



Parc'info

n° 18 décembre 2017

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



De gauche à droite : Blaise Chablaix, L'Étivaz AOP ; Pierre Buchillier, Gruyère bio AOP ; François Raemy, Vacherin Fribourgeois AOP

Des joyaux à partager

Tel est le titre de la campagne organisée par l'OFEV (Office fédéral de l'environnement) et le Réseau des parcs suisses afin de promouvoir les 19 parcs suisses.

Aux Mosses, ce 20 septembre le paysage est à couper le souffle, avec la délicate couche de neige qui vient de se déposer sur les montagnes environnantes. On ne pouvait rêver mieux pour accueillir les trois fromagers, venus tout exprès de leur Toggenburg natal. Blaise Chablaix, en hôte parfait, les accueille avec un grand sourire dans son chalet d'alpage du Lioson d'en Bas. Avec Pierre Buchillier, producteur de Gruyère bio AOP, et François Raemy, représentant du Vacherin fribourgeois AOP, le producteur

de L'Étivaz AOP a lancé l'invitation aux trois Appenzellois. Ils sont venus pour partager leur savoir-faire.

Cette rencontre a suscité de fortes émotions. Grâce à la qualité des hôtes et des visiteurs, à la qualité de leurs échanges, à la qualité des lieux. Ces moments sont dus à la campagne qui promeut les parcs suisses. Un de ses volets consiste en une série d'invitations. Chaque parc lance la sienne. Au Parc Chasseral, deux chefs étoilés ont cuisiné, invité par l'hôtesse d'une métairie ; dans le Parc Diemtigal, le président de la Street Parade de Zurich a assisté à la désalpe et nommé une *Miss Street Parade* à deux cornes.

En Suisse, les parcs régionaux sont encore jeunes avec le démarrage des premiers projets en 2008. Les faire connaître par la population représente donc une mission essentielle. Mission exercée sur le plan national par l'Office fédéral de l'environnement. Cette année, l'OFEV a travaillé en collaboration avec le Réseau des parcs suisses, association faitière des dix-neuf parcs. Ensemble ils ont retenu une agence publicitaire zurichoise qui a proposé une implication accrue des parcs, une utilisation diversifiée des outils de communication sur un temps élargi.

Ainsi, de la campagne d'affichage dans les grandes villes présentant les parcs avec de belles images, nous sommes passés à une

campagne plus active intitulée *Des joyaux à partager*. Trois parties la composent : un spot publicitaire, diffusé en juin dernier sur les chaînes de télévision en Suisse et en France ; une page internet qui reprend les informations des parcs publiées sur les réseaux sociaux ; des invitations formulées par les parcs.

Les premiers résultats de cette campagne sont excellents, le retour d'image est important. Non seulement elle a été accueillie favorablement par le public, mais en plus elle transmet ses messages : les Parcs sont des lieux d'exception, des personnes s'engagent pour vivre et transmettre les valeurs de ces régions, le visiteur y trouve une hospitalité vraie.

La diffusion du spot télévisé a augmenté la notoriété du logo *Parcs suisses* de façon significative. Du coup, décision a été prise, de le rediffuser au printemps 2018. A noter que des personnes actives dans le Parc y apparaissent : Florian Despond, tavailleur aux Avants, et Nicolas Mottier, agriculteur, avec ses deux enfants, à Château-d'Ex. Pour découvrir cette campagne : www.joyauxapartager.ch

Le chemin est encore long pour faire connaître le Parc, pour la promotion des produits labellisés et pour la compréhension de ce qu'est un parc régional. Un Parc à vivre et à partager.

A propos du Vanil Noir

Dans notre dernière édition, nous annonçons sans sourcilier : *Le Vanil Noir et le Vanil Carré, les deux sommets les plus emblématiques de cette chaîne, illustrent bien le lien fort entre les différentes régions du Parc, le premier se trouvant sur la commune de Val-de-Charmey, alors que le second est situé sur celle de*

Château-d'Ex. Rendons à Granvillard ce qui lui appartient aussi, un versant de chacune de ses montagnes. C'est pour cela que nous les considérons comme si emblématiques.

Sur quelle commune se trouve le sommet du Vanil Noir, point culminant du canton de Fribourg ? De l'avis même du service du

cadastre de l'Etat de Fribourg, il n'est pas si facile d'établir à qui appartient tel ou tel sommet. Effectivement, tout dépend de l'emplacement du point fixe planimétrique concerné, ces points servant de base à la mensuration officielle. De plus, les limites cadastrales en région de montagne ne sont pas d'une précision absolue, certaines

cartes de référence ayant été dessinées il y a plus d'un siècle. Il est donc communément admis que les lignes de crête servent de limites naturelles aux frontières cantonales et communales.

Dans le cas du Vanil Noir, le point fixe planimétrique se trouve sur le point

culminant à l'exacte intersection des limites des communes de Grandvillard, Val-de-Charmey et Château-d'Ex, qui possèdent ainsi toutes trois un versant de la montagne sur leur territoire.



Premières neiges sur les Prés de l'Essert (1181m) avec au fond la chaîne du Gros Brun (2104m)

Paysage de Parc

Les Prés de l'Essert, riches d'une histoire séculaire

Les Prés de l'Essert, lovés au fond de la vallée du Javro (commune de Val-de-Charmey), constituent un de ces petits coins de paradis du Parc Gruyère Pays-d'Enhaut. C'est un paysage agricole typique et bien préservé composé d'une mosaïque d'herbages et de zones boisées avec, en fond, la chaîne des Dents Vertes. Chargé d'histoire, ce territoire est emblématique à plus d'un titre.

Au niveau géomorphologique, les Prés de l'Essert se situent à la charnière de deux ensembles très distincts, modélisés par l'érosion fluvio-glaciaire. A l'est, les Préalpes calcaires avec les sommets déchaquetés et boisés des Dents Vertes et la chaîne du Gros Brun avec ses vastes et raides pâturages. A l'ouest, le massif de la Berra constitué de flysch (alternance de grès et de marnes) est caractérisé par des reliefs plus doux, composés de pâturages, de prairies, de massifs forestiers, de nombreux cours d'eau, de cordons boisés et de zones humides.

Ce lieu, proche de la frontière des langues, sur le chemin du col de la Balisa qui conduit

au Lac Noir, est riche d'une histoire humaine pluriséculaire. Ce sont les Chartreux de la Valsainte qui ont esserté ce fond de vallée au 13^e siècle. Alors qu'un vaste territoire en rive droite du Javro est toujours leur propriété, les terres des Prés de l'Essert, en rive gauche, appartiennent aujourd'hui à l'abbaye cistercienne d'Hauterive. Ainsi le patrimoine sacré est particulièrement riche avec la Chartreuse de la Valsainte et la belle chapelle St-Garin, protecteur du bétail, datant du 16^e siècle.

Tout au long des siècles, l'exploitation agricole pastorale a permis de maintenir un paysage ouvert avec des fermes isolées caractéristiques – celle des Prés de l'Essert étant la plus haute du canton de Fribourg, à 1181 m d'altitude – et de nombreux chalets d'alpage. Une autre spécificité de l'endroit est la présence d'arbres isolés remarquables comme les vieux érables de la côte Crau Bourgeois, situés juste au-dessus des Prés de l'Essert.

Enfin, si ce paysage est avant tout cultivé et agricole, la nature sauvage garde ses droits



Juliane Torrent (en haut à gauche) anime une sortie en raquettes au Vanil des Cours, sur le thème des arbuscules en hiver

L'énergie, un produit du Parc

Une journée pour explorer l'énergie de demain



Pendant la journée de l'énergie à Charmey, visite d'une installation solaire!

La *Journée du Parc 2017* s'est déroulée le samedi 11 novembre à Charmey sur le thème *Ensemble vers l'autonomie énergétique*. Cette journée ponctuait le projet *Région-énergie 2016-2017*, intitulé *L'énergie un produit du Parc*. Ces deux dernières années, l'énergie est devenue un thème important au sein du Parc, davantage réputé pour ses fromages et ses paysages que pour sa production d'énergie. Et pourtant!

Le bilan énergétique a démontré que le Parc était un important territoire producteur d'électricité renouvelable et qu'il pouvait légitimement viser l'autonomie énergétique, aussi pour le chauffage. Après avoir mené des actions concrètes en matière d'économie d'énergie auprès des agriculteurs et auprès des propriétaires d'immeubles résidentiels, cette journée visait à toucher le grand public. Celui-ci a répondu présent malgré un météo frisquette et capricieuse.

But de promenade

Les Prés de l'Essert sont atteignables toute l'année en combinant marche et transports publics. De Vounetse, la station sommitale de la télécabine Charmey-Les Dents Vertes, descendre vers les Prés de l'Essert en longeant les Dents Vertes et en passant par La Scie (nouvel itinéraire balisé pour raquettes à neige): 1h30 aller, possibilité de remonter en télésiège.

L'été le bus alpin de la Valsainte via Cerniat permet aussi de rejoindre les Prés de l'Essert et sa chapelle (boucle de 2h30 de marche au départ de la Valsainte). Renseignements auprès de l'office du tourisme de Charmey – 026 927 55 80.

collectivités publiques ont non seulement un devoir d'exemplarité, mais permettent aussi de stimuler et de soutenir le développement d'initiatives individuelles et citoyennes en matière d'énergie.

Dans le Parc, les bons exemples sont multiples, pour preuve les installations visitées sur la commune de Val-de-Charmey lors de cette journée: installation solaire photovoltaïque de 1'200m² sur la ferme des Précornes, mini-centrale hydraulique de la Tzintre, station de lavage de voitures fonctionnant au solaire thermique, chauffage à distance à bois et son important projet d'extension avec cogénération (production d'électricité et de chaleur). En multipliant de telles installations et en économisant de l'énergie, notamment par l'assainissement des bâtiments, le territoire du Parc pourra ainsi diminuer sa dépendance des énergies fossiles, favoriser l'économie locale et réduire son impact écologique et climatique. C'est dans ce sens que le Parc désire cheminer avec son projet *Région-énergie* qui se poursuivra en 2018 et 2019.

Cette *journée du Parc* s'est conclue sur un bel exemple de transition écologique avec le film *Qu'est-ce qu'on attend?* tourné dans le village d'Ungersheim en Alsace. La mobilité durable n'a pas été oubliée: les transports ont été réalisés en minibus et voiture électrique. Un vélo électrique, prix du concours, a fait un heureux, un citoyen bullois.

de partage d'une relation privilégiée avec et entre le public et une nature aimée, comme le confirme Pascale Fesquet accompagnatrice.

Par ses aptitudes techniques et physiques, l'accompagnateur assure la sécurité de ses clients en toute saison. Il sait apprivoiser les différentes facettes de l'environnement montagnard et se distingue par une connaissance approfondie de toutes les disciplines nécessaires à la compréhension de la vie et de la survie en milieu naturel. Il a été spécifiquement formé à la gestion de groupes et à celle des risques d'accidents, y compris les risques d'avalanche et le maniement des équipements de sécurité.

La plus-value que l'accompagnateur en montagne apporte à une randonnée peut être comparée au travail d'un chef de

cuisine, qui a l'art de transformer un produit brut en une explosion de sensations et de saveurs, lit-on sur le site de l'Association suisse des accompagnateurs en montagne (www.randonnee.ch).

Aujourd'hui, seize accompagnateurs en montagne ont signé la charte du Parc *Respectez nos espèces sensibles et nos zones protégées* (www.gruyerepaysdenhaut.ch). Aux côtés des offices du tourisme du Parc, ils s'engagent pour le développement d'un tourisme responsable et durable dans les quatre régions du Parc. Un portrait vidéo de Juliane Torrent accompagnatrice (Sciernes-d'Albeuve) est visible sur le site internet du Parc.

PLAISIRS PARTAGÉS

55
* ANS *
DE CUISINES
COMPLICES

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

SWISS ECOSA
Les artisans de vos espaces culinaires

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

CHÂTEAU-D'OEX | ROUGEMONT | ROSSINIÈRE | L'ÉTIVAZ | WWW.PAYS-DENHAUT.CH

PARCS SUISSES PARC NATUREL REGIONAL
Gruyère Pays-d'Enhaut

MONTAGNES ET BRUMES

Josiane Guillard
Jusqu'au 18 février 2018
www.musee-charmey.ch

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

LES VIAS DU FROMAGE DES RANDONNÉES À PORTÉE D'ÉCRAN

Innovez et parcourez deux itinéraires (*Via Le Gruyère AOP* et *Via L'Étivaz AOP*) avec une application mobile pour découvrir le patrimoine du Parc. Les Vias traversent les quatre régions du Parc: vallées de la Jogne et de l'Intyamon, Pays-d'Enhaut et Rochers-de-Naye.

www.gruyerepaysdenhaut.ch

Scannez votre QR code et randonnez avec plaisir!

Vous pouvez également rechercher *Les Vias du fromage* dans l'App Store ou Google Play.

ne passez pas inaperçu

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

AU RYTHME DE LA NATURE

PARC NATUREL REGIONAL GRUYÈRE PAYS-D'ENHAUT
Produitsduparc.ch

Découvrez tous les produits du Terroir de Fribourg et nos restaurants agréés sur: WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH

LE PAYS DE FRIBOURG, UN PLAISIR SANS DÉTOUR!
Terroir FRIBOURG
www.terroir-fribourg.ch

musee-chateau-doex.ch

découpages anciens art et tradition



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

Au rythme de la nature : des fromages aux sirops, de la viande aux tisanes

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

La marque *Parcs Suisses* avec sa croix et sa couleur verte crée un lien entre des valeurs typiquement helvétiques (qualité élevée, crédibilité, coopération) et les paysages et la nature des parcs. Ce label certifié garantit que l'essentiel du processus de production se fait dans le cadre d'un parc, dans le respect du développement durable et des critères des marques régionales (ingrédients provenant de la région). Le Parc a signé des conventions avec 17 entreprises partenaires permettant de labelliser plus de 100 produits, des spécialités fromagères

et laitières, de la viande, des sirops, des tisanes, des mélanges d'herbes pour l'assaisonnement et même des hydrolats. La fondue du Parc naturel Gruyère Pays-d'Enhaut (100% label Parc, 100% AOP) est actuellement en vente à la COOP (Pro Montagna).

Le bois du Parc

Hors produits alimentaires, le Parc s'est intéressé à la filière du bois. Une stratégie de promotion du bois suisse et du bois du Parc a été établie. Sept entreprises du bois ont obtenu le certificat d'origine bois suisse (COBS) et trois d'entre elles ont signé une convention de partenariat bois du Parc.

On trouve sur le site du Parc, six films (vidéos) consacrés à trois producteurs d'AOP, à deux entreprises partenaires du bois et à une accompagnatrice en montagne.



Les entreprises partenaires

Produits de terroir du Parc

Famille 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 12 21

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

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

Tchivra, Rossinière, fromages fermiers et produits laitiers, bio, +41 (0)79 552 80 55

Nicolas et Stéphane 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)26 924 53 47

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

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

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

Nicolas et Esther Mottier, Votre cercle de Vie, Château-d'Éx, viande de bœuf, saucisses et salamis, bio, +41 (0)26 924 69 89

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

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

Herbolanne, famille Dutoit, Rossinière, hydrolats bio, +41 (0)78 809 57 29

Bois du Parc

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

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

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



A la rencontre d'un producteur

Le Sapalet, une histoire de famille

A Rossinière, la famille Henchoz vient d'inaugurer sa nouvelle fromagerie. Un parcours impressionnant pour le Sapalet, une exploitation agricole biologique de montagne, qui a osé l'innovation en se lançant dans les produits à base de lait de brebis.

Le pari était osé: quitter un mode d'exploitation connu – la fabrication du L'Étivaz – pour se lancer dans un nouveau projet – la fabrication de fromages au lait de brebis. Jean-Robert et Anne Henchoz, agriculteurs à Rossinière, ont tenté le coup. Il y a plus de dix-sept ans de cela.

Une large gamme pour les gourmands

Dans les commerces spécialisés comme au magasin, nouvellement créé à l'avant de la fromagerie, clientes et clients trouvent une large gamme de produits estampillés bio et labellisés Parc. Du sérac au yoghourt en passant par le beurre, jusqu'à la crème et la fondue, la déclinaison entière des produits laitiers à base de lait de brebis y est présente. Quant aux fromages, ils se divisent en trois familles: pur lait de brebis, mi-chèvre mi-brebis, lait de vache. Le Sapalet, du nom de l'exploitation, est une tomme au lait de brebis affinée, à croûte fleurie. Elle représente bien la valeur et la qualité gustative de ces produits travaillés avec finesse et savoir-faire.



Déballage de produit

Alpage : Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Dans les chalets d'alpage, la fabrication n'est que saisonnière, des mois d'avril à octobre. Les chaudières ont une contenance allant jusqu'à 800 litres. Selon la quantité de lait, ce seront donc de 2 à 3 fromages qui seront produits par jour, à raison de 12 litres pour un kg de fromage. Chaque chalet a une typicité propre grâce à son altitude, son versant, sa flore... et le savoir-faire du fromager, qui donnera la spécificité à son fromage. C'est cette diversité qui fait tout le charme du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois d'alpage.

Les fromages ne restent pas 24 mois dans les caves d'alpage: devant être soignés chaque jour été comme hiver, l'armaili les descend dans la vallée à la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage (Charmey – La Tzintre) afin de profiter des meilleures conditions de stockage et de soins. Dans les caves, 7'000 meules sont en stock, ce qui représente environ 150 tonnes de Gruyère et 20 tonnes de Vacherin.



Faune de Parc

Le lézard agile

Moins connu que son cousin le lézard des murailles, le lézard agile ou lézard des souches fait partie des espèces cibles du Parc. Pouvant atteindre une taille de 20 à 25 centimètres, il est le plus grand des quatre espèces de lacertidés de Suisse.

Mâle et femelle possèdent une coloration de fond brune, avec des lignes vertébrales claires et des ocelles sur les flancs. Chez le mâle en rut, les flancs et la gorge tournent au vert vif. Son aspect trapu et robuste le différencie du lézard des murailles.

Il apprécie les structures surélevées dans les zones ouvertes comme les piles de bois, les troncs d'arbres couchés ou les souches. Il se nourrit d'insectes, principalement de papillons et de coléoptères, plus rarement de gastéropodes et de vers. La diminution de la faune des invertébrés contribue certainement à sa régression. Comme les

autres reptiles, il va hiberner dès la mi-octobre jusqu'à la fin mars. Il s'accouple à partir du mois d'avril. La femelle pond une dizaine d'œufs en mai ou juin dans un petit trou qu'elle creuse elle-même.

Le lézard agile se retrouve sur le plateau suisse, il est encore présent jusqu'à une altitude de 1000 mètres. Ses habitats de prédilection sont les lieux secs et les friches. Afin de favoriser l'espèce, la création de refuge comme des tas de bois s'avèrent très utiles. Il peut très bien s'adapter aux zones urbaines mais il faut éviter les chats car ces derniers peuvent décimer des populations entières.

Pour favoriser le lézard agile près des habitations, profiter de la saison d'hibernation pour aménager des tas de bois dans une zone bien ensoleillée qui pourront être habités dès le printemps prochain.

Patrimoine de Parc

Journée du Parc 2018, les traditions vivantes



Les traditions vivantes au Festival au Pays des Enfants à Château-d'Éx en été 2017

Action contre les néophytes

L'impatiente glanduleuse

Parmi les quelque 3'000 espèces que compte la flore suisse, 550 sont des plantes exotiques dont 57 considérées comme envahissantes. L'impatiente glanduleuse en fait partie. Présentation dans cet article, deuxième d'une série traitant des plantes exotiques envahissantes les plus répandues dans le Parc.

L'impatiente glanduleuse est une plante herbacée originaire de l'Himalaya d'une hauteur maximale de trois mètres. Elle doit son nom à ses fruits, des capsules vertes qui exposent dès qu'on les frôle. Chaque plante

peut produire jusqu'à 10'000 graines qui sont catapultées à plusieurs mètres et accélèrent ainsi la propagation de la plante. Comme ses graines s'accrochent facilement sur les habits, il vaut mieux éliminer la plante pour éviter de la laisser s'échapper des jardins.

L'impatiente apprécie les berges des cours d'eau, les forêts riveraines et les zones humides. Elle colonise rapidement les espaces vides le long des rivières et des ruisseaux étouffant la flore indigène de petite taille. On ne trouve alors plus qu'elle en lieu et place de dizaines d'espèces de plantes indigènes.

Mobilité durable

Train et raquettes à neige font bon ménage



Itinéraire en raquettes à neige du Revers avec en point de mire, la Dent de Jaman

Quoi de plus confortable que de prendre le train pour aller à la montagne l'hiver! La ligne ferroviaire du MOB permet facilement d'atteindre Allières sur les hauts de Montbovon (commune de Haut-Intyamon). La gare d'Allières est le point de départ de deux magnifiques itinéraires de raquettes de part et d'autre de la vallée de l'Hongrin.

Le parcours dit du *Rothey* (3,8 km, 1h30 environ) fait une petite boucle à l'adroit de vallée offrant un bon ensoleillement et une vue imprenable sur la chaîne des Vanils, Corjon et sur le massif des Rochers-de-Naye.

Le plus grand parcours dit du *Revers* (5,5 km, 3h30 environ) passe par le vieux pont de pierre des Pontets et remonte dans les alpages de Cuvigne en rive droite de l'Hongrin. Plus à l'ombre, cette boucle

est plus sauvage. Elle permet d'admirer tous les sommets de la chaîne de la Dent de Lys jusqu'au col de Jaman. Les deux itinéraires offrent la possibilité d'une halte au restaurant de la Croix de Fer (fermeture annuelle jusqu'au 6 janvier 2018, puis ouvert les samedi et dimanche) à Allières avant de retrouver la gare.

Si ces balades ne vous ont pas rassasié, Les Sciensens-d'Albeuve à proximité, également desservies par la ligne du MOB, constitue un point de départ tout aussi apprécié pour des tours en raquettes balisés.

HORAIRES FERROVIAIRES HIVER 2018 (attention, cadence chaque deux heures)

Exemple aller:
Lausanne 8h21 – Montreux 8h53 – Allières 9h26
Fribourg 7h04 – Bulle 7h47 – Allières 9h28

Exemple retour:
Allières 16h32 – Montreux 17h04 – Lausanne 17h38
Allières 15h26 – Bulle 16h08 – Fribourg 16h55

Rappelons enfin qu'en hiver, la faune sauvage est en mode survie, il est important dès lors de rester sur les itinéraires balisés: www.respecter-cest-protger.ch.

de toutes les traditions vivantes helvétiques, mais a décidé d'en déposer seulement huit auprès de l'UNESCO. Le Parc est surtout concerné par la saison d'alpage, tout en collaborant avec les cantons de Fribourg et Vaud qui tiennent à jour leurs listes de traditions vivantes. Le Parc y travaille: maréchalerie (ancienne forge de Charmey), taille de la pierre (Intyamon), savoir-faire hydroélectrique (Jogne et Intyamon). N'oublions pas le découpage du Pays-d'Enhaut et l'extension future du Musée du Pays-d'Enhaut.

Telle que la définit l'UNESCO, la notion même de traditions vivantes est très ouverte comprenant des coutumes, des savoir-faire anciens, contemporains, mais toujours encore vivants. Les choix se fondent sur les détenteurs de ces traditions et sur l'effet identitaire engendré.

Journée du Parc 2018

La partie marché (*Le Marché Tradi'Dzounèche*) prendra place dans le village d'Enhaut à Charmey, alors que la place de fête sera installée sur le parking de la télécabine. La thématique retenue pour ce marché des

traditions entre en résonance avec le travail effectué au sein du Parc sur les traditions vivantes: concept traditions vivantes du Parc, chemin des traditions de la vallée de la Jogne, traditions vivantes comme thème du projet écoles 2017 – 2018.

La *Journée des traditions vivantes* du Parc se déroulera le samedi 12 mai 2018 à Charmey avec l'inauguration du *Relais intos* (saison d'alpage) et de la première partie du chemin des traditions, une exposition des travaux des élèves du Parc. Diverses animations viendront étoffer le programme: contes et légendes, théâtre en patois, exposition de dessins d'enfants réalisés en 2017 lors du *Festival au Pays des Enfants* (Château-d'Éx) et une table ronde sur l'avenir de ces traditions vivantes.



L'impatiente glanduleuse



Le chalet de Bonnavaux en 1934

Les carnets de tante Yvonne

Les Editions de La Sarine ont publié un ouvrage de Micheline Repond avec le soutien du Parc: *Les carnets de tante Yvonne, Bonnavaux 1934-1968*.

Là-haut, sur la montagne, l'était un vieux chalet. Les paroles du chant de l'abbé Bovet devenu l'hymne des Fribourgeois

brossent précisément le décor dans lequel s'inscrivent les souvenirs d'Yvonne Pittet, qui deviendra Tante Yvonne pour tous. Gardienne de la cabane de Bonnavaux, au pied du Vanil Noir (commune de Grandvillard), de 1945 à 1968, elle nous ouvre ses carnets personnels et raconte l'œuvre de Bonnavaux, de sa création en

1934 par son oncle l'abbé Emile Pittet jusqu'à la vente du vallon à la *Ligue suisse pour la protection de la nature (Pro Natura)* en 1968. Tante Yvonne nous fait le cadeau de partager la simplicité de son quotidien teinté d'amitié, de générosité et de foi. Ensemble, poussons la barrière du vallon de Bonnavaux et montons au chalet.

L'agenda du Parc

On peut consulter et inscrire diverses manifestations sur l'agenda du Parc. www.gruyerepaysdenhaut.ch
Informations et inscriptions: 0848 110 888

14 janvier, 4 février, 4 mars 2018

Un sport de Préalpes: le curling

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

19 janvier, 9 février, 17 mars 2018

Le découpage du Pays-d'Enhaut

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

20 janvier, 10 février, 10 mars 2018

Four de l'Addé, les mains dans la pâte

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

21 janvier, 18 mars 2018

Chasse au trésor au Col des Mosses

Y-a-t-il quelque chose de plus excitant qu'une chasse au trésor? A chaque poste, observations et énigmes à résoudre en rapport avec la nature et ses mystères permettent d'obtenir de nouveaux indices sur l'emplacement du trésor. Munie d'une boussole et d'une carte l'équipe de jeunes explorateurs sera emmenée par Joëlle Bonnac Mottier, accompagnatrice en montagne. A la clef de superbes prix à ramener chez soi. Pour les 10 à 15 ans.

28 janvier 2018

L'hiver en jouant

Mandala, sculptures, jeux de pistes pour s'immerger dans la nature hivernale de façon ludique. Juliane Torrent, accompagnatrice en montagne, fait découvrir aux enfants (7 à 12 ans) cette saison sous un jour nouveau. Après une courte marche en raquettes, place au jeu pour s'amuser avec les mille visages de la nature enneigée.

3 février, 10 mars 2018

A la rencontre du cheval des Franches-montagnes

Visiter un élevage de franches-montagnes, apprendre l'histoire centenaire de la seule race de chevaux d'origine suisse, mieux comprendre les cycles de vie de ces équidés et s'adonner à l'équitation. C'est ce que propose la famille Schwenter lors de cette demi-journée passée dans sa magnifique ferme, à la Sciaz, proche de la Lécherette.

24 février, 24 mars 2018

La forge de la Tzintre

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

11 mars 2018

Rando-Yoga en raquettes

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

Gens de Parc

Frédéric Delachaux

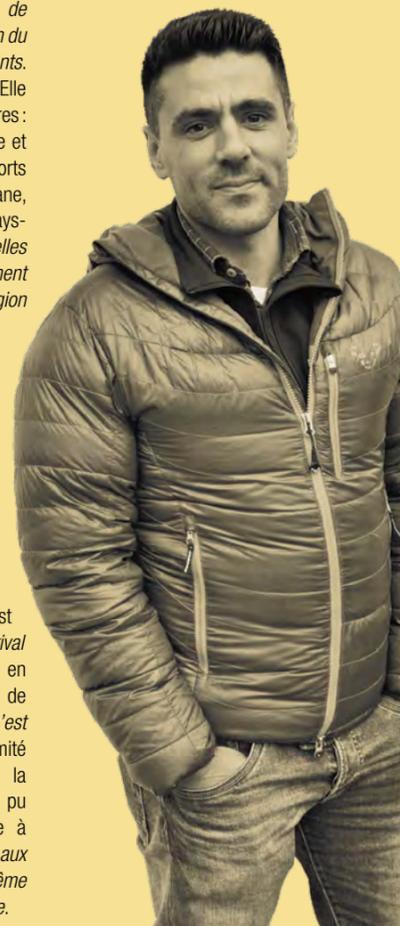
Depuis quatre ans, Frédéric Delachaux est directeur de *Pays-d'Enhaut Tourisme*. L'une de ses premières missions? Consolider la fusion des offices de tourisme de Château-d'Ex, Rossinière et Rougemont pour former l'entité *Pays-d'Enhaut Tourisme*. Une synergie qui a donné un bel élan. Les forces mises en commun ont amélioré les capacités financières, la gestion du personnel, les moyens pour la communication.

Actuellement, Frédéric Delachaux traverse une période intense avec le positionnement touristique de la région. *Beaucoup de questions se posent autour de l'évolution du tourisme et du comportement des clients*. Une vision stratégique a été élaborée. Elle comporte trois axes au niveau des offres: l'événementiel; la culture, le patrimoine et les traditions vivantes; la nature, les sports et les loisirs. Avec toujours en filigrane, le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. *Nous désirons à terme que celles et ceux qui profitent d'une offre sachent qu'ils sont dans un parc, dans une région d'exception*.

Il peut bien l'affirmer, lui qui est passionné par les sports aériens. Que ce soit en parapente, en avion, il a l'habitude de survoler le Parc. *Voler offre un autre point de vue, nous avons la chance de vivre dans de magnifiques lieux, encore préservés. Il est important de le communiquer*.

Natif de Château-d'Ex, il s'est naturellement intéressé au *Festival International des Ballons*, jusqu'à en devenir le directeur opérationnel de 2008 à 2011. *C'est un rêve qui s'est réalisé*. Aujourd'hui président du comité d'organisation, il se réjouit de vivre la 40^e édition de la manifestation qui a pu voir le jour au Pays-d'Enhaut grâce à une particularité: *l'aérologie permet aux aéroliers de décoller et d'atterrir au même endroit. C'est presque unique au monde*.

Avec ses 40 ans, cette manifestation fait désormais partie des traditions vivantes. *Elle s'inscrit dans les gènes touristiques du Pays-d'Enhaut*. La dernière édition a attiré plus de 37'000 spectateurs à Château-d'Ex. En 2018, le festival aura lieu du 27 janvier au 4 février. Compétition entre aéroliers, journée des enfants (31 janvier), Night Glow (2 février) avec illumination des ballons et feux d'artifice sont au programme de cette édition qui s'annonce particulièrement festive. www.festivaldeballons.ch



Les conférences du Parc

Ces conférences sont toutes gratuites et s'adressent à tous les publics. Aucune inscription n'est demandée, entrée libre.

Mardi 6 février 2018

Le loup dans le système pastoral

La présence du loup dans nos régions, sujet d'actualité, est-elle véritablement incompatible avec le pastoralisme? Celui qu'on surnomme *Monsieur loup* œuvre aujourd'hui à ramener à la raison un débat où l'émotion prend souvent le pas. Il aborde la question de la coexistence du loup et du mouton en scientifique. Château-d'Ex, Cinéma Eden, 20h

Mardi 6 mars 2018

Vertu des plantes de montagne

Claude Roggen, herboriste A travers des portraits de plantes thérapeutiques de nos montagnes, il transmet son immense savoir acquis sur le terrain et

par ses recherches. Ce narrateur hors pair, nourri à la lumière de la nature, a récemment rendu hommage à ses amies les plantes en leur offrant *Les secrets du druide*, un livre qui rencontre un vif succès. Charmey, Hôtel Cailler, 20h15

Mardi 3 avril 2018

La vie dans le sol de mon jardin

Dominique Ruggli, responsable de l'arboriculture fruitière, Grangeneuve Bactéries, champignons, nématodes et autres protozoaires, un gramme de sol peut contenir jusqu'à 10 milliards de micro-organismes. Découverte de la vie dans le sol et de ses réseaux alimentaires. Lessoc, Auberge de la Couronne, 20h

Impressum

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

Coordination: François Margot, Patrick Rudaz
Rédaction: Yves Baechler, Bruno Clément, Isabelle Daccord, Marie Gallot-Lavallée, Florent Liardet, François Margot, Lea Megali, Guy Rochat, Patrick Rudaz
Photographies: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Andreas Meyer, Frédéric Grangier
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