

Châtel-St-Denis, le 4 novembre 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

De l'Étable à la Table

De l'Étable à la Table : Vivez une expérience de la ferme à la fondue en un seul voyage !

Les Paccots - La Veveyse Tourisme relance son activité phare autour du fromage, du terroir et du savoir-faire local.

Guidé·e·s par des professionnel·le·s passionné·e·s de la région de la Veveyse, les participant·e·s découvrent les étapes de la **fabrication du fromage** à travers trois phases complémentaires :

Étape 1 : La Ferme

La visite débute au sein d'une exploitation agricole à Châtel-St-Denis, au sein des familles Genoud, Perroud ou Liaudat, où les participant·e·s découvrent le quotidien du travail à la ferme, la relation aux animaux et la production du lait.

Étape 2 : La Fromagerie

Elle se poursuit à la fromagerie Prayoud, où le lait se transforme en fromage, suivie d'une dégustation de produits locaux.

Étape 3 : La Dégustation

L'expérience se conclut autour d'une fondue servie dans l'un des établissements finalisant le circuit – le **Café Tivoli** ou le **Cercle d'Agriculture**.

Cette expérience propose une **immersion complète** dans le processus de fabrication du fromage. Elle met en lumière les relations entre les différents acteur·trice·s locaux impliqué·e·s dans la production au produit final, le savoir-faire local ainsi que les circuits courts. L'activité combine **aspects éducatifs et dégustation**, et s'adresse aussi bien aux familles qu'aux groupes d'ami·e·s ou aux entreprises.

Informations pratiques :

Période : depuis le 22 octobre 2025 jusqu'à fin avril 2026.

Déplacements : En voiture rapidement entre les lieux.

Horaires : uniquement les mercredis et vendredis matin de 9h à 14h – chaque visite guidée dure environ une heure.

Groupe : Minimum 5 personnes par groupe de réservation

Réservation obligatoire : les-paccots.ch/etable-a-la-table

Trois journées pour découvrir l'activité sans contrainte de groupe

Habituellement proposée sur réservation pour des groupes dès cinq personnes, *De l'Étable à la Table* s'ouvre exceptionnellement à tou·te·s à travers **trois journées de portes ouvertes**. Celles-ci offrent la possibilité à des individu·e·s seul·e·s ou à de petits groupes de vivre l'expérience complète sans contrainte de taille de groupe :

- **Vendredi 14 novembre 2025**, 9h-14h – Ferme **Genoud**, Fromagerie **Prayoud**, Fondue au **Café Tivoli**
- **Vendredi 16 janvier 2026**, 9h-14h – Ferme **Perroud**, Fromagerie **Prayoud**, Fondue au **Cercle d'Agriculture**
- **Vendredi 13 mars 2026**, 9h-14h – Ferme **Liaudat**, Fromagerie **Prayoud**, Fondue au **Café Tivoli**

Ces journées de portes ouvertes représentent une belle opportunité de **découvrir l'activité dans son intégralité**, d'échanger avec les acteur·trice·s du terroir et de **comprendre pleinement la richesse du savoir-faire fromager local**. Les inscriptions sont ouvertes en ligne.

Inscriptions obligatoires : les-paccots.ch/etable-a-la-table/PO

Un ancrage dans la durabilité régionale

De l'Étable à la Table s'inscrit dans la mission de développement durable portée par Les Paccots – La Veveyse Tourisme : mise en lumière des circuits courts, encourager la transmission des savoir-faire et favoriser la rencontre entre les acteur·trice·s du territoire et les participant·e·s.

Cette démarche vise à consolider l'identité régionale et à soutenir une économie locale fondée sur la qualité et la complémentarité des métiers.

INFORMATION TOURISTIQUE

Les Paccots – La Veveyse Tourisme
info@les-paccots.ch
+41 (0)21 948 84 56
les-paccots.ch

CONTACT PRESSE

Coralie Mollard – Responsable produits touristiques et événements
Les Paccots – La Veveyse Tourisme
+41 (0)21 948 84 56 | coralie.mollard@les-paccots.ch

Cécile Dufour – Responsable marketing & communication
Les Paccots – La Veveyse Tourisme
+41 (0)21 948 84 56 | cecile.dufour@les-paccots.ch