



Parc'info

n° 5 Juillet 2011

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



Les Rochers-de-Naye, le train entre en gare !

Des collaborations pour un tourisme nature

Le tourisme et les parcs naturels, une paire gagnante ? En Suisse, les parcs sont conçus et perçus comme des atouts touristiques pour les régions. Atouts, ils le sont aussi bien à travers les objectifs de développement économique que la Confédération leur attribue que comme outils de promotion et de positionnement notamment relayés par Suisse Tourisme.

Si la naissance de certains parcs a coïncidé avec le début de la promotion touristique régionale (création de structures tels que les offices), ce n'est pas le cas pour la Gruyère,

le Pays-d'Enhaut et les Rochers-de-Naye). Le tourisme y est présent depuis plus d'un siècle. Il possède son organisation, son ancrage, son histoire et son patrimoine. En bref, il est clairement constitutif du tissu socioéconomique. De plus, il est sujet aux changements récents des habitudes des consommateurs, toujours plus sensibles à la proximité et à la durabilité de leurs séjours.

Dans ce contexte, qu'est-ce que le Parc peut amener de plus ou de différent ? Il œuvre depuis cinq ans à développer des offres dans le

secteur du tourisme nature afin d'amener une diversification, un positionnement spécifique. Cette forme de tourisme, appelée également tourisme proche de la nature, se base sur la proposition d'un séjour dans des régions naturelles et des paysages culturels. Bien plus, elle est réalisée à partir des besoins et atouts régionaux, est respectueuse de l'environnement, du contexte social et culturel qu'elle promeut. Un objectif ambitieux qui ne peut se réaliser que pas à pas, en collaboration avec les acteurs touristiques régionaux.

Depuis la création du Parc, la commission tourisme pilote ces projets. Elle est composée de représentants de tous les offices du tourisme et sociétés de développement, une particularité ainsi qu'une chance pour le Parc. Avec son rôle de plateforme, la commission assure un développement en concertation sur tout le territoire et avec des partenaires de tous milieux : des hôtels jusqu'aux remontées mécaniques, en passant par les laiteries ou les chambres d'hôtes. Cette logique a permis de développer des offres comme LE GRAND TOUR qui génère des retombées économiques intéressantes.

En 2011, les points forts sont l'inauguration du premier *Relais Infos* à la *Maison de L'Étivaz* et les offres *Les sens du Parc* qui permettent de s'immerger par les cinq sens dans les activités du territoire. Autant de réalisations en lien direct avec les acteurs locaux et leurs atouts.

Julien Vuilleumier
chargé de missions tourisme



Lessoc et sa fontaine au centre d'une soirée spectacle

Soirée originale et pittoresque proposée à l'enseigne des *Sens du Parc*: la légende de la fontaine de Lessoc vous sera contée dans un décor féérique. Imaginez des ruelles enserrées entre des maisons typiques, le calme d'une vallée, l'odeur d'une nuit de pleine lune. Un berger vous guide, vous raconte l'histoire du brave Colin qui s'est un peu trop attardé à l'auberge et qui en a oublié sa jument... Vous vous y rendrez

ensuite dans cette auberge préservée, l'Auberge de la Couronne, et vous y dégusterez la soupe de chalet avant de suivre le narrateur jusqu'à la fameuse fontaine.

Ces moments hors du temps, présentés avec succès à la population de Lessoc au mois de mai, se dérouleront à nouveau les 13 août (à 20h45), les 12 septembre, 12 octobre, 10 novembre, 10 décembre (à 18h45). Ils

ont lieu grâce à la participation engagée de comédiens amateurs, conseillés par le metteur en scène et acteur, Yann Pugin, sur des textes de Josiane Ferrari-Clément.

Rendez-vous à la gare de Lessoc, possibilité de séances pour les groupes. Réservation au 026 924 76 93 ou par courriel (info@pnr-gp.ch).

Actions citoyennes : entretenir le paysage

Le Parc organise, cet été, des actions citoyennes pour l'entretien de pâturages : offrir un peu de son temps à un agriculteur sur un alpage. On découvre le quotidien de la vie à la montagne et participe à l'entretien du paysage et sa lutte séculaire contre l'avancée de la forêt. A midi, repas au chalet. Fin de journée vers 17h.

Ces journées se dérouleront le 10 août à Charmey (chalet Les Invuettes dans la vallée du Gros Mont), le 13 août au col de Jaman (chalet Bas de la Joux), le 29 août aux Mosses (chalet Les Frasses) et le 3 septembre à Château-d'Éx (chalet de la Bonne-Eau).

Ces actions citoyennes avouent un double objectif : découvrir et entretenir les paysages du Parc. Il ne faut pas négliger non plus la rencontre avec les exploitants des alpages, un moment d'échange et de convivialité.

Renseignement et inscriptions (obligatoires) auprès du Parc : 026 924 76 93 ou info@pnr-gp.ch



Gens de Parc

Judith Baumann, Cerniat

Judith Baumann a la droiture des gens qui ne savent pas mentir. Elle a cette vérité qui lui a permis de dire je m'arrête alors que tout le monde la voyait continuer à faire les beaux jours des Mossettes. A la tête d'une petite brigade, elle a créé un style de cuisine marqué par les plantes sauvages qui, très vite, a attiré une large clientèle dans la vallée du Javro. Qui aurait misé sur un tel succès ? C'est que l'expérience culinaire était belle, un tout. Dans cette vallée douce et fleurie, Judith Baumann a laissé parler son intuition, a suivi sa passion. Elle est comme ça, entière. Elle s'est mise au service de cette cuisine durant vingt ans.

Puis est venu pour elle un autre temps. Toujours à Cerniat, elle a superbement rénové une ferme de caractère, où elle donne des cours de cuisine avec la complicité de Françoise Rayroud, cueilleuse professionnelle (voir *Les sens du Parc* sur www.pnr-gp.ch).

Judith Baumann apprécie l'action du Parc, sa façon de mettre en avant la particularité de chaque coin de pays. Preuve en est cette vallée du Javro dont la gourmandise pourrait être l'une des identités avec, en plus de l'art culinaire de Judith et Françoise, le bon pain du boulanger André Isenegger et les menus de Virginie Tinembart qui a repris avec Pierre-Joël Blanchet la Pinte des Mossettes.



Faune de Parc

La pie-grièche écorcheur (Lanius collurio)



La pie-grièche écorcheur parcourt des milliers de kilomètres pour rejoindre nos latitudes au mois de mai. Et c'est déjà fin août qu'elle commence à s'en aller pour retrouver le climat de l'Afrique, au sud de l'équateur.

Cet oiseau mesure 17 à 18 cm. Le mâle est reconnaissable à son bandeau noir oculaire. Tête et cou gris, son dos est brun rougeâtre, son ventre blanc rosé et son bec relativement fort et légèrement incurvé vers le bas. Chez la femelle, le plumage est moins contrasté avec une tête brune, un dos brun clair et un ventre blanc grisâtre avec de petites écailles brunes.

La pie-grièche écorcheur se nourrit principalement d'insectes qu'elle peut empaler sur les épines de certains arbustes, comme les prunelliers ou l'aubépine, ainsi que sur

les fils de fer barbelés afin de venir les consommer plus tard ou alors pour y décorer des proies plus grosses. On nomme ce garde-manger un *larδοir*.

Son habitat privilégié est constitué de prairies de fauche ou de zones à l'intersection entre ces dernières et les pâturages de l'étage montagnard. C'est là qu'elle trouve de gros insectes, et l'idéal pour elle est qu'il y ait des buissons à proximité des prairies où elle peut nidifier.

Dans le Parc cet oiseau affectionne tout particulièrement les versants exposés à l'adret (au Pays-d'Enhaut seuls 15% des territoires inventoriés se situent au revers). Il s'agit d'une espèce bio-indicatrice d'une pratique agricole extensive. C'est pourquoi on la trouve moins facilement dans les bas des vallées.



Pierre Buchiller, fromager des Moulins, souhaite doter du label Parc son Gruyère AOC et ses spécialités régionales, tous déjà certifiés en production biologique

Le label Parc produit, une distinction intéressante

Dès l'obtention du label parc naturel régional, notre Parc pourra utiliser la marque Parc suisse pour la promotion de biens et de services. C'est ce qu'on appelle le *Label Produit*. Ce label garantit aux consommateurs que les biens sont produits pour l'essentiel dans le territoire du Parc, dans le respect de l'environnement et qu'ils contribuent à renforcer l'économie régionale. Le niveau d'exigence du *Label Produit* repose à la fois sur des valeurs communes aux parcs de toute la Suisse (exigences nationales) et des exigences propres à chaque parc. Il est certifié par un organisme indépendant.

Le *Label Produit* positionne les produits directement en lien avec le Parc et avec des valeurs recherchées par un nombre croissant de consommateurs. La marque Parc bénéficie de plus d'une promotion importante : aux actions de communication de la Confédération

et à celles réalisées par le Réseau des parcs suisses (par exemple en partenariat avec *Suisse Tourisme*) s'ajoutent celles effectuées par chaque parc, notamment auprès de la clientèle touristique. Des synergies sont recherchées avec les marques et désignations existantes, ce qui démultiplie également l'impact des efforts promotionnels.

Les états généraux du Parc, en février 2011, ont démontré l'attachement de la population aux produits de nos terroirs, qui concernent chacune de nos régions et illustrent parfaitement le dynamisme, la diversité et le potentiel de notre patrimoine territorial. A la demande de la commission agricole du Parc le groupe viande de bœuf a effectué un travail de pionnier : définition des critères de qualité spécifiques de cette gamme de produit, premières propositions concernant les exigences du Parc et mise en évidence de questions

en suspens. La coopération engagée sur cette base avec les marques de terroir existantes – *Produits du terroir du Pays de Fribourg* et *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*, les AOC L'Étivaz, Le Gruyère et Vacherin Fribourgeois est encourageante. Aujourd'hui plusieurs éleveurs et fromagers du Parc sont prêts à s'engager dans la certification du *Label Produit* du Parc : viande de bœuf, AOC et spécialités des fromageries villageoises, productions fermières.

Compte tenu de cette motivation le Parc s'est fixé comme objectif de signer, cette année encore, une première série de conventions de partenariats. Cela permettra de présenter ces produits avec le label Parc dès la remise officielle de ce dernier à notre projet, le 4 février 2012.

Flore de Parc

Les rosiers sauvages ou églantiers

Le nom églantier, ou Rosa en latin, désigne les rosiers sauvages. En Suisse, on en compte près de 28 espèces, dont plusieurs sont rares et menacées. Les églantiers fleurissent en juin et juillet. Les deux espèces les plus répandues dans le Parc sont le rosier des chiens *Rosa canina* et le rosier des Alpes *Rosa pendulina*.

Le rosier des chiens est un arbrisseau épineux que l'on trouve dans les haies, les lisières et les amas de pierres. Ses racines étaient utilisées pour lutter contre la rage, d'où son nom. Appelés cynorrhodons ou gratte-culs, ses fruits sont rouge vif. Ils mûrissent tardivement et contiennent une pulpe qui peut être transformée en sirop ou en gelée. En hiver, après avoir gelés, les cynorrhodons bien mûrs se pressent avec les doigts : la pulpe sort et est mangée, tandis que les poils et les pépins restent dans la peau. Attention aux poils dans le fruit, ils sont irritants pour la peau et les muqueuses. Le rosier des chiens est utilisé comme porte-greffe pour les rosiers cultivés dans les jardins.

Le rosier des Alpes est un arbuste dépourvu d'épines dans sa partie supérieure, ses fruits sont pendants et comestibles. On le rencontre à moyenne altitude.



Sur les alpages extensifs, les églantiers, comme les autres buissons, ont tendance à se propager. S'il faut éviter qu'ils envahissent les pâturages, ces végétaux, importants pour la biodiversité et appréciés de nombreux insectes et oiseaux, doivent être préservés dans les endroits où ils ne gênent pas l'agriculture. Et ce d'autant plus que le Pays-d'Enhaut est

connu de longue date des botanistes pour la diversité de ses rosiers sauvages et, en particulier, pour quelques espèces très rares en Suisse.



Pascal Terrier, vice-président de l'association du Parc, s'engage pour que l'on respecte les vaches allaitantes et ne leur colle pas une étiquette négative sans les connaître.

Au Pralet, le calme des vaches allaitantes

Le troupeau de Pascal Terrier est heureux, tout là-haut à plus de 1800 mètres d'altitude. Il s'épanouit sous la Dent de Savigny, broute la belle herbe du pâturage du Pralet, entretenu de façon écologique. Un troupeau particulier si l'on y regarde de plus près : des veaux (déjà bien grands) accompagnent leurs mères. Le promeneur est averti, ce sont des vaches allaitantes comme on en rencontre plus fréquemment dans les montagnes.

Alors pourquoi en avoir peur ? Pascal Terrier sourit. Lui qui pratique ce type d'élevage

depuis quatorze ans à Charmey n'a jamais rencontré de problème avec des randonneurs - alors qu'ils sont de plus en plus nombreux sur les sentiers. Un seul problème : une vache a mis bas et n'a pas accepté qu'il prenne son veau. Pascal Terrier s'en est séparé. *Il en va de ma responsabilité de ne pas garder une bête qui a eu un comportement agressif.* Autre précaution, il planifie le temps des vêlages qui n'ont pas lieu en montagne, mais à l'écurie pendant les mois d'hiver.

Ce passionné de Simmental (toutes ses vaches sont de cette race, sans cornes de naissance, une lignée sélectionnée) ne voudrait pas qu'on fasse peur inutilement aux gens. Dans le pâturage du Pralet, il se déplace au milieu de ses huitante bêtes, appelle chaque animal par son nom, distribue les caresses. Veaux et vaches l'entourent. La scène démontre que ce troupeau a l'habitude de l'humain, mais *il est clair*, explique l'agriculteur, *que des règles de base sont à respecter comme d'ailleurs avec tous les animaux. Et puis par temps orageux ou de pleine lune,*

n'importe quelle vache ou cheval peut piquer la mouche. C'est pourquoi les circonstances sont à évaluer selon chaque cas.

Quand des promeneurs me demandent comment faire, je leur conseille d'éviter le troupeau pour ne pas séparer les vaches de leur veau, de ne pas regarder les animaux dans les yeux. Une question de bon sens quand on n'a pas le même lien que Pascal Terrier avec son troupeau. Les vaches sont aussi très curieuses. *On laisse un sac au milieu du pré et quelques minutes après elles sont toutes*

autour. Elles peuvent s'intéresser de la même façon à un chien ou les veaux s'amuser à courir. Ces mouvements sont inquiétants pour les non avertis. Alors, encore une fois, mieux vaut faire un détour ou marcher dans les bords du pâturage. Et enfin, après le troupeau dépassé, profiter de l'image magistrale qu'il offre. Au Pralet, en le regardant brouter paisiblement, on se croirait dans un tableau bucolique.

Relais Infos à la Maison de L'Étivaz

Découvrir le premier *Relais Infos* du Parc, c'est se faire une idée des six à huit suivants qui seront créés dans des lieux clés du territoire. Inauguré le 4 juin dernier à la *Maison de L'Étivaz*, cet important point d'information joue déjà son rôle auprès du public qui s'y arrête.

Où sont les chalets du Lity, du Revon ou de la Cluse ? Une grande carte vous l'indique et, si vous tendez le bras vers le présentoir, un document s'offre à vous. Il vous donnera une liste de chalets situés dans le Parc où l'on peut assister à la fabrication de fromage d'alpage.

Le thème de ce premier *Relais Infos* est l'économie alpestre. Sur un écran défilent les chalets d'alpage précités, les artisans fromagers, sur un autre écran se succèdent des images de paysages, de fleurs et de nature. De quoi donner envie de découvrir ce territoire de 500 km² et ses habitants. Le Parc est également présenté sur le *Relais Infos* à la fois en lecture directe (des cartes, des images et des textes répartis sur toute sa surface) et à travers les documents mis à

disposition (*Parc à la carte. Les sens du Parc, le dépliant du GRAND TOUR*).

Ce premier Relais Infos est un espace de communication important, qui se décline en trois langues - français, allemand et anglais. Il ne peut fonctionner sans la complicité des gens du lieu où il prend place. A la *Maison de L'Étivaz*, les gérants Frédéric et Yannick Deschenaux ainsi que leur personnel ont suivi une formation pour répondre aux questions des visiteurs.

Les prochains *Relais Infos* seront installés à Rougemont (office du tourisme) et aux Rochers-de-Naye. Au total, ces six à huit relais seront au Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, ce qu'est une maison du Parc en France. Volontairement répartis en différents lieux clés, ils formeront un réseau avec chaque fois des thématiques particulières.

Inauguration du Relais Infos de L'Étivaz, un important point d'informations pour le Parc





Le parc dans l'objectif d'un photographe allemand

Alt. +1000 est un festival de photographie contemporaine de montagne qui se déroule dans le village de Rossinière du 16 juillet au 19 septembre 2011. En ce début du XXI^e siècle, la montagne nous montre soudain une certaine fragilité à mesure que l'humain occupe son territoire. Que reste-t-il des mythes qui lui sont liés? Les montagnes sont-elles encore source d'inspiration pour les créateurs d'aujourd'hui? Quelle perception en a-t-on lorsque les populations de la montagne disparaissent et que les références se limitent de plus en plus au monde urbain? Alt. +1000 propose de découvrir les œuvres de quarante artistes suisses et internationaux, à travers dix expositions de photographie et une visite insolite du village de Rossinière, réputé pour ses constructions des XVII^e et XVIII^e siècles. Les visiteurs sont invités à entrer dans différentes maisons et granges de ce village préservé, afin de découvrir ces photographies contemporaines.

Un photographe allemand en résidence au sein du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Les œuvres d'Olaf Otto Becker présentées dans le cadre du festival ont été réalisées de janvier à mai 2011, lors d'une résidence d'artiste organisée conjointement par le Parc et le festival. L'artiste a sillonné le territoire du parc qui s'étend entre la Riviera vaudoise et Bulle, et entre Gstaad et Gruyères. Il dévoile dans ses séries de photographies un paysage préservé des grands chantiers que connaissent certaines régions de montagne soumises à la pression de l'économie et du tourisme. Les villages, les alpages et les forêts de cet environnement préalpin montrent une nature à la fois marquée par la présence de l'homme et préservée. Travaillant à la chambre grand format, le photographe prête un soin particulier à ses images. Les prises de vues effectuées à la lumière naturelle du petit matin présentent un travail subtil de la couleur, tendant parfois vers la monochromie. Olaf Otto Becker documente le paysage, inscrivant sa démarche dans la grande tradition du sublime qui caractérise les paysagistes américains.

Olaf Otto Becker a étudié la communication visuelle à Augsburg (Allemagne) et la philosophie à l'Université Ludwig-Maximilians de Munich. Sa vision très singulière du paysage lui vaut d'être considéré depuis une dizaine d'années comme un photographe majeur en Europe. Son œuvre se développe autour de paysages qui semblent hors du temps.

Samedi 27 août, Alt. + 1000, Rossinière, 16h

Rencontre avec le photographe Olaf Otto Becker.

Visite de l'exposition en compagnie de l'artiste invité en résidence du festival Alt. + 1000, en collaboration avec le Parc.

Gens de Parc

Florian Despond, tavillonneur, Les Avants

Impressionnants le calme et la maturité que dégage Florian Despond. A vingt-cinq ans, cet habitant des Avants est son propre patron. Il a choisi d'être tavillonneur indépendant dès l'âge de 19 ans. Un gros risque pour un jeune quand on connaît les conditions de ce métier: les rentrées d'argent se font lors des chantiers, du mois d'avril au mois de novembre. En hiver, alors que plus rien ne vient garnir le compte salaire, il faut investir dans le bois. Florian Despond en achète 110 mètres cubes chaque année. De l'épicéa, de la région si possible (de Suisse de toute façon, selon la charte des tavillonneurs) qui sera transformé en tavillons durant la saison creuse.

La passion du tavillon a gagné Florian Despond durant ses vacances. Il aidait Jean-François Pasquier, également tavillonneur indépendant aux Avants. C'est cet autre passionné qui lui a transmis le métier. Les deux hommes collaborent régulièrement. Les chalets d'alpage, propriétés des communes et de sociétés privées, représentent 80% des chantiers. Mais de plus en plus de privés et d'architectes ont recours à leurs services. Le tavillon a fait son entrée dans les constructions modernes, pour des rénovations.

Pour Florian Despond et Jean-François Pasquier, il y a urgence à former la relève. C'est pourquoi ils tiendront des ateliers dès le mois d'octobre, des

Au rythme des saisons

www.pnr-gp.ch. On peut consulter et inscrire diverses manifestations sur l'agenda «Au rythme des saisons». Sélection de quelques événements.

Tous les lundis, jusqu'au 30 septembre

Découverte de la fabrication du fromage

Fabrication artisanale du fromage (L'Étivaz AOC) au chalet de la Cluse à Rougemont, 9h30

Informations et inscriptions: Rougemont Tourisme, 026 925 11 66

22-29 juillet, 5-12-19-26 août, 9h30

Visite guidée de Rougemont

Découverte du patrimoine bâti de Rougemont et de l'église romane du 11^e siècle fondée par les moines de Cluny.

Informations et inscriptions: office du tourisme de Rougemont, 026 925 11 66

22-24 juillet, Château-d'Oex

Fête de la musique et grande brocante

Une longue fin de semaine musicale avec trois scènes dans le village et une brocante dans la rue principale.

23 juillet

Chasseurs, faune et flore, vallon des Morthays (Charmey)

Rendez-vous à 6h au parking de la télécabine à Charmey. Temps de marche: 4 heures. Randonnée accompagnée par des chasseurs.

Informations et inscriptions auprès du Parc: 026 924 76 93, info@pnr-gp.ch

23 juillet

Promenade des familles avec les ânes

Montbovon

Informations et inscriptions auprès de Pierre Gendre, Société d'intérêt villageois de Montbovon, 026 928 18 42

23 juillet, 7h30 (rendez-vous au hangar des forestiers à Flendruz)

Essartage en faveur des tétras lyres

Organisé par la Diana du Pays-d'Enhaut

Informations et inscriptions: Christophe Rémy, garde forestier, 079 448 53 89

23-30 juillet, 6-13-20 août

Marché du Pays et Val de Charmey

Charmey, place de l'école, 9h-13h

Marché de produits du terroir, démonstrations d'artisans

23-24 juillet, samedi dès 17h, dimanche dès 10h

La mi-été au col de Chaude

Au-dessus de Villeneuve, à l'alpage du col de Chaude, fête de la mi-été

Informations: famille Olivier Yersin, 079 230 30 77

24 juillet

Charmey – Vounetz par la Vatia

Randonnée accompagnée sur thème des Dents Vertes et de leur costume estival. Temps de marche: 4 heures 30.

Informations et inscriptions auprès d'Irénée Savary, 026 913 11 16, 079 510 62 25, i.savary@bluewin.ch

25 juillet, 1-8-15 août 9h30 à 11h

Visite d'alpage à la Cluse

Fabrication du fromage L'Étivaz AOC

Informations et inscriptions: office du tourisme de Rougemont, 026 925 11 66

4 et 25 août,

Au fil des pierres, les ruines d'alpage du Gros Mont

Un itinéraire pour découvrir les traces des constructions humaines et comprendre l'enjeu de la vie dur les alpages. Randonnée accompagnée.

Informations et inscriptions: Juliane Torrent, 076 561 47 13, torrentju@yahoo.com

6 août

Chasseurs, faune et flore, Intyamon

Rendez-vous à 6h à la gare de Grandvillard à Villars-sous-Mont.

Temps de marche: 6 heures. Randonnée accompagnée par des chasseurs.

Informations et inscriptions auprès du Parc: 026 924 76 93 info@pnr-gp.ch

6 août

Marché Pétiolet

Rossinière, La Placette

Marché artisanal et de produits du terroir

9 août

La mi-été au Lac Lioson

Aux Mosses, traditionnel culte (11h) suivi de diverses animations

Informations: 024 491 11 44

13 août

Chasseurs, faune et flore, Doréna (Château-d'Ex)

Rendez-vous à 6h au parking des Ciernes Picat (Rougemont).

Temps de marche: 5 heures. Randonnée accompagnée par des chasseurs.

Informations et inscriptions auprès du Parc: 026 924 76 93, info@pnr-gp.ch

14 août

Marché villageois

Rougemont, dans le village

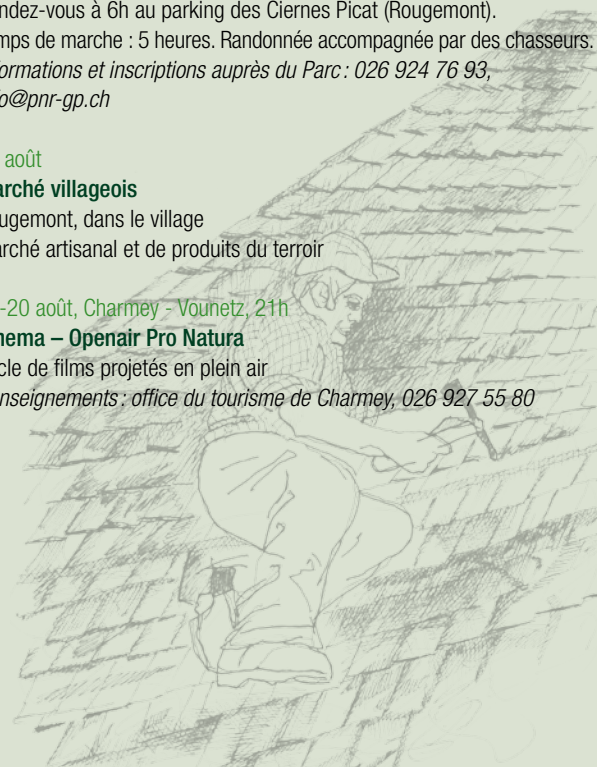
Marché artisanal et de produits du terroir

17-20 août, Charmey – Vounetz, 21h

Cinema – Openair Pro Natura

Cycle de films projetés en plein air

Renseignements: office du tourisme de Charmey, 026 927 55 80



Impressum

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

Coordination: François Margot, Patrick Rudaz

Rédaction: Isabelle Daccord, Nicolas Fauquex, Didier Girard, François Margot, Patrick Rudaz, Julien Vuilleumier

Photographies: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Tirage: 14'000 exemplaires (distribué en tout ménage dans toutes les communes du Parc) Imprimé sur papier FSC, 100% recyclé, sans chlore

Graphisme: Mise en oeuvre, Rossinière, www.allmeo.com

Contact: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut,

Place du village 6, 1660 Château-d'Ex

www.pnr-gp.ch | info@pnr-gp.ch | 026 924 76 93

