

Le lait et les fromages genevois

De moins en moins nombreux, les producteurs de lait genevois se réjouissent de pouvoir vendre un lait purement genevois. Récompensé par le label Genève Région - Terre avenir, le lait genevois est vendu en outres de 3 litres.

Mais tout le lait genevois n'est pas vendu sous cette forme. Une partie est dévolue à la production des tommes de Genève et à d'autres fromages. Quel chemin suit le lait genevois une fois l'exploitation quittée? Comment est-il transformé et à quel endroit ? Autant de points qui vous seront présentés par Claude Biéri. Pour clôturer la soirée, une dégustation vous permettra de découvrir les différents produits issus du lait genevois.

Renseignements et inscription au 022 388 71 55 ou terroir@opage.ch.

