

# L'écho

LE JOURNAL DU PARC

DOSSIER

## Qualité Bauges !

● ENJEUX

- Le PER. Portrait d'une entreprise

● PERSPECTIVE

- La marque Parc

● PARTENAIRES

- Le Parc et ses villes portes

● ÉVÉNEMENTS

- Le nettoyage du canyon de la Leysse

● DÉCOUVRIR

- Les races d'animaux d'élevage

N° 21 • FÉVRIER 2008



Parc  
naturel  
régional  
du Massif  
des Bauges

## PER : excellence baujue !

**f**in 2006, le territoire du Parc était labellisé *Pôle d'excellence rurale « Bois des Bauges » pour les activités de la première et seconde transformation du bois.*

*Objectif : accompagner les entreprises dans leurs efforts de modernisation et leurs projets liés à la conquête de nouveaux marchés, en s'appuyant sur l'innovation et la recherche.*

*Un an après, explications avec l'entreprise Pollier Construction Bois à Mûres.*

La filière bois dans le Massif des Bauges représente un poids économique et un fort potentiel de développement pour le territoire. La particularité propre au Massif des Bauges est de compter un nombre important d'entreprises de la

transformation du bois. Ainsi, 95 entreprises de la deuxième transformation (construction, charpente, menuiserie, ébénisterie, caisserie, placage...) occupent environ 660 emplois directs. Celles-ci sont en capacité d'assurer et de

créer de nombreux emplois de proximité, mais aussi de valoriser le bois local, et au-delà d'entraîner l'émergence d'une sylviculture adaptée aux enjeux de développement durable.

Créée en 1920, l'entreprise Pollier s'est depuis plus de vingt ans spécialisée dans les maisons en ossature bois (qui connaissent une forte demande depuis 10 ans), les chalets de loisirs et tous types de constructions bois. « Nous croyons en une collaboration avec nos élus et confrères de la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>e</sup> transformation du bois pour faire naître un nouveau concept d'habitation référencé "Parc des Bauges" qui utiliserait les matières premières de la région et aboutirait à un développement commun de toutes les entreprises du Parc » explique Michel Pollier, gérant de la société. « Nous souhaitons pallier le manque de personnel en transmettant la passion de notre métier aux jeunes, et apporter de la qualité dans le travail tout en conservant notre caractère artisanal ». « L'entreprise a donc investi dans un centre d'usinage à commande numérique et grâce au PER et aux subventions reçues, nous avons diminué nos mensualités de remboursement ». Et d'ajouter : « notre centre d'usinage est le premier de ce genre en France ! Il nous offre une rapidité d'exécution et nous gagnons vraiment en qualité de finition. » Prochains objectifs ? « J'aimerais agrandir l'entreprise, créer des emplois supplémentaires et surtout développer notre concept de maison productrice d'énergie en harmonie avec notre environnement... » A suivre... \*  
.....

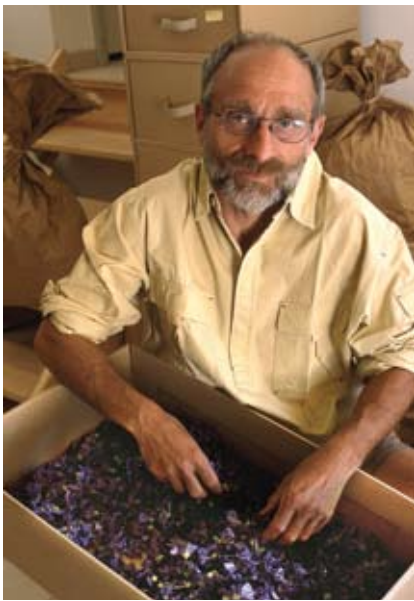
*Le centre d'usinage à commande numérique.*





## La marque Parc

**d**ans le massif des Bauges, quel est le point commun entre le bois, la viande, les gîtes nature et les fermes pédagogiques ? Ils bénéficient tous de la marque « Parc naturel régional », marque collective et protégée attribuée à des produits et des services et identifiable à un logo en fonction de la nature du marquage (produits agricoles ou artisanaux ; prestations touristiques ; savoir-faire). Explications avec un « marqué Parc », Philippe Durand.



« Si chaque gîte garde son style, son atmosphère, son cadre, nous avons en commun de vouloir valoriser notre environnement naturel et ses richesses et de vouloir transmettre notre passion aux visiteurs que nous accueillons dans nos gîtes nature. Nous avons un message à faire passer aux visiteurs sur la nature, la préservation du territoire. Le Parc nous accompagne en nous offrant régulièrement une remise à niveau sur la botanique et l'environnement afin de pouvoir être précis dans nos discours. Il nous met également à disposition un grand nombre de livres et documentations diverses. Autant d'atouts pour valoriser le massif des Bauges ! ».



### La marque est associée à 3 valeurs des Parcs :

- les producteurs, prestataires et artisans concernés contribuent au **développement du territoire** et s'attachent à faire découvrir le Parc à travers leurs produits et prestations.
- **le savoir-faire, le rôle et la maîtrise de l'homme** sont primordiaux dans le processus de fabrication.
- les producteurs s'attachent à **préserver les milieux naturels**, la faune, la flore. De plus, ils s'impliquent dans le maintien de la qualité des paysages spécifiques au territoire. En achetant ces produits et services, vous participez à des actions d'intérêt général au bénéfice du massif des Bauges !

### 18 « Marqués Parc » dans le massif des Bauges

#### Viande

GAEC des Printemps - La Motte-en-Bauges  
La ferme de Côte Chaude - Bellecombe-en-Bauges  
GAEC de la vallée verte - La Motte-en-Bauges  
Les viandes de la Leysse - Puygros  
Stéphane Blanc - Bellecombe-en-Bauges  
Denis Gonthier - Les Déserts

#### Bois

Scierie Joly - Lescheraines  
SARL Darvey - Lescheraines

#### Fermes pédagogiques

La fromagerie du Val d'Aillon - Aillon-le-Jeune  
La ferme de Côte Chaude - Bellecombe-en-Bauges  
La ferme des Oursons - Saint-Ours

#### Gîtes nature

Le refuge et la bergerie des Garins - Le Châtelard  
Les Landagnes - Ecole  
L'école de Glaise - Faverges  
La fruitière d'Arith - Arith  
La Biolette - Leschaux  
L'herbier de la Clappe - Le Noyer  
Les gîtes de La Féclaz - La Féclaz



Qu'il s'agisse d'AOC, de productions biologiques ou de marque Parc, le massif des Bauges est un territoire d'une grande richesse et d'une grande diversité. Dans les Bauges, on recense ainsi cinq Appellations d'Origine Contrôlée, trois Indications Géographiques Protégées et 25 exploitations en agriculture biologique. Garants de l'origine d'un produit, de son lien avec le terroir ou de sa qualité environnementale, les signes de qualité ont chacun leurs propres caractéristiques. Le dossier présenté dans ce numéro vous permettra sans doute de mieux apprécier la qualité exceptionnelle des fruits, vins et autres fromages de notre massif !

Vous trouverez par ailleurs un éclairage sur la Marque Parc. Une approche dynamisée dès ce début d'année avec l'organisation d'une journée de réflexion sur la stratégie de communication commune des acteurs engagés dans cette démarche. Autre point d'actualité important, le canyon de la Leysse, nettoyé à l'automne par une cinquantaine de bénévoles, pour valoriser ce site et agrémenter la pratique de cette activité canyon, dont les adeptes trouvent en Bauges un cadre formidable.

Ne manquez pas enfin le portrait d'une entreprise haut-savoyarde à la pointe de la technologie et découvrez le Pôle d'excellence rural « Bois des Bauges » qui fédère aujourd'hui 15 entreprises de notre massif.

Vous souhaitant une bonne lecture, je formule des vœux chaleureux de bonheur pour cette année 2008.

André GUERRAZ  
Président du Parc naturel régional  
du Massif des Bauges

# Qualité Bauges !

**e**n France, près de 200 000 agriculteurs sont impliqués dans des démarches d'identification

de la qualité et de l'origine des produits.

Parmi les alpages, vergers et vignobles du Massif des Bauges, l'on recense 5 Appellations d'Origine Contrôlée, 3 Indications Géographiques Protégées et 25 exploitations en agriculture biologique.

Garants de l'origine d'un produit, de son lien avec le terroir ou de sa qualité environnementale, les signes de qualité ont chacun leurs propres spécificités.

Parce qu'il n'est pas toujours facile de s'y retrouver dans cette ronde des labels et des appellations, ce dossier vous aidera à mieux identifier ces produits et à comprendre leur origine, pour mieux les déguster !

Photo : PNRMB



Photo : PNRMB / Comik Winesse



## Fromage...

L'économie laitière dans le massif des Bauges représente 36,6 millions de litres de lait, 217 exploitations laitières bovines et 37 caprines et l'on recense sur l'ensemble du massif 4 AOC fromagères : la Tome des Bauges, le Reblochon, l'Abondance et le Chevrotin. Un des objectifs des AOC est de rendre ces produits facilement reconnaissables pour le consommateur. Un fromage fermier se reconnaîtra à la pastille verte de caséine (ferment naturel du lait) apposée sur sa croûte. S'il a été fabriqué en fruitière, la pastille sera rouge. Mais les caractéristiques de l'AOC ne se limitent pas à l'habillage : « Nos bêtes sont nourries avec du fourrage issu à plus de 70 % des prairies du massif des Bauges, explique Marcel Joly, éleveur engagé dans la démarche AOC depuis 2002 à Lescheraines. On ne fait pas de l'industriel. On essaie par exemple de travailler avec les ferments naturels du lait, pour capter au maximum les spécificités de l'herbe et les retrouver dans le goût du fromage ». D'où la saveur si particulièrement fruitée de certains d'entre eux. Car les AOC fromagères des Bauges



*Le brassage, étape importante dans la fabrication de la Tome des Bauges*

sont à l'image du terroir et des prairies naturelles, dont la flore très diversifiée joue un grand rôle dans leur qualité. « *Maintenir des prairies fleuries est un enjeu fort pour nos systèmes d'exploitation de montagne. Le goût et la typicité des fromages en dépendent. Notre rôle dans l'équilibre écologique du massif est aussi mieux reconnu, notamment par les apiculteurs, les habitants et les visiteurs* », témoigne Maurice Petit-Roulet, éleveur à Gruffy et Président de la Fédération départementale des coopératives laitières de Haute-Savoie. Quant à l'IGP, elle est à l'origine géographique, ce que l'AOC est au savoir-faire local, en ce sens qu'elle fonde son identité sur la région. Dans les Bauges, on recense 2 IGP fromagères : l'Emmental de Savoie, qui fait partie de la grande famille des gruyères, au même titre que le Beaufort ; et la Tomme de Savoie, que vous reconnaîtrez facilement au mot « SAVOIE » apposé sur sa croûte.

### **Ou dessert ?**

88 % des Français aiment la pomme en la croquant. Cela tombe bien, les

pommes et poires de Savoie sont réputées pour leur croquant et ont été les premières en France à obtenir l'IGP. Il faut dire que le climat montagnard de leurs vergers leur confère des propriétés particulières. L'altitude, par exemple (entre 400 et 800 mètres) limite le calibre des fruits au bénéfice de la fermeté de leur chair. « *De plus, l'amplitude diurne des températures influe sur leur coloration et génère une plus longue conservation* » précise Christophe Raucaz, arboriculteur à Verrens-Arvey. Limitation des rendements pour privilégier la qualité des fruits, enherbage pour limiter l'érosion des sols et cultures en lutte intégrée réduisant au maximum les traitements chimiques, sont autant de contraintes imposées par le cahier des charges et autant d'enjeux environnementaux pour l'ensemble du massif.

### **Mondeuse, Pinot ou Gamay ?**

Dévalant les sols d'éboulis calcaires et bénéficiant d'un microclimat favorable, les vignes des Bauges produisent également d'excellents crus d'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie ». Pour le consommateur la règle en est simple : tout vin comportant la mention « Vin de Savoie » est une AOC. Les vins de Savoie du massif des Bauges regroupent 8 appellations se rattachant à un terroir.

.../...

*La collecte des fruits en Combe de Savoie*



## **VALORISER LES PRODUITS DU TERROIR**

Saint-Eustache, Saint-Offenge, Tamié, Saint-Ours, Trois Massifs (Gruffy), Trévisin, Lescheraines, La Compôte ou Val d'Aillon : il existe à l'intérieur (et à l'extérieur) du massif des Bauges un grand nombre de coopératives laitières où l'on peut se procurer tous ces produits en direct. « *La promotion et la valorisation des produits sont un point essentiel de l'activité de l'association des agriculteurs du Parc* » précise son Président, Cédric Laboret. « *C'est pourquoi nous sommes présents sur les manifestations et événements pour faire goûter les produits du massif, nous organisons avec le Parc l'opération des colis de Noël, etc. Nous avons également participé à la semaine du goût dans les écoles pour expliquer aux enfants le parcours de l'herbe aux fromages* ». Autant d'initiatives qui complètent la signalétique « vente directe » des producteurs locaux (en cours de renouvellement) mise en place par le Parc ou encore la démarche de référencement des produits économiquement très importante pour notre territoire, dans la restauration scolaire des six villes portes du Parc. « *Toutes ces actions sont également liées à celle sur les Plans locaux d'urbanisme et le loup car une modification des pratiques ou une réduction de l'espace agricole aura une influence néfaste sur l'authenticité de nos produits basés sur des pratiques ancestrales et une approche respectueuse de l'environnement de nos productions.* » poursuit-il.

D'une manière générale, entre le petit marché, les points de vente locaux et le supermarché, il est aisé de retrouver toutes les AOC et IGP citées précédemment. Et pour en savoir un peu plus sur toutes leurs caractéristiques, le mieux est encore d'aller directement à la rencontre de l'exploitant : un grand nombre d'entre eux proposent la vente à la ferme et la dégustation en caveaux. Toutes les adresses sont bien sûr disponibles au Parc !



.../...

Ce sont les aires d'appellations Chignin, Cruet, Arbin, Francin, Fréterive, Montmélian, Saint-Jean de la Porte et Saint-Pierre d'Albigny. Ensuite viennent les cépages : Jacquère, Roussette, Gamay, Pinot, Mondeuse, Chardonnay. 35 % des AOC Vins de Savoie sont produites sur le massif des Bauges et trente caveaux proposent la dégustation et la vente directe.

Seuil de production, suivi végétal, vinification : le viticulteur doit également se référer à un cahier des charges spécifique : « *Par exemple ? En termes de rendement, on ne doit pas dépasser 65 hectolitres à l'hectare* », témoigne Gilles Berlioz, viticulteur biologique situé à Chignin. « *Dès ce seuil franchi, le vin est moins concentré* ». En revanche, aucun point du cahier des charges ne mentionne l'utilisation des produits chimiques. C'est pour cette raison que Gilles a franchi le pas il y a 7 ans pour se lancer dans la démarche individuelle de l'agriculture biologique. « *C'est parti d'une prise de conscience. Au final ça n'est pas forcément plus rentable, mais on acquiert une nouvelle façon de travailler. Et ça n'a pas de prix* ».

Chez Gilles Berlioz, on désherbe à la main et on n'utilise aucun engrais ni produit chimique. « *Une fois par an un organisme de contrôle vient analyser nos produits et nous remet un certificat attestant la qualité biologique de nos vins* ».


Côté commercialisation, Gilles Berlioz avoue consacrer une grande part de sa production à l'exportation « *On vend beaucoup en Angleterre et en Suisse. Mais nous avons également des commandes du Japon ou des Etats-Unis* ». 



Photo: PNRMB / Isabelle Collet

*les vendanges en Combe viticole, où récolte rime avec convivialité*

*« Les labellisations visent à maintenir une filière en un lieu donné. Elles permettent de lutter contre la tendance générale à la concentration de l'appareil productif en faveur des zones plus avantagées en termes de coûts de production. L'effet positif des démarches de labellisation résulte de deux éléments fondamentaux : la protection des produits ainsi que leur meilleure valorisation »*

Extrait du programme de recherche 2005-2007 dirigé par le Parc naturel régional du massif des Bauges et l'INRA.

« *L'économie laitière du Massif des Bauges : entre logique de marché et ancrage territorial.*

*Quelle articulation entre économie de l'élevage et économie de la biodiversité ? »*

## Une nouvelle réglementation lourde de conséquences pour les petits producteurs

4 Questions à Marcel Joly,  
Président du syndicat interprofessionnel  
de la Tome des Bauges (SITOB).



Photo: PNRMB

**Pourquoi n'y a-t-il qu'un seul « m » à Tome des Bauges, contrairement à la Tomme de Savoie ?**

Le mot Tome respecte son origine : Toma. Expression qui, en patois savoyard, désigne un fromage fabriqué en alpage.

**Comment est né le SITOB ?**

En 1986 nous avons formé, avec des professionnels (producteurs fermiers, fromagers, coopératives...) un syndicat de défense de la Tome des Bauges, renommé depuis SITOB. Il s'agissait alors de faire appliquer la marque déposée, mais aussi de défendre et de promouvoir un produit local et un mode de production associé. Le syndicat a lancé une demande d'AOC auprès du Comité National des Produits Laitiers en 1996 et nous l'avons obtenue en 2002.

**Après plus de 20 ans d'actions, quels sont les résultats de la mise en place de cette appellation ?**

La production de Tome des Bauges était auparavant très marginale, et se limitait à la consommation domestique. Aujourd'hui, 25 producteurs fabriquent environ 150 tonnes de Tome des Bauges fermière. Viennent ensuite s'ajouter plus de 500 tonnes de Tome des Bauges laitière fabriquée par 4 fruitières. A cela il faut mentionner le fait que l'AOC permet de maintenir les prairies d'alpage, même si beaucoup de zones ont été abandonnées



en raison des difficultés d'accès pour les entretenir. Dernièrement, le Parc a restauré le sentier menant à l'Alpage de Charbonnet, qui a pu être ainsi réhabilité.

**Une nouvelle norme des AOC est entrée en vigueur : que va-t-elle impliquer pour les producteurs ?**

Actuellement, les agents de l'INAO sont chargés du contrôle de l'AOC. Ils passent régulièrement vérifier que le cahier des charges AOC est bien respecté. Puis une commission de dégustation composée en plus de fromagers, de fermiers, de transformateurs et de particuliers, vérifie la qualité des produits...

Chaque exploitant paye une cotisation pour financer cet organisme de contrôle. Ce fonctionnement a été remis en question. La nouvelle réforme va donc mettre le contrôle de l'AOC entre les mains d'un organisme privé.

Les conséquences ? La cotisation va fortement augmenter. Certaines AOC ne pourront pas suivre et risquent de disparaître. Cette réforme sera lourde de conséquences pour les petits producteurs.

**En savoir + :**  
[www.tome-des-bauges.com](http://www.tome-des-bauges.com)

**Retrouvez la fête des fromages autour de la Tome des Bauges le 13 juillet au Semnoz.**

**Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.**  
[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

Dossier réalisé par  
Florence GERARD-VIRETTI

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Photo: PNRMB / Isabelle Collet

En fonction des fourrages consommés par les troupeaux laitiers, les fromages ont un goût et un moelleux qui varient subtilement en fonction des saisons : le fromage d'hiver est plus doux et fondant lorsque les animaux consomment du foin, alors que celui d'été est plus fruité et ferme lorsque les animaux sont au pâturage...

## AOC, IGP : UNE QUALITÉ LIÉE À L'ORIGINE

**AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.**

Elle garantit les qualités et les caractéristiques d'un produit, de son terroir d'origine et du savoir faire local. Production, transformation et élaboration doivent s'effectuer dans une aire délimitée.

Elle changera de nom en 2008 pour devenir **AOP, Appellation d'Origine Protégée**, équivalente européenne.

Exemples d'AOC :  
Tome des Bauges,  
Reblochon,  
Abondance,  
Chevrotin

**IGP : Indication Géographique Protégée.**

Elle est attribuée aux produits portant un nom liés à leur origine géographique. Seule l'une des trois opérations (production, transformation ou élaboration) doit être réalisée dans la zone géographique

Exemples d'IGP :  
Emmental de Savoie,  
Tomme de Savoie



## Kaleidoscope de l'actualité du Parc dans ses villes portes

*La mission Parc-villes portes œuvre à l'émergence de projets  
opérationnels avec les 6 villes portes.*

### Guide Dakota : Que faire dans le Parc naturel régional du massif des Bauges ?

Plus de 120 idées d'activités dont 57 coups de cœur, 3 itinéraires, un carnet d'informations pratiques. Des loisirs pour toutes les familles et tous les budgets. Saveurs, détente, culture, sports, nature... Une foule d'expériences inédites et passionnantes...

128 pages - 12,80 € - en vente au Parc et en librairies

### Des contrats « Prairies Fleuries » dans toutes les communes du Parc

Les fleurs dans les prés. Voilà une image de notre Parc naturel que les visiteurs des villes ou des plaines nous envient. Il n'y a qu'à observer les floraisons exubérantes ou le vrombissement des insectes et d'abeilles pour s'étonner de la vie qui y habite. La typicité et la qualité des fromages AOC du massif des Bauges en bénéficient également.

Le contrat « Prairies Fleuries du massif des Bauges » est proposé en 2008 à tous les agriculteurs du Parc. Le contrôle des engagements se fait sur l'observation d'au moins 4 plantes indicatrices de qualité. Les agriculteurs peuvent localiser les surfaces engagées pour 5 ans (hors alpage), dans leur déclaration PAC. L'Etat et l'Union Européenne contribueront à cette production de biodiversité à hauteur de 89 € par hectare et par an. Un concours de prairies fleuries aura lieu dans le secteur des Bauges en juin. Il décernera le prix des prairies ayant obtenues le meilleur équilibre agri-écologique.

Renseignements : Philippe Mestelan

### Les Parcs naturels régionaux fêtent leurs 40 ans !

« Parcs naturels régionaux - Une autre vie s'invente ici » est une superbe mosaïque dans laquelle sont mises en avant l'originalité et l'authenticité de chacun des 45 parcs à travers 500 photographies. Au fil des pages, on découvre la spécificité des territoires et la personnalité des hommes qui les habitent. A la fin de l'ouvrage, un carnet d'adresses et des itinéraires informent ceux qui veulent aller voir par eux-mêmes ces sites exceptionnels.

Éditions Rustica - Format : 240 x 280 / 244 pages  
- 29,50 € - en vente au Parc et en librairies



**RUMILLY** : Remise des prix du concours « prairies fleuries » lors de la foire d'automne les 19 et 20 octobre.



**UGINE** : Stand du Parc animé autour de la création artistique et de la faune des Bauges lors du salon du jeu et du jouet les 8 et 9 décembre.



**CHAMBERY** : Participation au traditionnel marché de Noël en présence de nombreux producteurs et artisans au Manège les 20 et 21 décembre.



**ALBERTVILLE** : Valorisation des produits du terroir lors d'un pique-nique géant de 180 personnes le 31 juillet à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire du festival « les rencontres musicales »

### Actions collectives

La valorisation des produits du terroir dans la restauration collective a été engagée avec tous les partenaires du Parc et les responsables des restaurants scolaires des villes.



Animations pédagogiques autour du goût dans les écoles primaires des villes portes en partenariat avec le réseau « la clef des champs ».



**AIX-LES-BAINS** : La ville affiche son statut de ville porte à travers un mobilier urbain implanté sur le parvis de la gare, à la piscine et aux Thermes.

Contact : Pascale Vinit

## 40 m<sup>3</sup> de déchets enlevés du canyon de La Leysse !

**L**es premières neiges sur le sommet du Margériaz n'avaient pas refroidi les ardeurs de la cinquantaine de bénévoles qui se sont retrouvés le 29 septembre 2007 aux Déserts, casque vissé sur la tête, gants de chantier aux mains... Objectif ? Nettoyer les accès au canyon de la Leysse, où s'étaient accumulés des déchets en tous genres. Récit du week-end...



Les bénévoles en action pour nettoyer les abords du canyon.

Dès 8h30, toutes les bonnes volontés ont arpenté les abords du canyon pour débroussailler et remplir des grands sacs poubelles de bouteilles, bidons, enjoliveurs de voitures, plaques de tôle, mais aussi coffre fort pris dans les arbres, roues de tracteurs enfouies dans la terre... Dans le même temps, les spécialistes et les professionnels du canyon intervenaient à l'aplomb de la falaise pour dégager gravats, ferrailles diverses mais aussi réfrigérateur prêt à tomber et treuillés pendant plus de quatre heures !

Pour Alexandre Sallaz, BE escalade/canyon et acteur du projet, « ce nettoyage est le fruit d'un partenariat efficace entre le Parc, les professionnels, le Conseil général et de nombreux autres intervenants. J'avais lancé l'idée il y a plusieurs années de créer une commission sports de pleine nature avec tous les acteurs concernés afin de mettre en valeur les canyons du massif des Bauges, dégager les élus de leur responsabilité concernant l'équipement des

sites par la signature de conventions avec la fédération délégataire (FFME) et proposer des itinéraires de qualité. Une mise en commun des bonnes volontés ! En 2006, on a rééquipé les canyons du Pont du Diable (Bellecombe-en-Bauges) et Ternèze (Curienne) aux normes FFME. Pour le site de La Leysse, il fallait aussi le nettoyer. C'est aujourd'hui chose faite, permettant de faire revivre ce bel endroit de nature. Car c'est l'attrait du site qui fait avant tout la beauté de l'activité canyon. »

Prochaines étapes : la pose d'une signalétique, l'aménagement de parkings et la sécurisation des entrées et sorties de canyon afin que les amateurs de la discipline puissent évoluer en toute sécurité et profiter des belles cascades et du point de vue sur Curienne et Thoiry ! Un très beau canyon qu'il est souhaitable de découvrir avec un professionnel... \*

Contact : Franck Donzel



Un très beau canyon, très diversifié !



Alexandre Sallaz en repérage pour rééquiper le canyon.

## Le Parc livre 1 000 arbres fruitiers !



Dans le cadre de « Plantons le paysage » lancé en octobre 2006, 1 000 arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers) de variétés anciennes ont été commandés. Un véritable succès ! L'opération a donc été reconduite en 2008 avec de nouvelles variétés.

Contact : Silvia Ala

## Succès sportif pour le premier challenge des trails !

Né de la volonté de réunir les différents organisateurs de trails du massif sous la même bannière, le 1<sup>er</sup> challenge des trails du massif des Bauges a connu un réel engouement puisque plus de 1 500 personnes ont participé à l'une au moins des 4 épreuves en 2007.

Fort de ce succès populaire et sportif, le Parc et les organisateurs préparent dans le même esprit l'organisation en 2008 de la 2<sup>e</sup> édition avec l'inscription d'une 5<sup>e</sup> course, le trail blanc du Semnoz qui s'est déroulé de nuit et dans la neige samedi 2 février. Tous les renseignements et inscriptions sur [www.parcdesbauges.com](http://www.parcdesbauges.com)

Contact : Jacques Laurent

## Des guides du patrimoine pour le massif

A l'occasion des dernières « journées européennes du patrimoine », le Parc a signé, au Musée Archéologique de Viuz-Faverge, une convention de partenariat avec l'Association des Guides du Patrimoine des Pays de Savoie (AGPPS), visant à développer le réseau de sites et de guides agréés GPPS sur le massif. Avec l'ouverture prochaine au public de la Chartreuse d'Aillon, le Parc cherche d'ailleurs à constituer un petit groupe de guides agréés sur ce site. Merci aux personnes intéressées de se faire connaître !

Contacts : Silvia Ala - Benoît Tiberghien

## Opération colis de Noël

Près de 400 enfants ont participé à l'opération « Colis de Noël » initiée par l'Association des Agriculteurs du Parc. Dans ce cadre, les communes ou les entreprises du territoire ont la possibilité d'offrir à leurs habitants ou salariés un colis d'une large palette de produits du terroir. Cette année, afin de rendre la surprise encore plus belle, les écoles ont été invitées à participer à l'opération en réalisant la décoration des colis. Les enfants ont fait preuve d'une grande imagination et d'esprit de créativité : peintures, dessins, collages... le tout aux couleurs d'un Noël festif et de moments partagés ! Chaque classe participante a été remerciée par un panier gourmand et quelques classes ont même eu la chance d'avoir la visite d'un producteur qui leur a présenté son métier.



Contacts : Audrey Stucker et Julie Higel

## Printemps des chèvres

Les 19 et 20 avril prochain aura lieu à Faverges le Printemps des chèvres. En 2008, la manifestation aura un caractère tout particulier en accueillant, pour la première fois FROMAGORA : rencontre nationale de la filière fromagère fermière caprine (colloques et visites entre éleveurs, chercheurs, enseignants techniciens) et le concours national des fromages de chèvres fermiers. A cette occasion, plus de 150 producteurs de fromages, venus de toute la France, se retrouveront. Venez découvrir toutes les facettes de l'élevage caprin, de l'animal jusqu'au fromage... De nombreuses animations pour petits et grands, des dégustations de produits locaux, des spectacles divers... vous attendront. Toute la ville de Faverges sera aux couleurs du monde des chèvres. Un rendez-vous à ne pas manquer !

Contacts : Audrey Stucker/Pénélope Lamarque

## Noctibauges, 3<sup>e</sup> édition

Comme les années précédentes, le Parc et l'association de Stéphane Brosse Dahuden'o organisent les Noctibauges, courses de ski de montagne en nocturne dans chacune des 4 stations du massif : 22 janvier au Semnoz, 5 février à La Sambuy, 19 février aux Aillons et 26 février à La Féclaz. Ouvertes à tous (skieurs confirmés, randonneurs ou curieux souhaitant découvrir l'activité grâce au prêt de matériel proposé), cet événement rencontre à chaque étape, un véritable engouement populaire ! Inscrivez-vous ! [www.parcdesbauges.com](http://www.parcdesbauges.com)

Contact : Jacques Laurent

## Chang

Le 26 octobre dernier, la Maison faune-flore a eu le plaisir de clore sa saison estivale par un spectacle très original : le Ciné-Concert "Chang". Ce projet régional a été conçu en partenariat avec l'Arfi, en collaboration avec les six Parcs naturels régionaux et la Région Rhône-Alpes. « Chang » film muet des années 1920, a été mis en musique par le groupe Baron Samedi qui a joué en direct le soir de la représentation. Ce projet pourrait se prolonger en 2008 par un travail de création avec la participation de musiciens amateurs locaux.

Contact : Eefke Gemmeke

## Des élèves architectes sur le terrain

15 étudiants du cycle Master de l'Ecole d'Architecture de Nancy se sont intéressés au développement urbain et à la valorisation des paysages des communes de Lescheraines et de Saint-Jorioz dans le cadre d'un partenariat engagé depuis 2005 avec le Parc. Pour le Parc, il s'agit de donner un coup d'accélérateur aux initiatives menées dans les communes en faveur du développement durable ; d'ouvrir des possibilités pour la réalisation de projets pilotes, dans le domaine de l'habitat durable ; de favoriser la capitalisation des expériences menées localement par les étudiants et le transfert de savoir-faire dans tout le territoire ; et d'impulser de nouvelles expérimentations en s'appuyant sur la mobilisation des élus et des acteurs locaux.

Contact : Simon Paillet

# Bloc- notes

## Etude-action habitat

Le Parc vient d'engager une étude-action en collaboration étroite avec les communes et intercommunalités compétentes, en vue d'élaborer un nouveau programme d'actions sur l'habitat. Les élus du Parc souhaitent en effet poursuivre cette dynamique « logement » enclenchée depuis 2003 avec l'opération du Parc sur les bâtiments vacants en proposant de nouvelles initiatives. Les préoccupations sur le territoire du Parc concernent le statut du logement (accession, location...), la typologie (intermédiaire, individuel...) et l'approche environnementale du projet (énergies renouvelables...). D'autres objectifs environnementaux peuvent être proposés afin de renforcer la qualité du projet. Début 2008, le Parc présentera une série d'actions afin de dynamiser la réalisation d'opérations exemplaires, innovantes en matière de développement durable.

Contact : Simon Paillet

## Vous exercez un métier d'art ? Référez-vous dans le guide du Massif des Bauges



Poterie d'Aurélia  
Fournet

Ce projet vise à promouvoir, auprès de la population locale et touristique, les professionnels du massif qui pratiquent un métier d'art relevant de la nomenclature établie par l'Arrêté Ministériel du 12 décembre 2003. Il proposera un référencement des ateliers d'art sur le territoire du massif des Bauges au travers d'un guide papier et du site internet du Parc, ainsi qu'une déclinaison d'autres outils de communication en cours de définition. La sortie du guide est prévue avant l'été 2008.

Contact : Sylvie Miquet

## Un nouveau sentier pour Natura2000

Le Mont Saint Michel à Curienne, qui fait partie du site Natura 2000 « Pelouses, forêts sèches et habitats rocheux du rebord méridional du massif des Bauges » est à l'honneur ! Le sentier vient d'être réaménagé pour le plaisir de la découverte avec la création de cinq tables d'interprétation des paysages et d'un livret de 24 pages de la collection « randonnées-découvertes » du Parc. Un projet mené en partenariat étroit avec les agriculteurs, la commune et le Conservatoire du patrimoine naturel de la Savoie.

Contacts : Benoît Tiberghien - Jean-François Lopez

## Le réseau de sentiers GR-GRP entièrement balisé

Après 5 années d'efforts, l'été 2007 a vu l'achèvement du balisage des boucles de randonnée des Hautes-Bauges, en partenariat avec l'ONF de Haute-Savoie, avec la pose d'une nouvelle signalétique aux normes départementales autour du Velan, de l'Eau Froide et sur la montagne du Charbon. Le Parc gère désormais 480 kms de sentiers Grande randonnée et Grande randonnée de Pays sur l'ensemble du massif.

Contact : Benoît Tiberghien

## Fiches RandoParc : la petite nouvelle !

Une toute nouvelle fiche RandoParc « Chemin des crêtes » a été créée cet été, en partenariat avec la commune d'Aillon-le-Jeune. Elle décrit une boucle de promenade à la découverte des crêtes dominant la Combe de Lourdens et préfigure la création d'une pochette de 6 à 7 fiches sur le cœur des Bauges pour l'été 2008.

Contact : Benoît Tiberghien



## Ralliez l'Union Professionnelle du Canton de Saint Pierre d'Albigny, ça bouge !

C'est le nouveau slogan de l'UPC qui regroupe 40 professionnels du Canton de Saint Pierre d'Albigny. Son but : dynamiser l'activité économique et participer activement à la vie locale. Depuis sa création en avril 2004, l'UPC n'a cessé de proposer des animations en tout genre (spectacles de Noël, marché nocturne, fête des vendanges...). L'association fonctionne grâce aux cotisations annuelles des adhérents, aux recettes des manifestations mais aussi grâce aux diverses subventions publiques que le Parc négocie pour elle. Si vous êtes professionnel et intéressé, adressez-vous à la Présidente de l'UPC et à son équipe.

Contact : UPC - BP 5 - 73250 St-Pierre d'Albigny cedex

## Le Parc distingue Yvonne Dubois



Yvonne Dubois, auteur et agricultrice installée au cœur des Bauges, a reçu le prix spécial du Parc. Décerné dans le cadre du 8<sup>e</sup> mois du livre de l'écomusée de Grésy-sur-Isère, ce prix récompense une œuvre dans laquelle l'écrivain clame son amour de la nature et de la vie rurale.

Contact : Silvia Ala

## Les PIA s'exportent en ville !

Les Point Information Accueil, panneaux d'information que l'on trouve maintenant dans un grand nombre de communes du Parc, sont déclinés depuis la fin d'année 2007 à la mode des villes-portes. Aix-les-Bains sera la première ville équipée, à l'occasion de la rénovation du parvis de la gare SNCF.

Contacts : Pascale Vinit - Benoît Tiberghien



# Les animaux d'élevage

## 1 La Thônes et Marthod

### Généralités

La Thônes et Marthod est une race ovine (mouton). Quand il a moins d'un an, le mouton est appelé agneau (ou agnelle si c'est une femelle). La femelle est une brebis et le mâle, un bélier.

L'élevage des ovins permet de récolter du lait, de la laine, de la viande et de la peau.



Photo: PNRMB

*Pour voir ces moutons et les approcher, il suffit de se rendre à Marthod le dernier dimanche de septembre à la traditionnelle fête pastorale qui rassemble les éleveurs de la race et où ces animaux sont présentés ! Vous pouvez également vous rendre à l'alpage du Rosay à Chevaline où Pascal Paon passe l'été avec ses moutons.*

La Thônes et Marthod est une race locale des Savoie. Son nom est celui de deux communes : Thônes en Haute-Savoie et Marthod en Savoie (et désormais commune du Parc). C'est une race très rustique et montagnarde habituée aux terrains pentus, à l'altitude et aux fortes variations climatiques.

Les béliers et les brebis portent des cornes en spirale. Leur toison est blanche et à mèches longues. Leur mufle est noir ainsi que leurs oreilles et le tour de leurs yeux.

Les brebis sont de très bonnes mères et agnellent en moyenne trois fois en 2 ans.

Cette race est utilisée en croisement pour la production de viande mais elle est aussi



traite, son lait permettant de fabriquer des fromages de qualité.

Leur comportement et l'ensemble de leurs qualités en font l'animal idéal des éleveurs, laitiers ou non du massif des Bauges.

### LA TRANSHUMANCE

La transhumance signifie "au-delà des terres". Elle est pratiquée par les éleveurs lorsque les troupeaux doivent changer de territoire pour se nourrir. C'est le cas des troupeaux qui sont situés dans les montagnes. Chaque année entre les mois de mai et juin, les troupeaux quittent la plaine pour les alpages. Là haut, ils pourront brouter l'herbe des sommets, surveillés par les bergers et leurs chiens. Pendant ce temps, en plaine, l'éleveur prépare l'hiver prochain. Il fait des réserves de foin en récoltant ses prairies autour de l'exploitation.