



INFO PRESSE

La filière céréalière genevoise est heureuse de vous présenter le dernier né des produits labellisés GRTA,

la farine fleur en conditionnement 1kg.

Cette farine, produite à base de blés exclusivement cultivés sur l'aire géographique du label Genève Région - Terre Avenir, est élaborée au Moulin de la Pallanterie SA à Vérenaz-Genève. A ce jour, elle est utilisée pour la fabrication de pains GRTA auprès d'une trentaine de boulangers genevois et d'une grande surface (cf www.opage.ch). Ces professionnels, qui ont saisi l'importance de garantir des valeurs de **qualité, proximité, traçabilité** et **équité**, ont eu tout loisir, depuis 2002, de valider le degré et la constance qualitatifs des farines GRTA pour la fabrication de pain.

C'est cette même farine, **testée par les professionnels**, qui est proposée aux particuliers dans un conditionnement ménager, le sachet de 1kg.

Si la culture des blés est l'affaire des producteurs genevois, la mouture est celle du dernier moulin en activité sur le canton, le conditionnement a lui été confié à la Société Genevoise pour l'Intégration Professionnelle d'Adolescents et d'Adultes (Fondation SGIPA) à St-Jean. Le graphisme de cet emballage est la réalisation d'un jeune diplômé de l'Ecole d'Arts Appliqués de Genève.

Selon une étude conduite en 2008 par la Direction Générale de l'Agriculture, **78% des consommateurs genevois ont affirmé leur volonté de consommer plus de produits du terroir**. L'arrivée sur les étals de cette farine répond à ces attentes.

Les canaux de distribution de départ sont en lien avec le côté artisanal de ce produit ; il sera d'abord disponible aux points de ventes du CAG-Landi à Satigny, Meinier et Lully, dans différents marchés à la ferme ainsi que sur le site www.espace-terroir.ch pour un achat en ligne. **La farine fleur GRTA sera en rayon en semaine 16** (dès le 19 avril 2010).

Ce produit de proximité contribue tant à soutenir l'agriculture genevoise qu'à la volonté de limiter les impacts environnementaux et son prix de vente conseillé, CHF 3.40 / kg, est fixé dans une ligne de commerce équitable pour les producteurs genevois.

Satigny, le 5 avril 2010

Contact : John Schmalz

STATISTIQUES

MOTS 333

CARACTÈRES SANS ESPACES 1'752

CARACTÈRES AVEC ESPACES 2'080