

Ce petit guide est le fruit de la collaboration entre
la Fédération genevoise d'élevage bovin,

les Laiteries Réunies Genève



ch. des Aulx 6
1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 884 82 00
info@lrg.ch / www.lrg.ch

**et l'Office de promotion des produits
agricoles de Genève**

Maison du Terroir
Route de Soral 93
1233 Bernex
T. 022 388 71 55
info@opage.ch / www.opage.ch



Application « Genève Terroir »
disponible sur AppStore et Google play

Les produits

Le lait collecté dans les fermes genevoises est transformé par la coopérative des Laiteries Réunies de Genève qui bénéficie d'une expérience centenaire dans la fabrication des produits laitiers. Tant directement chez le producteur que dès son arrivée à la centrale laitière, le lait fait l'objet de soins attentifs et de contrôle de qualité.

Actuellement, plusieurs produits bénéficient du label Genève Région Terre Avenir (GRTA), le label de proximité de l'agriculture genevoise : la Tomme de Genève, le yogourt nature, le lait pasteurisé équitable et la tomme « Primevère » à poêler.



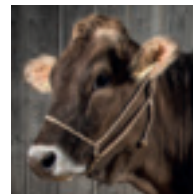
Une recette

Une recette toute simple : la tomme poêlée. Faire fondre du beurre dans une poêle anti-adhésive sur feu moyen. Dès que le beurre vient à mousser, déposer les tommes et les poêler 1 bonne minute de chaque côté. Lorsqu'elles sont bien dorées et légèrement gonflées, les déposer délicatement avec une spatule dans l'assiette et dégustez les, par exemple, accompagnées d'une salade de mesclun genevois. Si vous avez un peu de temps, vous pouvez également imbiber vos tommes de vin blanc, de lait ou de jaune d'oeuf, puis les badigeonner de chapelure avant de les poêler.

Bon appétit



Les laitières



Genève, jardin de cocagne

Réputée pour ses vins, sa longeole ou ses cardons, la campagne genevoise – près de la moitié de la surface du canton – regorge de richesses souvent méconnues du grand public.

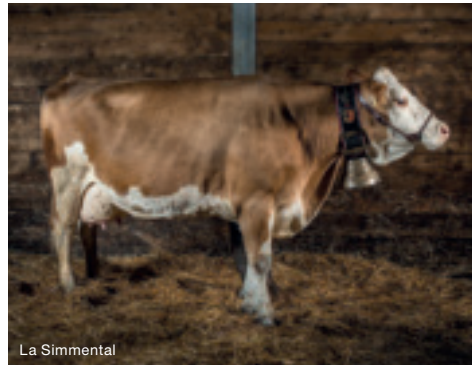
Ce petit guide, fruit de la collaboration entre la Fédération genevoise d'élevage bovin, les Laiteries Réunies et l'office de promotion des produits agricoles de Genève vous permettra de vous familiariser avec la production locale et de faire connaissance avec ces vaches laitières, élevées par des producteurs passionnés et respectueux des animaux.

La Fédération genevoise d'élevage bovin est composé des syndicats de la race tachetée rouge, de la race brune, de la race Holstein et des bovins allaitants. Elle regroupe des éleveurs dont les vaches – environ 960 têtes – paissent notamment à Avully, Avusy, Bernex, Céligny, Choulex, Collex-Bossy, Genthod, Meinier, Meyrin, Presinge, Satigny et sur les pâturages du Salève et du Jura durant l'été.

Les races

Si vous vous promenez dans la campagne genevoise, vous aurez le plaisir de voir plusieurs races de vaches laitières, notamment la Brune à robe grise ou brun clair et la Simmental facilement reconnaissable à sa teinte « café au lait ».

Ces races produisent un lait riche (protéines et matière grasse) favorable à la transformation fromagère. Leur viande est également très recherchée dans la gastronomie.



La Simmental

À Genève, on élève aussi la race Holstein (blanche et noire) et la Tachetée rouge (brun-rouge et blanche) plus orientées vers la production laitière pure.

Les meilleures d'entre-elles peuvent donner plus de 9'000 litres en une seule lactation (305 jours).

Tous ces ruminants consomment principalement du fourrage local : de l'herbe en été, de l'ensilage (herbe ou maïs conservé par fermentation, comme la choucroute) et du foin en hiver.



La Brune

La traite

Elle consiste à recueillir, chaque matin et soir, le lait issu des mamelles des vaches. Cette opération est aujourd'hui, à Genève, semi automatisée.

De petits tuyaux souples placés sur les 4 trayons pompent doucement le lait de la vache pendant environ 5 à 10 minutes.

La production journalière varie de 15 à 30 litres par vache et dépend de nombreux facteurs (race, alimentation, saison, cycle biologique, hérédité, etc.).



La Red Holstein