



Netzwerk Schweizer Pärke

Réseau des parcs suisses

Monbijoustrasse 61

CH-3007 Bern

Tel. +41 31 381 10 71;

info@parks.swiss; www.parks.swiss

Communiqué de presse, le 20 septembre 2017

Des bijoux à partager dans les parcs suisses

Rencontre autour de l'art fromager : des artisans du Toggenburg visitent le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Aujourd'hui, des ténors de l'art fromager suisses se sont réunis dans le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut afin de partager certains de leurs secrets. Sous la modération de Dominik Flammer, trois maîtres fromagers du Parc et trois de leurs homologues du Toggenburg ont dégusté quelques unes de leurs créations respectives.

L'Étivaz AOP, le Gruyère AOP et le Vacherin fribourgeois AOP, trois fameuses sortes de fromage, sont toutes produites dans le parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. Si elles ont marqué le parc et la culture locale jusqu'à présent, elles ont aussi fait la renommée du fromage suisse dans le monde. Ces spécialités, bijoux de notre culture culinaire, n'auraient toutefois pas vu le jour sans l'apport des maîtres fromagers du Toggenburg. Ce sont eux qui, les premiers, ont introduit le procédé de caséation en Suisse au XVe siècle. Sur l'alpage des Mosses s'est donc tenue une réunion au sommet en l'honneur de la tradition fromagère suisse.

Maîtres fromagers de Suisse orientale et romande autour de la même table

C'est sur l'alpage idyllique de Lioson d'en Bas que les trois maîtres fromagers du Toggenburg Willi Schmid, Jakob Knaus et Walter Räss ont été accueillis. Cette manifestation s'inscrit dans la campagne « Des bijoux à partager », qui invite le public à découvrir la diversité naturelle et culturelle des parcs suisses (www.joyauxapartager.ch). Elle a été initiée par trois maîtres fromagers de Suisse romande, Blaise Chablaix, producteur de L'Étivaz AOP, Pierre Buchillier, expert du Gruyère AOP et François Raemy, maître du Vacherin fribourgeois AOP. Blaise Chablaix : « Nous connaissons les produits les uns des autres, mais nous ne nous étions jamais rencontrés. Cet événement a donc aussi été l'occasion d'échanger et de découvrir les secrets de nos bijoux culinaires.

La journée s'est déroulée sous la conduite du « Foodscout » Dominik Flammer qui, de concert avec les artisans fromagers, a jeté un pont entre les cultures gastronomiques de Suisse romande et de Suisse orientale : « Les deux régions, Toggenburg et Gruyère, sont connues pour leur audace. On y trouve des fromages célèbres dans le monde entier, et ce sont des produits qui sont devenus des références. Parce qu'au Toggenburg comme en Gruyère, l'innovation fait partie du quotidien, que ce soit dans les nouvelles créations fromagères, ou les améliorations dans la production, l'encavage et l'affinage. Tout cela dans la plus pure tradition de l'artisanat fromager. »

Fabrication du fromage et dégustation

Après une phase de préparation commune, les maîtres fromagers ont partagé leurs expériences et certains de leurs secrets de fabrication, car tout fromage est unique.

Des visiteurs ont eu le privilège d'accompagner les artisans et de prendre part à leurs échanges. La dégustation de ces trésors culinaires a donné lieu à de vifs débats, autant d'occasions d'élargir ses connaissances. Walter Räss : « Je suis stupéfait de constater l'excellence du fromage réalisé ici, avec des moyens aussi simples qu'un feu de bois et un chaudron en cuivre, et de ressentir à ce point le goût du terroir et des alpages dans le produit. »

Importance économique de l'agriculture

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut s'étend entre Montreux, Bulle, Rougement et Gruyères, et couvre donc les cantons de Fribourg et Vaud. Cette région des Préalpes se caractérise par des paysages naturels et cultivés. L'agriculture, avant tout l'élevage bovin et l'économie laitière, sont les piliers économiques de cette région. Ce territoire de 503 km² est découpé en treize communes, membres principaux de l'Association du Parc.

Fromages certifiés Appellation d'origine protégée

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut est renommé pour ses trois sortes de fromages bénéficiant d'une Appellation d'origine protégée (AOP) : Gruyère, L'Étivaz et Vacherin fribourgeois. Seuls les produits dont l'ensemble des ingrédients proviennent de la région d'origine peuvent porter le certificat AOP. En outre, des fromages de chèvre et de brebis ainsi que de nombreuses autres spécialités régionales sont également produites tous les jours dans le parc.

Produits locaux appréciés des Suisses à leur juste valeur

Le fromage est un produit régional de première importance. Les Suisses l'apprécient et sont d'accord de payer davantage pour un produit local de qualité. Une étude de htp St. Gallen sur les produits régionaux et leur valeur montre que les consommateurs du segment premium sont prêts à payer entre 20 % et 30 % de plus, en particulier pour le fromage.

Les joyaux des parcs suisses

La nouvelle campagne des parcs suisses, lancée par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et le Réseau des parcs suisses, vise à promouvoir le rôle des parcs pour la culture, l'économie, la nature et l'éducation. Au moyen du slogan « Des joyaux à partager », les 19 parcs suisses invitent la population à découvrir leur diversité naturelle et culturelle. Le site Internet www.joyauxapartager.ch permet de suivre l'actualité de la campagne, que les visiteurs peuvent diffuser sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et Twitter) au moyen du hashtag #joyauxapartager. Le clip télévisuel de la campagne présente des habitants des parcs dévoilant les merveilles de leur région: <https://goo.gl/ZQhf7D>

Informations supplémentaires sur la campagne des parcs suisses :

www.joyauxapartager.ch, www.kleineweltwunder.ch, www.tesoridavivere.ch

Les **photos de l'événement** peuvent être visionnées dès le 21 septembre sous

<https://www.parks.swiss/fr/medienmitteilungen.php>.

La **vidéo de l'événement** peut être téléchargée dès le 26 septembre sous

<https://www.parks.swiss/fr/medienmitteilungen.php>.

Le résumé de l'étude sur les produits régionaux et leur valeur est disponible sous

<https://www.parks.swiss/fr/medienmitteilungen.php>.

Renseignements

Renseignements sur le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut et sur l'événement autour de l'art du fromage :

Isabelle Daccord

Patrick Rudaz

Tél. 026 921 34 30

E-mail: medias@gruyerepaysdenhaut.ch

Renseignement sur la nouvelle campagne des parcs suisses :

Christian Stauffer, directeur du Réseau Parcs Suisse

Tél. 079 509 32 89

E-mail: c.stauffer@parks.swiss

Les parcs suisses

Les parcs suisses s'illustrent par la beauté de leurs paysages, la richesse de leur biodiversité et la valeur de leurs biens culturels. En plus du Parc national, qui existe depuis plus d'un siècle, 18 nouveaux parcs ont été créés ces 10 dernières années et ce, toujours sous l'impulsion de la population locale. Ils abritent une grande diversité de milieux naturels majoritairement intacts et des milieux proches de l'état naturel façonnés par l'homme. Les communes des parcs, la population et les cantons entendent préserver cette richesse, l'utiliser de manière durable et la faire prospérer afin de promouvoir le développement économique et social de leurs régions.

Le Réseau des parcs suisses

Le Réseau des parcs suisses est l'association faitière des parcs en Suisse. Il représente les parcs au niveau de la politique fédérale, dans le cadre de partenariats nationaux et au sein d'associations internationales. Il promeut l'image des parcs, leur notoriété, leur identité et leur développement. Il réalise différents projets dans les domaines de la géoinformation, du tourisme, du paysage et de l'éducation.

www.parks.swiss #parcssuisses

L'OFEV

La Confédération soutient la création et la gestion des parcs suisses depuis le 1er décembre 2007. Organe fédéral compétent dans le domaine des parcs d'importance nationale, l'OFEV octroie le label « Parc » aux projets créés à l'initiative de la population locale et remplissant les critères requis. L'OFEV soutient financièrement les cantons pour la création, la gestion et l'assurance de la qualité des parcs, veille à la protection de la marque « parcs suisses » ainsi que des labels « Parc » et « Produit » et promeut la notoriété de ceux-ci. www.bafu.admin.ch/parcs