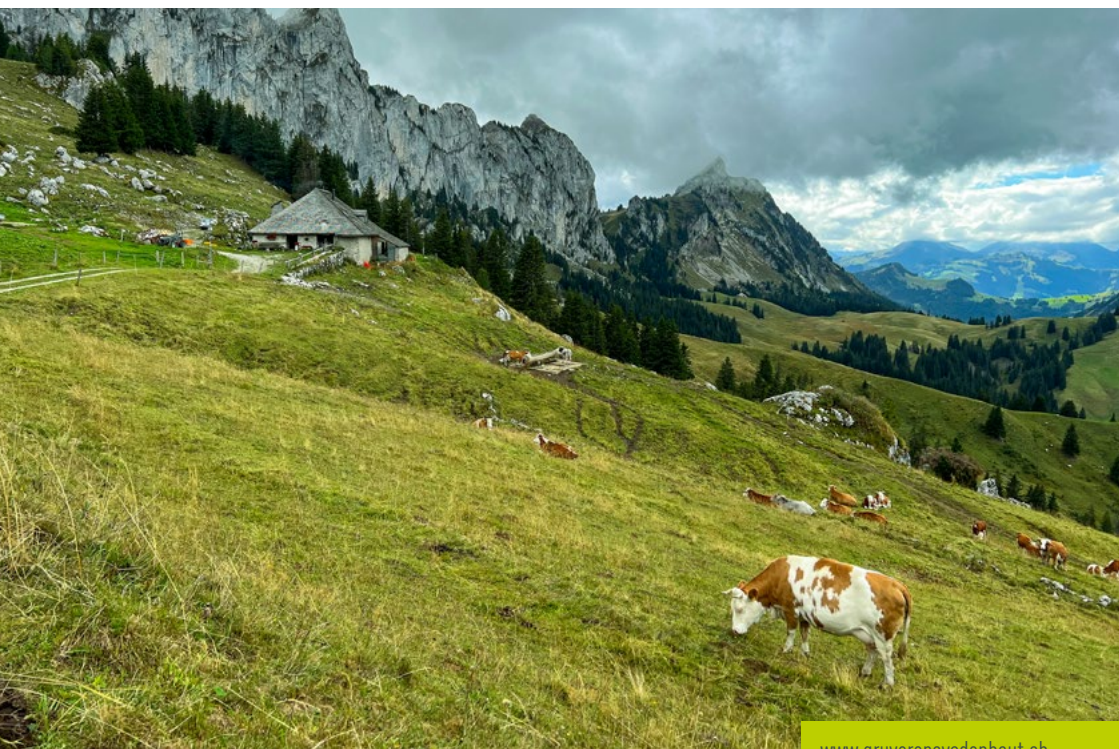




www.gruyerepaysdenhaut.ch

La Saison d'alpage

Die Alpsaison

Alpine pasture Season



Mur en pierre sèche du Sori



Alpage des Morveys



Fabrication au chalet de la Grande Audèche



Désalpe d'Albeuve



Caves de L'Étivaz



Schafscheid à Jaun

La Saison d'alpage, un patrimoine vivant

La Saison d'alpage est inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis décembre 2023. Cette reconnaissance internationale consacre une tradition séculaire qui bat au cœur de l'identité du Parc. Si l'estivage – à différentes altitudes – dure environ vingt semaines entre mai et septembre, l'activité des paysans de montagne s'exerce toute l'année, des soins au bétail en plaine à l'entretien des chalets, en passant par la commercialisation des produits entre autres. Ce rythme pastoral est ponctué par deux événements emblématiques : la montée à l'alpage (inalpe ou poya en patois) au printemps et la descente du bétail à l'automne (désalpe, ou rindya), où les sonnailles célèbrent le mouvement des troupeaux.

Des paysages façonnés par des générations

Cette intense activité et l'enrichissement aux 17^e et 18^e siècles des marchands laissent des traces majeures dans le paysage

et le patrimoine bâti. Le Parc recense plus de 1000 chalets d'alpage, de granges et de caves, dont un tiers environ est recouvert d'une toiture traditionnelle en bois (tavillons ou anseilles).

Une culture en mouvement

Entre murs en pierre sèche et caves d'affinage, le paysage alpestre est une mosaïque façonnée par l'interaction entre l'humain et la montagne. Les sites proposés au fil de ce parcours permettent de découvrir cette tradition vivante sous toutes ses facettes. Des musées aux démonstrations artisanales, le visiteur explore un patrimoine en constante évolution. Pour une expérience optimale, les visites se préparent selon les saisons et les horaires des lieux d'accueil, tout en respectant les règles de sécurité liées à la randonnée.

DIE ALPSAISON, EIN LEBENDIGES KULTURERBE

Seit Dezember 2023 ist die Alpsaison Teil der Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO. Die jahrhundertealte Tradition, die wie kaum etwas anderes die Identität des Naturparks ausmacht, hat damit internationale Anerkennung erhalten. Auch wenn die Sömmierung zwischen Mai und September nur etwa zwanzig Wochen dauert, sind die Bergbauern das ganze Jahr über beschäftigt: So kümmern sie sich im Tal um die Tiere, halten die Alphütten instand oder vertreiben ihre Produkte. Zwei herausragende Ereignisse prägen das Hirtenjahr: der Alpaufzug im Frühling (im Patois Poya genannt) und der Alpbazug (Rindya) im Herbst, jeweils begleitet vom eindrucksvollen Klang der Glocken und Treicheln, welche die Tiere bei diesen Anlässen tragen.

Landschaften, von Generationen geprägt

Diese intensive Aktivität und der Aufschwung des Handels mit den Alpprodukten im 17. und 18. Jahrhundert haben

Spuren in der Landschaft und im architektonischen Erbe hinterlassen. Im Park gibt es über 1000 Alphütten, Scheunen und Keller, von denen etwa ein Drittel ein traditionelles Holzschindeldach aufweisen.

Kultur im Wandel

Von Trockensteinmauern bis zu Reifekellern: Überall finden sich in dieser Landschaft Zeugen des Zusammenspiels von Mensch und Berg. Die hier vorgeschlagenen Ausflugsziele ermöglichen einen Einblick in diese lebendige Tradition in all ihren Facetten. Ob in Museen oder bei handwerklichen Demonstrationen: Die Besucherinnen und Besucher entdecken ein Kulturerbe in stetem Wandel. Für ein optimales Besuchserlebnis ist es ratsam, die Ausflüge entsprechend der Jahreszeit und den Öffnungszeiten der jeweiligen Einrichtungen zu planen und die Sicherheitsregeln für Wanderungen zu beachten.

ALPINE PASTURE SEASON: A LIVING LEGACY

In December 2023, UNESCO added the Alpine pasture season to its List of Intangible Cultural Heritage, affording international recognition to a centuries-old practice and defining feature of the Park's identity. Whilst the summer grazing season lasts around twenty weeks – from May to September – the work of the mountain farmers is year-round, from tending to livestock on their lowland farms and ensuring the upkeep of their mountain farm chalets to selling their produce. The farming year is punctuated by two iconic events which fill the air with sound of clanging cowbells: the ascent of livestock to the summer mountain pastures (inalpe or poya in the local dialect) in spring and their descent in autumn (désalpe or rindya).

Landscapes shaped by generations

The boom in Alpine agriculture during the 17th and 18th centuries as well as the soaring trade in the goods produced by these

mountain farmers have left their mark on the region's landscape and architectural heritage. Today, the Park is home to more than 1,000 mountain farm chalets, barns and cellars. Almost one-third of them boast traditional shingle roofs.

A culture in constant evolution

From dry-stone walls to cheese-ripening cellars, the mosaic-like Alpine landscape bears witness to human interaction with the mountains. The destinations featured here allow you to immerse yourself in the heritage of the Alps. From museums to craft demonstrations, they are a great way to explore the region's ever-evolving cultural heritage. To make the most of your visit, we recommend that you bear in mind the time of year when you wish to travel and the opening times of your chosen destinations. In the interests of safety, always follow trail rules and etiquette.

LA CARTE DE LA SAISON D'ALPAGE **AUSFLUGSZIELE FÜR DIE ALPSAISON** LIFE ON THE ALPINE SUMMER PASTURES MAP

1. POYA D'ESTAVANNENS

DIE POYA VON ESTAVANNENS
POYA OF ESTAVANNENS
Depuis 1956, la Poya d'Estavannens célèbre la montée à l'alpage tous les 15 ans environ. Après 2013, la prochaine a lieu en avril 2028. Le terme *poya* désigne à la fois la montée à l'alpage et les peintures traditionnelles ornant les fermes dont plusieurs remarquables sont visibles à Estavannens.
Seit 1956 wird in Estavannens etwa alle 15 Jahre der Alpaufzug, die Poya, gefeiert. Nach 2013 findet der Anlass das nächste Mal im April 2028 statt. Der Patois-Begriff Poya bezeichnet nebst dem Alpaufzug auch die entsprechenden traditionellen Malereien an den Bauernhausfassaden von denen mehrere bemerkenswerte Beispiele in Estavannens zu sehen sind.
Since 1956, the Poya d'Estavannens has celebrated the ascent of cattle to their summer mountain pastures approximately every 15 years. The next festive parade will be held in April 2028. 'Poya' refers both to the cattle's mountain ascent and the paintings of this age-old practice that hang outside local farmhouses, several remarkable examples of which can be seen in Estavannens.

2. MUSÉE GRUÉRIEN, BULLE

Fondé en 1917, le Musée gruérien valorise le patrimoine régional : poyas, cloches, costumes, travail de la paille... En rénovation, il rouvrira fin 2027.
Das 1917 gegründete Greyerzer Museum widmet sich ganz dem regionalen Kulturerbe und zeigt Poyas, Glocken, Trachten, Stroharbeiten usw. Es wird derzeit renoviert und Ende 2027 wiedereröffnet.
Founded in 1917, the Musée gruérien showcases the region's cultural heritage, from poyas and cowbells to traditional costumes and straw work. Closed for renovation. Reopens in late 2027.

3. SENTIER DES FROMAGERIES, MOLÉSON

PFAD DER KÄSEREIEN, MOLÉSON
CHEESE DAIRY TRAIL, MOLÉSON
Cette boucle qui relie Pringy à Moléson-sur-Gruyères met en valeur la fabrication traditionnelle du fromage dans un chalet d'alpage.
Auf dem Rundweg zwischen Pringy und Moléson-sur-Gruyères ist alles über die traditionelle Käseherstellung in einer Alphütte zu erfahren.
This loop trail between Pringy and Moléson-sur-Gruyères is a showcase of the time-honoured tradition of Alpine cheesemaking.

4. LES DÉSALPES

DIE ALPABZÜGE
CATTLE DESCENTS
À l'automne, les troupeaux redescendent après plus de quatre mois d'alpage. Vaches fleuries et cloches au col accompagnent cette fête à Charmey, L'Etivaz et Albeuve.
Im Herbst kehren die Herden nach über vier Monaten auf der Alp ins Tal zurück. Für die Volksfeste in Charmey, L'Etivaz und Albeuve sind die Kühe mit Blumen, Glocken und Treicheln geschmückt.
In autumn, the cows return to their lowland farms after a four-month stay on mountain pastures. The cows in the désalpe parades in Charmey, L'Etivaz and Albeuve are festooned with flowers and bells.

5. FORGE DE LA TZINTRE, CHARMHEY

DIE SCHMIEDE VON LA TZINTRE, CHARMHEY
LA TZINTRE FORGE, CHARMHEY
Ancienne forge préservée où outils et machines d'époque reprennent vie pour faire découvrir les gestes et savoir-faire de la vallée de la Jogne.
In der alten Schmiede lassen zahlreiche funktionstüchtige historische Werkzeuge und Maschinen die Besucherinnen und Besucher in die alte Handwerkskunst des Jauntals eintauchen.
This traditional working forge, including period tools and machinery, provides a glimpse into the art of blacksmithing in the La Jogne valley.

6. CAVES DE LA TZINTRE, CHARMHEY

DER KÄSEKELLER VON LA TZINTRE, CHARMHEY
LA TZINTRE CHEESE CELLARS, CHARMHEY
Les caves affinent jusqu'à 6000 meules de Gruyère d'alpage AOP et 1500 de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage. Visites, apéritif et dégustations proposées.
In den Reifekellern können bis zu 6000 Laibe Gruyère d'alpage AOP und 1500 Laibe Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage lagern. Es gibt Führungen, Apéros und Degustationen.
Up to 6,000 wheels of Gruyère d'alpage AOP and 1,500 wheels of Vacherin Fribourgeois AOP made on mountain farms are ripened here. The cellars also offer tours, drinks receptions and tastings.

7. ESPACE LUDIQUE SUR LA SAISON D'ALPAGE, VOUNETSE

SPIELE ZUR ALPSAISON, VOUNETZ
ALPINE PASTURE SEASON-THEMED PLAY AREA, VOUNETZ
À l'arrivée de la télécabine, cet espace propose jeux, film et panneaux pour découvrir la saison d'alpage. Un chalet présente la fabrication du fromage.
Bei der Bergstation Vounetz gibt es Spiele, einen Film und Informationstafeln rund um die Alpsaison. In einer Alphütte kann man bei der Käseproduktion zuschauen.
A playground beside the cable car station features games, a film and interpretive panels which explore Alpine pasture season. In a nearby chalet, visitors can watch cheese being made

8. CHÄSETE, ABLÄNDSCHEN

CHÄSETE, ABLÄNDSCHEN
CHEESE CELEBRATION, ABLÄNDSCHEN
Dans le hameau d'Abländschen, la Chäsete célèbre les savoir-faire liés à la saison d'alpage. Les participants fabriquent leur fromage dans une chaudière sur le feu.
Bei der Chäsete im Bergdorf Abländschen ist die Kunst der traditionellen Käseherstellung zu entdecken. Die Teilnehmenden produzieren im Kupferkessi über dem Feuer ihren eigenen Käse.
Chäsete in the mountain village of Abländschen celebrates the art of traditional cheesemaking. Everyone makes their own little cheese wheel with milk heated in copper vats over an open fire.

9. SCHAFSCHIED, JAUN

SCHAFSCHIED, JAUN
SHEEP FAIR, JAUN
À Jaun, la Schafscheid marque le retour des moutons de l'alpage. Réunis dans des parcs, ils sont triés puis restitués à leurs propriétaires.
Bei der Schafscheid von Jaun kehren die Schafe von der Alp zurück. In Pferchen werden sie sortiert (ausgeschieden) und anschliessend ihren Besitzern zurückgegeben.
The Schafscheid marks the return of the sheep from their high mountain pastures to Jaun at the end of summer. On their arrival in the village, they are sorted into pens and handed back to their owners.

10. ESPACE ALPAGES ET TRADITIONS, ROSSIÈRE

AUSSTELLUNGSRAUM ZUR ALPSAISON, ROSSIÈRE
ALPINE PASTURES AND TRADITIONS CENTRE, ROSSIÈRE
Des 2028, un espace dédié à la saison d'alpage ouvrira au-dessus des bureaux du Parc, avec exposition permanente, expositions temporaires et animations.
2028 wird über den Büroräumen des Naturparks ein Themenraum zur Alpsaison eröffnet, mit einer Dauerausstellung, Sonderausstellungen und Aktivitäten.
A space given over entirely to the Alpine pasture season is set to open in 2028. Located above the Park's offices, the space will host exhibitions, permanent and temporary, and other events.

11. MUSÉE DU PAYS-D'ENHAUT, CHÂTEAU-D'ŒX

Le musée plonge dans l'histoire et la culture de la vallée. Il abrite aussi une remarquable collection de papiers découpés.
In dem Museum dreht sich alles um die Geschichte und Kultur des Tals. Es beherbergt ebenfalls eine bemerkenswerte Sammlung von Scherenschnitten.
The museum delves into the history and culture of the valley. It also boasts a stunning collection of papercut art.

12. LES MURS EN PIERRE SÈCHE

TROCKENSTEINMAUERN
DRY STONE WALLS
Les murs en pierre sèche dont le savoir-faire est inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO, délimitent le paysage, abritent la biodiversité et perpétuent un savoir-faire ancestral, comme au Sori et à Paray Charbon.
Die Trockensteinmauern zählen zum UNESCO-Kulturerbe. Sie prägen die Landschaft, bieten Lebensraum für Tiere und Pflanzen und lassen ein althergebrachtes Handwerk fortbestehen, wie im Sori und Paray Charbon.
Dry stone walls serve as land boundaries, preserve biodiversity and ensure the survival of an ancient craft, which UNESCO has recognised as part of humanity's intangible cultural heritage, like at Sori and Paray Charbon.

13. MAISON DE L'ETIVAZ, L'ETIVAZ

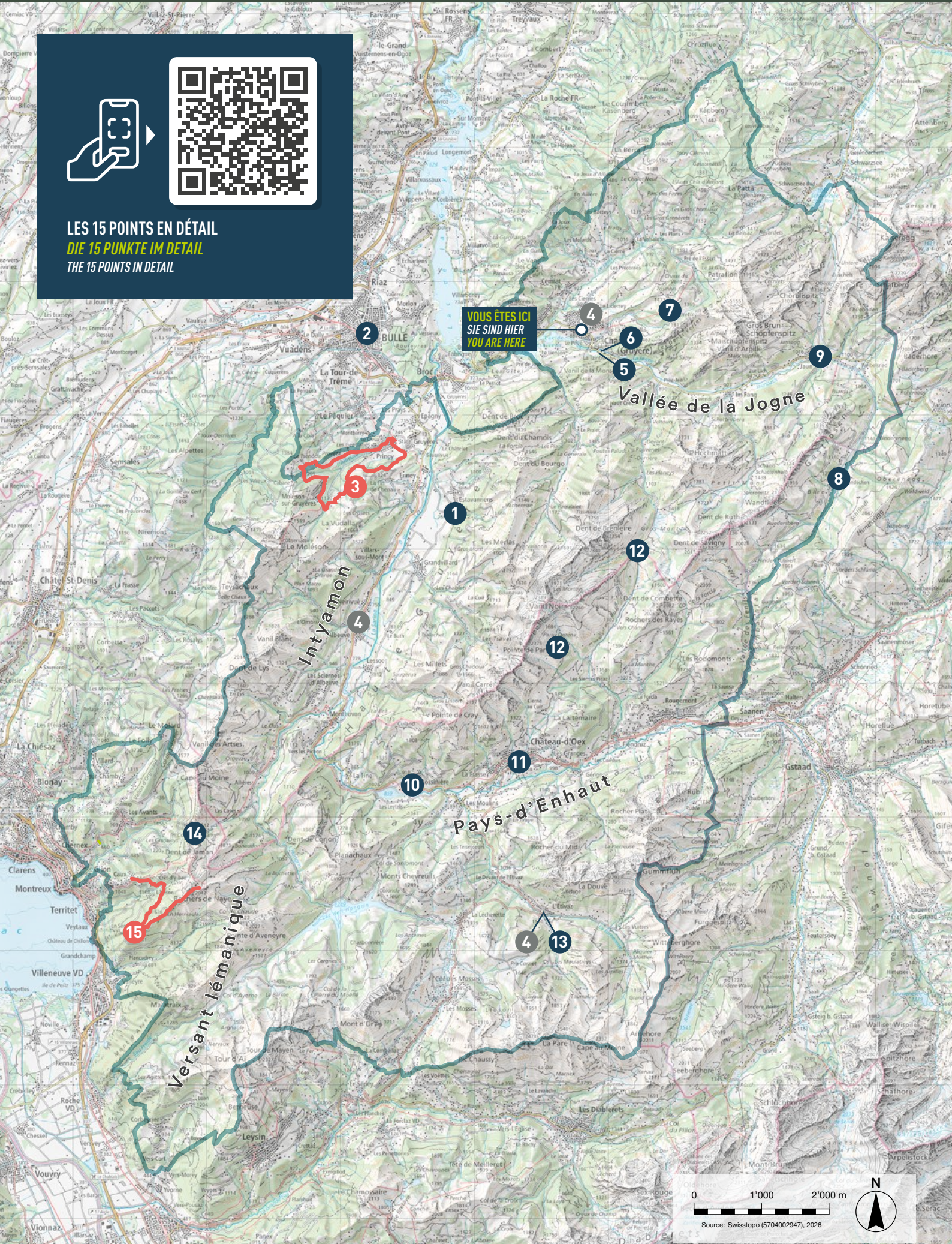
DER KÄSEKELLER VON L'ETIVAZ, L'ETIVAZ
L'ETIVAZ CHEESE CELLARS, L'ETIVAZ
Fabriqué au feu de bois entre 1000 et 2000 m, L'Etivaz AOP révèle les arômes de la flore alpine. La Maison de L'Etivaz propose visites et dégustations.
Der Alpkäse L'Etivaz AOP wird auf 1000 bis 2000 m ü. M. über dem Holzfeuer hergestellt und zeichnet sich durch die Aromen der Alpenflora aus. Im Maison de L'Etivaz gibt es Führungen und Degustationen.
Made from milk heated over wood fires in high mountain dairies, L'Etivaz AOP captures the flavours of an Alpine summer meadow. The Maison de L'Etivaz also offers tours and tastings.

14. CHALET DE DÉMONSTRATION, COL DE JAMAN

SCHAUKÄSEREI, COL DE JAMAN
ALPINE CHEESE DAIRY, COL DE JAMAN
Au col de Jaman, le chalet du Revon fait découvrir la fabrication du fromage, son stockage et la vente directe à l'alpage.
Die Alphütte Revon auf dem Col de Jaman bietet mitten in einer typischen Alpenlandschaft Einblicke in die Herstellung, die Lagerung und den Direktverkauf des Käses.
Nestled in traditional mountain pastureland, the chalet du Revon offers visitors the chance to see how cheese is made and stored. They can also buy produce directly from the dairy.

15. SENTIER DE REMUE, ROCHERS DE NAYE – SONCHAUX

TRIEBWEG SONCHAUX – ROCHERS DE NAYE
OLD DROVERS' ROAD, ROCHERS DE NAYE – SONCHAUX
Ancien chemin de transhumance restauré avec le Parc, ce sentier mène au cœur d'un paysage pastoral façonné par l'histoire des alpages.
Der alte Pfad, auf dem die Hirten früher das Vieh trieben, wurde unter Mithilfe des Parks wiederhergestellt und führt Wanderer mitten ins Herz einer von der Geschichte der Alpen geprägten Landschaft.
This path was once taken by herders when driving their cattle to summer mountain pastures. Now restored with the Park's help, the track offers an immersive journey through a pastoral landscape shaped by traditional Alpine farming.





PARTENAIRES TOURISTIQUES

TOURISMUSPARTNER

PARTNERS

Les destinations

Destinationen

Destinations

Gstaad Saanenland Tourisme

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

La Gruyère Tourisme

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

Montreux-Vevey Tourisme

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

Association touristique Aigle – Leysin –

Col des Mosses

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

Pays-d'Enhaut Région Économie et Tourisme

+41 (0)26 924 25 25, pays-denhaut.ch

Office du tourisme de Moléson

+41 26 921 85 00, moleson.ch

Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Place du Village 6 | 1660 Château-d'Ex

t. +41 (0)26 924 23 30 | tourisme@gruyerepaysdenhaut.ch

www.gruyerepaysdenhaut.ch

Transports publics

Öffentlicher Verkehr

Public transport

Transports publics fribourgeois

www.tpf.ch

MOB

www.mob.ch

CFF

www.cff.ch

CarPostal

www.carpostal.ch

Transports publics du Chablais

www.tpc.ch

Retrouvez le Parc sur les réseaux sociaux



Document imprimé sur papier FSC.

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