

## Fabrication du fromage

Assistez à ce savoir-faire traditionnel aux alpages situés dans le Parc naturel régional Jura vaudois

www.st-cergue-tourisme.ch

Ferme de la Baronne - alt. 1218 m.		
Accès	A pied depuis la gare de la Cure : à 900 m (20 min.) ou en voiture ch. de la Baronne	
Propriétaire	Commune de Givrins	
Exploitant	Marc Prélaz – Tél. 022 369 35 08 – 079 254 94 31	
Bétail	Vaches, taureau, veaux, cochons, 2 chevaux	
Fabrication et vente	Gruyère, fromage à raclette, beurre, sérac, crème, tommes fraiches	
	Vente direct à la ferme	
Remarques	Fabrication du fromage entre 8h et 9h. Pas de restauration	

Ferme des Fruitières de Nyon - alt. 1333 m.		
Accès	A pied depuis St-Cergue : à 2,5 km (env. 1h) ou en voiture par Combe Grasse	
Propriétaire	Commune de Nyon	
Exploitant	François Briggen - Tél. 079 772 92 90	
Bétail	Vaches, génisses, veaux, cochons	
Fabrication et vente	Gruyère, fromage à raclette, tonneau, beurre, sérac, crème	
	Vente direct à la ferme 7h-12h / 16h-19h	
Remarques	Fabrication du fromage entre 7h et 9h. Pas de restauration	
	Point de vue exceptionnel sur les Alpes et le Lac Léman	

Alpage de La Givrine- alt. 1222 m.	
Accès	A pied depuis la gare ou le parking de la Givrine, 5 minutes
Propriétaire	Commune de Givrins
Exploitant	Luc & Hugo Pradervand - Tél. 079 316 66 71
Bétail	Vaches, génisses, 2 chevaux, poules
Fabrication et vente	Gruyère, fromage à raclette, beurre, sérac, crème – Vente directe à la ferme
Remarques	Fabrication du fromage entre 7h et 9h - Pas de restauration

