



À la découverte du Moulin de Sévery



1

Le Moulin de Sévery

Faiseur de goûts depuis 1598



2

2 septembre 2022



Une histoire de famille



1228Première trace écrite du Moulin de Sévery



1598
Reconnaissance
des censes
(redevances) de
froment et de
l'huile de noix



Première allégation d'un meunier du nom de Bovey



2022
7 générations de la famille Bovey Dernière huilerie artisanale de Suisse à œuvrer toute l'année

Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

2

Perpétuer le savoir-faire

Création en 2013 de la Fondation du Moulin de Sévery

Objectifs : sauvegarder les traditions et le savoir-faire artisanal



Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH − 1141 Sévery

4



Fabrication artisanale des produits



5

Savoir-faire ancestral et authenticité

Pressage à froid et à l'ancienne

Fabrication à façon à la demande

→ le récoltant apporte ses matières premières et repart avec son huile

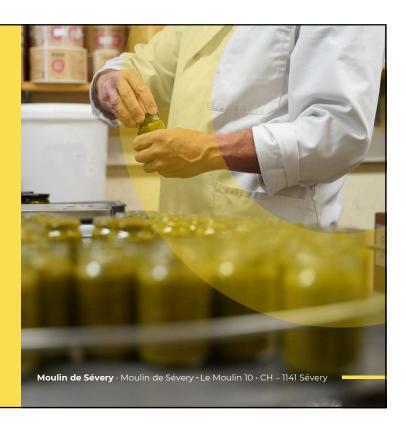


Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

6



Savoir-faire traditionnel et modernisation



7

Optimisation de l'out<mark>il de p</mark>roduction

Investissements continus

Nouvelles techniques de pressage et de filtration

Robotisation de la mise en bouteille



Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

8

2 septembre 2022



100 produits élaborés par l'équipe du Moulin de Sévery



9

Large variété d'huiles

Huile de noix AOP produite avec des noix 100% vaudoises

Au total, 14 produits déclinés en huiles artisanales



Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

10



Autres produits d'épicerie fine



Moutardes

Vinaigres

Sauces

Vinaigrettes

Verjus

Fruits secs

Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

11

Matières premières, provenance et labels

Bio-Bourgeon Suisse

Production intégrée

Extenso

Réseau court et proximité



Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

12



La production du Moulin de Sévery



13

Production annuelle en croissance

Huiles-vinaigres: 180'000

bouteilles

Moutardes: 100'000 pots



Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH − 1141 Sévery

14



Engagements et labels du Moulin de Sévery



15

16

Respect du terroir et de la qualité

Interprofession de l'huile de noix Vaudoise AOP

Grands sites du goût

Coopérative nucicole

Vaud Œnotourisme

Slowfood Presidi

Maison de la noix

Vaud+













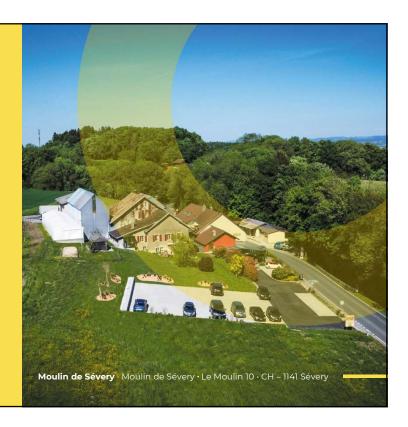


Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery



La Maison de la Noix

Son Bistro, son sentier didactique, son huilerie et son atelier de cassage et énoisage



17

Vivre des expérience<mark>s inéd</mark>ites

La **bistronomie** à travers les produits du Moulin de Sévery

Sentier didactique sur la noix, à la découverte de la noyeraie

Atelier de démonstration de cassage et énoisage des noix

Fabrication de l'huile de noix à l'ancienne et d'autres huiles à froid



Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

18



À la découverte de sa<mark>veurs authentiques</mark>

Dégustation des produits du Moulin / + 60 références

Cuisine bistronomique au Bistro du Moulin

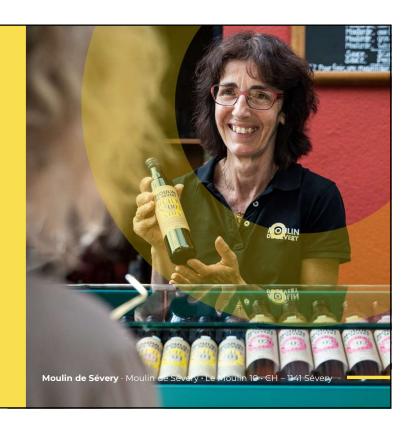
Événements autour de la noix et du goût



Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

19

Le Moulin de Sévery, acteur touristique engagé



20



Des partenaires touristiques de confiance

Office du Tourisme de Morges

ARCAM

PDRA Ouest vaudois

Slowtravel

La voie des sens

Autocaristes et tour-operator



Moulin de Sévery \cdot Moulin de Sévery \cdot Le Moulin 10 \cdot CH – 1141 Sévery

21

Distribution multicanale des produits du Moulin de Sévery



22



Les canaux de distribution

Grande distribution

Boucheries

Boulangeries

Épiceries fines du terroir

Restaurants

Vente directe sur place

Entreprises (idées cadeaux)



Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

23

Bistro du Moulin, nouvel espace de restauration



24



Le Bistro du Moulin vous accueille

Restaurant bistronomique

Capacité: 50 couverts

Cuisine maison avec produits régionaux et du Moulin de Sévery

Présentation raffinée

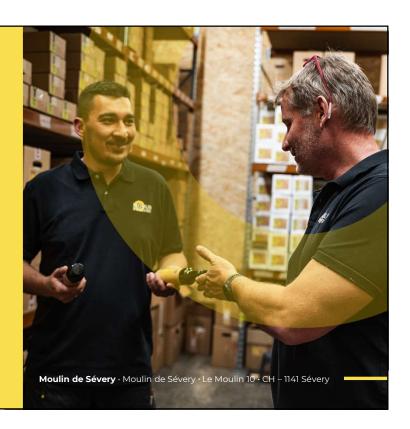
Plats traditionnels revisités avec concentration aromatique



Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

25

Une équipe de passionnés au service du goût



26



Présentation de l'équipe du Moulin

25 collaborateurs

Secteurs:

Accueil et production Équipes de cuisine et service Personnel administratif



Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

27

Merci de votre intérêt

Moulin de Sévery · Moulin de Sévery · Le Moulin 10 · CH – 1141 Sévery

28





29