



Les foins à Montbovon

De l'herbe à l'assiette, un contrat de société

En Suisse, l'agriculture est au cœur d'un contrat de société particulier : la qualité de sa production alimentaire et de ses modes de production fait notamment l'objet d'un débat public régulier, qui touche intimement une part importante de la population. C'est une chance, car l'agriculture n'est pas un secteur économique comme les autres : sa multifonctionnalité est garantie par la constitution fédérale et implique par voie de conséquence une politique agricole forte.

La production laitière bovine dans le Parc atteint plus de 20 millions de kilos par an, la production de viande bovine est quant à elle toujours plus importante, de même que les spécialités. Cette production est le fruit d'une agriculture familiale qui se perpétue depuis des générations dans le but de réaliser des aliments de qualité. Une agriculture familiale qui demeure très importante pour la vie économique et sociale : elle procure, par exemple, 15% de l'emploi au Pays-d'Enhaut,

probablement autant que le tourisme. Sa production est également à la source d'un patrimoine culturel, paysager et naturel riche et diversifié.

Sensibilisation à la qualité fourragère

En montagne la qualité de la production herbagère est déterminante pour la rentabilité économique de l'élevage, comme pour la qualité des produits et de l'environnement. La bonne gestion des prairies est à la base de la durabilité de cette agriculture. C'est pourquoi, après deux années de concours sur les prairies fleuries, le Parc a lancé cette année, pour la première fois, une action *de l'herbe à l'assiette* sur le thème de la qualité fourragère des prairies.

Les prestations non marchandes de l'agriculture (qualité écologique des milieux agricoles, bien-être des animaux, souveraineté alimentaire, vie économique et culturelle de nos vallées, etc.) et ses prestations

marchandes (production alimentaire) sont les deux mamelles du contrat de société établi avec ce secteur. Dans le Parc, ce contrat transite toujours par la réalité concrète des prairies et des alpages. C'est historique et c'est le quotidien des agriculteurs de ce territoire.

C'est pourquoi tous les agriculteurs du Parc ont été invités à inscrire une ou plusieurs de leurs prairies de fauche à un concours. Un jury a réalisé, sur le terrain, l'évaluation de la qualité herbagère des 25 prairies inscrites, avant leur première utilisation. Le projet est mené en collaboration avec des spécialistes de la production herbagère de l'école d'agriculture de Grangeneuve et de la vulgarisation agricole : l'occasion pour les agriculteurs d'échanger et d'obtenir des conseils sur la gestion et la production de leur fourrage.

Décodage de Parc

Nouveau plan de gestion et renouvellement de la charte

Pour être reconnu parc d'importance nationale, il est nécessaire – outre de bénéficier d'une nature et de paysages préservés et le fait d'avoir été plébiscité par les habitants – d'avoir rédigé une charte qui définit la gestion, les actions et le financement du projet sur une durée de dix ans.

Dix ans, c'est long, a estimé l'*Office fédéral de l'environnement (OFEV)*, concepteur de ces règles. Ainsi des plans plus courts, de quatre ans, permettent de reprendre et d'affiner, si besoin, les objectifs stratégiques. Pour le Parc, le premier de ces plans de gestion a couru dès sa création en 2012 jusqu'en 2015. Le plan actuel sert de guide pour les années 2016 à 2019. Touchant à son terme, il sera renouvelé, cette fois pour une durée de cinq ans (2020 – 2024).

Particularité : cette étape chevauche le renouvellement de la charte qui aura lieu en 2022. D'où un travail accru pour l'équipe du Parc, du conseil, des treize communes membres de l'association, des cantons de Vaud et Fribourg qui définiront une vision qui tienne déjà compte des prochaines évolutions de la charte. Notamment la redéfinition du périmètre du Parc (intégration possible de nouvelles communes).

Un planning a été établi. Il consiste en diverses consultations entre tous les acteurs concernés par le projet. C'est l'assemblée générale du Parc qui validera le troisième plan de gestion et plus tard la charte, également présentée aux habitants du Parc. Rendez-vous en décembre 2018 et en l'an 2020.

Journée du Parc autour du thème des prairies

Pour favoriser l'information et l'échange avec le public, l'action *de l'herbe à l'assiette* se terminera par un événement qui se tiendra samedi 17 novembre 2018, à la halle de la Landi, à Château-d'Ex. Au programme

de cette journée des échanges conviviaux entre agriculteurs et grand public autour de différents thèmes : quelle relation entre une prairie fleurie et une prairie de bonne qualité fourragère ? Quelle relation entre prairies et

production laitière, entre prairies et qualité du fromage ? Quelle est la prairie idéale ?

Conseil technique sur la conservation de la qualité de la prairie au foin, jeu concours

pour reconnaître un foin de bonne qualité, présentation de différentes races de vaches, chèvres et moutons, sélection du meilleur foin par une vache, dégustation de produits issus de l'élevage... Une manière inédite

de renforcer le contrat de société avec l'agriculture du Parc.



Un arbre étonnant dans le Breccaschlund

Découverte

Signalez vos arbres remarquables

Le boiteux. Le tordeu. Le président. Le survivant. Le gringalet. Le danseur. Le grand-père. L'ami. A qui a-t-on attribué ces sobriquets affectueux? A des arbres! Des arbres compagnons de notre quotidien. Des arbres qui ont marqué des générations par leur beauté, leurs couleurs, leur forme, leur emplacement exceptionnel ou encore leur âge vénérable. Des arbres qui façonnent le paysage, font partie de notre histoire et sont des refuges de vie. Le Parc et le *Groupement forestier Leysin-Les Ormonts* vous invitent à partir à la découverte de ces arbres majestueux et à les signaler.

L'action du Parc ouverte jusqu'à la fin octobre 2018 est ciblée sur les arbres remarquables

situés hors des massifs forestiers, sur le territoire du Parc ainsi que sur les territoires communaux d'Ormont-Dessus, Ormont-Dessous et Leysin. Un formulaire en ligne permet de signaler facilement ces arbres sur www.arbres-remarquables.ch. Des arbres coups de cœurs seront choisis. Les personnes les ayant désignés seront invitées à faire une sortie avec les forestiers de leur région.

Cet inventaire participatif sert à mettre en valeur les arbres isolés qui font partie du patrimoine naturel et paysager. Ils sont une richesse à connaître et à préserver. Ces observations serviront de base pour améliorer la protection de ce patrimoine unique et le mettre en valeur.



Grand Tour des Vanils, le lac de Rossinière sur l'étape Rossinière - Allières

Le Grand Tour des Vanils

Cet été, le Parc propose son nouvel itinéraire de randonnées de montagne entièrement balisé: le *Grand Tour des Vanils*. Avec ses onze étapes, ce périple passe par les plus beaux paysages et panoramas du Parc et de ses environs: les Gastlosen, les réserves du Vanil Noir et de la Pierreuse, le lac Lioson, le col de Jaman, la vallée du Breccaschlund et bien d'autres.

Avec ses 157 km de sentiers et une dénivellation de 9'873 m, l'itinéraire du *Grand Tour des Vanils* est conçu pour les amoureux de la montagne et de la nature. Il se pratique idéalement de juin à octobre.

Bien desservi par les transports publics, il autorise une grande souplesse d'une à plusieurs étapes avec ou sans hébergement.

A noter que l'étape Rossinière – Allières a été retenue comme étape *Best of* par *Suisse Mobile* et a été balisée comme itinéraire local N° 263.

Les informations nécessaires à la préparation de la randonnée (cartes topo, dénivelés, hébergements) sont disponibles sur www.grandtourvanils.ch

Les vallées du Parc à pied ou à vélo

Les Vias du fromage: double itinéraire qui suit au plus près les anciennes voies de communication, notamment empruntées pour le transport du fromage par le col de Jaman aux 17^e et 18^e siècles. Accessible aux familles ou aux randonneurs. Etapes d'une à quatre heures de marche, toutes accessibles en transports publics. Une application, *les Vias du fromage*,

disponible pour *iPhone* et *Android*, favorise la découverte ludique et interactive de cet itinéraire. www.viasdufromage.ch

A vélo, le *Tour du Comté de Gruyères*: le vélo, en particulier sa variante électrique, constitue un moyen très agréable de découvrir le Parc à la belle saison. Une boucle de 80 km, avec environ 1'600 m de dénivellation, facilement

réalisable en deux jours, permet de traverser l'Intyamon, le Pays-d'Enhaut et la vallée de la Jogne faisant, dans le temps, partie de l'ancien *Comté de Gruyères*. L'itinéraire se trouve majoritairement en marge des axes à grand trafic. Les e-bike, en location à Bulle, Charmey, Château-d'Ex et Saanen, rendent ce parcours accessible à un large public. www.tourcomtegruyeres.ch

Les élèves s'initient aux traditions vivantes du Parc

Chaque année depuis plus de dix ans, grâce au Parc, les classes d'école primaire situées sur son territoire, peuvent bénéficier gratuitement d'une activité terrain d'éducation à la nature et au développement durable. Afin de ne pas se limiter à une action annuelle ponctuelle, chaque projet est réfléchi avec les enseignants et propose des pistes pédagogiques à explorer au cours de l'année scolaire, tout en créant des interactions entre les classes et la population. Ce projet école est apprécié et la participation des classes est croissante.

Ainsi durant l'année scolaire 2017-2018, 52 classes (1-8 Harmos) des cercles scolaires de la Jogne, de l'Intyamon, de Chermex et du

Pays-d'Enhaut, soit près de 1'000 élèves ont pu aborder le thème des traditions vivantes: découpage du papier, tavillonage, poya, bénichon, cor des Alpes, dentelles, mur en pierres sèches, saison d'alpage. Ce projet a permis aux classes de rencontrer l'espace d'une demi-journée un ou une porteuse de ces traditions et de les expérimenter de manière concrète. Les enseignants ont ensuite repris le thème en classe demandant aux élèves de créer divers travaux pour la Journée du Parc du 12 mai 2018, à Charmey, sur le thème des traditions vivantes.

C'est ainsi qu'une exposition a été montée à cette occasion avec de magnifiques dessins de

poya et de la saison d'alpage, de nombreux découpages en papier, une structure en tavillons multicolores, des panneaux didactiques sur le tavillonage, les murs en pierres sèches et la gestion du risque d'avalanche, des sonnailles décorées en carton, une maquette de montagne avec des textes sur le sens des croix sur les sommets. Quelques élèves de la Jogne ont également partagé au public les traditionnels chants du premier mai.

Pour l'année scolaire 2018-2019 le projet école traitera du thème des arbres remarquables, avec quelques 45 classes déjà inscrites.

A Charmey, pendant la *Journée du Parc*, les enfants exposent leurs travaux autour des traditions vivantes

Sorties accompagnées pour les écoles

En plus des thèmes annuels proposés par le groupe école, le Parc présente des activités thématiques prévues pour s'insérer dans le plan d'études romand (PER). Activités créées pour des classes aussi bien dans le Parc que hors du Parc. Chaque sortie

se fait en compagnie d'un accompagnateur en montagne ou d'un spécialiste. Un dossier pédagogique est fourni avant l'activité.

Les thèmes sont axés autour d'un premier volet patrimoine et traditions (*Traditions*

vivantes à la carte, la saison d'alpage, un patrimoine construit digne de protection). Autres idées d'excursions thématiques: *au cœur de la ruche, construisons un nichoir à abeilles sauvages, l'eau une ressource essentielle, arbres remarquables*.

Sur demande, le Parc organise d'autres activités pour les écoles. Randonnées à thèmes, mais aussi journée d'aide sur l'alpage ou selon désirs et attentes (+41 (0)848 110 888, inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch).

Une activité *L'école à la ferme* permet aux enfants de passer une demi ou une journée dans l'exploitation de la famille Marmillod (flavien.marmillod@gmail.com, +41 (0)79 385 87 38).



Plantes envahissantes

Le buddléa de David, un faux ami

Les plantes exotiques envahissantes ont été introduites en Suisse à des fins d'ornement ou, de façon involontaire, par le biais de transports internationaux. Il s'agit de plantes qui ont un taux de reproduction élevé couplé à une croissance rapide, ce qui leur permet de concurrencer la végétation indigène et de prendre sa place.

Parmi les quelques 3'000 espèces que compte la flore suisse, 550 sont des plantes exotiques dont 57 considérées comme envahissantes. Cet article est le troisième d'une série qui présente les espèces envahissantes les plus répandues dans le Parc (solidage américain, impatiente glanduleuse, berce du Caucase, renouée du Japon).

Le buddléa de David est une plante native de Chine, importée comme plante ornementale.

Cet arbuste de 2 à 5 mètres de hauteur produit de jolies fleurs allant du blanc au mauve, en grappes denses au bout des rameaux. Ses feuilles sont opposées, lancéolées et de couleur verte avec parfois des teintes argentées.

L'arbuste, très peu exigeant, s'adapte à pratiquement tous les milieux. En outre, si l'espèce est très florifère, elle est également très fructifère. Un seul buddléa peut produire trois millions de graines qui se disséminent avec le vent et peuvent se conserver dans le sol pendant plusieurs années, jusqu'à ce que les conditions soient favorables pour qu'elles germent.

Cet arbuste, largement répandu dans les jardins, est aujourd'hui invasif dans de nombreuses régions du monde. Là où il s'installe, il remplace

les plantes indigènes dont dépendent les chenilles de papillons. L'arbre à papillon n'est donc pas si bénéfique pour les papillons malgré son surnom et ses fleurs attractives.

En Suisse le buddléa de David figure sur la liste noire des plantes exotiques invasives. Pour lutter contre cette espèce, il faut l'arracher manuellement une fois par an, procéder à des fauches répétées plusieurs fois par année ou au dessouchage de la plante. Sur les terrains nus, un semis d'espèces indigènes concurrentielles peut limiter la germination des graines de buddléa qui ont besoin de lumière. Couper les fleurs avant qu'elles ne fassent des graines est une des mesures minimales pour limiter son expansion.



Faune de Parc

L'hermine, grande chasseuse de campagnols

L'hermine, *Mustela erminea*, fait partie de la famille des mustélidés. Il s'agit d'un petit mammifère carnassier très discret spécialisé dans la chasse aux campagnols. Elle se distingue par un corps très mince et allongé, des pattes très courtes et une queue avec une pointe noire. En hiver, sa fourrure devient blanche d'où son surnom de dame blanche.

L'hermine vit en moyenne un à deux ans dans la nature. Les femelles peuvent se reproduire dès l'âge de trois semaines. L'accouplement a lieu au début de l'été. Après la fécondation, les embryons restent en dormance jusqu'en février et les petits ne naissent pas avant avril. Les femelles élèvent seules leurs petits dans un nid abrité tel qu'un tas de pierres ou de bois.

Son corps élancé lui permet de chasser les campagnols directement dans leurs galeries.

Elle a besoin d'un à deux campagnols par jour, mais peut en chasser plus et faire des réserves. Elle est qualifiée d'auxiliaire en agriculture pour son rôle de régulatrice des populations de campagnols qui peuvent causer des dégâts dans les champs.

Cet animal très discret préfère demeurer constamment à l'abri. En hiver, il reste principalement sous la couverture neigeuse et sa fourrure blanche lui offre un camouflage parfait. Le reste du temps, il a besoin de cachettes pour se déplacer. Des tas de branches ou de pierres, des haies ou encore des bandes de hautes herbes lui fournissent des abris sûrs. La banalisation du paysage entrave le déplacement de cette espèce et la menace à long terme.

Echanger les plantes exotiques contre des indigènes !

Pour lutter contre la prolifération des plantes néophytes, le Parc propose à toute personne possédant des solidages, des arbres à papillons, de la renouée du Japon, de la berce du Caucase ou de l'impatiante glanduleuse de les remplacer soit par des plantes vivaces indigènes, comme la

centaurée des montagnes, l'œillet des Chartreux, la cardère sauvage, la vipérine ou encore le géranium sanguin, soit par des buissons indigènes comme l'églantier, le fusain, la coronille des jardins ou la viorne obier. Il sera demandé au propriétaire de signer la *Charte des jardins*.

Voulez-vous vérifier si vous possédez des plantes exotiques envahissantes chez vous ? Alors n'hésitez pas à consulter le document du Parc *Plantes exotiques envahissantes* – fiches sur le site du Parc. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations (nature@gruyerepaysdenhaut.ch).

Journée de l'hermine

Le 25 août prochain à Montbovon aura lieu une activité gratuite sur le thème de l'hermine, espèce cible du Parc pour 2018-2019. Un parcours d'un peu moins de trois kilomètres vous permettra d'en apprendre

plus sur cette espèce et également de créer un tas de branches spécial *nurserie*. Plus d'informations dans l'agenda du site www.gruyerepaysdenhaut.ch



A gauche la planchette vaudoise et à droite la Gruérienne

Nouvelles planchettes du Parc

Commercialisés pour l'action *Raiffeisen* en 2013, puis sous une nouvelle formule dès 2015, les paquets de spécialités du Parc ont obtenu un joli succès commercial. En cinq ans, le Parc en a vendu 263 pour un chiffre d'affaires de plus de 10'700.-.

Cette année, ces paquets cèdent leur place à une nouvelle formule : les planchettes du Parc, proposées en deux variantes, vaudoise et fribourgeoise, avec à chaque fois de délicieux produits du terroir disposés sur une anseille. Le territoire du Parc est le berceau de trois appellations d'origine protégées : le *Gruyère AOP*, *L'Etiwaz AOP* et le *Vacherin Fribourgeois AOP*. Les autres spécialités régionales comprennent une large palette de

produits laitiers, des produits carnés et une gamme douceurs.

La planchette du Pays-d'Enhaut est proposée au prix de 45.-. Sa composition : 200 grammes de *Gruyère AOP**, rebibes de *L'Etiwaz AOP**, une *tomme Fleurette**, un produit carné**, une bouteille de sirop du *Jardin des Monts**. Les détenteurs d'une *carte maestro BCV* bénéficient d'un rabais de 20% sur cette planchette dans le cadre d'une collaboration avec l'*Office du tourisme du canton de Vaud*.

La planchette gruérienne peut pour sa part être commandée au prix de 30.-. Elle contient 200 grammes de *Gruyère AOP**, de *Vacherin Fribourgeois AOP**, un morceau

de *Préfleuri**, un produit carné**, un paquet de mini-meringues.

Ces planchettes sont réalisées avec une attention particulière pour convenir à toutes les occasions. Pour les commander : 0848 110 888 ou par inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch. Les planchettes peuvent également être envoyées par la poste (les frais postaux ne sont pas compris dans les prix indiqués).

*produits labellisés Parc

**produits labellisés d'une marque régionale du Parc



L'exposition Oiseaux des prairies au Collège de Chermex

Oiseaux des prairies, une exposition

Le tarier des prés, l'alouette des champs ou encore le râle des genêts sont des espèces d'oiseaux qui nichent au sol, elles sont présentées dans l'exposition *oiseaux des prairies*, créée par la graphiste Maeva Arnold. L'occasion de faire découvrir six espèces d'oiseaux des prairies, leurs besoins ainsi que le projet mené par Birdlife, Sempach et le Parc aux classes, au public mais aussi aux écoles d'agriculture. Après avoir fait halte à l'école d'agriculture Agrilogie de Grange-Verney ainsi qu'au collège de Chermex sur Montreux en début d'année, l'exposition continue de circuler dans le territoire du Parc en 2018.

Ecole des Lévanches, salle des combles, à Charmey

Du 5 au 21 septembre pour les écoles. Vernissage ouvert au public, mercredi 5 septembre de 19h à 21h. Possibilités de visiter l'expo les lundis et mercredis soirs de 19h à 21h.

Ecole d'agriculture IAG de Grangeneuve

Du 28 septembre au 26 octobre, visite du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00, fermé le week-end. Prolongation les mercredis soir jusqu'à 20h avec la présence du Parc. Vernissage 28 septembre à 18h.

Collège Henchoz de Château-d'Œx

Du 30 octobre au 16 novembre, visite du lundi au vendredi de 7h30 à 17h30, fermé le week-end. Prolongation les jeudis soir jusqu'à 20h avec la présence du Parc. Vernissage 30 octobre à 18h (apéritif préparé par les élèves).

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

28 juillet, 11 août, 25 août, 8 septembre, 22 septembre, 12 et 13 octobre 2018

Rougemont : la lumière des moines

Dominique Pasquier, conteur, y campe plusieurs personnages, acteurs de l'installation des moines et de l'évolution du prieuré jusqu'à l'arrivée de la Réforme. Le spectateur devient le témoin d'une histoire qui a marqué la région : l'arrivée de la première machine d'imprimerie du Pays-d'Enhaut, les relations parfois étroites entre moines et villageois-es, la prise de pouvoir du canton de Berne. La visite se déroule en trois tableaux intérieur et extérieurs dans l'environnement exceptionnel du site clunisien de Rougemont. Entre église et château, des décors de sons et de lumières achèvent de transporter le spectateur au fil des siècles.

3 août 2018

Randocroquis dans les pâturages de Caux

Le lieu-dit de Haut de Caux se trouve au pied des Rochers-de-Naye avec une vue à couper le souffle sur la Riviera et l'arc lémanique. Bastian Keckeis, accompagnateur en montagne et artiste, vous propose de dessiner les paysages contemplés. La technique de dessin de chacun s'aigüise en même temps que le sens de l'observation. Haut de Caux, 8h45 – 16h30

4 août 2018

Rando plantes sauvages, Crésuz

Véronique Borcard-Pury, accompagnatrice en montagne, propose une randonnée à la découverte des plantes sauvages. Savoir les reconnaître, les cueillir et les utiliser comme il se doit, afin d'être absolument sûr de l'identification des plantes avant de les consommer. Après cette randonnée vous ne regarderez plus les plantes de la même manière.

5 août 2018

A l'écoute de la nature dans l'Intyamou

L'odeur de la forêt, le chant d'un pinson, la douceur d'un souffle d'air sur le visage. Juliane Torrent, accompagnatrice en montagne, propose aux enfants une initiation à la méditation dans la nature. Petite randonnée, respiration consciente, moments de silence pour être présent à soi, expériences par le jeu.

10 août, 30 août 2018

Les tisanes de La Combballaz

Fanny et Sébastien Henchoz, agriculteurs de montagne, présentent leurs activités autour des herbes aromatiques. Découvrir leur univers, leurs propriétés et leur culture. Après la cueillette, réalisation des préparations, bases de délicieuses tisanes. Chacun part avec un mélange de plantes séchées.

17 août 2018

Sureau et musique à Charmey

Apprendre à jouer de la musique avec la nature? Après une petite balade botanique avec Cathy et Emmanuel Roggen, accompagnatrice en montagne et droguiste à la recherche du sureau, fabrication d'instruments de musique à l'aide d'un simple couteau suisse.

18 août 2018

Le plateau de la Monse entre paysages et alpages

Stéphane Currat, accompagnateur en montagne, invite à une randonnée d'une journée sur le plateau de la Monse. On y découvre un ancien chemin muletier et un exceptionnel mur en pierres sèches, le chalet

et la chapelle de la Monse. Les traditions liées à la saison d'alpage, tel que le tavillon, seront aussi évoquées.

18 août 2018

La fromagerie du Sapalet

En 1990, alors éleveur de vaches laitières, Jean-Robert Henchoz décide d'élever conjointement des brebis. Aujourd'hui bien implantée, la fromagerie appelée le Sapalet, du nom de son premier fromage, vend ses produits dans toute la Suisse romande et une partie de la Suisse alémanique. En 2017, la famille Henchoz a doté sa fromagerie de Rossinière d'une boutique de vente directe.

25 août 2018

La journée de l'hermine, Montbovon

La journée de l'hermine propose un parcours composé de postes qui traitent différentes thématiques comme l'écologie et la biologie de l'hermine, les milieux dont elle a besoin, sa fonction d'espèce auxiliaire pour l'agriculture ou encore comment réaliser un tas de branches qu'elle peut utiliser pour y faire ses petits.

1 septembre 2018

Un autre regard sur les gorges du Chauderon

Sur le pont qui surplombe les gorges du Chauderon (haut de Montreux), on aperçoit deux rivières : l'une domestiquée, qui part vers le lac, l'autre sauvage qui surgit de la forêt. Jean-Marc Pfefferlé, accompagnateur en montagne, raconte l'histoire géologique de ces gorges impressionnantes, et les implications dans la vie des riverains, la flore et la faune.

1 septembre 2018

Découverte des maisons traditionnelles en bois du Pays-d'Enhaut

En compagnie de Jean-Pierre Neff (menuisier – charpentier et syndic de Rossinière), visite du village de Rossinière et de ses principales bâtisses en bois (à l'extérieur) dont certaines datent des 17^e et 18^e siècles. Notamment, le Grand Chalet, la maison de la Place, et l'Hôtel de Ville. Explication des techniques de construction traditionnelles en bois.

23 septembre 2018

Au Parc sans voiture

Cette journée sera dédiée à la mobilité durable en tant que moyen de déplacement pour pratiquer des activités dans le Parc. La première édition fera la part belle aux itinéraires de randonnées en traversées au départ des gares du MOB de Rossinière, Montbovon et Les Avants à destination des Allières.



Gens de Parc

Laura Papaux Kislig

Il faut du foin pour nourrir un cochon d'Inde. Laura, enfant, va s'en procurer dans la ferme qui fait face au chalet où elle vit avec sa famille aux Monts-de-Corsier. C'est ainsi que débute sa passion pour l'agriculture qui prend rapidement une grande place dans sa vie. *Quand on faisait des activités avec mes parents, la limite des sorties était seize heures. Pour que je puisse participer à la traite des vaches*, dit, rétrospectivement surprise par tant de détermination, cette mère de trois enfants qui est finalement devenue agricultrice et exploite depuis six ans son propre domaine à Cerniat.

belle ampleur. Elle a beaucoup d'idées et aimerait les partager, mettre en avant des valeurs qu'elle partage avec le Parc. Le développement durable notamment, une façon d'être en harmonie avec la nature et les animaux. Elle applique cette philosophie dans son exploitation, où ne règne pas l'obsession du hyper intensif, souligne-t-elle convaincue que si l'on a des idées, on peut arriver à quelque chose et cela sans renier ses convictions. *L'important est de garder ses envies intactes.*

Sa première formation a été la musique. Elle joue de la flûte à bec, du clavecin, elle chante après avoir suivi la filière professionnelle de la Haute école de musique de Genève, département musique ancienne. *Mais je sentais bien qu'il me manquait quelque chose.* Alors elle entreprend un CFC d'agricultrice à Grangeneuve, puis un brevet et enfin une maîtrise qui lui permettent d'enseigner à son tour dans la même école. Son domaine : la production animale.

Les animaux m'ont toujours passionnée. Aujourd'hui, autour de la ferme, en plus des vaches, des poules, des lapins, des chèvres et deux chevaux se partagent le territoire. Ils s'ébattent dans ce petit coin de paradis situé à 1000 mètres d'altitude. Pas trop difficile à exploiter? Pas de soucis, répond Laura qui apprécie les lieux pentus. D'autant qu'elle partage son travail avec son époux, Raymond, qui tient également un domaine à Treyvaux. La production laitière est la source principale des revenus des deux exploitations. Le lait est utilisé pour la fabrication du *Vacherin Fribourgeois AOP*.

Laura remplace depuis peu Pascal Tercier, agriculteur à Charmey, à la présidence de la commission agricole du Parc. L'agricultrice admire le projet du Parc, partit de rien et qui a pris une



Impressum

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

Coordination : François Margot, Patrick Rudaz
Rédaction : Bruno Clément, Isabelle Daccord, Marie Gallot-Lavallée, Florent Liardet, François Margot, Lea Megali, Guy Rochat, Caroline Rosat, Patrick Rudaz
Photographies : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Pascal Engler, Frédéric Grangier
Tirage : 19'000 exemplaires (distribué en tout ménage dans les communes du Parc)
Imprimé sur papier FSC, 100% recyclé, sans chlore
Graphisme : Agence Parallèle, www.parallele.ch
Contact : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Place du village 6, 1660 Château-d'Œx
www.gruyerepaysdenhaut.ch | info@gruyerepaysdenhaut.ch | 026 924 76 93

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



ECOSA
Les artisans de vos espaces culinaires

DU 25 AU 29 JUILLET 2018
6^{ème} édition du festival de l'été !



Nombreux spectacles en salles.

Ateliers, animations et
spectacles de rue
offerts tous les jours !



www.aupaysdesenfants.ch



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 !

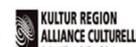
Vous pouvez également rechercher **Les Vias du fromage**
dans l'App Store ou Google Play.



Du local au bocal 14, 15, 16 septembre 2018

www.rencontres-element-terre.ch

cinéma Eden Château-d'Oex



Bains de
la Gruyère
Charmey

Charmey une Escapade Bien-Etre

www.bainsdelagruyere.ch

NOUS AIDONS NOS CLIENTS À COMMUNIQUER AVEC EFFICACITÉ

TOUTE VOTRE COMMUNICATION, UN SEUL INTERLOCUTEUR

PARALLELE
ATELIER DE COMMUNICATION

Rue St-Denis 66 - CH-1630 Bulle - T. +41 26 912 06 60
info@parallele.ch - www.parallele.ch



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



Au rythme de la nature : marque Parcs Suisses

Label Produit du Parc

Le Parc a la chance de mettre en valeur un patrimoine préservé. Le paysage, les cours d'eau, les montagnes, les forêts, les constructions forment ensemble un espace rural habité d'une grande richesse due à la transmission des savoir-faire. L'authenticité des produits du Parc provient d'une agriculture douce et durable avec des paysans respectant la terre en étroite collaboration avec l'artisanat local sachant interpréter les recettes traditionnelles. Constituant une part importante de l'économie régionale, l'agriculture et l'artisanat des métiers de bouche s'appuieront à l'avenir sur un label afin de les protéger et de garantir la provenance des produits et ceci de l'herbe à l'assiette.

Au rythme de la nature

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

Le plateau est de belle facture avec quelque 100 produits dont la fameuse crème double et les fromages d'alpage entouré d'une ribambelle de spécialités. Le site www.produitsduparc.ch donne diverses informations sur les produits labellisés du Parc.

La marque Parcs Suisses

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 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. Le Parc a signé des conventions avec plusieurs 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.

Les entreprises partenaires

Une entreprise partenaire crée un produit du Parc (avec le label *Parcs suisses* certifié par l'OIC pour les produits de terroir) et s'engage à contribuer aux objectifs de la charte du Parc dans le cadre d'une convention de partenariat.



A la rencontre d'un producteur

Herbolanne, hydrolats et huiles essentielles de montagne

Année 2018, année des fleurs. Les roses de mai ont été distillées et les premières camomilles, qui ont profité des chaleurs printanières, aussi. L'alambic de l'*Herbolanne* tourne à plein régime, à Rossinière, sur le terrain de La Tine. Il transforme les plantes cultivées de façon naturelle et celles récoltées lors de cueillettes sauvages. De quoi produire des hydrolats et des huiles essentielles garantis 100% pures, sans additifs, sans conservateurs.

réalisés avec un soin tout particulier: le savoir-faire de la distillation demande des années de pratique, il est le fruit de constantes recherches afin d'obtenir les meilleurs réglages, les meilleures façons d'utiliser les richesses des plantes.

En plus des 25 hydrolats (eau florale, eau de distillation) et des huit huiles essentielles (molécules aromatiques), Herbolanne distille à la demande certaines plantes. Une gamme air pur, des lotions nettoyantes, crème pour les mains sont également disponibles aux points de vente (*Atelier floral* à Château-d'Ex, divers marchés) et dans le shop en ligne de l'*Herbolanne* (www.herbolanne.ch). Herbolanne en patois signifie simples, plantes, fleurs, feuilles ou racines médicinales.

Le respect de l'environnement. C'est la philosophie de cette entreprise créée par Georgette Dutoit, infirmière de profession, guidée par sa passion pour les plantes. Certifiée *Bio Suisse*, *Produits authentiques du Pays-d'Enhaut* et partenaire du Parc, elle présente des produits de grande qualité,

Produits de terroir du Parc

Michel Beroud, fromagerie Fleurette de Rougemont
Fromages, fondue et produits laitiers
+41 (0)26 925 82 10

Pierre Buchillier, fromagerie bio Les Moulins
Fromages, fondue et produits laitiers bio
+41 (0)26 924 34 05

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey
Fromages d'alpage, fondues
+41 (0) 026 927 12 21

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

Marc Delacombaz, fromagerie de Montbovon
Fromages, fondue et produits laitiers
+41 (0)26 928 11 43

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

Jean-Robert Henchoz, Le Sapalet, Rossinière
Fromages fermiers, fondue et produits laitiers bio
+41 (0)26 924 54 60

Stéphane et Nicolas Henchoz, ferme du Plan de l'Ouge, L'Étivaz
Fromage fermier et produits laitiers bio
+41 (0)79 683 35 07

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

Michel Isoz, ferme de La Sciaz, La Lécherette
Fromage fermier
+41 (0)79 230 77 03

Jardin des Monts, Rossinière
Sirops bio
+41 (0)79 934 50 76

Silvio Kaeser, laiterie de Charmey
Fromage, fondue et produits laitiers
+41 (0)26 927 11 31

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

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

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

Nicolas et Esther Mottier, Votre cercle de vie, Château-d'Ex
Viande de bœuf, saucisses et salamis bio
+41 (0)79 108 09 88

Laurent Python, fromagerie de Grandvillard
Fromage et produits laitiers
+41 (0)26 928 11 40

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

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

Bois du Parc

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

Hervé Schopfer, Château d'Oex
Tavillon bois
+41 (0)79 253 82 60

Vincent Gachet, Cerniat
Tavillonneur
+41 (0)26 927 30 19

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

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



Déballage de produit

Tchivra

En pleine voie d'abandon, les alpages du Mont-Dessous et Mont-Dessus ont repris vie grâce à la présence d'un troupeau d'une trentaine de chèvres, de 3 petites vaches de la race d'Hinterwald avec leur veau et des cultures de plantes aromatiques et médicinales. De mi-février à mi-octobre environ, le troupeau de chèvres produit du lait aussitôt converti en fromages bio : des fromages frais ou affinés et des fromages à pâtes mi-dure. Pour la fabrication sont également utilisées les plantes des jardins. Les produits sont principalement distribués

dans les commerces spécialisés du Pays-d'Enhaut et sur les marchés de Lausanne et Fribourg. La production est de taille modeste et labellisée bio. Tchivra est situé au même endroit que *Le Jardin des Monts*, mais il s'agit de deux exploitations distinctes. La mécanisation étant réduite à l'alpage des Monts, la production est réalisée à la main de manière artisanale. Tchivra a obtenu en 2015 une médaille d'or au concours suisse des produits du terroir, en 2017 deux médailles de bronze et une d'argent.