

Pully, le 17 juillet 2023

## **Les alpages vaudois ouvrent leurs portes pour une dégustation des produits du terroir.**

**De Blonay au Brassus, en passant par St-Cergue, les alpages vaudois vous ouvrent leurs portes cet été pour passer un moment convivial et familial à la découverte des alpages du Canton de Vaud tout en dégustant le meilleur du terroir !**

Cette année, huit alpages vaudois participent à l'initiative, dont celui de la Neuve à Blonay, qui vit sa première édition cette année. Durant les weekends de la fin juillet à la fin août, près de 2'400 visiteurs sont attendus dans les alpages vaudois où les amodiataires pourront mettre en valeur et faire découvrir leur savoir-faire.

### **Déguster une fondue en admirant les paysages pittoresques des alpages vaudois**

Le principe est simple et attractif : un verre d'accueil, une fondue au Gruyère d'alpage AOP, une meringue et un café, préparés par les familles qui travaillent en été sur les alpages.

C'est une belle occasion pour les visiteurs étrangers ou les Vaudois de prendre un bon bol d'air frais, en découvrant avec leur famille ou leurs amis, la fabrication du Gruyère d'alpage AOP en le dégustant directement dans le chalet d'alpage.

Cette année les participants auront le choix entre une belle variété de paysages ; profiter de la vue imprenable sur le Léman et les Alpes depuis St-Cergue et Nyon, admirer les murs en pierre de la Vallée de Joux ou encore s'immerger au cœur des alpages entre Vevey et Châtel-St-Denis.

Avec cette opération, VAUD met ainsi à l'honneur le Gruyère AOP et les produits vaudois distingués par le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI d'une façon conviviale, authentique et proche de la nature. Une expérience enrichissante pour les fromagers partenaires comme pour le public qui pourra découvrir cet univers naturel et la fabrication de ce produit connu bien au-delà des frontières vaudoises.

### **À propos du label VAUD CERTIFIÉ D'ICI**

Le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI garantit aux consommateurs la proximité, la diversité, l'authenticité, la traçabilité et la qualité des produits vaudois. Au travers de ce label, nous soutenons le savoir-faire de l'agriculture et des entreprises vaudoises. Nous avons à cœur de valoriser nos produits vaudois certifiés ainsi que les acteurs innovants faisant partie de cette communauté.

### **À propos du label regio.garantie**

Le label regio.garantie lancé en 2015 permet aux consommateurs de reconnaître les produits régionaux contrôlés et certifiés. Toujours associé à une marque régionale, le point rouge vous certifie de consommer des produits du terroir et de participer ainsi à la continuité de la production et consommation



des produits locaux. Au total, en Suisse, c'est déjà plus de 30 marques régionales qui sont associés au label national regio.garantie, représentant plus de 16'000 produits régionaux.

### **À propos du Gruyère d'alpage AOP**

Cette année à nouveau, nous avons la chance de compter sur le Gruyère AOP qui est partenaire de l'événement et qui grâce à cette collaboration permet une belle valorisation de leur produit et de la valeur ajoutée des produits du terroir vaudois.

Le Gruyère d'alpage AOP est produit de mi-mai à mi-octobre sur les alpages. Fin, racé et fruité, avec une note plus ou moins salée, il doit son goût typique à la grande variété des pâturages et de la flore alpine, ainsi qu'au lait cru de première qualité des vaches. Son goût varie en fonction de son âge et de sa région de production.

### **Informations détaillées et réservations**

### **Lien photos**

**Pour tous renseignements : Service presse  
media@vaud-promotion.ch +41 21 613 26 25**

### **RETROUVEZ-NOUS SUR :**

