



Parc'info

n° 15 juillet 2016

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



Un cycliste embarque à la gare d'Enney

Mobilité durable et transports publics, quelles solutions pour les régions de montagne ?

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut possède globalement de bonnes dessertes en matière de transports publics dans ses vallées principales. Les lignes de train (MOB et TPF) dans la vallée de la Sarine, la ligne de bus TPF dans la vallée de la Jogne et la ligne CarPostal du col des Mosses desservent les principaux villages avec une cadence horaire. Cependant, lorsque l'on s'écarte des localités desservies ou que l'on monte dans les vallées latérales, la situation est plus difficile. Certains hameaux, habitations isolées ou points de départ de randonnées sont relativement éloignés des arrêts de

transports publics, ne laissant que peu de choix, hors la voiture individuelle.

Différentes solutions de transports publics locaux avec des (mini)bus se mettent peu à peu en place dans les régions de montagne, profitant à la fois à la population résidente et aux visiteurs. Les Bürgerbusse (bus citoyens) sont bien connus en Allemagne et en Autriche, avec des modes de fonctionnement originaux selon le slogan par les citoyens pour les citoyens. D'autres initiatives à vocation plutôt touristique, comme le Diablobus des Diablerets, mis en place par la commune d'Ormont-Dessus

en 2014, connaissent un certain succès. Citons enfin la fondation Bus alpin, mise sur pied en 2005 par le Groupement suisse pour les régions de montagne, le Club alpin suisse, l'Association transport et environnement et CarPostal. Elle a soutenu, en l'espace de dix ans, la mise en place de treize lignes dans les régions de montagnes suisses (en 2015, plus 32'000 passagers), dont celle de La Valsainte dans notre Parc, tout en promouvant des solutions durables pour leur financement.

Née en 2014 en lien avec la fusion entre les communes de Cerniat et de Charmey, cette

ligne de La Valsainte a été développée par la nouvelle commune de Val-de-Charmey, avec l'appui de Bus alpin, du Parc et de Innotour. A l'origine limité aux périodes scolaires, le bus circule désormais deux fois par jour, les fins de semaine et jours fériés de mai à octobre. Le but est d'améliorer la desserte pour les habitants de la vallée du Javro et d'offrir de nouvelles possibilités de randonnées aux visiteurs en transports publics. Après deux saisons, on constate que c'est la clientèle de marcheurs qui profite le plus de cette offre, permettant des randonnées attractives en traversée, comme celle entre le Lac Noir et La

Valsainte ou le sentier agricole Charmey – La Valsainte (www.gruyerepaysdenhaut.ch), sans oublier le site de la chartreuse de La Valsainte qui vaut à lui seul le détour.

Le Parc souhaite encourager le développement de telles offres de transports publics locaux, également dans d'autres communes, avec la collaboration des services cantonaux de la mobilité et des compagnies concernées. Ce sujet était notamment à l'ordre du jour de la nouvelle commission mobilité du Parc, créée le 24 mai 2016 avec des représentants de tous les partenaires concernés.

Décodage de Parc

Les Parcs suisses en chiffres

Tous les parcs réunis (vingt) couvrent 650'083 hectares, 6'501 km², soit 15,75% de la superficie de la Suisse.

Seize parcs sont actuellement en phase de gestion :

- le Parc National Suisse (1914)
- la Biosphère UNESCO d'Entlebuch (2008)
- le Parc naturel régional Thal et le Wildnispark Zürich Sihlwald (2010)
- la Biosfera Val Müstair (2011)

- les Parcs naturels régionaux Binntal, Chasseral, Diemtigtal, Ela, Gantrisch, Jurapark Aargau et Gruyère Pays-d'Enhaut (2012)
- les parcs naturels régionaux Beverin, Doubs, Jura vaudois et Pfyn-Finges (2013)

Quatre projets supplémentaires, les deux nouveaux Parcs nationaux Locarnese et Adula, le Parc naturel régional Schaffhouse ainsi que le Parc naturel périurbain du Jorat sont titulaires du label candidat. Deux à trois projets sont encore à l'étude.

Catégories

Trois parcs ou projets de parc sont compris dans la catégorie Parc national, deux parcs se trouvent dans la catégorie Parc naturel périurbain. Les quinze autres parcs appartiennent à la catégorie Parc naturel régional.



Scierie des Avants, Emile Scherly au travail

La mise en valeur de la filière du bois

Pour soutenir la filière bois de la région, le Parc met en place des actions: la promotion de l'utilisation du bois suisse et la mise en valeur d'entreprises qui offrent des produits bois du Parc.

En Suisse, même si la consommation de bois augmente régulièrement, que ce soit pour la construction ou l'énergie, la vente du bois suisse peine face à la concurrence étrangère. Les entreprises souffrent dans ce marché difficile. Exemple les scieries: au niveau national, 45% d'entre elles ont fermé entre 1996 et 2012 avec une diminution encore plus marquée pour les petites entreprises.

Il est dès lors capital de valoriser la filière du bois, ses savoir-faire exceptionnels, ainsi que les ressources des forêts. Le Parc, qui compte plus de 70 entreprises (de la scierie à

l'ébénisterie en passant par la menuiserie et la charpente), le fait de deux façons: d'une part, il promeut l'utilisation du bois suisse en général et, d'autre part, il met en valeur des entreprises partenaires.

Valoriser les utilisateurs de bois suisse

En collaboration avec *Lignum Fribourg et Vaud*, le Parc a lancé en 2015 une action de promotion du bois suisse, avec notamment la certification de réalisations par le *Certificat d'origine bois suisse* (COBS). L'objectif est de valoriser les maîtres d'ouvrage, privés et publics, qui ont fait le choix du bois suisse en leur offrant la certification et la plaquette COBS. Vingt-cinq réalisations du parc ont été certifiées en décembre dernier. Cette action se poursuit cette année. Les personnes intéressées peuvent prendre contact avec le Parc. *Lignum* et *Industrie Bois Suisse*

certifient également des entreprises avec le COBS: actuellement 6 entreprises affichent cette distinction dans le Parc, dont 2 acquises dans le cadre de la démarche de la *commission bois*.

Entreprise partenaire *Au rythme de la nature*

Le Parc octroie le statut d'entreprise partenaire et une signature Parc *Au rythme de la nature* aux entreprises du bois qui signent une convention. Cette dernière stipule que la matière première des produits provient du Parc et que la transformation y est effectuée, que des mesures dans le sens du développement durable sont prises. A l'image de ce qui est exigé pour les produits agricoles. Les entreprises qui arborent le signe *Au rythme de la nature* prouvent ainsi qu'elles jouent pleinement le jeu du local et des objectifs de la charte du Parc.

Le Parc poursuit l'objectif de favoriser les circuits courts et l'utilisation des ressources bois au niveau régional. De la même façon que le lait de montagne est valorisé grâce aux fromageries. D'où l'importance de maintenir les transformateurs locaux, telles que les petites scieries. Ces dernières participent à une réelle décentralisation de l'activité économique, au service de la vie des villages. De plus, elles sont un maillon indispensable d'une chaîne régionale de valeur ajoutée: sans elles la valorisation locale du bois des forêts disparaît. Dans le Parc, les scieries encore en fonction sont situées aux Avants, à Grandvillard, à Enney, aux Moulins, à L'Etivaz, à Gérignoz et à Flendruz.

LES TROIS PREMIÈRES ENTREPRISES BOIS PARTENAIRES DU PARC

- La scierie Blum à Château-d'Éx (produits de scierie, lames chalet, lames boiserie, bois de feu et pellets)*
- La scierie des Avants commune de Montreux (produits de scierie, bois énergie: plaquettes et bûches)*
- L'entreprise EPF Grandjean à Neirivue (bois énergie: plaquettes et bûches)

Informations complémentaires: www.gruyerepaysdenhaut.ch où l'on peut visionner deux films sur ces scieries du Parc (*)

Activités pour les écoles du Parc

Les enfants et les abeilles

Les enfants et le miel, les enfants et les abeilles! Cette saison, le programme proposé par le *groupe école* du Parc, a permis aux écoliers de visiter des ruchers. Avec la complicité des apiculteurs du Parc, ils ont découvert la richesse d'un monde insoupçonné. Il fallait les voir, attentifs, curieux, captivés par ce sujet inépuisable.

Ils sont quelque 980 (52 classes du Parc) à avoir traité de ce sujet qui comportait deux volets présentés respectivement à la fin de l'été 2015 et au printemps 2016: les abeilles sauvages (les accompagnateurs ont joué les guides) et les abeilles domestiques (avec des apiculteurs). Ils ont été sensibilisés à l'indispensable travail de ces butineuses sans qui une grande partie de la reproduction des plantes serait impossible.

Les prochains thèmes concoctés par le Parc pour les écoles: les plus jeunes iront visiter des jardins durables, les autres découvriront des objets patrimoniaux (anciennes demeures, chalets, etc.) autour de chez eux.



Des élèves très attentifs à la démonstration d'un apiculteur

Bilan énergétique territorial, appel à la population

Quels sont les besoins énergétiques des communes du Parc, quels agents énergétiques permettent de les couvrir? Quelle part d'énergie renouvelable est produite localement? Quels sont les potentiels pour le futur?

C'est à ces questions notamment que le Parc est amené à répondre afin de réaliser un bilan et une analyse de potentiels énergétiques sur son territoire. Cette action s'insère dans un projet *Région-énergie* que le Parc a déposé cette année et qui permettra de favoriser des initiatives concrètes visant la transition et l'autonomie énergétiques, tout en renforçant les collaborations intercommunales. Ce projet fait partie du programme *Suisse Energie* pour les communes (cofinancé par la Confédération) et complète la démarche *Cité de l'énergie* déjà en place dans le Parc.

Afin de compléter cette première phase d'analyse énergétique, qui se fera en étroite collaboration avec ses 13 communes membres, le Parc a besoin de la collaboration de la population. Vous avez installé, dans le périmètre du Parc, des panneaux solaires thermiques ou photovoltaïques, une miniturbine hydroélectrique, une mini-éolienne, un biodigester, un récupérateur de chaleur? Dans ce cas, merci de le communiquer (type, taille et production de votre installation) en envoyant un message au Parc (durable@gruyerepaysdenhaut.ch) ou en téléphonant au 026 924 76 93. On peut aussi remplir en ligne un formulaire (www.gruyerepaysdenhaut.ch). Le délai souhaité pour ces retours d'informations est fixé à fin août 2016.

DU 30 JUILLET
AU 7 AOÛT 2016

4^{ÈME} ÉDITION

Nombreux spectacles en salles
et sous chapiteau.
Ateliers, animations et spectacles
de rue gratuits tous les jours!

www.aupaysdesenfants.ch



Bains de
la Gruyère
Charmey

Charmey une Escapade Bien-Etre

www.bainsdelagruyere.ch



Hotel Cailler
Elixirs - Wellness - Montagnes
Charmey en Gruyère



ne passez pas inaperçu

M | e | o

WEB · DESIGN · COMMUNICATION

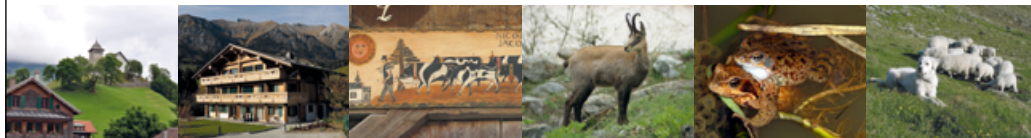
Rossinière & Bulle | t. 026 924 36 33 | www.meomeo.ch

LE PEINTRE ET
SON DOUBLE

Raymond et Joseph Buchs
20 mars – 21 août 2016

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



Les conférences du Parc

Les conférences s'adressent à tous les publics. L'entrée est gratuite.

4 octobre 2016

Château-d'Œx, incendies et reconstruction

Denyse Raymond, historienne des monuments
Château-d'Œx, hôtel de Ville, 20h

8 novembre 2016

Construire en bois local

Martial Chabloz, ingénieur
Lessoc, auberge de la Couronne, 20h

6 décembre 2016

La Poya : une chanson, une fête

Serge Rossier, historien
Grandvillard, hôtel Vanil Noir, 20h

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'Œx, 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'Œx
t. +41 (0)26 924 76 93 | info@gruyerepaysdenhaut.ch

www.gruyerepaysdenhaut.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



* 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 ½ prix dans la chambre des parents.

VOTRE JOURNAL



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



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



musee-chateau-doex.ch

découpages anciens
art et tradition



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



Au rythme de la nature : Pays-d'Enhaut, Produits Authentiques

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

Quatorze producteurs sur vingt (voir la liste complète ci-dessous) sont situés dans le Pays-d'Enhaut. La palette est fromagère, mais fait une place gourmande à une viande goûteuse et à des sirops originaux. Depuis peu des tisanes, des sucres et des sels aromatisés en provenance de La Comballaz.

Notre partenaire : Pays-d'Enhaut, Produits Authentiques

L'assortiment des *Produits Authentiques* est basé essentiellement sur l'élevage et sa production de lait de vache, de brebis et de chèvre, ou de porcs fermiers. La production ancestrale de miel de montagne a été récemment complétée par la production de plantes aromatiques. Une part relativement importante des produits régionaux bénéficie également du label de la production biologique.

Les exploitations agricoles fournissant la matière première des produits sont des exploitations familiales inscrites dans un programme d'agriculture respectueuse de l'environnement. Situés entre 850 m et 2000 m d'altitude, les fermes et les alpages façonnent un paysage de prairies naturelles, d'alpages et de forêts. Elles procurent une part importante de l'emploi régional et le dynamisme de l'agriculture constitue également la base très vivante de l'identité socioculturelle de la vallée. Toutes les étapes de production de l'assortiment *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* ont lieu dans le Pays-d'Enhaut et toutes les installations nécessaires à la fabrication

des produits sont familiales ou villageoises contribuant également à la création de travail dans la vallée.



La marque régionale Pays-d'Enhaut Produits Authentiques fête son 20^e anniversaire. Elle regroupe 13 partenaires (petits producteurs, fromageries et coopérative de producteurs) à l'origine d'une bonne centaine de produits, tous labélisés Parc (à

l'exception du miel), et 17 ambassadeurs. Pour le 20^e anniversaire, les producteurs seront tous présents à la désalpe de L'Étivaz, le 1 octobre, et ils ouvriront leur porte au public le 15 octobre. Plus d'infos sur www.pays-denhaut.ch



A la rencontre d'un producteur

La fromagerie de Montbovon

Tout au bout de l'Intyamon, la fromagerie de Montbovon se définit comme petite par son volume de lait transformé (un million de kilos par an), mais reconnue loin à la ronde pour la diversité et la qualité de ses produits. Sa réputation, elle la doit à l'engagement de passionnés. Des producteurs de lait jusqu'au fromager André Delacombaz, tout le monde vise le même objectif : la qualité. Du côté des agriculteurs, on produit un lait de montagne irréprochable. Un avantage : la transformation à la laiterie intervient rapidement après la traite.

Quant au fromager, il cherche l'excellence en peaufinant son savoir-faire année après année. Fils du village, André Delacombaz a fait son apprentissage dans cette même laiterie. Il y est revenu en tant qu'exploitant. Dès ses débuts en 1983, il cherche à diversifier la gamme des produits. Il commence notamment par le Pré Fleury. Ce petit fromage à pâte molle à mi-dure remporte un joli succès. Il commence à être copié, constate André Delacombaz.

La fromagerie de Montbovon appartient aux producteurs de lait depuis 110 ans. Sa dernière rénovation date de 2012 : les installations ont été refaites et une nouvelle

cave construite. Ces installations permettent de fabriquer et d'affiner majoritairement du Gruyère AOP. Les 10 à 15% de la production restante sont représentés par des spécialités telles que le Vacherin Fribourgeois AOP, le Pré-Fleury, le raclette maison, le raclette aux épices, le Manguyon, les yogourts, la crème double, le beurre et le sérac.

Soucieux du développement durable, André Delacombaz indique que la laiterie collabore avec l'Agence de l'énergie pour l'économie : nous respectons une convention afin d'améliorer l'efficacité énergétique et réduire les émissions de CO₂. En 2012, des récupérateurs de chaleur sur la centrale de refroidissement ont été installés, permettant ainsi de chauffer jusqu'à 1000 litres d'eau à 60°C par jour. Cette eau est utilisée pour les nettoyages et le ménage.

Autre fonction de la fromagerie dans un village de vallée : *notre entreprise participe activement à l'environnement économique local par l'engagement de personnel régional, le soutien aux diverses manifestations et sociétés ainsi que par la tenue d'une épicerie villageoise.*



Déballage de produit

Le Pétrole bio, Rossinière

En 1990, alors éleveur de vaches laitières, Jean-Robert Henchoz décide d'élever conjointement des brebis. Il consacre une décennie à travailler cette matière première aux propriétés différentes. Constatant l'intérêt pour ces produits, il se spécialise dans l'élevage des brebis, puis associe son frère, agriculteur à La Tine, à l'aventure. *Sapalet Sàrl* est née ! A ce jour, le troupeau atteint 700 têtes et assure la fourniture de lait toute l'année. D'un goût agréable par sa neutralité et sa légèreté, la dégustation convainc les plus réticents comme les plus exigeants. La gamme des produits s'étend à différentes

spécialités au lait de chèvre ou au lait de vache, en veillant à respecter les critères de *Bio Suisse*.

Le Pétrole bio est un fromage à pâte molle et à la croûte fleurie (50% de lait de chèvre et 50% de lait de brebis). Fabriquée toute l'année, affinée une dizaine de jour, cette tomme a une faible teneur en matière grasse (42%). Ce fromage marie les saveurs du chèvre et de la brebis, un mélange étonnant au bel équilibre. Il peut être consommé avec une salade ou panné au four. *Pétrole* est le surnom des habitants de Rossinière.

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, fondues, +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 Lécherette, 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 Tercier, 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'Œx, 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

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

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

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

EFP Grandjean, Neirivue, grumes, plaquettes et bois de feu, +41 (0)26 928 16 42

Scierie Jean-Louis Blum, Gérignoz, sciage et pellets, lame chalet, +41 (0)26 924 51 05



Le panneau du Parc à Veytaux

Premiers panneaux routiers

Les premiers panneaux routiers ont été posés à Veytaux et La Tour-de-Peilz. Ils annoncent le Parc et la direction à suivre pour y parvenir. Suivront les panneaux d'accueil, posés aux limites du Parc.

Ces panneaux déclinent l'identité du Parc selon les directives fédérales sur les panneaux touristiques. Un chalet (La

Monse à Val-de-Charmey) caractéristique des régions du Parc est représenté avec trois bosses de tavillons. La bosse est l'emblème du Parc. Le carré de la marque des parcs suisses reste dans ses couleurs vertes. L'intitulé du Parc a été raccourci pour respecter les consignes de lecture rapide, soit 2 à 3 secondes en mode dynamique, et de sécurité.

Prairies fleuries en concours

Afin de rendre hommage aux agriculteurs qui gèrent leurs prairies avec soin et prévoyance depuis des générations, le Parc a décidé de mettre en place, pour la première fois, un concours *Prairies fleuries*, concours initiés par l'IG Kulturlandschaft, le Forum Biodiversité Suisse et l'Union Suisse des Paysans.

Elles bruissent, bourdonnent et grésillent de toute une microfaune. Les prairies fleuries aux couleurs variées façonnent les paysages du Parc tout en offrant des habitats à un grand nombre d'espèces animales et à près de la moitié des espèces végétales de Suisse. Cette merveilleuse biodiversité est née de la main de l'homme grâce à la fauche régulière pratiquée par le paysan ou à la pâture des bêtes, empêchant la forêt de venir s'y installer. Elle disparaît si la parcelle est abandonnée, mais aussi si elle est exploitée de manière plus intensive.

Tous les exploitants qui possèdent des prairies sèches, des prairies humides, des prairies à narcisses ou encore des pâturages fleuries ont été invités à inscrire leurs parcelles au concours. Seulement deux conditions de participation : la surface

en question mesure plus de dix ares et elle se trouve dans la *surface agricole utile* du territoire du Parc. Les surfaces sur alpage pourront être inscrites lors d'un prochain concours prévu en 2017.

Au cours de la période de floraison, entre mai et juillet selon l'altitude, les sept membres du jury sillonnent le territoire du Parc afin d'élire, parmi les 24 surfaces inscrites au concours et conformément à une clé d'évaluation mise en place par le Parc, les vainqueurs de chaque catégorie. Un prix *coup de cœur*, basé sur l'émotion ressentie en découvrant la parcelle, sera également attribué.

La remise des prix aux vainqueurs du concours *Prairies fleuries* sera organisée en automne, dans le cadre d'un événement public. Le but est de rendre attentive la population face à la beauté et à l'importance des prairies fleuries. Des activités d'accompagnement tel que des visites de parcelles, des excursions ou encore des concours de photos seront proposés l'année prochaine, là où les plus belles prairies auront pu être identifiées.

Faune de Parc

Sonneur à ventre jaune, un amphibien menacé

Le sonneur à ventre jaune, *bombina variegata*, est un petit crapaud indigène qui mesure à peine cinq centimètres. Un corps ovale, une peau fortement verruqueuse, brune sur le dos mais jaune et noire sur le ventre, permettent de l'identifier sans risque d'erreur. Un petit plus ? C'est le seul amphibien qui possède une pupille en forme de cœur !

Le sonneur à ventre jaune se reproduit de fin avril à août, les femelles répartissent leurs pontes dans différents petits plans d'eau tempérée, pauvres en végétation, peu profonds et qui s'assèchent au cours de l'été, après que les jeunes sonneurs les aient quittés, éliminant tous prédateurs potentiels. Les œufs sont accrochés un à un ou par petits paquets sur les plantes, les brindilles ou à même le fond du plan d'eau.

L'appel des mâles durant la période de reproduction est un faible *hou, hou, hou* régulier, qu'ils émettent souvent en se maintenant à la surface de l'eau. Les têtards sont brun-gris et caractérisés par une peau transparente. Un adulte peut vivre au moins quinze ans ce qui permet à une population de subsister plusieurs années, même si elle ne trouve pas de lieux propices pour se reproduire. Aujourd'hui, une grande partie des habitats primaires du sonneur à ventre jaune (zones alluviales, cours d'eau naturels, zones humides) ont malheureusement perdu leur dynamique qui générerait régulièrement de nouveaux plans d'eau temporaires.



Le crapaud sonneur à ventre jaune et sa typique pupille en forme de cœur

En Suisse, bien que protégée, cette espèce est menacée de disparition. Au sein du Parc, quelques individus sont présents entre Grandvillard et Enney, une observation a même pu être faite à Château-d'Éx en 2009 alors que le sonneur à ventre jaune ne fréquente généralement pas les zones dépassant 700 mètres d'altitude. Afin de favoriser sa présence, il est nécessaire de redonner plus d'espace aux cours d'eau et de leur rendre leur dynamique naturelle. La création de nouveaux chapelets de gouilles, à proximité de prairies et de bosquets riches en cachettes leur est également favorable.

32 LIEUX DE PONTES IDENTIFIÉS

Depuis le début de l'année, le Parc mène un inventaire des sites de reproduction des amphibiens sur son territoire. Grâce à l'appel lancé à la population, 32 sites ont déjà pu être identifiés ! Si vous aussi vous connaissez des lieux de pontes, signalez-les nous par téléphone au 026 924 76 93 ou par mail à nature@gruyerepaysdenhaut.ch.



Prairie fleurie avec vue sur la Gummfluh

LE SAVOIR-FAIRE DES AGRICULTEURS JUSQUE DANS LES PRAIRIES JAUNES

Dans les régions préalpines, notre œil s'est habitué à contempler des prairies vertes. Mais voici qu'apparaissent, depuis plusieurs années, des prairies différentes. Fauchées tardivement, après avoir fleuri, elles jaunissent. Ou même, durant une saison entière, elles ne sont pas fauchées.

Ce que certains prennent pour du laisser-aller ne signifie pas que les agriculteurs soient devenus moins soigneux ou qu'ils aient perdu leur savoir-faire. Au contraire, ils favorisent la biodiversité. Ils traitent différemment certaines surfaces, établissant un compromis entre le rendement et la

biologie. Dans ces prairies, on rencontre une flore plus abondante, des sauterelles, des papillons et d'autres insectes. Sans compter certains oiseaux qui ont à nouveau le temps de nicher.

La volonté est de trouver un équilibre. Cela se fait par la mise en place de mesures favorables à la biodiversité sur une partie des terres : chaque agriculteur peut choisir différents types de surfaces propices à diverses espèces. Il peut s'agir de prairies, comme décrit ci-dessus, mais également

de haies, de pâturages, etc. En mettant en place ces actions les agriculteurs bénéficient d'un soutien financier qui vise à compenser les pertes de rendement. Dans le Parc, les mesures favorables à la biodiversité couvrent entre 10 et 20% de la surface des exploitations.



Balade des Vias du fromage

L'application est améliorée

Idéales pour les amoureux de belles balades, les *Vias du fromage* se déploient en un réseau de 21 étapes. Elles sont présentées sur une application pour téléphone portable qui vient d'être améliorée.

Conçue en trois langues, l'application a déjà guidé ses utilisateurs vers plus

de 1'500 points d'intérêt. Les chalets d'alpage ainsi que les lieux de fabrication du fromage sont particulièrement appréciés et visités. Améliorée, l'application est encore plus fonctionnelle. Une carte permet d'avoir une vue d'ensemble de tous les parcours et de se localiser. Le jeu, la quête du fromage, a été intégré

directement dans les randonnées. Il est ainsi possible de s'instruire sur le patrimoine du Parc tout en s'amusant. Les *Vias du fromage* sont aussi disponibles sur le site internet du Parc. On y retrouve les descriptifs des itinéraires, les cartes topographiques, la listes des lieux d'hébergement et restauration.



L'agenda du Parc

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

13 juillet 2016 | 9h30 – 16h30

Dessine-moi un arbre | L'Etivaz

Croquer les arbres de la vallée de la Torneresse. C'est la proposition de Bastian Keckeis, artiste et accompagnateur en montagne. Tout en randonnant, s'imprégner du paysage de ce discret vallon, situé derrière le village de l'Etivaz. Dessiner ou peindre en extérieur permet d'apprendre une technique artistique et d'affiner son regard.

Marche sans difficulté

23 juillet 2016 | 6h – 12h

Faune sauvage du vallon de la Tinière | Villeneuve

Dans les vastes forêts du vallon de la Tinière, au-dessus de Villeneuve, le monde passionnant de la faune sauvage est à portée de jumelles. Plusieurs chasseurs invitent à suivre la trace des animaux dès le lever du jour pour une randonnée d'observation de la faune et de la flore alpestre.

Randonnée pour bons marcheurs

30 juillet 2016 | 8h – 17h30

Les rapaces du Parc | Charmey

Les rapaces peuplent le ciel et les montagnes, ces acrobates du vent nous fascinent. Une randonnée dans la région sauvage du Patraflon, au-dessus de Charmey, vous permettra de les observer. A vivre, sous la conduite de Rachel Rumo, accompagnatrice en montagne et ornithologue passionnée.

Randonnée pour bons marcheurs.

13 août 2016 | 8h45 – 16h

A la rencontre des chiens de protection | Rossinière

Comment se comporter face aux chiens de protection ? A quoi servent-ils sur les alpages ? Comment les éduque-t-on ? Lors d'une randonnée sous la Dent de Corjon, découvrir la réalité du terrain avec Jean-Claude Roch, surveillant de la faune, et François Meyer, collaborateur du service chargé des chiens de protection des troupeaux. Repas au chalet avec des produits du Parc.

Randonnée pour bons marcheurs.

27 août 2016 | 14h15 – 17h00

Le vaste monde des abeilles | Château-d'Ex

Qui sont-elles ? Sont-elles domestiques, sauvages ? Où vivent-elles ? Après des observations et des jeux, les participants confectionnent une maisonnette à abeilles sauvages. Le programme de cet après-midi ludique, animé par une biologiste passionnée Lea Megali, permet d'en savoir plus sur le vaste monde des abeilles (20'000 espèces répertoriées sur la planète) et de découvrir quelle est leur fonction dans notre écosystème.

Marche sans difficulté.

28 août 2016 | 9h15 – 15h30

Quand le temps façonne le paysage | Val-de-Charmey

Randonnée avec Stéphane Currat, accompagnateur en montagne, à la découverte de paysages étonnants et de leur formation. Un ancien lac devenu plaine d'altitude, un immense éboulement recouvert d'une des plus belles forêts du canton de Fribourg ou encore de spectaculaires parois de calcaire dressées vers le ciel au milieu des pâturages.

Randonnée pour bon marcheur.

3 septembre 2016 | 16h30 – 18h30

Les géants de la forêt | Charmey

La forêt des Reposoirs, à Charmey, inspire le respect. De grands arbres y vivent depuis des centaines d'années. Ils donnent une toute autre dimension au temps. Charles Cottet et Jean-Maurice Chappalloy forestiers et Adrian Aebischer biologiste proposent de visiter ces lieux particuliers, de parler de l'importance du vieux bois pour la biodiversité.

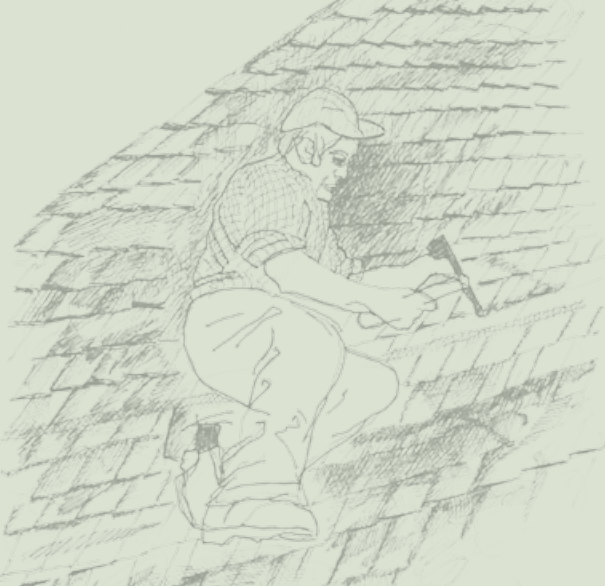
Marche sans difficulté.

3 septembre 2016 | 10h – 17h

Le Jardin des Monts | Rossinière

Découverte de ce lieu particulier avec ses exploitantes Laetitia Jacot et Charlotte Landolt-Nardin. Visite des jardins avec initiation aux plantes aromatiques et médicinales, visite de la chèvrerie, dégustation de sirops et de fromages de chèvre. Repas du chalet à midi.

Marche d'approche pentue.



Gens de Parc

Marianne Tille

Elle aime être dans la nature. Elle aurait pu devenir jardinière, mais les talents pour la pâtisserie de sa grand-mère l'ont fait opter pour un apprentissage de boulangère pâtissière. Marianne Tille, native de Château-d'Ex, a donc choisi de se former à la boulangerie pâtisserie *La Consommation*.

Elle le dit, son métier de boulangère pâtissière lui a tout de suite plu, *mais les horaires à l'envers n'ont pas toujours été faciles à vivre*. C'est pourquoi, après avoir exercé durant quelques années, elle passe son permis poids lourd. Elle s'en va sur les routes transporter les marchandises dans toute l'Europe. Une vie qu'elle a aimé et qui a duré dix ans.

Pendant qu'elle voyage d'un pays à l'autre, elle garde un œil sur son ancienne profession, suit son évolution. Ce qui lui permet de se mettre à son compte progressivement. Et aujourd'hui de vivre de son premier métier. Elle a installé un laboratoire professionnel dans son chalet et participe tous les vendredis matins au marché des Moulins. Le samedi matin, elle propose une vente directe chez elle, à Château-d'Ex, au 17 de la rue Florissant.

Une de ses spécialités : *les fantastiques*, des gâteaux avec des fruits de saison. Elle présente également des produits de boulangerie, de petite boulangerie ainsi qu'un service traiteur.

Travailler avec des produits locaux est pour elle évident. Marianne Tille, très attachée au Pays-d'Enhaut, en est une fervente défenderesse. Début septembre, elle transmettra son savoir-faire sur la fabrication du pain lors d'ateliers organisés par les *Rencontres éléments terre*.



Rencontres autour du pain, du 2 au 4 septembre

Le pain. Tel est le thème des *Rencontres élément terre* qui se dérouleront du 2 au 4 septembre 2016. Cette manifestation se tiendra au cinéma de Château-d'Ex. Ouverte à tous, elle sera aussi bien festive (stands, animations, ateliers, restauration) que culturelle (films, discussions). Le programme est visible sur www.rencontres-element-terre.ch.

Impressum

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

Coordination : François Margot, Patrick Rudaz

Rédaction : Bruno Clément, Isabelle Daccord, Lea Megali, Patrick Rudaz

Photographies : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, parallèle.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'Ex
www.gruyerepaysdenhaut.ch | info@gruyerepaysdenhaut.ch | 026 924 76 93