

# 6 paysages à déguster

## un parcours géo-gastronomique



 **RELIEF**  
interprètes du paysage



# Six paysages - six produits du terroir

## Pour un pique-nique réussi...



Visez une journée propice



Chaussez vos souliers



Munissez-vous de votre nappe à carreaux

**Et surtout**, consultez cette petite brochure pour choisir de quoi remplir votre panier (donc votre estomac) et trouver le paysage de vos rêves!



1 f

2

vin b

pain

3

## Le bureau Relief fête ses 10 ans !

Pour cette occasion, nous avons concocté ce parcours géo-gastronomique qui allie plaisir de la découverte à celui de la dégustation.

Fidèle à ses valeurs, notre équipe est résolument gourmande de paysages comme de produits du terroir !

fromage

n blanc

5 bière

4 viande séchée

6 biscuits

# Fromage des pâturages jurassiens



## Un terroir (presque) local

Le paysage très diversifié du territoire de l'Ajoie (273 km<sup>2</sup>) associe **aux mêmes altitudes** cultures, vergers et de vastes pâturages. Il est entretenu par 350 exploitations agricoles.

Le sous-sol est composé majoritairement de **roches calcaires**, mais étonnamment **les sols sont acides**. Cette acidité provient des très fines particules siliceuses arrachées aux terrains alsaciens et transportées par les vents à la fin de la dernière glaciation.

Pour la petite histoire, le **fromage local Ajoie Vert** avait disparu des étals durant les travaux de modernisation de la fromagerie car sa production avait été délocalisée à Bâle-Campagne. Aujourd'hui, herbe, lait et fromage sont à nouveau pleinement jurassiens, mais le sol sous les pâturages conservera toujours son **origine alsacienne** !

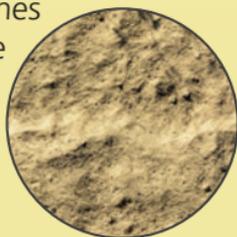


# Ajoie (JU)

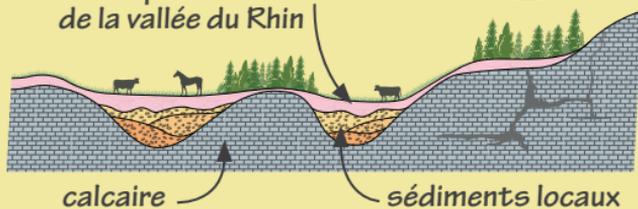


## Des limons fertiles

Le **lœess** est composé de fines particules de quartz, de mica, etc. transportés par les vents du nord.



*sols acides  
sur dépôts de lœess venus  
de la vallée du Rhin*



# Chasselas d'un vignoble en terrasses

## Un escalier vers la gloire

Le paysage de Lavaux a été inscrit au **patrimoine de l'humanité** par l'UNESCO. Les vins qu'on y produit ne sont pas en reste question célébrité.

Les terrasses qui s'étagent du lac jusqu'au sommet du coteau sont le fruit du travail de générations de vignerons. Mais elles sont aussi la poursuite humaine d'une **structure naturelle en escaliers** : d'épais bancs de poudingue forment les marches, entre lesquelles le glacier du Rhône est venu creuser et déposer sa moraine.

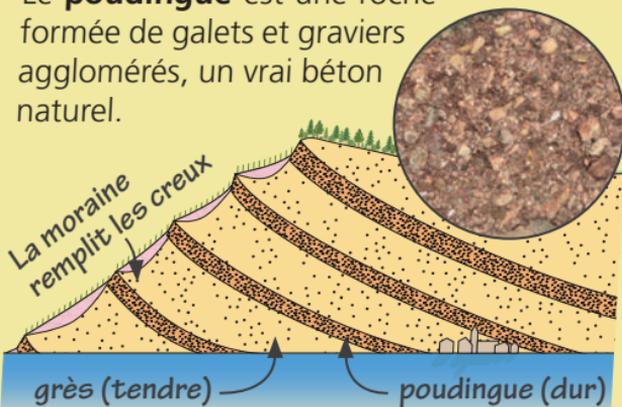
Les différentes appellations qui se succèdent en Lavaux sont autant de **micro-terroirs influencés par les variations locales** : pente, épaisseur du sol, graviers ou argiles, glissements de terrain...

Lavaux (VD)



## Bétonnage du paysage ?

Le **poudingue** est une roche formée de galets et graviers agglomérés, un vrai béton naturel.



# Pain aux céréales de la plaine du Rhône

## Une histoire de platitude ?

Une plaine, c'est pratique pour cultiver le blé et le petit épeautre (pour le pain), mais aussi pour y construire villes, usines ou autoroutes. Pourtant, **il est rare de trouver autant de plat** dans les Alpes qu'ici, dans le Chablais. D'où vient-il ?

A la fin de la dernière glaciation, **les glaciers ont laissé un vide énorme**: une vallée creusée profondément (~500m sous le niveau actuel), tapissée d'une bonne couche de moraine. Un lac immense s'étendait de Bex à Genève.

Couche après couche, les sédiments déposés par le Rhône ont rempli cette vallée et formé une plaine. **En 20'000 ans, le delta a progressé de près de 20 km** en direction de Villeneuve, repoussant d'autant le rivage du lac. Et pendant que vous lisez, le Léman continue de se remplir...



## La banquise du Chablais

Il y a 17'000 ans, avant le retrait complet du glacier, des **icebergs** flottaient sur l'ancêtre du Léman.



Sous l'eau glacée s'empilaient déjà les sédiments qui formeront la plaine du Rhône.

# Viande séchée des Alpes valaisannes

## Alpages, un relief à livre ouvert

Les troupeaux de vaches d'Hérens paissent sur de vastes pâturages qui sont loin d'être plats, signe d'une belle **diversité géomorphologique** !

Les nombreux glissements et tassements rocheux transforment le versant en **champ de bosses**, mais forment aussi des **replats** appréciés des vaches.

Les torrents qui séparent les différents alpages coulent dans des **vallons** autrefois façonnés par les glaciers. A ces derniers, on doit aussi les cuvettes offrant de précieux **points d'eau** pour le bétail.

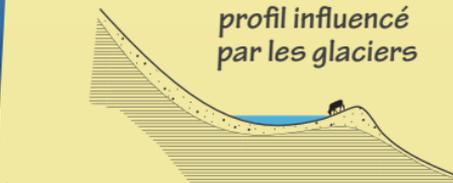
Plus haut, parois rocheuses et éboulis marquent la limite du pâturage. Ici, l'herbe est pour les **chamois** !



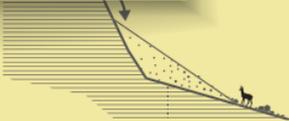
# Val d'Hérens (VS)



## Profilage de pâturage



éboulis  
en pied  
de paroi



urage



# Bière des Alpes uranaises

## Encore une petite goutte ?

Amené par le vent, un nuage déverse son eau sur les Alpes uranaises. Il tombe ici plus de **1300 mm de pluie** par an.

Notre petite goutte atteint les Eggbergen au-dessus d'Altdorf et **s'infiltré dans la montagne**. En sous-sol, elle chemine à travers différentes couches géologiques poreuses. Quelques mois plus tard, elle en ressort purifiée par l'une des cinq sources du Bannwald.

Là, elle est captée et acheminée à la **Brasserie Stiär Biär**. Mélangée aux autres ingrédients, chauffée puis refroidie, elle est finalement mise en bouteille : **Prosit !**

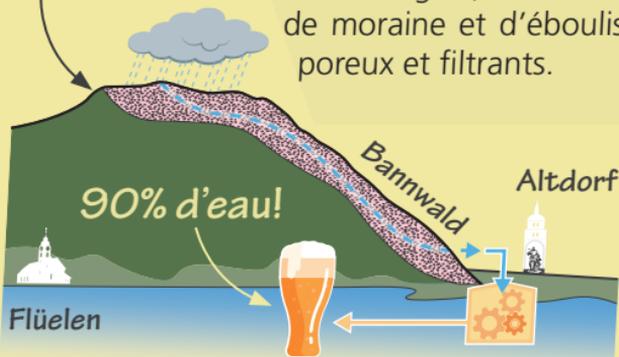
# Altdorf (UR)



## Un réservoir d'eau pure

Eggbergen

Les Eggbergen est un gros massif de grès, recouvert de moraine et d'éboulis poreux et filtrants.



# Biscuits à la farine de châtaignes

## La reine de la cuisine pauvre

Le val Muggio est la vallée la plus méridionale de Suisse. Elu **paysage suisse de l'année** en 2014, il offre une riche diversité culturelle et naturelle, avec sa mosaïque de villages, de forêts et de terres cultivées, dont d'anciennes terrasses.

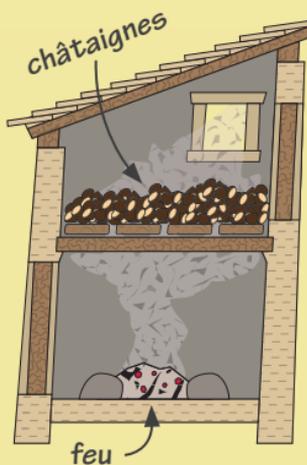
La forêt était exploitée pour le commerce du bois et du charbon, mais aussi pour compléter l'alimentation des familles grâce à la reine de la cuisine pauvre, la **châtaigne**.

A Cabbio, une association gère la châtaigneraie et fait **vivre la tradition** en organisant chaque année la récolte, le séchage et le battage des châtaignes.



## La graa, séchoir traditionnel

La graa de Cabbio, une pièce du patrimoine culturel du Val Muggio.



**Pour fêter l'anniversaire du bureau Relief**, toute l'équipe vous propose un parcours géo-gastronomique à travers six paysages suisses. Au menu: pique-nique à base de produits du terroir, patrimoine culturel et histoires du paysages.

**2012-2022**, ce sont dix années de projets au service de la protection et de la valorisation du patrimoine naturel et de la médiation des sciences de la Terre.



<https://bureau-relief.ch>  
Rue Samuel Cornut 12, 1860 Aigle  
[info@bureau-relief.ch](mailto:info@bureau-relief.ch)