



Les produits du terroir du Parc

www.gruyerepaysdenhaut.ch

Regionale Produkte aus dem Park

Regional products from the Park



Découvrir les produits du terroir du Parc

ENTDECKEN SIE DIE REGIONALEN PRODUKTE DES PARKS

DISCOVER THE PARK'S REGIONAL PRODUCTS

Fromages...

Le territoire du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut est caractérisé par une agriculture de montagne où l'élevage est privilégié. On y trouve plus de 200 chalets où sont fabriqués les fromages d'alpage de quatre Appellations d'Origine Protégée : L'Etivaz AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, Le Gruyère AOP et le Berner Alpkäse AOP. Hors production en alpage, la production laitière des exploitations – vitale pour l'agriculture régionale – est transformée dans les laiteries-fromageries des villages.

...et autres spécialités régionales

Quelques agriculteurs se sont lancés dans la production de viande bovine, historiquement peu développée dans la région. On compte également une production porcine, liée à la valorisation du petit lait issu de la fabrication du fromage, ainsi qu'un cheptel de moutons croissant, présent notamment dans les alpages.

Le label Produit des parcs suisses

Octroyé par les parcs d'importance nationale selon une certification indépendante, ce label garantit que l'essentiel du processus de production se déroule sur le territoire d'un parc, avec des produits d'origine régionale et durable.

Dans le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, ce label garantit que le producteur contribue à la valorisation de la biodiversité et des paysages ainsi qu'à la durabilité de l'entreprise. Plus de 140 produits – fromages, viande, miel, tisanes, huiles essentielles, etc. – issus de 23 producteurs ont été certifiés avec le label Produit des parcs suisses.



Käse...

Die Berglandwirtschaft, geprägt von Graswirtschaft und Viehzucht, ist für das Gebiet des regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut charakteristisch. In über 200 Alphütten wird Alpkäse mit vier verschiedenen geschützten Ursprungsbezeichnungen produziert, nämlich L'Etivaz AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Le Gruyère AOP und Berner Alpkäse AOP. Ausserhalb der Alpsaison findet die Milchverarbeitung – die Lebensader der regionalen Landwirtschaft – in den Dorfkäsereien statt.

...und andere regionale Spezialitäten

Einige Landwirte produzieren heute auch Rindfleisch, was traditionell in der Region wenig verankert ist. Manche betreiben Schweinezucht, nicht zuletzt deshalb, weil dabei die Schotte, ein Nebenprodukt der Milchwirtschaft, verwertet werden kann. Auch der Schafbestand nimmt zu, vor allem auf den Alpweiden.

Das Produktlabel

Die Schweizer Parke können, basierend auf einem vom Bund festgelegten Zertifizierungsverfahren, ein Produktlabel vergeben. Dieses garantiert, dass der Produktionsprozess hauptsächlich im Park stattfindet, mit regionalen und nachhaltigen Rohstoffen und gemäss den Standards der Schweizer Regionalmarken.

Im regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut bedeutet das Label, dass ein Produzent zum Schutz der Biodiversität und der Landschaft beiträgt und dass er sich der Nachhaltigkeit verschreibt. Heute tragen das Label über 140 Produkte – Käse, Fleisch, Honig, Kräutertee, ätherische Öle usw. – von 23 Produzenten.



Cheese...

Upland farming is commonplace in the Gruyère Pays-d'Enhaut Regional Nature Park and the landscape is dotted with farms. Most are dairy farms where cows graze on the surrounding grasslands. Four alp cheeses with protected designation of origin (AOP) status – L'Etivaz AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP and Berner Alpkäse AOP – are made in over 200 upland farms inside the Park. Outside the summer season, the milk from these farms, which is very important to the region's agricultural sector, is delivered to village dairies, which turn it into cheese and other dairy products.

...and other regional specialities

In the past, very few farmers in the Park raised beef cattle. That has started to change in recent years. The Park is also home to several pig farms which typically use the whey left from the region's cheesemaking activities as fodder. Sheep farming too is on the rise, particularly on the Park's mountain farms.

Swiss Parks product label

Swiss parks of national importance may award this label to products that have been independently certified to meet the requisite criteria. To qualify, products must be produced and processed mainly in the given park. They must also be regional, sustainable, and meet regional label requirements.

For products from the Gruyère Pays-d'Enhaut Regional Nature Park, this label is a guarantee that the producer helps to enhance the Park's biodiversity and landscapes, and embraces sustainable business practices. Over 140 products, including cheeses, meat, honey, herbal teas and essential oils, made by 23 producers have been awarded the Swiss Parks product label.



15 IDÉES TERROIR DANS LE PARC 15 GUTE PRODUKTIDEEN AUS DEM PARK 15 REGIONAL SPECIALITIES FROM THE PARK

1. VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP
Située dans un village à l'architecture paysanne conservée, la laiterie de Grandvillard fabrique du Vacherin Fribourgeois AOP, auréolé lors de concours.
Grandvillard ist nicht nur für seine traditionelle bäuerliche Architektur bekannt, sondern auch für seinen mehrfach preisgekrönten Vacherin Fribourgeois AOP, der in der Dorfkäserei hergestellt wird. Grandvillard is famed for not only its beautiful examples of traditional local architecture but also its prizewinning Vacherin Fribourgeois AOP, which is made in the village dairy.
Laiterie de Grandvillard, +41 (0)26 928 11 40, www.laiterie-de-grandvillard.ch

2. GRUYÈRE AOP

GRUYÈRE AOP
GRUYÈRE AOP
La Maison du Gruyère invite à la découverte du Gruyère AOP et de ses secrets de fabrication : exposition interactive, fabrication, cave, restaurant, marché.
La Maison du Gruyère lädt zur Entdeckung des Greyerzer AOP-Käses ein und weist Sie in die Geheimnisse seines Herstellungsprozesses ein. Besuchen Sie die interaktive Ausstellung, die Schaukäserei, den Käsekeller, das Restaurant oder das Geschäft. The Maison du Gruyère takes visitors on a tour of the fascinating world of Gruyère AOP: interactive exhibition, cheese-making demonstrations, cheese cellar, restaurant and market
La Maison du Gruyère, Pringy, +41 (0)26 921 84 00, www.lamaisondugruyere.ch

3. VIANDE D'AGNEAU

LAMMFLEISCH
LAMB MEAT
La bergerie de Prareman à Enney propose de la viande d'agneaux élevés avec du fourrage produit sur l'exploitation.
Das Lammfleisch der Bergerie de Prareman in Enney stammt von Tieren, deren Futter direkt auf dem Hof produziert wird. The quality meat sold by the Prareman sheep farm in Enney comes from lambs reared on fodder produced on the farm itself.
Bergerie de Prareman, Enney, +41 (0)76 452 91 42

4. CHOCOLAT ARTISANAL

HANDGEMACHTE SCHOKOLADE
ARTISAN CHOCOLATE
Dans la région ayant vu naître le chocolat au lait, la Chocolaterie de Gruyères transforme le cacao en un produit artisanal savoureux.
Mitten in der Region, der wir die Milchschokolade verdanken, verwandelt die Chocolaterie de Gruyères Kakao in feinsten Handarbeit in ein aussergewöhnlich schmackhaftes Produkt. The Chocolaterie de Gruyères, deep in the heart of the region where milk chocolate was invented, has mastered the art of transforming cocoa beans into utterly delicious, traditionally handcrafted confections.
La Chocolaterie de Gruyères, Pringy, +41 (0) 26 921 07 84, www.chocolateriedegruyeres.ch

5. LA CUCHAULE AOP

CUCHAULE AOP
LA CUCHAULE AOP
La Cuchaule, pain broché au safran, était jadis confectionnée en période de Bénichon. La boulangerie Delabays, plusieurs fois primée, en fabrique toute l'année.
Die Cuchaule, die berühmte Freiburger Safran-Brioche, wurde einst nur als Kilbi-Spezialität verzehrt. Heute gibt es sie das ganze Jahr über, auch in der mehrfach preisgekrönten Bäckerei Delabays. Cuchaule is a sweet, saffron-infused brioche-like bread that was traditionally eaten only during the harvest festival of Bénichon. Today, the multi-award winning Delabays bakery makes it all year round.
Boulangerie Delabays, Grandvillard, +41 (0)26 928 11 27

6. MERINGUES ET CRÈME DOUBLE

MERINGUES UND DOPPELRAHM
MERINGUES AND DOUBLE CREAM
La meringue est une pâtisserie légère qui s'accompagne de crème double. On les déguste notamment à l'Auberge de la Croix de Fer.
Die Meringue ist ein leichtes Feingebäck, das traditionell mit Greyerzer Doppelrahm gegessen wird. Geniessen Sie das köstliche Dessert im Restaurant de la Croix de Fer. The richness of Gruyère double cream is the perfect complement to feather-light meringues. This delicious dessert is a staple on the Auberge de la Croix de Fer menu.
Restaurant de la Croix de Fer, Allières, +41 (0)26 928 16 06, www.lacroixdeferalieres.ch

7. VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP D'ALPAGE ET GRUYÈRE D'ALPAGE AOP

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP D'ALPAGE
UND GRUYÈRE D'ALPAGE AOP
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP D'ALPAGE
AND GRUYÈRE D'ALPAGE AOP
Les caves d'affinage de la Tzintre accueillent les meules de Gruyère d'alpage AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.
In den Reifekellern von La Tzintre werden die Käselaihe des Greyerzer-Alpkäses AOP und des Freiburger Vacherin AOP gelagert. The cheese-ripening cellars of La Tzintre is where the famed local specialties of Gruyère d'alpage AOP and Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage are matured and stored.
Coopérative des producteurs de fromage d'alpage, La Tzintre (Charmey), +41 (0)26 927 12 21, www.fromage-alpage.ch

8. VIANDE DE BŒUF BIO

BIO-RINDFLEISCH
ORGANIC BEEF
Pascal Tercier élève des vaches Hinterwald à Charmey. Il estive avec son bétail à l'alpage où visite, dégustation et vente de bœuf Bio Suisse sont possibles.
Pascal Tercier züchtet Hinterwälder in Charmey. Den Sommer verbringt er mit seinen Tieren auf der Alp. Dort können Besucherinnen und Besucher sein Bio Suisse-Rindfleisch degustieren und auch gleich kaufen. Pascal Tercier raises his Hinterwald cows cattle on his farm in Charmey. In summer, he and his cattle head up to the high alpine pastures. Visitors can sample and buy his Bio Suisse certified beef directly on the farm.
01.06 – 30.09, Alpage du Pralet (Val-de-Charmey), Pascal Tercier, +41 (0)79 230 74 28, www.ferme-de-la-chenaux.ch

9. L'AFFINAGE DU L'ETIVAZ AOP

WO DER L'ETIVAZ AOP REIFT
L'ETIVAZ AOP RIPENING CELLARS
L'Etivaz désigne à la fois un fromage d'alpage AOP et le village où les meules sont affinées. A la Maison de l'Etivaz, présentation, dégustation et visite.
L'Etivaz ist zugleich der Name eines Alpkäses mit geschützter Ursprungsbezeichnung AOP und des Dorfes, in dem sich der Reifekeller befindet. Im Maison de l'Etivaz gibt es Präsentationen, Degustationen und geführte Besichtigungen. L'Etivaz lends its name to the alp cheese with the protected designation of origin label and to the place where the cheese wheels are stored. Exhibitions, tours and tasting sessions at the Maison de l'Etivaz.
Maison de l'Etivaz, +41 (0)26 924 70 60, www.etivaz-aop.ch

10. FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS BIO

BIO-ZIEGENKÄSE UND BIO-SCHAFKÄSE
ORGANIC GOAT'S AND SHEEP'S MILK CHEESES
La fromagerie Le Sapalet propose des produits laitiers bio, de la viande de moutons et des charcuteries de porcs élevés sur l'exploitation.
Die Käseerei Le Sapalet verkauft nebst Bio-Milchprodukten auch Schaf- und Schweinefleischprodukte von Tieren, die auf dem Hof gehalten werden. Le Sapalet cheese dairy sells organic dairy products and a selection of meat products, including mutton and lynch and deli meats made from pigs reared on the family farm.
Fromagerie Le Sapalet, Rossinière, +41 (0)26 924 54 60, www.sapalet.ch

11. FRUITS ET LÉGUMES BIO

BIOFRÜCHTE UND -GEMÜSE
ORGANIC FRUIT AND VEGETABLES
Yaëlle et Bastien cultivent des fruits, des herbes aromatiques et des légumes bio dans leur microferme Le Potag'Ex aux Moulins.
Auf dem Mikro-Bauernhof Le Potag'Ex in Les Moulins bauen Yaëlle und Bastien Früchte, Kräuter und Gemüse in Bioqualität an. In the village of Les Moulins, Yaëlle and Bastien grow organic fruit, vegetables and aromatic herbs on their microfarm Le Potag'Ex.
Le Potag'Ex, Les Moulins, +41 (0)79 816 38 21, www.lepotagoex.ch

12. VIANDE DE BŒUF BIO

VIANDE DE BŒUF BIO
BIO-RINDFLEISCH ORGANIC BEEF
Caroline et Steeve Daenzer élèvent des vaches Salers à Château-d'Ex et aux Mosses durant l'été. A la ferme de la Rosette, vente directe de produits carnés bio.
Caroline und Steeve Daenzer halten ihre Salers-Rinder im Sommer in Château-d'Ex und Les Mosses. Auf der Ferme de la Rosette gibt es Bio-Fleischprodukte im Direktverkauf. Caroline and Steeve Daenzer rear their Salers cattle at their farm in Château-d'Ex, and in Les Mosses in summer. Visitors can buy their organic meat products directly from them at La Ferme de la Rosette.
Ferme de la Rosette, Château-d'Ex, +41 (0)79 713 15 13

13. TISANES ET HERBES AROMATIQUES BIO

BIOKRÄUTER UND -KRÄUTERTEE
ORGANIC HERBAL TEAS AND AROMATIC HERBS
Plus de 20 mélanges de tisanes, des sels aromatisés et des mélanges pour cuisine sont proposés dans l'herboristerie de montagne d'Alpes en Fleurs.
Im Kräutlerladen Alpes en Fleurs gibt es über 20 Kräuterteemischungen, Aromasalze und Küchenmischungen. The herbal specialist Alpes en Fleurs sells over 20 herbal tea blends, flavoured salts, and seasonings.
Alpes en Fleurs, La Comballaz, +41 (0)79 653 28 29, www.yackabons.ch

14. MIEL

HONIG
HONEY
Julien Rouget extrait de ses ruches un miel floral exquis, en vente au départ de la télécabine de Charmey.
Der köstliche Blütenhonig aus den Bienenstöcken von Julien Rouget steht in der Talstation der Bergbahn Charmey zum Verkauf. The honey from Julien Rouget's beehives is divinely floral and available to buy at the entrance to the gondola lift in Charmey.
L'Abeille des Préalpes, Charmey, +41 (0)76 805 05 35, www.labeilledesprealpes.ch

15. FABRICATION DU L'ETIVAZ AOP À L'ALPAGE

BESUCH AUF EINER ALP, WO L'ETIVAZ AOP ENTSTEHT
L'ETIVAZ AOP ALP CHEESE – DEMONSTRATION ON THE FARM
En été, la famille Ziörjen accueille les visiteurs sur leur alpage du Tompey pour une démonstration de fabrication du L'Etivaz AOP, avec dégustation et vente.
Im Sommer zeigt die Familie Ziörjen den Besucherinnen und Besuchern der Alp Tompey, wie L'Etivaz AOP hergestellt wird. Mit Degustation und Verkauf. In summer, visitors can stop by the Ziörjen family's mountain farm, where they can watch how L'Etivaz AOP alp cheese is made, as well as sample and buy the finished product.
01.06 au 30.09, Alpage du Tompey (Corbeyrier), Famille Ziörjen, +41 (0)24 466 80 82, www.etivaz-aop.ch

PRODUITS CERTIFIÉS DU PARC
PRODUKTE MIT DEM LABEL DES PARKS
PRODUCTS WITH THE PARK LABEL



DÉCOUVREZ EN LIGNE CES 15 PRODUITS DU TERROIR
ENTDECKEN SIE DIESE 15 PRODUKTE AUS DER REGION ONLINE
FIND MORE INFORMATION ABOUT THESE 15 REGIONAL PRODUCTS ONLINE



Source : Office fédéral de topographie (2017)



INFORMATIONS ET CONTACTS

INFORMATIONEN UND KONTAKTADRESSEN

INFORMATION AND CONTACT DETAILS

Les destinations

Destinationen

Destinations

Gstaad Saanenland Tourisme

+41 (0)33 748 81 81, www.gstaad.ch

La Gruyère Tourisme

+41 (0)26 919 85 00, www.la-gruyere.ch

Montreux-Vevy Tourisme

+41 (0)848 86 84 84, www.montreuxriviera.com

Association touristique Aigle – Leysin – Col des Mosses

+41 (0)24 491 14 66, www.lesmosses.ch

Pays-d'Enhaut Tourisme

+41 (0)26 924 25 25, www.chateau-doex.ch

Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Place du Village 6 | 1660 Château-d'Œx

t. +41 (0)26 924 76 93 | tourisme@gruyerepaysdenhaut.ch

www.gruyerepaysdenhaut.ch

Transports publics

Öffentlicher Verkehr

Public transport

Transports publics fribourgeois (TPF)

+41 (0) 26 351 02 00, www.tpf.ch

MOB

+41 (0)21 989 81 90, www.mob.ch

CFF

+41 (0)848 44 66 88, www.cff.ch

CarPostal

+41 (0)848 40 20 40, www.carpostal.ch

Transports publics du Chablais (TPC)

+41 (0)24 468 03 30, www.tpc.ch

Retrouvez le Parc sur les réseaux sociaux



Document imprimé sur papier FSC, 100% recyclé, sans chlore

Avec le soutien de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)
ainsi que des cantons de Berne, Fribourg et Vaud