



Parc'info

n° 14 décembre 2015

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



Le barrage de Montsalvens dans la vallée de la Jogne, premier ouvrage en voûte d'Europe en 1921

Semaines de l'énergie dans le Parc, six communes participent

Relever chaque jour sa consommation d'électricité. C'est l'exercice auquel se sont attelés, du 23 novembre au 4 décembre, les participants au projet des *Semaines de l'énergie*. Développée par *Suisse Energie*, cette action a été mise en œuvre de manière originale dans le Parc avec l'appui du bureau spécialisé *Bio-Eco Conseil* et le soutien des Services de l'énergie des cantons de Fribourg et Vaud.

Six administrations communales et huit autres institutions du Parc, soit plus de 250 collaboratrices et collaborateurs ont joué le jeu. Les participants ont reçu quotidiennement des informations et conseils sur les bons comportements à

adopter en matière d'économie d'énergie (chauffage, équipement, éclairage, aération, alimentation, déchets). Une animation, avec des démonstrations pratiques, a également été réalisée sur les lieux de travail. Le dernier jour, un quiz sur les économies d'énergie a permis de récompenser les personnes les plus impliquées.

Les résultats sont tout à fait positifs, même si la coordination du projet constituait un réel défi en raison de la diversité des participants. L'objectif d'économiser l'énergie sur les lieux de travail a été globalement atteint, avec des degrés différents en fonction des institutions.

Difficile de comparer, par exemple, une administration communale avec 7 ou 8 collaborateurs, une école de village, un centre sportif, un EMS avec 70 employés et presque autant de résidents. Les institutions ont réalisé des efforts significatifs en fonction de leur réalité. Afin que l'action ne se limite pas à un exercice ponctuel, elles se sont également fixées des objectifs concrets pour 2016. Un suivi sera fait en fin d'année prochaine pour constater les effets.

Ce projet a eu des retombées indirectes à plusieurs niveaux. Il a permis d'abord de mettre en contact et favoriser des échanges (préparation et soirée des

résultats) entre communes et institutions. Ensuite, grâce à une page internet spéciale et au travail de communication du Parc, les ménages et entreprises de la région ont été encouragés à suivre l'exemple, à appliquer les conseils et bonnes pratiques pour économiser l'énergie. Enfin, relayé par la *campagne OFF* du canton de Fribourg et d'autres médias, cette action devrait connaître un écho bien au-delà du périmètre du Parc.

Les résultats sur : www.gruyerepaysdenhaut.ch

Les participants aux semaines de l'énergie 2015

- Château-d'Œx** : administration communale, EMS de l'Ours (Cogest'ems), Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Pays-d'Enhaut Tourisme, Pays-d'Enhaut Région, Prometerre, Centre social régional (antenne du Pays-d'Enhaut)
- Châtel-sur-Montsalvens** : administration communale
- Crésuz** : administration communale
- Haut-Intyamont** : école communale
- Bas-Intyamont** : Home de la vallée de l'Intyamont
- Ormont-Dessous** : administration communale
- Val-de-Charmey** : STEP de la vallée de la Jogne, Centre de port et loisirs, Office du tourisme et Musée de Charmey

Décodage de Parc

Soutien OFEV 2016-2019, importante augmentation

En réponse à la demande de soutien financier du 3 février 2105 (plan de gestion 2106 – 2019), l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a accordé au Parc un soutien de 2'495'426 francs. Soit le 92% de ce qui avait été demandé (2'711'000 francs pour 4 ans), mais bien plus que pour le plan de gestion précédent.

Cette croissance s'explique par la substantielle augmentation (le double) par les chambres fédérales du budget des parcs d'importance nationale, de 10 à 20 millions annuellement. Notre Parc pouvait dès lors affirmer sa volonté de non seulement gérer l'acquis du premier plan de gestion, mais aussi de progresser avec de nouveaux projets. Il est essentiel

d'assurer la pérennité du Parc, et elle passe notamment par un renforcement du volet paysage et biodiversité. L'actuelle équipe de coordination a ainsi pu être consolidée par la création d'un poste.

Plusieurs actions ont acquis de l'ampleur et donnent une belle visibilité au Parc : *arbres*

fruitiers haute tige et châtaigneraies de Villeneuve, réseaux écologiques, actions espèces cibles, le GRAND TOUR et les Sens du Parc, le projet écoles du Parc, le Parc à la carte, le Label Parc Produit.

Dans sa réponse, l'OFEV a évoqué une augmentation notable de la qualité dans tous

les parcs. Ce n'est pas moins de 67,9 millions de francs qui seront distribués aux cantons pour les parcs d'importance nationale dont 37,2 millions pour les parcs naturels régionaux (14 parcs en exploitation et un candidat). Ainsi la moyenne à disposition par parc se stabilise autour de 2'480'000 francs.

Paysage de Parc

La Manche, vallée discrète et préservée



Un paysage d'une grande typicité qu'un sentier raquettes permet de découvrir aussi en hiver

La vallée de la Manche se situe sur la commune de Rougemont, entre les vallées de la Sarine et des Ciernes Picat. Depuis le pied de la Corne Aubert, le ruisseau de la Manche parcourt environ six kilomètres avant de rejoindre celui des Ciernes Picat. Puis, une fois devenu le ruisseau de Flendruz, il poursuit son cours avant de se jeter dans la Sarine.

Au nord, la vallée est délimitée par la chaîne des Rochers des Rayes, se prolongeant avec la Dent de Savigny et les Gastlosen. Cet ensemble forme un géotope suisse : nous sommes dans la nappe géologique des Préalpes médianes rigides, dont les calcaires massifs présentent de très belles

parois rocheuses à l'image de la Dent de Combette et ses 2083 m qui domine la vallée. Un habitant de Rougemont exploitait vers 1918 un filon de charbon aux Rochers des Raye !

Le Pertet à Bovet (1794 m) permet de relier les Ciernes Picat à travers cette chaîne escarpée. Au nord-est, la vallée est fermée par le sommet de Haute Combe, au relief plus doux, caractéristique d'une nappe de flysch, puis par le col de la Forcla (1680 m) qui plonge sur la vallée des Fenils. A l'est et au sud, la chaîne des Rodomonts sépare la Manche de Rougemont ; la morphologie arrondie de cette chaîne indique une autre couche géologique (nappe de la Simme).

Le revers de la vallée, très pentu, est principalement forestier, bien que les crêtes soient occupées par les grands alpages des Rodomonts. Au pied des Rochers des Rayes, l'*adroit* de la vallée est plus accueillant, bien exposé et disposant de zones moins pentues. Entièrement intégré dans le paysage d'importance nationale (*IFP*) du Vanil Noir, son paysage préservé constitue une alternance remarquable de rochers, de boisements et de zones herbagères. Ces dernières y sont très diversifiées, avec une riche mosaïque de terrains marécageux, prairies sèches et alpages (dont 22 ha de bas marais et 29 ha de prairies et pâturages secs d'importance nationale).

Outre les pelouses d'altitude, les herbages de la vallée de la Manche se partagent entre estivages et prés de fauche, qui permettaient l'hivernage du bétail (le plus souvent partiel, selon le système de *remues* d'hiver qui caractérisait l'agriculture du Pays-d'Enhaut). L'habitat du vallon est entièrement dispersé, sans village ni hameau : aujourd'hui six ménages y vivent à l'année (moins de vingt habitants). Huit habitations sont devenues des résidences secondaires. Aux granges-écuries et maisons du bas de la vallée succèdent les *gêtes* (alpages occupés en début et fin d'estivage) et les alpages, dans une subtile transition perceptible dans l'architecture de bois massif.

INFOS PRATIQUES

Hiver : sentier raquette balisé de 4,5 km proposé par l'Espace nordique des Alpes vaudoises (office du tourisme de Rougemont ou Château-d'Éx).

Été : différents parcours de randonnée, notre coup de cœur : boucle la Manche – Montagne au Mange – Rochers des Rayes – Combette – Raye au Baillif (sentier de montagne).
Transports publics : Arrêts GoldenPass de Flendruz ou de Rougemont, à 50 min du pont (entrée dans la vallée).

Label COBS

Le bois suisse est à la fête dans le Parc

Utiliser du bois suisse est un geste important non seulement pour l'environnement, mais aussi pour l'économie de notre pays et de notre région. Ce geste est encore plus fort avec du bois de provenance régionale.

Dans le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, les forêts couvrent 40% de la surface. Quant au secteur économique lié au bois, il est bien vivant avec plusieurs centaines d'emplois, représentant un potentiel intéressant de meilleure valorisation du bois indigène. C'est pour cette raison que la commission bois du Parc a décidé de mener une action de promotion du label *COBS* (certificat d'origine bois suisse). Ce label est attribué à des entreprises du secteur du bois ou à des réalisations en bois. Il est décerné quand au moins 80% du bois utilisé est d'origine suisse.

Menée en partenariat avec *Lignum* (FR et VD), l'action a débuté par une prise de contact avec les quelque 70 entreprises du secteur bois dans le Parc. Celles-ci ont pu annoncer les réalisations effectuées en bois suisse depuis 2012. Une liste d'une trentaine d'objets différents – maisons en

madrier, toitures en tavillons, halles à copaux ou éléments d'infrastructures publiques – a ainsi été dressée. Les documents techniques ont ensuite été établis, incluant notamment le bilan et les preuves de provenance des bois pour chaque réalisation.

Cette première étape s'est concrétisée par l'attribution du certificat à 25 objets et à une scierie. La remise publique s'est déroulée le 2 décembre à Château-d'Éx en présence de Philippe Nicollier et Pascal Corninboeuf, respectivement présidents de Lignum Vaud et Fribourg. Une plaquette à apposer sur la façade a été offerte pour les constructions les plus emblématiques, comme la rénovation de la gare de Château-d'Éx.

La réalisation de ces objets certifiés a permis de valoriser plus de 2'200 m³ de bois suisse. Tout en sachant que le volume global utilisé dans le Parc est bien plus important, et qu'une grande part provient du Parc. Cette action se poursuit, la *commission bois* va également promouvoir plus spécifiquement l'usage du bois de la région, si possible avec le *label Parc suisse*.

Les objets certifiés sont mis en valeur sur le site internet du Parc. L'objectif est de sensibiliser les maîtres d'ouvrage (publics et privés) qu'il est possible d'utiliser du bois suisse sans un surcoût significatif. En revanche, il est important de le demander au concepteur et au maître d'œuvre avant les travaux, même dans notre région !

Vous trouverez plus d'information concernant la certification d'origine bois Suisse dans le dépliant du Parc *Bois suisse, un choix naturel* (www.gruyerepaysdenhaut.ch), ainsi que dans le document *Favoriser le bois suisse lors des appels d'offres*, disponible sur le site : www.holz-bois-legno.ch/fr/

CERTIFICATION COBS

Dans le Parc, quatre entreprises disposent de la certification COBS : les sociétés *David Henchoz Scierie et commerce de bois* à l'Étivaz ; *Scierie Borcard SA* à Grandvillard ; *EPF Grandjean Sàrl* à Neirivue. *La Scierie Blum* à Château-d'Éx vient de recevoir son label dans le cadre de l'action menée par le Parc et *Lignum*.



Salle d'attente et marquise de la gare de Château-d'Éx

Mobilité durable

Trafic pendulaire, tentez le covoiturage !

Se déplacer pour aller au travail est le deuxième facteur de mobilité le plus important après les loisirs. Dans le Parc, la part modale de ces déplacements n'est pas favorable à la mobilité douce. Près de 90% des pendulaires utilisent leur voiture et 10% les transports publics (sans considérer les déplacements de courte distance). Nous vivons certes dans une région de montagne avec un habitat dispersé, mais il est possible d'utiliser de manière mesurée sa voiture individuelle pour le travail, peut-être plus facilement que ce que l'on pense de prime abord. Voici cinq bonnes raisons de se regrouper pour aller au travail.

1. Les flux pendulaires se concentrent le long des vallées de la Sarine et de la Jagne. Les quelque 8'000 véhicules par jour passant dans l'Intyamon et 5'000 dans la vallée de la Jagne attestent du potentiel de covoiturage, surtout si l'on observe le nombre de véhicules avec une seule personne à bord.
2. L'offre en matière de transports publics est intéressante sur ces axes, avec une desserte par heure jusqu'en soirée. Pas de souci donc, si l'on ne peut pas forcément revenir avec son *covoitureur*, le bus et le train restent une bonne option. Il suffit de prévoir les parkings de covoiturage à proximité d'arrêts de transports publics.
3. Les places de stationnement gratuites le long des principaux axes routiers existent. On peut y laisser librement sa voiture ou son vélo. Certaines sont même spécifiquement signalées pour le covoiturage comme à Charmey ou à Crésuz.
4. Des sites internet de covoiturage facilitent la mise en relation des personnes qui effectuent les mêmes trajets. En voici deux qui sont bien reconnus et couvrent le périmètre du Parc (www.e-covoiturage.ch et www.frimobility.ch). Essayez les, vous avez tout à y gagner.

5. Le covoiturage crée des liens sociaux et permet de partager les coûts de sa voiture, qui sont plus élevés qu'on se l'imagine. C'est du gagnant-gagnant.

Tentez l'expérience. Le covoiturage est une des clefs de la mobilité durable. Combiné aux transports publics et à la mobilité douce, il permet de freiner l'augmentation constante du trafic individuel motorisé et de ses nuisances. De même, le vélo électrique aide à réduire sensiblement les courts trajets en voiture lorsque les conditions saisonnières le permettent.

Nous sommes intéressés à connaître vos expériences en matière de covoiturage et restons à disposition pour toute information ou conseil complémentaire. N'hésitez pas à nous contacter ([durable@gruyerepaysdenhaut.ch](mailto: durable@gruyerepaysdenhaut.ch))

Patrimoine

Chapelle du Château de Chillon

Cette chapelle est un petit joyau architectural. Elle témoigne de la piété des ducs de Savoie et de leur austérité presque monacale. Des peintures murales du 14^e siècle en font l'un des rares édifices religieux du canton de Vaud à avoir échappé au zèle iconoclaste de la Réforme. Elle a toutefois été désaffectée et utilisée comme grenier, poudrière ou encore arsenal. Elle retrouve sa fonction première en 1856 et dès 1908 les peintures sont restaurées.

La chapelle Saint-Georges a été édifée au milieu du 13^e siècle avec de grandes baies et un plafond voûté. Avec son plan rectangulaire, elle rappelle les chapelles vouées par la famille de Savoie et dont il ne reste guère plus que celle de Chillon. Son décor mural date de 1314 et a été réalisé par un certain Maître Jaques et deux compagnons. Leur style trahit de fortes influences italiennes et anglaises. Le sujet central en est le Christ (vie terrestre et résurrection). Les peintures sont strictement réparties : l'ancien testament sur les voûtes avec la présence de Saint Jean-Baptiste ; le nouveau testament, les évangélistes et les apôtres sur les parois nord et sud.

En 1914, le peintre Ernest Corveon, qui a aussi sévi en l'église de Rougemont, s'attaque



La chapelle du Château de Chillon et son décor peint du 14^e siècle

à la restauration du décor peint. L'artiste n'hésite pas, malgré un bel esthétisme, à faire appel à l'imagination pour combler les parties manquantes. A l'entrée, il emprunte le jugement dernier à l'église de Romainmôtier. Lors de la restauration des années 1990, la chapelle a retrouvé majoritairement ses peintures d'origine avec quelques repeints.

Un contexte historique particulier distingue les rives lémaniques du Parc, le Château de

Chillon (Veytaux) en est l'emblème, marqué par la présence des ducs de Savoie qui ont développé le château, dès le 13^e siècle. Passant en 1536 dans le giron bernois, il est obité par les affectations et utilisations de l'occupant. A la Révolution Vaudoise (1798), il est une prison et un arsenal. Sa résonance auprès d'artistes (Rousseau, Byron, Courbet) et la vogue du tourisme romantique lui confèrent au 19^e siècle son statut de monument historique incontournable.

Des Relais réactualisés

Le premier *Relais infos* a été inauguré en 2011 à la *Maison de L'Étivaz* et vient de faire peau neuve. Il est désormais lui aussi équipé d'une carte topographique tactile. On peut y découvrir des informations sur quinze excursions dans des chalets d'alpage répartis sur l'ensemble du Parc. On y trouve

Les Mosses

Du neuf dans les Relais infos



Lapié de Famenlon, Ormont-Dessous

Le *Relais infos* du col des Mosses a été inauguré (le vendredi 27 novembre dernier). Situé à l'office du tourisme, il met en valeur quinze sites naturels d'exception qui sont autant de témoins de l'évolution du territoire, ils racontent la longue histoire de la formation des Alpes et illustrent les processus qui continuent de modeler les reliefs que nous apprécions aujourd'hui. Au programme notamment, randonnée à la découverte du bien connu Lac Liéson, mais également de la plus discrète cascade du Da.

toutes les indications nécessaires pour prendre contact, monter à l'alpage et vivre la fabrication du fromage. Un excellent point de départ pour effectuer une virée alpestre durant la belle saison.

Un troisième *Relais infos* se situe dans les murs de l'office du tourisme de Rougemont. Il sera possible d'y trouver dès le début de l'année 2016 un journal sur le thème du patrimoine sacré du Parc.

Modules pour le public

Dans la famille des *Relais du Parc*, les *Relais infos* sont des modules d'informations mis à disposition du public. Ce dernier peut y trouver de nombreuses informations sur le Parc, ainsi que sur une thématique spécifique liée au lieu. Composés d'une carte topographique tactile et d'un dépliant, les *Relais infos* proposent des idées d'excursions dans nos régions et nos villages.



Le Plat dans le film Point d'eau



PAYS D'ENHAUT
PRODUITS AUTHENTIQUES

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

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

www.pays-denhaut.ch



ne passez pas inaperçu

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



Expositions temporaires
et une salle consacrée à la
Chartreuse de la Valsainte

www.musee-charmey.ch

m u s é e
m u s é e
m u s é e
m u s é e
CHARMEY



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.



Les conférences du Parc

Réservez vos premiers mardis du mois d'octobre à mars (sauf janvier). Les conférences s'adressent à tous les publics. L'entrée est gratuite.



2 février 2016
LA MAGIE DE LA CHASSE

Ronny Mast, cinéaste animalier
Si, autrefois, la chasse était un moyen de survie pour les populations de montagne, aujourd'hui la gestion des espèces et de leurs biotopes en est la base. C'est un engagement rythmé par les saisons, qui fait partie de la vie de tout chasseur durant l'année. Projection du nouveau film de Ronny Mast.
Charmey
hôtel Cailler, 20h



1 mars 2016
AU SOMMET UNE CROIX

Denise Sonney, auteure d'ouvrages sur la montagne
Près de septante croix ont été répertoriées sur les sommets fribourgeois : celle de l'hommage, de l'amitié, du recueillement... Qui a porté la croix au sommet ? Qui l'a souhaitée ? Cette conférence présente des aspects d'histoire et de culture locale.
Lessoc
auberge de La Couronne, 20h



5 avril 2016
LES ABELLES SAUVAGES

Sonja Gerber, entomologue
Les abelles sauvages sont différentes. Elles ne font pas de miel, toutes les femelles sont des reines et certaines habitent dans des coquilles d'escargots vides. La biologie et la diversité incroyable de ces insectes est présentée et illustrée.
Château-d'Oex
salle du Conseil communal, 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



Hotel Cailler
Elixirs - Salades - Montagnes
Cuisine et Cavales

musee-chateau-doex.ch

découpages anciens
art et tradition



FROMAGERIE FLEURETTE
tomme fleurette.ch
télé 026 925 82 10
michel-beroud@bleuwin.ch
Michel Beroud - 1659 Rougemont



Les produits labellisés gruériens du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Au rythme de la nature : les produits gruériens



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

Produits et producteurs gruériens
Quatre producteurs sur quinze (voir la liste complète ci-dessous) sont situés en Gruyère : la *Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage* (Charmey), *Pascal Tiercier* (Charmey), la *fromagerie Python* (Grandvillard), la *fromagerie Delacombaz* (Montbovon). Ensemble ils proposent une vingtaine de produits labellisés : Gruyère d'alpage AOP, Vacherin fribourgeois d'alpage AOP, fondus, Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, fromage à raclette, Prê Fleury, Mangyong, sérac, crème, yogourt, beurre, lait et viande de bœuf bio. La palette est fromagère, mais fait une place gourmande à une viande goûteuse.

Le Parc a la chance de mettre en valeur un patrimoine préservé. Le paysage, les cours

d'eau, les montagnes, les forêts, le patrimoine bâti forment un espace rural habité d'une grande richesse. L'authenticité des produits du Parc provient d'une agriculture douce et durable avec des paysans respectant la terre en étroite collaboration avec l'artisanat local sachant interpréter les recettes traditionnelles.

Notre partenaire : produits du terroir du Pays de Fribourg
Le label régional *Produits du terroir du Pays de Fribourg* vise une promotion des produits agricoles, alimentaires ou transformés de provenance fribourgeoise. Pour le consommateur, il garantit que la majorité des matières premières proviennent du canton de Fribourg, et que les principales étapes de transformation et de conditionnement sont réalisées sur le territoire cantonal.

Critères de qualité pour le label Produit du Parc
Les matières premières issues des fermes ou alpages du Parc sont transformées

artisanement dans le Parc. Les partenaires s'engagent à promouvoir la durabilité au sein de leur entreprise. Chaque producteur du *Label Parc* s'est engagé avec des mesures particulières en faveur d'objectifs spécifiques du Parc. Au rythme de la nature, de véritables sensations gustatives apparaissent par le savoir-faire de paysans et producteurs qui font vivre le Parc et sont respectueux de son environnement naturel.



Les entreprises partenaires

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, fondus, +41 (0)26 927 15 23

Coopérative des producteurs de fromage d'alpage L'Étivaz AOP, L'Étivaz, fromages d'alpage et produits laitiers, +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

Christian Jaggi, Tchivra, Rossinière, fromages fermiers et produits laitiers, bio, +41 (0)79 708 97 12

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 Léchettere, fromage fermier, +41 (0)79 230 77 03

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

Pascal Tiercier, Charmey, viande de bœuf, bio, +41 (0)79 230 74 28

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

Nicolas et Esther Mottier, Votre cercle de vie, Château-d'Oex, viande de bœuf, saucisses et salamis, bio, +41 (0)79 934 50 76

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



A la rencontre d'un producteur La fromagerie Fleurette à Rougemont

Qui n'a jamais mangé une *tomme Fleurette*? Ce délicieux petit fromage rond à pâte molle, fondant à souhait, entouré d'une croûte délicate... Les gourmets savent l'utiliser aussi bien pour l'apéritif que sur un plateau de fromages avant le dessert.

Cette tomme au lait cru a fait la réputation de la fromagerie de Rougemont qui la produit depuis plus de trente ans. C'est Michel Beroud qui a affiné la recette reçue de son prédécesseur, recette qui a été récompensée à de nombreuses reprises, notamment le titre de meilleure pâte molle à croûte fleurie aux *Swiss Cheese Awards*.

Le maître fromager ne s'est pas arrêté en si bon chemin. En plus de la palette traditionnelle d'une fromagerie, ce passionné propose d'autres produits au lait de vache - une petite dizaine - tous aussi surprenants, tels que la *Dzorette*, affinée aux aiguilles de sapin, le *fromage des Forts* ou encore le *K-Ré* affiné au *marc du Dézaley*.

Le secret de Michel Beroud? Une fabrication artisanale, sans additifs alimentaires, mais surtout un produit de base irréprochable : le lait. La vingtaine d'agriculteurs du village

de Rougemont et des environs livre une matière première de grande qualité. La flore de montagne riche et variée, composée de fleurs aromatiques telles que le cumin sauvage et les trèfles, donne des saveurs uniques au lait frais.

La composition de notre lait de montagne diffère de celle du lait des plaines en production intensive. Le lait de montagne est plus riche en *oméga 3*, indique Michel Beroud. *En transformant du lait de non-ensilage, nous aimerions mettre en avant des valeurs d'agriculture importantes que la Suisse pratique depuis des décennies et qui prennent en compte les aspects de la nature, de l'environnement, ainsi que la qualité du lait de fromagerie.*

Un travail intense de promotion a donné un rayonnement aux fromages fabriqués à Rougemont. Ils sont connus loin à la ronde. Ce développement a permis de construire une nouvelle fromagerie dans les années 2000. Débutant en 1988 avec 35'000 kilos de lait par année, Michel Beroud est passé à 250'000 en 2000. Actuellement la fromagerie transforme presque un million de kilos de lait par an.



Déballage de produit La fondue de l'armailli

Des fondues de l'armailli, il en existe de nombreuses. Nous évoquons ici la plus authentique, celle préparée par les caves d'alpage de la Tzintre (Charmey) : une fondue moitié moitié fabriquée à partir de Gruyère et de Vacherin fribourgeois d'alpages AOP qui révèlent des saveurs particulières dues à la richesse de la flore alpestre. La cave propose une variation, une spécialité gruérienne s'il en est : la fondue pure Vacherin fribourgeois AOP.

En Gruyère, seules quelques dizaines de familles de producteurs maintiennent encore aujourd'hui vivante la fabrication traditionnelle de ces fromages avec

un écrémage naturel, l'utilisation d'un chaudron en cuivre sur un feu de bois et le pressage et égouttage du caillé dans des toiles de chanvre. L'affinage des meules se poursuit à la cave de la Tzintre à Charmey construite en 2012-2013 où chaque jour les fromages sont soignés par des mains expertes qui les retournent et les frottent à l'eau salée.

Depuis 1998, la *Coopérative Fribourgeoise des Producteurs de Fromages d'Alpage* réunit les familles de producteurs et autres membres de soutien qui s'engagent, ensemble, à assurer la pérennité des exploitations d'alpage.



Activités hivernales du Parc

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

30 janvier 2016

Sur les terres du tétras lyre

Une journée de randonnée au col des Mosses à la découverte du tétras lyre, cet oiseau singulier et de plus en plus rare en Suisse, de son habitat, de ses habitudes, de ses besoins. Avec Stéphane Currat, accompagnateur en moyenne montagne. Marche sans difficulté particulière en raquettes à neige

6 février 2016

Par monts et par vaux

Vous pourrez admirer la vue depuis les célèbres Monts Chevreuils, plonger sur le lac

de l'Hongrin et découvrir l'isolement de la vallée du même nom au cœur de l'hiver.

Traces d'animaux et légendes rythmeront cette randonnée. Avec Nicolas Fauquex, accompagnateur en moyenne montagne. Moyen à difficile, pour bons marcheurs

27 février 2016

Construisons un igloo

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.

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

Jérémy Birbaum

La pierre ne bouge pas. Pourtant elle vit. La phrase est de Jérémy Birbaum, tailleur de pierre et sculpteur indépendant. On n'en doute plus après l'avoir entendu parler de son activité: la pierre a un cœur qui bat sous ses doigts. D'abord elle a une identité: la molasse, le calcaire, le grès, le marbre. Chaque matière se travaille différemment, et encore, chaque bloc est autre avec sa texture, son lit, sa dureté. Tout est question de savoir faire. Jérémy dans ce domaine en connaît un vaste rayon qu'il ne cesse d'étendre. De la restauration de balcons, de façades, en passant par la sculpture de pierres tombales, jusqu'au moulage, toutes les facettes de son métier le passionnent.

Un des rêves de Jérémy depuis qu'il est dans le Parc: animer des ateliers où l'on réaliserait des fontaines à l'ancienne. Et pas dans n'importe quelle pierre, dans du marbre de Lessoc. Du calcaire polissable, réputé à l'époque, qui se trouve dans l'Intyamon. Il aurait plaisir à transmettre un savoir faire qui fait partie du patrimoine de la région.

En juin 2014, Jérémy s'est installé à Villars-sous-Mont, dans le vieux centre du village. Avec sa famille, il a eu un coup de foudre pour une maison. Il y a installé son atelier de tailleur de pierre. Parfois, il travaille directement dans les carrières quand les blocs sont imposants. Actuellement, en collaboration avec deux autres sculpteurs, il œuvre sur le chantier de la cathédrale de Fribourg. Il a notamment taillé à la main des pinacles pour le portail sud. *Un travail qui exige une grande précision, mais permet également de la liberté dans les formes*, explique-t-il.



L'agenda du Parc

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

10 janvier, 7 février et 6 mars 2016 | 9h45 – 12h

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

Ce jeu olympique a été inventé au 16^e siècle en Ecosse où il était autrefois réservé à l'aristocratie. Peu importe l'âge, la condition physique ou le sexe, c'est un sport pour tous. Le Curling Club de Château-d'Œx propose de s'essayer à ce sport par une initiation centrée sur le plaisir du jeu.

23 janvier, 27 février 2016 | 17h – 19h

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 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.

16 janvier, 20 février, 19 mars et 16 avril 2016 | 14h – 18h

Le bois en équilibre | Neirivue

Dans son atelier de Neirivue, François Prudhomme transmet sa passion : le tournage sur bois. Moment privilégié pour celles et ceux qui aiment le bois et le travailler avec leurs mains. Sous la gouge, les copeaux volent et laissent apparaître une toupie. L'artisan présente son savoir faire, une technique qui permet aussi bien la création d'objets courants que ludiques.

2 février 2016 | 20h

La magie de la chasse | Charmey

Projection du nouveau film de Ronny Mast, cinéaste animalier. Si, autrefois, la chasse était un moyen de survie pour les populations de montagne, aujourd'hui la gestion des espèces et de leurs biotopes en est la base. C'est un engagement rythmé par les saisons, qui fait partie de la vie de tout chasseur durant l'année.

7 février, 13 février, 5 mars 2016 | 15h30 – 21h

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

André Isenegger, boulanger passionné, fabrique le pain dans la vallée du Javro, sur les hauts de Cerniat. Chaque participant met la main à la pâte, se réapproprie les gestes du pétrissage, du façonnage, de l'enfournement. Pendant que le pain cuira, des mets seront encore fabriqués: figasses, pizzas, tartes crémeuses. En fin d'atelier, chacun emportera sa production de pain ainsi qu'un livret de recettes.

1 mars 2016 | 20h

Au sommet une croix | Lessoc, auberge de La Couronne

Conférence par Denise Sonney, auteure d'ouvrages sur la montagne. Près de septante croix ont été répertoriées sur les sommets fribourgeois: celle de l'hommage, de l'amitié, du recueillement... Qui a porté la croix au sommet? Qui l'a souhaitée? Cette conférence présente des aspects d'histoire et de culture locale.

5 avril 2016 | 20h

Les abeilles sauvages | Château-d'Œx, salle du Conseil communal

Conférence par Sonja Gerber, entomologue. Les abeilles sauvages sont différentes. Elles ne font pas de miel, toutes les femelles sont des reines et certaines habitent dans des coquilles d'escargots vides. La biologie et la diversité incroyable de ces insectes est présentée et illustrée.

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, Patrick Rudaz

Photographies : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, parallele.ch

Tirage : 14'000 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'Œx
www.gruyerepaysdenhaut.ch | info@gruyerepaysdenhaut.ch | 026 924 76 93

