



# Destination terroir



# Faites une pause et partez à la découverte de l'agriculture et des artisans de votre région.

**Nous vous proposons de partir,  
le temps d'une pause, à la rencontre  
des hommes et des femmes de votre  
région qui pérennisent leur savoir-faire  
et subliment les produits du terroir.**

**Explorez la richesse et la diversité  
qu'offre l'Ouest vaudois lors d'un  
moment de partage et de découverte  
sur mesure.**

La disponibilité des artisans peut varier  
en fonction des récoltes ou des saisons.  
Ces pauses découvertes sont des  
suggestions, nous vous accompagnerons  
pour les personnaliser en fonction de vos  
envies et de votre budget.



**Contactez-nous pour plus d'information :**  
**+41 (0)21 803 55 55**  
**[maite.francoz@morges-tourisme.ch](mailto:maite.francoz@morges-tourisme.ch)**



## Pause lait ou fromage.

**Près de chez vous, des artisans produisent le fameux Gruyère AOP. Le temps d'une pause nature, prenez un grand bol d'air et venez découvrir le processus de fabrication de notre fromage ou rencontrez les producteurs et leurs vaches à qui nous devons l'excellence du Gruyère AOP.**

Profitez d'échanger avec des producteurs locaux sur l'évolution de leur profession, sur les défis à relever par l'agriculture ainsi que face aux changements climatiques...

Autour d'un bol de lait frais ou d'un morceau de Gruyère AOP, ils vous transmettront leur fierté et leur volonté de préserver ce patrimoine culinaire et culturel vivant.

Possibilité de poursuivre cette découverte par un repas auprès d'un des nombreux restaurateurs de la région ou de la prolonger par une autre pause découverte.



1 h 30 — Visite, discussion et dégustation dans la ferme laitière.



## Pause noix d'ici.

### La noix vaudoise sous toutes ses formes

Commencez l'exploration par une balade accompagnée dans un verger de noyers de la société Dicifood, créée par des artisans passionnés qui se sont lancés le défi de diversifier la production de produits locaux de qualité.

Quels obstacles, météorologiques ou économiques, ont-ils rencontrés ? Combien d'années faut-il entre la plantation d'un noyer et la production d'une huile ou autre produit fini ?



Poursuivez cette exploration par la visite de la Maison de la noix, au Moulin de Sévery, avec une démonstration de la casseuse-énoiseuse, puis la dégustation d'huiles artisanales et locales.



## Pause à l'étable.

**Découvrez ce que les éleveurs, près de chez vous, produisent, et comment vivent leurs bovins.**

Ces éleveurs vous expliqueront et vous montreront comment ils soignent leurs animaux en respectant les exigences de chaque individu.

Autour d'une « planchette maison », ils partageront, avec vous, comment chaque morceau est valorisé afin de vous offrir des produits du terroir savoureux et sains.



## Pause raisin.

**Reconnaitre les cépages de la région avec vos sens: visuellement en vous promenant au cœur des vignobles, par l'odorat et le goût lors d'une dégustation...**

Des vigneron·ne·s vous guideront et vous expliqueront les spécificités et la sélection de chaque cépage.

Avec émotion et passion, ils évoqueront les joies et les difficultés rencontrées chaque année pour relever ce nouveau défi qu'est la production du vin.

Possibilité d'agrémenter la dégustation par quelques produits régionaux et/ou de poursuivre par un repas auprès d'un des nombreux restaurateurs de la région.

---

 30 min — Balade guidée dans les vignes · 1 h — Dégustation et discussion en cave.







## Pause fleurie.

— Pause estivale d'avril à juin.

**C'est le printemps, sortez vous ressourcer lors d'une escapade dans les cultures de la région.**

Accompagnés d'un agronome, expert de plantes et cultures, vous découvrirez leurs particularités ainsi que leurs utilisations pour l'alimentation humaine ou l'affouragement du bétail.

Après cette pause fleurie, vous ne regarderez plus jamais un champ de la même manière !

Possibilité de poursuivre cette pause par un repas auprès d'un des nombreux restaurateurs de la région.



1 h 30 — Balade guidée dans les cultures.



## Pause à l'alpage.

— Pause estivale de juillet à août.

**Lors d'une escapade, allez à la rencontre d'un amodiataire.**

Lors d'une balade hors du temps et du stress, vous découvrirez un autre univers : l'alpage. Avec passion, l'amodiataire vous expliquera comment, chaque année, en fonction des conditions climatiques, il organise la gestion des pâturages et du bétail, comment il gère ses besoins en eau que ce soit pour la pousse de l'herbe ou pour le bétail.

Possibilité de poursuivre cette pause par un repas dans un chalet d'alpage.

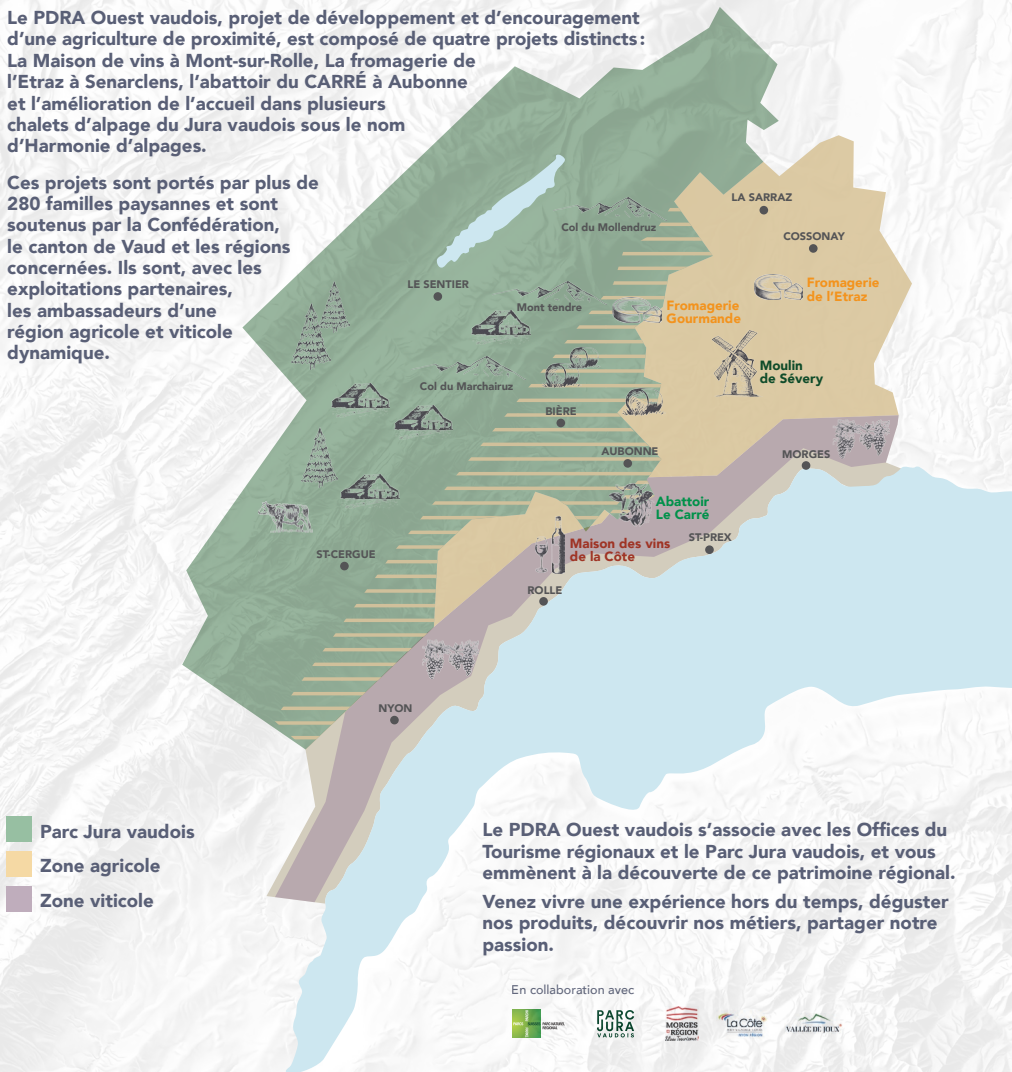


1 h 30 — Balade et discussion à l'alpage.



Le PDRA Ouest vaudois, projet de développement et d'encouragement d'une agriculture de proximité, est composé de quatre projets distincts : La Maison de vins à Mont-sur-Rolle, La fromagerie de l'Etraz à Senarclens, l'abattoir du CARRÉ à Aubonne et l'amélioration de l'accueil dans plusieurs chalets d'alpage du Jura vaudois sous le nom d'Harmonie d'alpages.

Ces projets sont portés par plus de 280 familles paysannes et sont soutenus par la Confédération, le canton de Vaud et les régions concernées. Ils sont, avec les exploitations partenaires, les ambassadeurs d'une région agricole et viticole dynamique.



Le PDRA Ouest vaudois s'associe avec les Offices du Tourisme régionaux et le Parc Jura vaudois, et vous emmènent à la découverte de ce patrimoine régional. Venez vivre une expérience hors du temps, déguster nos produits, découvrir nos métiers, partager notre passion.

En collaboration avec

