

La Désalpe de Charmey

Dossier de presse



Contact PRESSE :

Mathieu Fehlmann

Co-président du Comité de la Désalpe

mathieu.fehlmann@olf.ch

+41 (0)79 378 63 64

Eric Barras

Co-président du Comité de la Désalpe

eric.barras@chatel-montsalvens.ch

+41 (0)79 588 89 34

Aline Venetz

Directrice adjointe de La Gruyère Tourisme

info@la-gruyere.ch

+41 (0)26 919 85 00



TABLE DES MATIERES

1. L'histoire de la Désalpe de Charmey	3
2. Changements de l'édition 2024	3
1. Privilégiez les Transports Publics	3
2. Stationnements.....	3
3. Conseils pour une Expérience Optimale : Arrivez avant 9h00	3
3. Les racines du Vacherin Fribourgeois AOP.....	4
La légende du moine ou du petit vacher	4
L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF)	4
Le Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage.....	4
4. Lien entre la Désalpe et le Vacherin Fribourgeois AOP	5
5. La Désalpe en quelques chiffres.....	5
6. Description de la région	5
La Gruyère	5
La destination de Charmey	6
Charmey et le Parc Naturel Régional Gruyère Pays-d'Enhaut.....	6
7. Médias	6



1. L'HISTOIRE DE LA DÉSALPE DE CHARMEY

A la fin du printemps les agriculteurs profitent de monter à l'alpage (Poya) afin de profiter du climat propice et des pâturages verdoyants. Durant toute la saison, les armaillis fabriquent le fromage d'alpage.

La Désalpe de Charmey, l'une des plus traditionnelles et populaires désalpes du canton de Fribourg a lieu chaque année depuis 1979. Cette tradition ancestrale est un moment de fête pour le monde agricole. Les armaillis vêtus de leur bredzon et dzaquillon, leurs familles et leurs bêtes descendent de leur alpage respectif afin de rejoindre leurs étables en plaine.

Dès le début de matinée, les habitants et touristes profitent d'admirer les troupeaux traverser le village de Charmey décorés de fleurs, rythmés par le tintement de leurs cloches et accompagnés par des airs de musique folklorique.

2. CHANGEMENTS DE L'ÉDITION 2024

Les plans d'accès et de parkings pour cette édition 2024 ont été revus par rapports aux années précédentes. Pour profiter pleinement de la Désalpe de Charmey et vivre cet événement dans les meilleures conditions, nous vous recommandons les options de transport suivantes :

1. Privilégiez les Transports Publics

Pour éviter les embouteillages causés par les troupeaux et apprécier sereinement le spectacle depuis le bord des routes, il est fortement conseillé d'utiliser les transports publics. Prenez le train depuis Bulle jusqu'à Broc Village, puis empruntez le bus qui relie Broc Village à Charmey. Cette solution vous permet d'accéder facilement au village tout en profitant pleinement de l'événement.

2. Stationnements

Si vous choisissez de venir en voiture, des parkings pour véhicules légers seront mis à disposition à l'entrée du village de Charmey, côté Bulle. Le tarif est fixé à CHF 20.- par véhicule. En cas de pluie, un plan d'urgence sera activé avec des navettes mises en place toutes les 10 minutes depuis des parkings stabilisés situés à la sortie de Charmey, en direction de Jaun. Le tarif pour ces parkings reste de CHF 20.- par véhicule.

3. Conseils pour une Expérience Optimale : Arrivez avant 9h00

Pour garantir un accès sans encombre au village et profiter du passage du premier troupeau, nous vous conseillons fortement d'arriver à Charmey avant 9h00. Après cette heure, l'accès devient plus difficile en raison des troupeaux déjà en route. En arrivant tôt, vous pourrez vous installer confortablement et apprécier l'événement sans stress.

Nous vous remercions de votre compréhension.

3. LES RACINES DU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

La légende du moine ou du petit vacher

Un fromage aux saveurs authentiques depuis 600 ans. Le Vacherin Fribourgeois tire son nom de « Vaccarinus » un mot dérivé du latin qui signifie « petit vacher ».

Ce jeune gardien du troupeau aidait le vacher « vaccarius » préposé à la traite et au soin des vaches (vacca). Ainsi, le Vacherin désigne-t-il un petit fromage que le vacher faisait pour son usage personnel. Une légende raconte aussi qu'un moine fribourgeois du monastère espagnol du Mont-Serrat, Vaccarinus, tenait de son père le secret de fabrication d'un fromage exquis dont raffolaient les moines espagnols.

L'apparition du substantif « Vacherin » remonte au moins à l'an 1420. Il se singularisa alors du Gruyère lorsqu'une sentence arbitrale condamna le Prieur de Broc à offrir douze « vacherins » du Comté de Gruyère à son homologue de Lutry.

Plus d'information sur l'histoire du vacherin AOP : [ici](#)

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF)

Créée en 1995, l'IPVF regroupe les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP. Elle a pour mission de soutenir ses membres, de promouvoir la marque, et également de gérer les quantités et la qualité du produit afin d'assurer le respect du cahier des charges. L'Interprofession compte 878 producteurs de lait, 69 fabricants fromagers, 40 fabricants d'alpage et 4 affineurs.

Très apprécié en Suisse, le Vacherin Fribourgeois AOP connaît également un succès grandissant à l'extérieur des frontières. Actuellement, plus de 3000 tonnes sont transformées dont plus 10 % sont écoulées à l'étranger.

Le Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage

Pur produit du terroir, le Vacherin Fribourgeois AOP exprime subtilement toute la variété des arômes de la flore des Préalpes et du plateau du Pays de Fribourg.

Fromage au lait de vache, à pâte mi-dure, le Vacherin Fribourgeois AOP est fabriqué exclusivement dans les alpages et plaines du canton de Fribourg. Pur produit du terroir, le Vacherin Fribourgeois AOP se distingue par sa pâte fine ainsi que par sa texture fondante et subtilement raffinée.

Le Vacherin Fribourgeois AOP exprime toute la richesse des arômes de la flore des Préalpes et du plateau du Pays de Fribourg en six dénominations savoureuses, entre autres le Vacherin Fribourgeois d'Alpage.

Contrairement aux autres variétés fabriquées tout au long de l'année dans les fromageries de village, le Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage est fabriqué uniquement durant l'été. Dès le mois de mai, les armailis montent à l'alpage avec leurs troupeaux pour y passer l'été. Durant cette période estivale, ces armailis fabriquent les Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage selon un savoir-faire hérité des anciens, au feu de bois et avec du lait cru. Cette fabrication artisanale et la diversité rare de la flore des Préalpes fribourgeoises donnent au Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage son caractère unique.

Chaque alpage fabrique un fromage d'un goût unique, fruit de la richesse inégalée du lait des pâturages d'altitude. Une fois l'automne venu, le Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage est prêt à être dégusté, dans sa plus simple expression : à la coupe avec des fruits de saison. C'est là que se révèle tout son caractère artisanal, nourri de ces paysages d'altitude dont il sait si bien exhaler la complexité des arômes. Il les



laisse éclore au cours de longues semaines d'affinage en cave. Sous une croûte tour à tour plissée ou lisse, sa pâte évolue lentement, de ferme à très crémeuse. Certains le préfèrent jeune, d'autres plus mûr. Mais ce que tous apprécient, c'est ce goût d'authenticité rare qu'il confère aux meilleurs plateaux de fromages.

4. LIEN ENTRE LA DÉSALPE ET LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

C'est la fête qui rend hommage au travail des armaillis à l'alpage. Le jour de la désalpe, on fabrique généralement un ou plusieurs vacherins à partir de la dernière traite effectuée sur l'alpage.

Tous deux font partie du patrimoine alpestre, un patrimoine et une tradition vivante.

La période de la désalpe rime avec le début de la haute saison pour la consommation de VFAOP et de fondue.

L'interprofession du Vacherin Fribourgeois compte au total 37 producteurs à l'alpage dans le canton de Fribourg et il est donc important pour eux d'être présents lors d'une désalpe.

5. LA DÉSALPE EN QUELQUES CHIFFRES

En moyenne, sur les 10 dernières années, 5.5 troupeaux défilent à la Désalpe de Charmey ce qui représente **300 à 350 vaches**.

Les armaillis parcourent en moyenne **3h** pour rejoindre leur exploitation agricole.

3'000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP fabriquées par année

La Désalpe de Charmey existe depuis **1979**.

L'économie alpestre du canton de Fribourg (chiffres de 2019) représente :

550 agriculteurs gèrent près de **600 exploitations** d'estivage.

Au total, **40'579 animaux** recensés sur les alpages du canton de Fribourg, en été 2019. Un nombre important d'animaux : essentiellement constitué par des vaches et autres génisses (30'930), mais aussi des chèvres et moutons (8'841) ou encore des chevaux (319), quelques porcs (473) et même des alpagas (16).

6. DESCRIPTION DE LA RÉGION

La Gruyère

La région de La Gruyère envoûte par ses paysages à la douceur authentique. La station de Moléson, la cité médiévale de Gruyères, la ville de Bulle ou le village de Charmey séduisent par leur beauté et leur simplicité.

En plus de ces lieux charmants, le Lac de la Gruyère mérite également le détour. Au milieu du lac, on peut découvrir l'Île d'Ogoz où subsistent quelques vestiges dont les ruines d'un château et une chapelle.

En partant de Gruyères en direction du sud, on suit la jolie vallée de l'Intyamon. Les villages et les prés succèdent aux forêts et aux pâturages : le visiteur découvre un paysage idyllique d'un autre temps où un riche passé agricole se lit sur les façades des maisons et des granges.



Jaun (Bellegarde en français) est la dernière station avant le col du Jaun et la seule commune germanophone de La Gruyère.

Retrouvez toutes les informations sur la Gruyère et ses activités sur le site de La Gruyère Tourisme www.la-gruyere.ch.

La destination de Charmey

Un village de montagne charmant comme son nom l'indique. Vous vous intéressez à l'histoire régionale : patrimoine, artisanat, activités économiques, iconographie, faune ? Une visite au Musée de Charmey démontrera combien cette localité demeure respectueuse du passé.

La télécabine vous conduit à Vounetz (1626 m), en hiver un domaine skiable populaire, en été le départ idéal pour vos randonnées à pied ou pour passer du bon temps en famille. Deux sentiers « découverte » vous apprennent presque tout sur l'histoire, l'agriculture, la flore et la faune locale.

Le dernier couvent de Chartreux de Suisse, fondé il y a de cela plus de 700 ans, est édifié à la Valsainte, à environ 1h30 de marche du cœur du village de Charmey. De là vous avez la possibilité de rejoindre la Berra (1719 m) : une balade d'environ 4 heures.

Plus d'information : www.fribourgregion.ch/fr/la-gruyere/charmey

Charmey et le Parc Naturel Régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut est situé sur trois cantons (Fribourg, Vaud et Berne), entre Montreux et Bulle, entre Gstaad et Gruyères. La commune de Charmey en fait notamment partie. Il affirme une identité alpestre et rurale encore préservée. Le paysage s'impose dans une joyeuse diversité qui reflète des siècles d'activité humaine : les vallées, les prairies de l'agriculture de montagne, les forêts, les alpages, les parois rocheuses. De remarquables biotopes et géotopes témoignent de zones préservées pour une faune et une flore riche et variée. Berceau d'une civilisation fromagère, le Parc se réclame de l'économie alpestre, de l'agriculture et de ses produits, d'un patrimoine bâti exceptionnel.

Plus d'information : www.fribourgregion.ch/fr/la-gruyere/pnr

7. MÉDIAS

Sélection de photos de la Désalpe de Charmey : [ici](#)

La Désalpe de Charmey au 12h45 de la RTS (2020) : [ici](#)

La Désalpe de Charmey au 19h30 de la RTS (2021) : [ici](#)

Emission spéciale de la RTS en directe (2020) : [ici](#)

Emission spéciale de la RTS en directe (2021) : [ici](#)

Flyer & Affiche 2024 : [ici](#)