Château-d'Oex 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.

7 février 2017 | 20h

Chamois, l'acrobate des montagnes | Charmey, hôtel Cailler

Conférence par Elias Pesenti, biologiste, et Pierre Jordan, garde-faune. Le chamois est le prince agile des Préalpes. Le croiser, seul ou en troupeau, au détour d'une forêt, traversant un pierrier ou sur une arête représente à chaque fois une grande émotion. Les conférenciers évoqueront cet acrobate des montagnes, ses caractéristiques et sa biologie.

11 février, 11 mars 2017 | 15h30 – 21h

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. 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. Chacun repartira avec une production variée de pain et un livret de recettes. L'atelier se déroule dans un cadre d'exception.

7 mars 2017 | 20h.

Des grenouilles et des hommes | Château-d'Oex, Hôtel de Ville

Conférence par Jérôme Pellet, biologiste. Grenouilles, crapauds, tritons, salamandres... tous nés sous le signe des batraciens. Jérôme Pellet, lèvera la voile sur cette famille qui vit si discrètement à nos côtés. Il parlera des forces, des fragilités des amphibiens, de leur rôle dans le Parc et de notre propre engagement.

4 avril 2017 | 20h

Chiens de protection | Rossinière, Hôtel de Ville

Conférence par François Meyer, collaborateur du service chargé des chiens de protection des troupeaux (AGRIDEA). Les chiens, utilisés pour protéger les troupeaux, sont de retour dans les alpages. Leur présence repousse les grands prédateurs réapparus dans nos régions. La conférence expliquera le travail avec ces chiens et évoquera également les comportements à adopter lors d'une rencontre.

