

Voyage de l'Association Vache mère Suisse

Slovaquie & République tchèque

du 28 septembre au 5 octobre 2026

L'agriculture en **Slovaquie** est variée et joue un rôle important dans l'économie du pays. La Slovaquie dispose d'une surface agricole considérable, environ 40% des terres étant utilisées à des fins agricoles. Les principales productions agricoles slovaques sont les céréales (notamment le blé, l'orge et le maïs), les pommes de terre, la betterave sucrière, le colza, les fruits (pommes, cerises, prunes) et le raisin pour la viticulture. L'élevage joue également un rôle important dans l'agriculture slovaque. Les bovins, les porcs, les moutons, les volailles et les chèvres sont élevés à grande échelle. Dans certaines régions rurales de Slovaquie, on pratique encore une agriculture traditionnelle, où les agriculteurs exploitent de petites surfaces et recourent à des méthodes de culture traditionnelles. Ces dernières années, l'agriculture slovaque a adopté des technologies et des pratiques modernes afin d'améliorer l'efficacité et la productivité. Cela inclut l'utilisation de machines, de systèmes d'irrigation et d'engrais.

En **République tchèque**, environ un tiers de la superficie du pays est consacré à l'agriculture, les sols et le climat offrant des conditions idéales pour la culture, en particulier dans des régions comme la Bohême et la Moravie. Les principaux produits sont les céréales comme le blé, l'orge et le maïs, ainsi que les pommes de terre, les betteraves sucrières, le colza, les légumes et les fruits comme les pommes, les cerises et les prunes. La viticulture est surtout répandue en Moravie du Sud, tandis que le secteur de la brasserie est étroitement lié à l'agriculture par la culture de l'orge.

L'élevage est un secteur économique important et comprend l'élevage de bovins, de porcs, de moutons et de volailles. Ces dernières années, la République tchèque a modernisé son agriculture, en mettant l'accent sur la mécanisation, l'agriculture de précision et les méthodes de culture durables. Dans le même temps, l'agriculture traditionnelle est maintenue, notamment dans les petites exploitations familiales, ce qui favorise également la production de produits régionaux et biologiques. La République tchèque s'efforce de plus en plus de respecter les normes écologiques afin de répondre aux exigences du marché européen.



Lundi 28 septembre 2026 (S)

Zurich – Vienne – Bratislava

Arrivée individuelle à l'aéroport de Zurich-Kloten. Le matin, vol direct avec Austrian Airlines de Zurich à Vienne (départ 10h40 / arrivée 12h00). À votre arrivée, le guide local, germanophone et spécialisé, vous attend pour vous accompagner tout au long du voyage.

Transfert d'une heure vers Bratislava et installation à l'hôtel. Visite de la ville de Bratislava, capitale de la Slovaquie. Un joyau sur les rives du Danube, qui allie monuments médiévaux, histoire communiste et vignobles de premier ordre. Les rues pavées de la vieille ville (Stary Mesto), qui abrite le théâtre national slovaque et la cathédrale gothique Saint-Martin, peuvent être facilement explorées à pied. Admirez le château de Bratislava, récemment rénové.

Avant le dîner, profitez de la vue depuis la tour d'observation futuriste UFO. En 45 secondes, l'ascenseur vous fait passer de zéro à l'émerveillement. À une hauteur de 95 mètres, avec une visibilité jusqu'à 100 km, vous apprendrez à connaître le véritable charme de ce bâtiment qui fait partie intégrante de la silhouette de la ville.

Dîner et nuit à l'AC Hotel by Marriott Old Town**** à Bratislava.

Mardi 29 septembre 2026 (P/M/S)

Bratislava – Kocin – Podkylava – Brno

Après le petit-déjeuner, la première visite professionnelle est au programme. Vous visiterez une grande entreprise agricole qui emploie 70 personnes. Sur 1450 ha de terres agricoles sont cultivés 300 ha de blé, 190 ha d'orge, 300 ha de maïs, 130 ha de betterave sucrière et 150 ha de luzerne. Le reste est constitué de pâturages pour 1700 bovins, dont 800 vaches laitières (Holstein) produisant 7,5 millions litres de lait par an. La production de lait entier est majoritairement exportée vers l'Italie. En outre, il y a 5000 porcs, dont 350 truies, et 10'000 porcs sont abattus chaque année.

Après le déjeuner en commun, vous continuerez votre route vers votre prochaine visite, une ferme bovine familiale. L'entreprise a été créée en 1998 en tant que petite ferme familiale avec deux employés dans le village de Podkylava. L'entreprise a commencé par la production de plantes sur 17 ha de terres agricoles. En 2007, l'exploitation a étendu sa production végétale. Aujourd'hui, ils cultivent 1200 ha à Podkylava et dans les villages environnants. Parallèlement, l'exploitation s'est lancée dans l'élevage de bétail (Charolais & Hereford). Continuation vers Brno en République tchèque pour un dîner et deux nuits à l'hôtel Continental****.



Mercredi 30 septembre 2026 (P/M/S)

Brno – Wildendürnbach – Mikulov – Krumvir – Brno

Voyage en Autriche, à proximité de la frontière tchèque, pour visiter une exploitation familiale de vaches allaitantes certifiée bio. La ferme BOA de la famille de Daniela Wintereder exploite 300 ha de terres et allie agriculture durable et commercialisation moderne. L'accent est mis sur l'élevage de bovins Angus ainsi que sur l'élevage de porcs en plein air. La propre commercialisation de la viande, qui garantit une qualité maximale et s'adresse aux clients régionaux, est unique en son genre. Une étroite collaboration avec l'exploitation voisine « Alt-Prerau » permet l'échange de ressources et de connaissances, ce qui accroît encore l'efficacité et la durabilité de l'exploitation. L'exploitation mise sur des valeurs traditionnelles combinées à des approches innovantes afin d'être un modèle pour l'agriculture moderne. Ensuite, vous visiterez la ville pittoresque et historique de Mikulov, située au milieu des vignobles. Mikulov, avec sa réserve de monuments, son quartier juif et son château baroque abritant la plus vaste exposition nationale de viticulteurs, porte le titre de ville monumentale. Rien d'étonnant à cela, l'église gothique Renaissance Saint-Venceslas avec son ossuaire et les maisons bourgeoises de style Renaissance sur la place pittoresque sont uniques.

Poursuite de la visite d'une exploitation bovine et d'un vignoble familial. Des bovins Simmental, Angus et Limousin sont élevés sur 120 hectares. Le domaine a été fondé par le père en 1990 et est l'un des premiers à produire des vins après la révolution. Depuis plus de trente ans, ses vins créent un équilibre subtil entre tradition et expérimentation. Aujourd'hui, le domaine exploite plus de 20 hectares de terres, chaque membre de la famille jouant un rôle clé dans le développement de son domaine. C'est l'un des rares domaines à cultiver du cabernet blanc, du carmenère et du lena, entre autres cépages caractéristiques, et à proposer à ses clients une gamme de vins passionnante. Le viticulteur a reçu trois fois le titre de « Viticulteur de la République tchèque ». Bien entendu, une dégustation est incontournable. Dîner dans une cave à vin avec musique folklorique en direct par le Moravian Dulcimer Band. Nuit comme la veille.

Jeudi 1er octobre 2026 (P/M/S)

Brno – Teltsch – Budweis

Le voyage se poursuit en direction de Budweis (České Budějovice). En chemin, vous visiterez une exploitation familiale spécialisée dans l'élevage de races à viande comme la Charolaise, la Limousine et le Masný-Simmental. Avec une centaine de vaches, l'exploitation est considérée comme l'un des meilleurs éleveurs de bovins à viande de République tchèque. Départ pour Telč et déjeuner en commun. Visite de la ville UNESCO et de son château Renaissance. Peu de villes semblent plus féeriques: la place du marché, le château romantique et les étangs aux eaux cristallines pourraient être sortis d'un conte de Hans Christian Andersen. La petite ville est un exemple parfait de l'art italien de la Renaissance au nord des Alpes et possède l'une des plus belles places de marché d'Europe.

Dîner et deux nuits à l'hôtel Clarion Congress**** à Budweis.



Vendredi 2 octobre 2026 (P/M/S)

Budweis – Český Krumlov – Budweis

Le matin, une visite de la ville et du château de Český Krumlov vous attend. À 25 km de Budweis se trouve l'une des rares villes à avoir conservé son caractère médiéval. Český Krumlov est située au cœur d'un paysage enchanteur de Bohême du Sud, dans une courbe de la rivière Vltava. La ville est également appelée la perle de la Bohême. Son centre historique a été inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1992. La ville est dominée par deux monuments - le château et l'église gothique Saint-Guy. Le château est en partie une forteresse médiévale, en partie un château et est situé de manière pittoresque sur une montagne qui domine la ville.

Déjeuner léger en route et retour à Budweis. Visite de la brasserie nationale tchèque Budweiser, avec dégustation de bière. Fondée en 1895, la brasserie est synonyme de tradition séculaire dans le brassage de la bière et de produits de qualité. Une attention particulière est accordée à l'utilisation de matières premières de première qualité : le houblon de Saaz le plus fin, le malt d'orge morave et l'eau pure provenant d'une source artésienne propre.

Visite guidée de Budweis avec sa charmante vieille ville, sa place du marché, sa tour noire et sa magnifique cathédrale Saint-Nicolas. Vous découvrirez des bâtiments historiques, l'hôtel de ville et profiterez de l'atmosphère chaleureuse et de la riche histoire de cette ville du sud de la Bohême.

Dîner et nuit comme la veille.

Samedi 3 octobre 2026 (P/M/S)

Budweis – Prague

Après le petit-déjeuner, visite de la station de testage de taureaux de Cunkov. C'est ici que sont organisés l'achat et l'importation de reproducteurs de races bovines à viande en provenance de l'étranger. Il est possible de tester des taureaux, d'acheter des embryons et des doses d'insémination. Déjeuner léger en cours de route. Ensuite, continuation vers Prague, où la première partie de la visite de la ville commence par le château de Prague (visite extérieure). Avec une superficie d'environ sept ha, le château de Prague est considéré comme le deuxième plus grand complexe de châteaux fermés au monde et se trouve sur le Hradschin. Du château, vous vous promenez dans le beau quartier du château en direction du pont Charles, l'un des symboles de Prague. Le soir, Kamil Malát directeur de l'Association des éleveurs de bovins tchèques nous attend. Dans son exposé, il nous fera découvrir des thèmes tels que l'agriculture, la durabilité, l'économie régionale et les pratiques agricoles modernes, notamment en ce qui concerne la République tchèque et l'Europe centrale. Kamil Malát est connu dans les milieux professionnels pour son expertise dans ces domaines et est souvent invité à parler d'innovations, de valeurs traditionnelles et de défis dans l'agriculture. Il sera présent au dîner à l'hôtel.

Deux nuits à l'hôtel Clarion Prague Old Town**** à Prague.



Dimanche 4 octobre 2026 (P/M/S)

Prague

Après le petit-déjeuner, vous entreprendrez la deuxième partie de la visite de Prague. La vieille ville de Prague est un joyau de l'histoire et de la culture européennes. Au cœur de ce quartier enchanteur se trouve la place de la Vieille Ville, l'une des places les plus importantes de la ville. Entourée de magnifiques bâtiments gothiques, baroques et romans, dont l'église de Teyn et l'hôtel de ville de la Vieille Ville, la place dégage une atmosphère unique. Un point fort particulier est l'horloge astronomique «Orloj», célèbre dans le monde entier, qui impressionne les visiteurs depuis l'année 1410. À chaque heure pleine, un spectacle mécanique prend vie: les figures des douze apôtres apparaissent dans les fenêtres. Après avoir exploré la vieille ville, détendez-vous lors d'une pittoresque croisière sur la Vltava, qui serpente à travers le cœur de Prague. Admirez les monuments historiques tels que le Château de Prague, le Pont Charles et la Maison dansante, tout en savourant la cuisine internationale et tchèque. L'après-midi, visite optionnelle du quartier juif ou temps libre pour visiter seul la belle ville. Dîner d'adieu. Nuit comme la veille.

Lundi 5 octobre 2026 (P)

Prague – Zurich

Le matin, vous aurez du temps libre pour faire vos dernières découvertes ou vos achats. À midi, transfert à l'aéroport de Prague. Ensuite, vol direct à bord de Swiss pour Zurich (départ 14h55 / arrivée 16h15).

Voyage de retour individuel.



Legende:

P = petit déjeuner

M = repas du midi

A = repas du soir

Prix et prestations

Prix du forfait (à partir de 40 personnes) : **CHF 2'890.- / personne (chambre double)**

Prix du forfait (à partir de 45 personnes) : **CHF 2'850.- / personne (chambre double)**

Supplément chambre individuelle : **CHF 570.- / personne**

Prestations incluses :

- Vol direct Zurich - Vienne / Prague - Zurich avec Austrian Airlines/SWISS en classe économique, toutes taxes comprises (état November 2025)
- Hébergement dans de bons hôtels, chambre double (occupation double) avec bain ou douche/WC, y compris petit déjeuner irlandais
- 6 repas de midi
- 7 repas du soir
- Toutes les excursions incluses dans le programme, ainsi que les visites professionnelles et touristiques, y compris le prix des entrées, sauf si les visites sont indiquées comme étant facultatives.
- Guide local, compétent et germanophone pendant toute la durée du séjour.
- Accompagnement du voyage par Mathias Gerber et Urs Vogt, Vache Mère Suisse.
- Guide local germanophone pendant tout le séjour, Traduction en français sur place par Mathias Gerber.
- Documents de voyage détaillés

Prestations non incluses :

- Arrivée/départ de/vers l'aéroport de Zurich-Kloten
- Boissons supplémentaires
- Dépenses personnelles
- Pourboires aux guides locaux et aux chauffeurs de bus
- Supplément pour chambre individuelle CHF 570.-
- Assurance voyage (voir ci-dessous)
- Tous les services qui ne figurent pas dans le programme
- Frais de dossier : CHF 100.- par dossier

Assurance frais d'annulation et assistance :

Nous vous recommandons vivement de souscrire une assurance frais d'annulation et assistance.

- Liste de prix : Assurance individuelle CHF 118.-/personne (couverture jusqu'à CHF 3000.-).

Informations importantes

Le nombre de participants à ce voyage étant limité, il est recommandé de s'inscrire le plus tôt possible. Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée.

Après la **date limite d'inscription du 29 juin 2026**, uniquement sur demande téléphonique. Le nombre minimum de participants est de 40 personnes. En dessous de ce nombre, nous vous contacterons.

Conditions d'entrée :

Pour ce voyage, les citoyens suisses ont besoin d'une pièce d'identité ou d'un passeport en cours de validité

Annulation :

En cas d'annulation de votre part après l'envoi de la facture/confirmation, des frais de traitement de CHF 100.- par personne (max. CHF 200.-) seront facturés.

En plus des frais de traitement, des frais d'annulation peuvent être encourus jusqu'à concurrence du prix total du voyage. Détails selon "Conditions générales de contrat et de voyage d'AGRAR REISEN", qui seront jointes à la confirmation/facture.

Nous vous recommandons donc vivement de souscrire à une assurance annulation (voir formulaire d'inscription). Vous serez ainsi assuré en cas d'annulation (par exemple en raison d'un accident ou d'une maladie) et pourrez bénéficier si besoin d'une assistance ou d'un rapatriement. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au programme, notamment dans le domaine des visites professionnelles.

En outre, les conditions générales de voyage d'AGRAR REISEN (membre du Fonds de garantie) s'appliquent, lesquelles sont conformes aux directives de l'Association suisse des agences de voyages.

AGRAR REISEN est membre du groupe Knecht Voyages, de la LID ainsi que de l'Association mondiale des agences de voyages agricoles ATOI.

Organisation et réalisation avec soutien de

VOYAGEPLAN

Av. des Alpes 59, 1820 Montreux / Tél. 021 966 44 11 / info@voyageplan.ch

