

LE GÉOPARC

Le Parc naturel régional du Massif des Bauges est labellisé « Géoparc » depuis le 17 septembre 2011.

Reconnu par l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture), le réseau mondial des Géoparcs regroupe une centaine de territoires. Les 195 États membres de l'UNESCO ont ratifié la création d'un nouveau label le 17 novembre 2015 : *les Géoparcs mondiaux de l'UNESCO*.

Le label Géoparc reconnaît la richesse géologique du massif des Bauges ainsi que la mise en valeur qui en est faite.

Le label contribue au développement économique et touristique d'un territoire par la valorisation des géopatrimoines (paysages et curiosités géologiques, usages anciens et actuels des ressources du sol et du sous-sol) et également des autres patrimoines (matériels, immatériels, culturels...).

Les réseaux karstiques et les synclinaux perchés ont été les deux atouts géologiques baugus mis en avant lors de la candidature.

Les Géoparcs sont des territoires qui présentent un patrimoine géologique remarquable. Paysages, roches et fossiles y témoignent de l'histoire de la terre depuis plus de 4 milliards d'années. Les Géoparcs illustrent également les relations qui unissent l'Homme et la Terre. Les Géoparcs agissent pour une reconnaissance des géopatrimoines et pour le développement économique, touristique et social des territoires en associant les populations locales.

Objectif du label Géoparc : que chaque habitant du territoire, chaque visiteur français ou étranger découvre ou redécouvre le territoire sous un angle nouveau et que le territoire se développe de manière durable. ■

(source : parcdesbauges.com)

Spécial faune-flore

Quiz en car



*Bienvenus, amis voyageurs.
Vous voilà au cœur du Monde lumineux, le Monde d'en haut.
L'Alpe, comme le nomèrent les Gaulois.*

- 1 Je suis la Forêt, l'amie des animaux et la richesse des hommes. Mes enfants ont pour noms Chêne, Frêne, Fayard, Érable, Bouleau, mais l'aîné d'entre tous sur Terre se nomme Épicéa. Devinerez-vous son âge ?
Réponse 1 : 7 550 ans
Réponse 2 : 8 550 ans
Réponse 3 : 9 550 ans
- 2 Je fais partie du Petit Peuple des clairières, des landes et des lisières de forêts. La tourbière à la mémoire si longue est aussi mon amie chère. J'aime jouer, chanter, danser parmi les bruyères, les bouleaux et les conifères. Quand viennent les beaux jours, après avoir passé le long hiver dans mon doux igloo, je présente mes plus belles chorégraphies à mes tendres invitées. Si Hermès me fit don de sa création ce fut pour d'obscurcs raisons. Devinez mon nom.
Réponse 1 : Le Grand coq de Bruyère
Réponse 2 : Le Tétras Lyre
Réponse 3 : La Perdrix des neiges
- 3 Voilà quelques milliers d'années, le Grand Froid a divisé ma famille. La terre des vikings est devenue celle de mes cousins, quant à moi, éternel prisonnier de l'Alpe, je suis blanc le jour et sombre la nuit. Les enfants m'appellent parfois Monsieur Blanchon. Trouverez-vous mon vrai nom ?
Réponse 1 : Le Lièvre variable
Réponse 2 : L'Harfang des neiges
Réponse 3 : Le Lagopède alpin
- 4 Fleur emblématique des Alpes et symbole plurimillénaire, l'edelweiss est aussi nommée étoile d'argent, étoile des glaciers ou encore immortelle des neiges. Pourtant, elle porte un autre sobriquet bien moins courant...
Réponse 1 : Patte d'éléphant
Réponse 2 : Sabot de zébu
Réponse 3 : Pied de lion
- 5 La guerre fait rage dans les sous bois. L'envahisseur Xylophage se cache sournoisement parmi les essences. En un vaste réseau il édifie tunnels, galeries, labyrinthes. Heureusement, fidèle à son poste, l'alerte tambourineur enrayer l'invasion et châtie promptement l'ennemi. Quel est donc ce courageux Cyrano ?
Réponse 1 : Le Pic épeiche
Réponse 2 : Le Pic vert
Réponse 3 : Le Pic noir

*Pour vérifier votre chasse aux bonnes réponses,
rendez-vous sur notre site www.francony.com*

FRANCONY



LE MAG

LES BAUGES COMME UN COIN DE PARADIS

FRANCONY



6500

HECTARES DE TERRES PASTORALES

34000

HECTARES DE FORÊT (RÉSINEUX ET FEUILLUS)

57

ESPÈCES DE FLEURS PROTÉGÉES SUR UN TOTAL DE

1600

ESPÈCES VÉGÉTALES POUSSANT DANS LE MASSIF

5205

HECTARES DE RÉSERVE NATIONALE DE FAUNE SAUVAGE DE MONTAGNE

14

VILLAGES À L'ARCHITECTURE TYPIQUE :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Le Châtelard, La Compôte, Doucy-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, La Motte-en-Bauges, Le Noyer, Saint-François-de-Sales, Sainte-Reine

UNE TOME PAS COMME LES AUTRES

Fromage fortement lié à son terroir : le massif des Bauges avec une agriculture montagnarde dominée par l'élevage.

Fromage d'Appellation d'Origine Protégée, la Tome des Bauges est produite sur le territoire du massif des Bauges (à cheval entre Savoie et Haute-Savoie).

Très particulière jusque dans son nom avec un seul « m » (venant du patois savoyard « Toma ») qui signifie « fromage fabriqué dans les alpages ».

Fromage domestique traditionnel de toutes les familles des Bauges, fabriqué depuis plusieurs siècles mais dont la production en tant que produit « marchand » s'est développée dans le courant du XXème siècle.

La Tome se préparait à partir d'un lait qu'on avait « crémé » pour fabriquer du beurre.

En tant que tel c'était un aliment essentiel, et comme le soulignait la réponse au questionnaire du Préfet Barante en 1807 : la Tome y est en effet définie comme le fromage « qui se fait dans les ménages des « campagnes », « celui que consomme le paysan » et « dont on ne saurait se passer à chaque repas »



Pour les gastronomes des XVIIIème et XIXème siècles amateurs de fromages gras, la Tome ne présentait guère d'intérêt et l'on explique ainsi leur silence sur ce produit de base de l'activité fromagère savoyarde. Ceci ne l'empêche pas d'être commercialisée localement, comme le prouvent les tarifs du Maximum de 1793.

Dans les deux départements de la Savoie, on la trouve déjà à l'état des marchands. C'est le plus souvent à l'état de « fromage frais », mais on mentionne parfois aussi le « fromage dit maigre et dénommé Tome », voire « Tome sèche ». Cette dernière est d'ailleurs plus chère que la fraîche, peut-être parce qu'elle est affinée.

Jusqu'au XVIIIème siècle, la Tome est réservée à la consommation domestique. Pour les Savoyards, elle constitue un élément essentiel du repas du soir et des casse-croûtes.

Aujourd'hui, c'est un fromage de plateau à part entière. ■ (source : tome-des-bauges.com)

Recette de la Matouille ou Tome des Bauges chaude

Pour 4 personnes / 40 mn
1 Tome des Bauges / 2 à 3 gousses d'ail
1 verre de vin blanc
5 grosses pommes de terre à chair ferme



- 1 Mettre la Tome des Bauges dans un plat ayant environ la taille de la Tome.
- 2 Enlever la croûte de la partie supérieure.
- 3 Faire 2 à 3 trous dans lesquels vous disposerez les gousses d'ail.
- 4 Arroser avec le vin blanc.
- 5 Mettre dans un four chaud (thermostat 6) environ une demi-heure, jusqu'à ce que la pâte de la Tome des Bauges soit coulante.
- 6 Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau.
- 7 Couper les pommes de terre en cubes et verser la Tome fondue directement sur les pommes de terre dans l'assiette.
- 8 Vous pouvez accompagner ce plat avec de la charcuterie et une salade verte.

N.B. : Vous pouvez également faire la Matouille de Mandrin en remplaçant le vin blanc par du cidre (doux ou brut) et les pommes de terre par des pommes reinettes.

LA TOURBIÈRE DES CREUSATES UN TRÉSOR CACHÉ DANS L'HERBE

Vieille de 14 000 ans, la tourbière des Creusates est l'une des plus profonde des Alpes. Elle serait née de l'effondrement d'une grotte qui formait alors un vaste gouffre. A la fonte des glaciers, des argiles colmatent le fond. Il y a 7000 ans un lac se forme et les sphaignes*, principalement, colonisent les berges. Elles tapissent progressivement la surface de l'eau. Les végétaux morts s'enfoncent sous le poids de la végétation vivante qui pousse au-dessus.

Ces débris noyés, sans oxygène, ne sont pas décomposés et s'accumulent durant des millénaires pour former la tourbe. Puis le climat se réchauffe et la forêt s'installe. Depuis 5000 ans, hêtres et sapins couvrent le paysage.

Sans l'intervention de l'homme, elle s'étendrait partout. Pour retarder ce phénomène et conserver les espèces rares de la tourbière, un petit barrage maintient l'eau dans les milieux humides et le pâturage évite l'avancée de la forêt.

Deux agriculteurs exploitent aujourd'hui ce qui était fauché autrefois par 60 familles. Ils produisent du lait avec des montbéliardes et des abondances. Les troupeaux passent une partie de l'été au-delà de la Croix des Bergers.

Ces agriculteurs collaborent avec le Parc et le Conservatoire d'espaces naturels de Savoie et font paître leurs bêtes, protégeant ainsi la tourbière du boisement. ■



* les sphaignes sont des mousses éternelles, typiques des tourbières (source : parcdesbauges.com)



Site de grande valeur écologique, protégé par un arrêté de biotope et classé Natura 2000, la tourbière se découvre aussi bien l'hiver (domaine nordique) que l'été. Aujourd'hui, propriétaires privés et alpagistes accueillent les visiteurs sur ce sentier de découverte.

Le Parc, gestionnaire du site Natura 2000, et le Conservatoire d'espaces naturels de Savoie travaillent à concilier ses usages, conserver ses richesses naturelles, restaurer des modes d'exploitations favorables, en accord avec les propriétaires et utilisateurs.

Des scientifiques continuent à étudier ce véritable laboratoire écologique, riche de pollens contenus dans la tourbe depuis 14 000 ans témoins indispensables pour comprendre l'évolution des climats à travers le temps. ■ (source : parcdesbauges.com)

L'ALPAGISTE UN ACTEUR ESSENTIEL DANS L'ÉCONOMIE AGRICOLE MONTAGNARDE

Éleveur, en Pays de Savoie l'alpagiste est un propriétaire de troupeau qui travaille en alpage durant l'estive. Ses troupeaux de vaches (tarines, montbéliardes, abondances) paissent en altitude favorisant l'entretien des pâtures, permettant ainsi une riche biodiversité et empêchant l'invasion des buissons puis celle de la forêt.

L'alpagiste fabrique lui-même son fromage en alpage mais ce n'est pas sa seule activité puisque c'est lui aussi qui débroussaille, clôture, répare le chalet. Par toutes ses actions, il embellit le paysage. ■



Le lys martagon, fleur secrète des montagnes

Le lys martagon est une plante bulbeuse qui pousse naturellement en montagne.

Sa remarquable floraison a lieu pendant l'été.

Malgré une croissance plutôt lente, à maturité, elle peut atteindre jusqu'à 1m50.

On peut la découvrir dans certaines zones fraîches et humides du cœur des Bauges.