
RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024





**OFFICE DE PROMOTION
DES PRODUITS AGRICOLES DE GENÈVE**

**MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93
1233 Bernex**

Tél. : 022 388 71 55

**info@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch**

Genève Terroir sur :



INTRODUCTION



L'année 2024 nous a durement rappelé la fragilité de votre métier. Les conditions climatiques, marquées par des phénomènes extrêmes, ont affecté non seulement les récoltes, mais aussi les perspectives de vente pour beaucoup d'entre vous. Ces réalités renforcent notre admiration pour votre engagement quotidien et notre volonté de vous soutenir davantage dans ces défis. Le programme de promotion 2024, validé par le conseil de fondation du 22 novembre 2023, a été entièrement mis en œuvre par le bureau de votre office, avec votre précieuse participation à nos différentes actions.

Communication interne

Après l'envoi, en début d'année, d'un premier courrier à tous les membres détaillant le programme et les modalités d'inscription aux manifestations, des séances de travail ont été organisées au printemps avec les filières et leurs représentants.

L'office a également pris part à de nombreux groupes de travail tels qu'Agri.Fête, la Sélection des Vins de Genève, les Caves Ouvertes, l'Esprit de Genève et assisté tout au long de l'année à de nombreuses réunions d'associations professionnelles.

Communication externe

Campagne de publicité multimédia

En 2024, nous avons célébré les 20 ans de la marque de garantie GRTA, mise en avant sur tous les supports de communication de notre campagne annuelle « Du champ à l'assiette » (affichage, presse, réseaux sociaux).

Une nouvelle campagne « Bienvenue dans nos caves » qui met en valeur la beauté de notre campagne et l'accueil dans nos caves a également été lancée dès la fin du printemps jusqu'à mi-décembre (affichage, presse, réseaux),

Promotion des ventes

L'opération menée en 2023 en partenariat avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers du canton a été reconduite. A l'achat de CHF 1'000.- de vins locaux du 1^{er} mai au 30 juin, les établissements recevaient du matériel pour leur terrasse d'été (verres gravés Genève et rafraîchisseurs). Résultat : 93 restaurants ont reçu, grâce à leurs commandes, 7'500 verres, 370 rafraîchisseurs et 600 éventails Swiss Wine Genève.

Par ailleurs et comme ces dernières années, des bons d'achats, valables chez tous les producteurs (bons *Genève Terroir*) ou dans nos restaurants *Ambassadeur du Terroir*, ont été proposés à la vente sur notre site.

La filière légumes a poursuivi quant à elle ses dégustations de produits GRTA dans les grandes surfaces, de mars jusqu'à la fin de l'année.

De plus, la prise en charge des inscriptions et de la logistique des vins primés à dans

INTRODUCTION

5 concours internationaux et au Grand Prix du Vin Suisse, a permis à nouveau cette année d'obtenir un nombre considérable de récompenses, dont des résultats extraordinaires pour le Château du Crest, proche d'obtenir le prix de la cave de l'année à Berne. Ces résultats ont fait l'objet de communiqués et ont été largement relayés sur nos réseaux sociaux.

Enfin en novembre, l'office a proposé, pour la première fois à la vente, un calendrier de l'Avent composé de produits du terroir GRTA. C'est ainsi que 200 calendriers d'une valeur de 130 francs ont été vendus.

Sponsoring

S'agissant du sponsoring, le terroir a été associé en 2024 aux plus grandes et prestigieuses manifestations sportives du canton comme le Concours Hippique International de Genève, le Gonet Geneva Open (circuit tennis ATP) et le Bol d'Or Mirabaud. Hors canton, le Swiss Open de Gstaad a une nouvelle fois mis à l'honneur nos vins, lesquels ont été très appréciés par le public dans toute l'enceinte de la compétition. Enfin, en collaboration avec Swiss Wine Promotion, nos vins étaient présents à l'espace VIP tout au long du Tour de Romandie.

Par ailleurs, notre agriculture a poursuivi ses partenariats avec deux clubs phares du canton évoluant dans l'élite, soit le Genève Servette Hockey Club (Champion d'Europe) et le Servette FC (vainqueur de la coupe suisse) où un bel espace VIP « Swiss Wine Genève » a été aménagé.

L'office a également soutenu, comme ces dernières années, de nombreuses manifestations agricoles, sportives ou culturelles ainsi que le fameux marché de Noël sur les quais.

Matériel publicitaire

De nombreux objets ont été proposées dans nos manifestations ou en soutien d'événements tout au long de l'année. Tir bouchons, sacs, rafraichisseurs mais aussi une magnifique carte du terroir disponible en petit et grand format et illustrée par Loris Grillet.

Média et relations publiques

Nos différentes collaborations avec les médias locaux ont permis une belle visibilité de notre agriculture et de ses acteurs tout au long de l'année avec la Tribune du Terroir (Tribune de Genève), « Objectif Terre » (Léman Bleu), la page du terroir (GHI) ou encore « micro terroir (One FM). Une nouvelle rubrique « Attends j't'explique » destinée à déconstruire les clichés sur l'agriculture a également été testée et sera reconduite en 2025 de manière plus régulière sur Léman Bleu.

Hors Genève, notre agence suisse alémanique a obtenu de nombreux retours positifs sur notre vignoble dans différents médias et nous avons également pu accueillir, grâce à leurs contacts, de nombreux journalistes et influenceurs dans notre campagne. Ce travail a été complété avec d'autres activités de relations publiques et le développement de la page Facebook « Genferweine ».

INTRODUCTION

Enfin, nous avons organisés 26 cours à la Maison du Terroir durant l'année.

Ecosystème digital

Belle activité sur nos réseaux sociaux qui poursuivent leur progression en 2024 avec 12'500 abonnés pour Facebook (2023 11'4207), 17'500 pour Instagram (2023 15'141) et 1'100 pour le petit dernier Tik Tok (162 en 2023 utilisé encore avec parcimonie). Cinq-cent-cinquante posts ont ainsi été créés par l'office en 2024 principalement sur notre actualité agricole mais aussi sur nos Ambassadeurs du terroir.

Nous avons également relayé les messages de producteurs, quand cela était possible, durant toute l'année.

Cependant, nous avons observé une baisse de trafic sur notre site internet due à un changement de méthode de calcul puisque seules les visites acceptant les cookies sont comptabilisées. Pour 2024, nous avons donc obtenu une moyenne mensuelle de 18'200 visiteurs et un pic au mois de mai de 41'420 pour les caves ouvertes. (22'626 visites mensuelles avec un pic à 84'376 au mois de mai en 2023)

Enfin, une newsletter est envoyée chaque mois à près de 3611 abonnés.

Événements/Salons

La plupart des événements annoncés et co-organisés par l'office pour 2024 se sont déroulés dans de très bonnes conditions et ont obtenus de bons voire de très bons retours: citons par exemple la présentation du millésime réservée principalement aux

médias, la 25^e cérémonie de la Sélection des Vins de Genève diffusée en direct sur Léman Bleu depuis l'Ecole des Musiques Actuelles en présence de nombreuses personnalités, ou encore le Rallye Gourmand du côté de Bernex qui de nouveau fait le plein avec près de 800 participants sur deux jours.

La journée Caves Ouvertes du mois de mai, illustrée cette année par le jeune et talentueux Menor a rencontré un public très important (25'000 visiteurs) tout comme, malgré un jour pluvieux, la deuxième édition d'Agri.Fête, organisée cet été, en collaboration avec la filière légumes, à Carouge. Cette manifestation d'envergure qui a rassemblé près de 20'000 visiteurs a mis en valeur, place de Sardaigne, nos produits ainsi que toutes les filières de notre agriculture.

La filière fleurs a organisé sa journée portes ouvertes dont la fréquentation a été encourageante pour une première édition.

Notre collaboration avec la Ville de Genève nous a permis d'organiser pour la première fois également au parc des Eaux-Vives un Brunch du terroir qui a réuni près de 400 personnes.

Le Salon des Goûts et Terroirs de Bulle a permis de belles ventes aux producteurs présents tandis que notre restaurant du terroir a connu un beau succès.

Enfin, fréquentation moyenne pour le salon Arvinis, qui s'est déroulé dans le cadre des Automnales où la Genevoise du Terroir a fédéré des domaines et permis une belle présence de notre agriculture à Palexpo.

INTRODUCTION

Divers

La plateforme nationale Swiss Wine Tour a été suspendue en fin d'année et nous allons devoir nous concentrer sur notre partenariat avec la fondation du Genève Tourisme & Congrès et proposer les offres des producteurs sur notre propre site.

En ce qui concerne Swiss Wine Promotion, un budget conséquent a de nouveau été obtenu par la profession auprès de l'OFAG pour le programme national 2024. Le challenge pour les offices de promotion régionales a été de pouvoir amener de nouveaux fonds propres et des activités co-financées ce qui a été le cas pour Genève.

Enfin, un important travail avec l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) ainsi que le Département du territoire (DT) a été réalisé et permis d'obtenir le renouvellement du contrat de prestation de l'OPAGE (2025-2029).



Xavier Patry
Président



Denis Beausoleil
Directeur

**À PORTÉE
DE MAIN
AVEC GRTA**



LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

**LE CHOIX
100 %
LOCAL**



regio.garantie

**TOUT DROIT
DANS VOTRE
ASSIETTE**



GENEVETERROIR.CH

TABLE DES MATIÈRES

JANVIER

6

FÉVRIER

9

MARS

11

AVRIL

16

MAI

20

JUIN

25

JUILLET

31

AOÛT

35

SEPTEMBRE

40

OCTOBRE

46

NOVEMBRE

51

DÉCEMBRE

56



JANVIER

03

Rencontre avec Stephan Bronnimann du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « le Bouchon », qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseaux sociaux).



05

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la galette des rois avec Stéphane Oberson, boulanger GRTA.



regio.
garantie

12

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au Café de Cartigny, restaurant Ambassadeur du Terroir.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la Longeole avec Arnaud Genecand.



15

2 médailles d'or et 6 médailles d'argent pour Genève au Concours International du Gamay. L'or a été décerné aux domaines Les Hutins et des Charmes et l'argent à la Cave de Genève, de Sézenove, aux Domaines des Alouettes, des Curiades et à Berthaudin.



JANVIER

17

Rencontre avec Pierre-Alain Brodard et les chefs du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « le café du Marché » de Carouge, qui nous livrent leurs coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



18

Séance du groupe Caves Ouvertes pour l'organisation de l'édition 2024 en présence de M. Fabien Menor, illustrateur du visuel de la journée.

19

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Bio Saveur et PAV SA avec Georges Vuillod.

26

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux fleurs de Charles Millo commercialisées dans les magasins Fleuriot.

fleuriot
1920



FÉVRIER

02

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au festival Antigél avec Thuy-San Dinh.

03

Soutien à la traditionnelle nuit de la Longeole qui s'est tenue à Aire-la-Ville en présence de plus de 500 participants.



09

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux rissoles GRTA qui seront distribuée lors du match terroir du GSHC avec Jonathan Brunet (Genève Terroir) et Eric Emery (boulangier).

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au Château de Genthod, restaurant Ambassadeur du Terroir.



14

Rencontre avec Arnaud Genecand chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Genecand – le restaurant » de Carouge qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



FÉVRIER

15

Soutien au repas des Ambassadeur(rice)s de Genève Tourisme au CERN. 120 bouteilles d'Esprit de Genève ont été offertes aux participants.

16

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant le Bistrotet de Carouge avec Benoit Vacher.

Distribution, par les femmes paysannes, de 1'500 rissoles aux poires confectionnées par Eric Emery avec les poires de la Ferme Courtois, à la patinoire des Vernets à l'occasion du match Terroir entre le GSHC et le HC Davos.



23

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux cours d'œnologie avec Jonathan Brunet de Genève Terroir.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à l'action « des cadeaux pour vos terrasses » qui propose aux restaurateurs dès l'achat de CHF 1'000.- de vins genevois des refroidisseurs ou des verres aux armoiries de Genève.

VINS DE GENÈVE

Des cadeaux pour vos terrasses

L'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève, et la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève s'allient à nouveau pour vous faire profiter de magnifiques cadeaux lors de l'achat de vins locaux.

MANUELLA MAGNON

GENÈVE

Émergence des vins genevois sans limites? Pour CHF 1000.- d'achat, vous recevrez d'élégants refroidisseurs ou des verres aux armoiries de Genève. Ainsi, en prime, de superbes éventails que vos clients apprécieront lors de vos soirées d'été.

La première édition de cette opération l'an dernier a remporté un vif succès. 5000 verres et 400 refroidisseurs ont pu être distribués aux restaurateurs du canton qui ont commandé pour plus de 100'000 francs de vins.

Il faut dire qu'une si grande variété de cépages, Genève a de quoi séduire les amateurs les plus exigeants, et quand le thermomètre monte avec les 20°C, rosé, blanc, pinot, cabernet, ou même rouges légers, sont plus que jamais de circonstance.

LES OFFERTES OPTIONS

Pour tout achat de CHF 1000.- de vins genevois, vous recevrez 10 refroidisseurs pratiques, élégants et rigoureux de la marque Publiac. Le prix public de cet équipement de qualité, idéal pour les vins et les moments, est de CHF 15.-, soit un cadeau d'une valeur de CHF 150.-.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également obtenir pour tout achat de CHF 1000.- 10 verres exclusifs ornés de nos



A. Une belle palette de couleurs.

Photo: GRTA

armoiries en relief sur le pied. Le prix public de chaque verre est de CHF 15.-, soit un cadeau d'une valeur de CHF 150.-. Son cadre de 10 x 10 cm est en toile d'acier à l'aspect étonnant et finisse: un véritable idéal pour vos soirées et vos clients. En effet, ce verre d'été sera en bon lieu sur vos tables et pourra être également très apprécié comme cadeau.

En plus de ces deux cadeaux à choix, l'OPAGE vous offre 5 éventails, un objet bien utile pour vos clients qui sont fiers de la chaleur estivale.

COMMENT ÇA MARCHE?

Cette action se déroule jusqu'au 31 mai 2024 (sauf à épuisement des stocks).

Voici les modalités pour obtenir ces refroidisseurs ou verres:

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1000.- dans une ou plusieurs caves de vins (les différentes factures sont cumulables durant cette période). (liste complète des caves sur genvevino.ch).

2. Transmettre la ou les factures (datées à partir du 1^{er} mars 2023) à l'Opague: opague@genvevino.ch ou par courrier.

Opague, Estelle Guerin, route de Solat 93 - 1202 Staveland (sur demande, mais à adresser tard le 31 mai 2024, un indicatif vous désigne des refroidisseurs ou verres selon vos besoins). 3. Vos refroidisseurs et vos verres seront à votre disposition à la Maison du Terroir dès le 15 mai et jusqu'au 31 juin.

Estelle Guerin (T. 022 388 7155 - estelle.guerin@genvevino.ch) se tient à votre disposition pour toutes questions.

www.opage.ch

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au restaurant le Chef, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

28

Rencontre avec Valentin Poirier chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Le Floris » à Anières qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



29

Première soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 26 participants (complet).

MARS

01

Deux médailles d'or pour Genève au concours Mundus Vini de 2024, décernées au Domaine des Curiades pour leur Nectar 2020 et au Domaine des Charmes pour leur Oraison 2021.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'hydromel avec Kamran Marwah de Beeometry.



Lancement de l'action refroidisseurs ou verres pour CHF 1'000.- d'achat de vin genevois. Sur présentation de leurs factures les restaurateurs genevois obtiennent soit 10 refroidisseurs Pulltex ou 18 verres avec armoiries par tranche de CHF 1'000.- d'achat de vins genevois.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la boucherie du Palais avec Blaise Corminboeuf.

du 02 mars au 14 avril

Soutien au festival du film vert. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

05

Journée au vert du bureau et du conseil de fondation de l'Opag aux Evaux.



07

Deuxième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 26 participants (complet).

Remise des bières de la Brasserie La Source aux officiels du Viktoria Plzen et de l'UEFA en présence du président du Servette FC à l'occasion du 8^{ème} de finale de l'Europa Conference League au stade de Genève.



MARS

08

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux tulipes de Jousson fleurs avec Quentin Weideli.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'épicerie participative « le nid » dans le quartier de la Jonction.



Reprise de la campagne « Caves Ouvertes, c'est samedi ! » sur les réseaux sociaux et presse. Diffusion prévue jusqu'à début avril.



09

Soutien à la course Run Evasion Rhône, visibilité de la marque de garantie GRTA. Distribution de 65 kg de pommes aux ravitaillements, 200 tommes genevoises et 10 paniers garnis d'une valeur de CHF 50.- aux gagnants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

11

Séance annuelle de la filière fleurs à la Maison du Terroir. Présence de 9 producteurs.

12

Séance annuelle de la filière grandes cultures à la Maison du Terroir. Présence de 8 producteurs.

Rencontre avec Fabien Berthet chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Le Susuru » qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



MARS

14

Troisième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 26 participants (complet).

15

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Papabou avec César Steffen.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux agneaux avec Mathieu Meylan de la vacherie du Carre.

Soutien de la manifestation « Brûlons le Bonhomme Hiver » à Plan-les-Ouates. Visibilité de la marque de garantie GRTA.



16-17

Soutien au Canicross de Satigny. Visibilité de la marque garantie GRTA.



Mise à disposition des visuels d'Agri.Fête pour la présence des boulangers GRTA au festival Festichoc qui se tenait à Versoix.

19

Séance annuelle de la filière vin à la Maison du Terroir. Présence de 21 producteurs.

Séance « Esprit de Genève » pour sélectionner la bouteille du 20^e anniversaire.

Atelier « découvrir les abats autrement » à la Maison du Terroir présenté par André Vidonne. Présence de 25 participants (complet).



Quatrième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 26 participants (complet).

[illegible]

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la Serre des Marais avec Alexandre Cudet.

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au restaurant Giardino Romano, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.



MARS

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux fleurs de Pierre-Alain Gaud.



Article dans le journal « le Cafetier » consacré au « Bistrotquet », restaurant Ambassadeur du Terroir genevois.



28

Lancement de la campagne Caves Ouvertes sur les réseaux sociaux.

29

70 tire-bouchons, 70 bières de la Source (canettes) dans 70 cabas Genève Terroir ont été offerts aux étudiants de l'UNIGE qui suivaient le cours des cafetiers donné au restaurant le Trinquet.

25

Cours de dégustation à l'aveugle de 8 crus suisses et genevois, présenté par Pierre-Emmanuel Fehr et Dorian Pajic à 23 participants à la maison du terroir.

27

Rencontre avec Quentin Mirandi chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Le Chef à l'Aéroport » qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant du Vieux-Bois (EHG) avec Stéphane Faval.



AVRIL

03

150 bouteilles de 0,50cl et 150 picholettes de vin genevois, ainsi que 120 bouteilles 0.25cl de jus de pommes ont été remises à Genève Tourisme. Elles seront offertes durant l'année à chacun des participants des voyages de presse et des voyages de familiarisation organisé par Genève Tourisme.

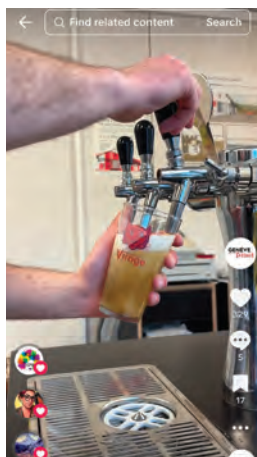
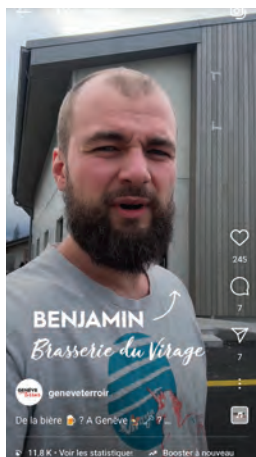
05

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au marché des Vins Suisses organisé au Village du Soir par Claire Mallet.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au tofu de la ferme Monniati.



Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo de Benjamin de la brasserie du Virage.



06

Sponsoring et visibilité au Marché des Vins Suisses qui s'est tenu au village du soir. Présence de 14 vignerons et 1 brasseur genevois.



10

Rencontre avec Eric Manent et Belem Idrissa, les chefs du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Le Creux-de-Genthod » qui nous livrent leurs coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



AVRIL

ainsi que différents zooms sur les asperges de Gregory Donzé, les fleurs de Christophe Taverney et les légumes de Geoffroy Sirolli.

Vendredi 19 avril 2024 | Ce supplément ne peut être vendu séparément

La Touvière, paradis des chèvres et du self-service
Page 3

Christophe Taverney, de la serre au bouquet
Page 4

Découvrez les points de vente des producteurs genevois
Pages 3, 4, 5, 6

Tribune du Terroir
Un supplément de la Tribune de Genève

L'asperge, un menu printanier

Au Verger des Bois, Grégory Donzé cultive deux variétés d'asperges, l'une plus précoce que l'autre. Sa production se monte à 2 tonnes par année.

Grégory Donzé, du Verger des Bois, à Lully, est l'un des rares producteurs genevois à proposer la divine pousse. À table!

Eric Suter

La Touvière des Bois, à Lully, est le paradis de l'asperge. Ici, on ne cultive pas une seule variété, mais deux. Une plus précoce, la « pousse », et une plus tardive, la « pousse de mai ». Grégory Donzé, 42 ans, est le seul producteur de la région à proposer ces deux variétés. Il cultive ses asperges dans des tunnels de plastique, ce qui permet de les faire pousser plus tôt que d'habitude. Les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et arrivent dans les restaurants à midi. Les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et arrivent dans les restaurants à midi. Les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et arrivent dans les restaurants à midi.

«Question fraîcheur, on peut difficilement faire mieux. À Pâques, les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et arrivent dans les restaurants à midi.»

Grégory Donzé
Du Verger des Bois, à Lully

Deux variétés
Chez Grégory Donzé, la production d'asperges est divisée en deux variétés. La première, la « pousse », est plus précoce et est coupée à 7 heures. La seconde, la « pousse de mai », est plus tardive et est coupée à 10 heures. Les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et arrivent dans les restaurants à midi.

Groses ventes directes
Le Verger des Bois propose une vente directe de ses asperges. Les clients peuvent venir acheter leurs asperges directement chez Grégory Donzé. Les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et arrivent dans les restaurants à midi.

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Fête du lait avec Dominique Monney, directeur des Laiteries Réunies de Genève.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au cidre de Benoît Fonjallaz.



20

Journée de découverte des produits laitiers Genève Région-Terre Avenir (GRTA) et visite des ateliers de production aux Laiteries Réunies (LRG) à Plan-les-Ouates.

LRG LAITIÈRES RÉUNIES GENEVE
Depuis 1991

SAMEDI 20 AVRIL
DE 10H À 16H

JOURNÉE DU LAIT

Visite des ateliers de production de 10h à 14h
Animations
Dégustations de produits
Animaux de la ferme

LAITIÈRES RÉUNIES GENEVE
www.lrgg.ch

du 23 au 28 avril

Partenariat avec le Tour de Romandie en collaboration avec Swiss Wine Vaud et Swiss Wine Valais. Les vins de toutes les régions étaient proposés à chaque étape du tour.



AVRIL

24

Soirée découverte des vins blancs présentée par Christian Guyot à une vingtaine de participants à la boutique des vignerons, rue Lissignol.

25

Troisième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 12 participants.

26

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la bière avec Arno Gisselbaek de l'Agneau à Trois Pattes.



Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au restaurant le bistro des Halles, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à « La Chaumaz », Ambassadeur du Terroir genevois.

AMBASSADEUR DU TERROIR

La Chaumaz

ARRIVÉ EN SUISSE DE SA ROMANIE NATALE, IL Y A UN PETIT PAYS DE SEPT ANS, VALENTIN BEZBARBU FLORIN, 40 ANS, AVAIT POUR SEUL BAGAGE SON INSTAURABLE SOIF D'APPRENDRE LA BELLE ÉNERGIE ET SA BONNE HUMOUR COMMUNICATIVE. AUSSI, OTÉMBRÉ AU RESTAURANT LA CHAUMAZ, À RUSSIN, IL S'EST FORTIFIÉ À TOUTES LES ASPECTS DU MÉTIER DE GÂRÇON DE SALLE À CÔTÉ, AVANT DE PRENDRE LA DIRECTION DE LA CUISINE. FORT DE L'EXPÉRIENCE ACQUISE, À LA FIN DE L'ANNÉE DERNIÈRE, SON ÉPOUSE IONELA ANDREIA ET LUI ONT REPRIS L'ÉTABLISSEMENT, DERNIÈRE ÉTAPE EN DATE D'UN PARCOURS DE VIE DÉTERMINÉ ENTièrement VOUS À LA RESTAURATION.

UN CADRE CIVILIQUE Le cadre délicieusement champêtre de l'établissement et, à la belle saison, sa jolie terrasse ouverte sur un paysage bucolique, véritable carrousel pour les yeux, attirent une clientèle locale, mais aussi de passage. « Nous pouvons compter sur des clients fidèles, venus des quatre coins du canton. Mais nous voyons régulièrement passer des gens venus de plus loin, de Bâle par exemple. Ils aiment se balader dans la région et s'arrêtent chez nous pour se restaurer. »

Petite précision: le nouveau site Internet de l'établissement est encore en construction. En attendant, « Valli » et son équipe sont présents sur Facebook où ils partagent leur passion de la bonne cuisine.

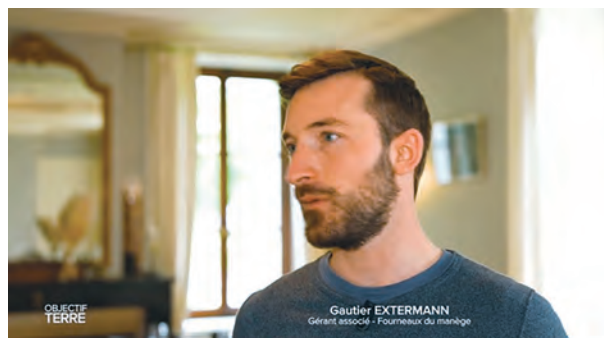
DES MENUS VARIÉS Mais ce n'est pas tout! La petite équipe de La Chaumaz propose également de savoureux filets de porc, ainsi que des gâteaux grillés, agrémentés de saucisses. Les menus du jour sont variés: Pavé de cheval au poivre vert, Saumon d'origine, escalope de poulet mélangée, jambon à l'œuf, Tagliata truffe aux fruits de mer, Papot vaudoise, etc. La maîtrise prendrait son essence de la maison Prodiges Transgénération à l'origine.

« Valli » a également renouvelé le contenu de sa cave: « Mon préférenceur était surtout tourné vers les vins espagnols. Notre carte est beaucoup plus ouverte aux vins de la région », précise-t-il. Parmi eux: Chardonnay du domaine de Bodio et Naflia, Roussin, Chardonnay de la Côte des Baillots, Chardonnay, du Domaine du Centaur, Pinot blanc, du Domaine des Melars, etc.

LA CHAUMAZ

La Chaumaz - Rte des Baillots 42 - 1281 Russin - Tél. 022 754 11 46
Lundi: fermé. Mardi-Jeudi: 10 h - 23 h - Vendredi-Samedi: 10 h - 23 h - Dimanche: 10 h - 18 h

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Ambassadeur les Fourneaux du manège avec Gautier Extermann et Jean-Jacques Danthine.



27

Soutien à la fête de l'ABIG, visibilité du label GRTA.

Lancement sur les réseaux sociaux de la campagne Agri.Fête.

FÊTE 5-6-7 JUILLET 2024

www.geneveterroir.ch

FÊTE DE L'AGRICULTURE GENEVOISE

Place de Sardaigne - Carrouge

Un événement GENEVE (ALPH)

MAI

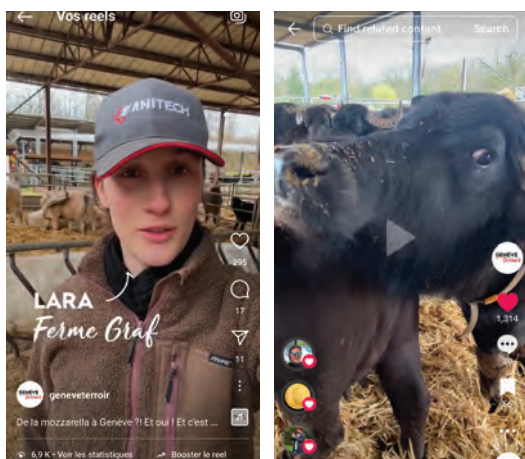
01

Rencontre avec Niko Figuracion chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Le Café de la Fontaine » de Sézenove, qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



02

Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo de Lara Graf et sa mozzarella de bufflonne.



Quatrième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 12 participants.

03

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux cours de la Maison du Terroir avec Jonathan Brunet.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux pizzas et pain local du Sawerdo avec le chef Walter El-Nagar.



04-05

Soutien au marathon de Genève. Visibilité de la marque de garantie GRTA. Distribution de 900 kg de pommes et mise à disposition de 8 paniers du terroir d'une valeur de CHF 80.- ainsi que 16 paniers garnis d'une valeur de CHF 50.-.

06

Présentation par Denis Beausoleil du programme de la filière vin aux étudiants de l'école de Changins.



MAI

10

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux Caves Ouvertes avec Xavier Dupraz.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Chez Cami de Satigny avec la cheffe Camille Schönenberger.



13

Présentation du millésime dans le cadre magnifique de la Société Nautique de Genève. 39 vignerons présentent deux coups de cœur à près de 150 invités dont de nombreux médias. Excellents retours (Léman Bleu, OneFM, RTS, GHI, Tribune de Genève...) sur le nouveau millésime.



15

Lancement de la campagne GRTA « 20 ans » avec le sujet « Tomates ». Affichage bus, presse et réseaux sociaux.

7'500 verres, 370 rafraîchisseurs et 600 éventails ont été offerts à 93 restaurants du canton sur présentation de factures de vin genevois.



MAI

16

Présentation de l'histoire des Ambassadeurs du Terroir par Denis Beausoleil lors de l'assemblée générale de la Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôteliers qui s'est tenue à l'hôtel Ramada du Grand-Lancy.



17

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux portes ouvertes des horticulteurs et pépiniéristes avec Rémy Abbt.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux auxiliaires utilisés dans la culture de fleurs avec Océane Gallay.



Article dans le journal « le Cafetier » consacré à la présentation du millésime.



du 18 au 25 mai

Soutien et visibilité du Label lors du Gonet Geneva Open et des produits GRTA.

21

Envoi d'une bière genevoise à chaque restaurant Ambassadeur du terroir genevois pour leur proposer de mettre ce produit à l'honneur lors de la semaine du goût.



24

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux portes ouvertes des horticulteurs et pépiniéristes avec Vincent Compagnon.

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à l'auberge de la Couronne de Jussy, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.



MAI

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la ferme Courtois de Versoix avec Christophe Courtois.



Sortie de la Tribune du Terroir consacrée à la journée Caves Ouvertes avec la liste des 78 caves participantes et un zoom sur 3 viticulteurs. Interview également de Lucie Wertz et Vincent Compagnon concernant les portes ouvertes des pépiniéristes et floriculteurs le dimanche 26 mai.

25

78 caves ont ouvert leurs portes à plus de 25'000 visiteurs lors de la 35^{ème} journée Caves Ouvertes. Le soleil et la température idéale pour la dégustation ont contribué à satisfaire les vignerons et les visiteurs.



26

1^{ère} édition des « Découvertes horticoles » : 6 domaines horticoles ont ouvert leurs portes au public pour une découverte de leurs secrets et leurs coulisses. Animations et petite restauration sur place.



Vendredi 24 mai 2024 | Ce supplément ne peut être vendu séparément

Les adresses des 78 caves ouvertes ce samedi 25 mai
Page 2

La moutarde est la reine du Domaine des Oulaines
Page 6

Gagnez deux bons d'une valeur de 150 francs
Page 4

Tribune du Terroir
Un supplément de la Tribune de Genève

Le dimanche 26 mai, six pépiniéristes et floriculteurs (de Dorien Pajot à Pierre Gattay, de Gattay Fleurs) vous ouvriront leurs portes. Une première!
Pages 4 et 5

Un excellent millésime 2023

Les vignerons se sont réunis le lundi 13 mai à la Société nautique de Genève à l'occasion de la présentation du millésime 2023, qu'on pourra déguster aux Caves ouvertes.

Caves ouvertes
L'œnologie cantonale
Dorian Pajot, l'assureur, 2023 figure parmi les toutes grandes années. Le raisin a gagné en concentration et en richesse.

Eric Sudry

Dorian Pajot a eu beaucoup de succès l'année dernière, mais il connaît le vin depuis sa jeunesse, lui qui a été des années chef d'exploitation du Domaine des Trois Baillies à Pully. Le millésime 2023 est également un des meilleurs. D'ailleurs, le vin, comme les autres, a gagné en concentration et en richesse. Le vin, qui sera principalement servi le 25 mai lors des Caves ouvertes.

Le millésime 2023 a été calculé
à l'automne au profit du fait soufre. La vigne, elle peut-on dire des vins de cette année-là?

Dorian Pajot: On ne peut pas dire que le millésime 2023 est vraiment très bon, car il y a eu des années où le vin était encore en fait de qualité, mais pas de qualité. Le vin, qui sera principalement servi le 25 mai lors des Caves ouvertes.

«Les blancs ne manquent jamais de fraîcheur et sont très structurés. Quant aux rouges, le millésime est racé et épanoui, et épanoui, avec un joli potentiel de garde.»

Dorian Pajot
C'est une très bonne année, mais il y a eu des années où le vin était encore en fait de qualité, mais pas de qualité. Le vin, qui sera principalement servi le 25 mai lors des Caves ouvertes.

Une bonne année par conséquent, mais qui ne semble pas devoir se répéter en 2024.

Les vignerons ont dit que de ces années-là, ils n'ont pas eu de vin de qualité. Les vignerons ont dit que de ces années-là, ils n'ont pas eu de vin de qualité. Les vignerons ont dit que de ces années-là, ils n'ont pas eu de vin de qualité.

Existe-t-il un espoir de rattrapage?
Il est difficile de dire si le millésime 2023 est vraiment très bon, car il y a eu des années où le vin était encore en fait de qualité, mais pas de qualité. Le vin, qui sera principalement servi le 25 mai lors des Caves ouvertes.

Les gélules du printemps ne sont pas une nouveauté.
Qu'est-ce qui a changé? Il y a eu beaucoup de vin de qualité, mais il y a eu des années où le vin était encore en fait de qualité, mais pas de qualité. Le vin, qui sera principalement servi le 25 mai lors des Caves ouvertes.

28

« Sur les traces du Sauvignon blanc » : dégustation présenté par Dorian Pajic à une vingtaine de participants à la Maison du Terroir de Lully.

29

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière élevage avec entre autres un article sur Lara Graf et son élevage, ainsi qu'une recette du chef Lino Ferreira du Café de Cartigny. Son vin « coup de cœur » est également présenté et une publicité GRTA « Tomates » accompagne cette page.

du 28 au 30 mai

Journées de dégustation à Satigny pour la Sélection des Vins de Genève. Plus de 550 vins dégustés par 59 dégustateurs.

31

Rencontre avec Benjamin Garin chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « l'Odéon » qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).

16 | **Salade gourmande avec Nathalie Misi**

La Recette du Terroir

Bacon Burger de Bufflone

Pour 4 personnes

- 1 boule de mozzarella de bufflone
- 4 steaks hachés de bufflone de 100g
- 4 fines tranches de lard
- 4 pains à burger briochés du boulanger
- 1 grèce végéto blanc

Citron caramellisé

- 10g de beurre
- 1 c à c d'huile d'olive
- 1 c à c de sucre roux

Donne burger

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à c de moutarde à l'ancienne
- 1 c à c d'huile de tournesol
- 1 demi-couronne confite
- 5 olives noires dénoyées
- 1 petite échalote
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre, vinaigre
- Ketchup pour la couleur

Notes burger

A température ambiante, mélangez le jaune d'œuf, la moutarde à l'ancienne, le sel, le poivre et un filet de vinaigre. Ajoutez petit à petit l'huile de tournesol pour obtenir une mayonnaise lisse. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et le sucre roux à feu doux. Ajoutez la tomate, laissez cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez le sucre roux, laissez cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez le sucre roux, laissez cuire 10 minutes à feu doux.

COTE PRODUCTEUR

Lara Graf, éleveuse de bufflonnes à Bernex

Bonne d'une famille d'agriculteurs (éleveurs à Bernex), Lara a toujours voulu, depuis une enfance, travailler avec les animaux. Le coup de cœur ? La découverte de la production laitière lors de son apprentissage à l'école. Un projet porteur, pas une idée qui s'arrête dans le tiroir. Lara a donc décidé de proposer quelque chose de différent sur le terrain. Après une vingtaine de vaches en Suisse, elle a décidé de se consacrer à la production de lait de bufflone. Lara élève 10 bufflonnes à Bernex, dans une exploitation familiale. Elle est passionnée par son métier, elle aime travailler avec les animaux, elle aime proposer à l'arrivée un produit d'origine, elle aime proposer à l'arrivée un produit d'origine, elle aime proposer à l'arrivée un produit d'origine.

COTE TERROIR

Mozzarella de Bufflone

Aujourd'hui, le terroir compte 15 bufflonnes (et un mâle) élevées en Suisse, une dizaine de buffles d'Asie. Deuxième et troisième, elles sont présentes au sein, à l'ouest et au sud-ouest de la Suisse. Elles sont élevées en plein air, elles sont élevées en plein air, elles sont élevées en plein air. Elles sont élevées en plein air, elles sont élevées en plein air, elles sont élevées en plein air. Elles sont élevées en plein air, elles sont élevées en plein air, elles sont élevées en plein air.

Le coup de cœur du Chef

Merlot AOC Genève 2022, Lino Ferreira, Cartigny

Le Merlot AOC Genève 2022, Lino Ferreira, Cartigny est un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse. Il est un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse. Il est un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse. Il est un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse, un vin rouge de Suisse.

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA

LE CHOIX 100% LOCAL

TOUT DROIT DANS VOTRE ASSIETTE

LA MAISON DU TERROIR DE LULLY

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Ambassadeur Caramela de l'hôtel Eden avec Gilles Rangon.

JUIN

Durant l'été, tournage par Léman Bleu de l'histoire de l'Esprit de Genève chez les familles Hutin, Villard et Dupraz. Capsule vidéo destinée à la bouteille anniversaire connectée.



02

Nouveau partenariat signé avec le Servette FC: la loge Laurent Perrier devient la loge Swiss Wine Genève.

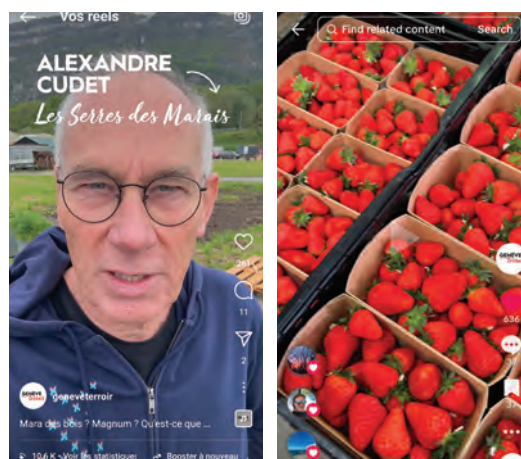
04

Dégustation ciblée de médailles d'or de la Sélection des vins de Genève par 25 étudiants et deux professeurs de l'école Hôtelière de Genève à la Maison du Terroir (prix du marccassin).



05

Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo d'Alexandre Cudet des Serres des Marais.



07

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux cerises de la ferme de Lullier avec Déborah Wegmuller.



Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Artemisia de l'écoquartier de la Jonction.



JUIN

08

Soutien à la 24^{ème} édition du Vinathon organisé par la gym du mandement de Satigny. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

09

Soutien au Challenge Terra Rhona. 200 kg de pommes distribuées aux participants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

11

Présentation officielle des résultats de la 25^e Sélection des Vins de Genève à l'Ecole des Musiques actuelles. 60 vins médaillés sur 35 Domaines. Émission en direct sur Léman Bleu. Retours média importants.



JUIN

12

Poursuite de la campagne GRTA avec le sujet « Élevage ». Affichage bus, presse et réseaux sociaux.

16

Soirée partenaire du Genève-Servette Hockey Club au Domaine de la Côte d'Or. Présence des joueurs et des partenaires du club.



14

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au café restaurant « La Frontière », restaurant Ambassadeur du Terroir genevois.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la régates du Bol d'Or Mirabaud avec Xavier Patry.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au whisky genevois « Malt Age ».



DE NOS PRÉS
GENEVOIS
AVEC GRTA



LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

LE CHOIX
100%
LOCAL



GENÈVE
RÉGION

TERRE
AVENIR

regio.garantie

TOUT DROIT
DANS VOTRE
VERRE



GENEVETERROIR.CH

JUIN

Nouvelle campagne de promotion sur les réseaux sociaux, invitant le public à se rendre dans nos caves tout au long de l'année, suivie d'annonces presse et affichage bus (images en fonction des saisons).

du 14 au 16 juin

85^{ème} édition du Bol d'Or Mirabaud : l'une des plus importantes régates du monde en bassin fermé, rendez-vous incontournable pour un très nombreux public qui a assisté au départ de plus de 500 bateaux et 3'500 équipiers. Vins de Genève en valeur et visibilité corporate Swiss Wine Genève (oriflammes, programme, réseaux sociaux).

FOURNISSEUR OFFICIEL !

www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE



Suisse. Naturellement.

18

Dégustation et élection de la meilleure côte de bœuf à la Maison du Terroir présenté par Blaise Corminboeuf et son équipe. Présentation notamment de différentes races à viande en présence de 30 participants (complet).



19

Rencontre avec Philippe Lehmann chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Café Fontaine » de Soral qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



SWISS WINE
GENÈVE

Bienvenue !

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLENT
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires des caves
sur geneveterroir.ch

Suisse. Naturellement.

JUIN

21

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la micro ferme maraîchère l'Ortie.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la moutarde et aux huiles du Domaine des Oulaines avec Daniel Tremblat.

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au café de la Place, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

22

Prêt de frigos aux vignerons tenant un stand à l'occasion de la fête de la musique.

Soutien à la course cycliste la Classique. Jus de pomme distribué aux coureurs et bénévoles et bouteilles de vin pour les gagnants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

24-25

Mise à disposition de différentes spécialités de notre vignoble pour les examens de fin d'apprentissage des apprentis de la restauration du canton de Genève.

26

Rencontre avec Eric Dubrit chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Les Vieux Chênes » de Presinge qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



Soutien au spectacle le Miracle Molière qui se tient durant tout l'été dans des domaines viticoles. Visibilité de la marque GRTA.

27

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière élevage avec entre autres un article sur Virginie et Christophe Chenevard,

ainsi qu'une recette du chef Christophe Cazals du restaurant le Tilleul à Meinier. Une publicité GRTA « Fraises » accompagne cette page.

24 | **Volaille de Jussy au safran de Meinier et petits légumes**

Pour 4 personnes

- 1 poulet de Jussy d'environ 2kg
- 12 asperges vertes
- 200g de pois gourmands
- 12 pommes de terre moyennes, ferme, Vaucluse, Jussy
- 20 filaments de safran de Meinier
- 40 cl de crème épaisse
- 150g de beurre
- Sel, poivre, bouquet garni

Préparation : Préchauffer le four à 180°C. Laver et éplucher les légumes. Couper les asperges en deux. Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en deux. Les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Préparer la sauce au safran. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le safran et la crème. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Saler et poivrer. Couper le poulet en deux. Le faire cuire au four pendant 45 minutes. Servir le poulet avec les légumes et la sauce.

Le restaurateur Christophe Cazals

Restaurateur le Tilleul à Meinier

Christophe Cazals, restaurateur du Tilleul à Meinier, est un chef de cuisine passionné. Il a travaillé pendant plusieurs années dans des restaurants renommés avant de créer le Tilleul. Il aime travailler avec des produits locaux et de saison. Son restaurant propose une cuisine raffinée et créative.

Virginie et Christophe Chenevard dorlotent leurs poulets

Virginie et Christophe Chenevard, fils et fille de vignerons, ont créé leur propre domaine viticole. Ils produisent des vins de qualité et s'occupent de leur élevage de poulets. Ils sont très attachés à leur terroir et à leur savoir-faire.

Le coup de cœur du Chef

Un goût exceptionnel. C'est dans le cas d'un poulet de Jussy, un poulet de ferme, que le chef a sélectionné un poulet de ferme. C'est un poulet de ferme, c'est-à-dire un poulet qui a été élevé dans un environnement naturel et sain. Le poulet de ferme a un goût plus riche et plus savoureux que le poulet d'élevage.

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA

LA MARQUE ET LE LOGO SONT DES MARQUES DÉPOSÉES

LE CHOIX 100% LOCAL

GENÈVE REGION

20 ANS

TERRE AVENIR

TOUT DROIT DANS VOTRE TARTE

www.genève.ch

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la brasserie du Mât et leur limonade au Maté et Verveine, avec Constantin Broggin et Matthieur Morand.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à l'autocueillette avec Christophe Stalder de la Ferme Feuillasse.

du 28 au 30 juin

Dégustation de vins du canton dans le chalet « Genève » à la Fête Nationale des Costumes de Zurich.



28

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à Adeline Wegmuller pour son pinot noir Palindrome 2022, coup de cœur du jury des restaurateurs de la cérémonie de la Sélection des Vins de Genève.



JUILLET

du 05 au 07 juillet

Près de 20'000 visiteurs enthousiastes à Agri.Fête malgré une météo maussade le samedi, venus découvrir le talent des productrices et producteurs locaux de toutes les filières qui ont partagé avec passion leur savoir-faire et leurs produits locaux. Les échanges entre les agriculteurs et le public ont été chaleureux, suscitant un réel engouement. Tout cela autour d'animations et de concerts qui ont ajouté une touche festive sur la Place de Sardaigne à Carouge.

06-07

Soutien au 34^{ème} triathlon de Genève. Mise à disposition de 450 kg de pommes et des paniers garnis pour les vainqueurs.

11

Apéritif offert par les vignerons fournisseurs officiels du Servette FC lors de la soirée de lancement des partenaires.

12

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au tournoi de tennis de Gstaad avec Jonathan Brunet de Genève Terroir.

du 12 au 21 juillet

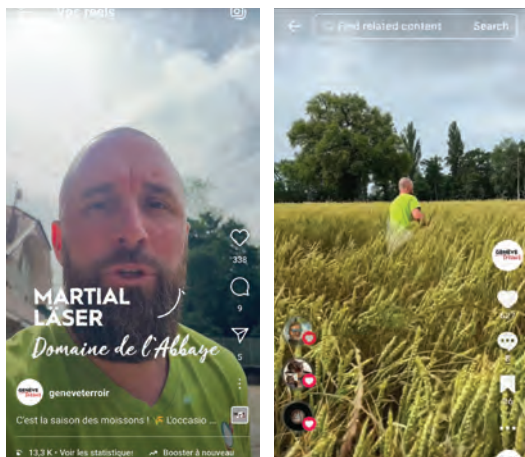
Les vins de Genève à l'honneur au Swiss Open de Gstaad où plus de 1'900 bouteilles ont été dégustées par les fans du 12 au 21 juillet. Au total, ce sont les vins de 23 domaines genevois qui ont été dégustés dans les différents espaces du tournoi.



JUILLET

16

Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo de Martial Läser du Domaine de l'Abbaye.



17

Rencontre avec Marie-Joséphine Raboud cheffe du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Auberge de Gy » qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



18

Prise de vue au stade des fournisseurs officiels du Servette FC. Ces images ainsi que celles de paysages viticoles seront affichées en grand format dans l'espace VIP Swiss Wine Genève du Stade de Genève.



19

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à l'Odéon, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.



JUILLET

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au brunch du 1^{er} août avec Estelle Guarino de Genève Terroir.



20

Soutien au bal des vigneronnes qui s'est tenu au hangar collectif de Dardagny.



26

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au rallye gourmand avec Marc Favre du Domaine des Grands-Buissons.



31

Rencontre avec Gilles Brandy chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Café de Cartigny » qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseaux sociaux).



AOÛT

01

Organisation avec la Ville de Genève du Brunch du 1^{er} août au parc des Eaux-Vives offert par la Ville de Genève. Cet évènement a rassemblé plus de 500 personnes.

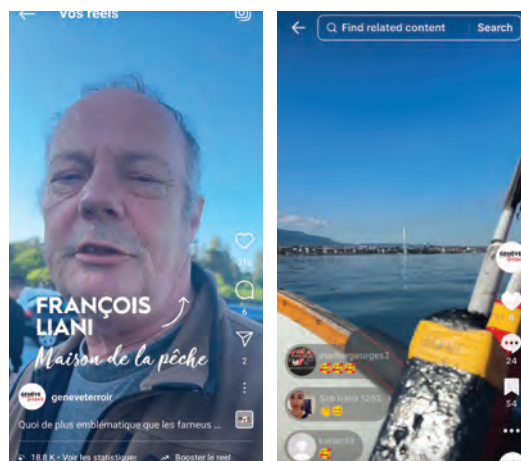


03

Soutien au Pregny Alp festival. Produits du terroir offerts et visibilité de la marque de garantie GRTA.

05

Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo de François Liani, pêcheur de perches sur le Léman.



02

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au cidre avec Fabien Desbaillet du Domaine des Molards.

09

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au domaine des Grands Bois avec Marc Zeller.



AOÛT

10-11

Participation plus de 780 personnes à la 11^{ème} édition du Rallye Gourmand qui se tenait sur deux jours sur les communes de Confignon et Bernex sous un soleil (trop) radieux.



Sur un parcours de 10 km les participants ont apprécié, sur le thème de l'Inde, deux entrées, un plat principal, des fromages et un dessert. 5 étapes et à chaque étapes un choix de vins.

15

Paniers garnis et rafraîchisseurs offerts aux représentants du SC Braga et de l'UEFA. Mise en valeur du nouveau Lounge de Swiss Wine Genève.

Genève a obtenu pas moins de 16 médailles d'or et 39 d'argent au Grand Prix du Vin Suisse. De plus, 7 vins du canton se sont qualifiés pour la grande finale de Berne prévue le 18 octobre avec un résultat exceptionnel pour le Château du Crest qui place 4 de ses crus.



AOÛT

16

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au marché aux petits oignons avec Argand Sirolli.

19

Soutien à la sortie des éleveurs à l'alpage en présence d'Antonio Hodgers.

21

Agrément de l'Esprit de Genève à la Maison du Terroir et présentation de la promotion prévue pour le lancement du 20^e millésime.



Rencontre avec Stéphane Faval chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Vieux-Bois de l'EHG » qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



23

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant des Evaux avec Nicolas Burgi.

23-24

Visibilité de la marque de garantie GRTA lors de Festiverbant.

24

Soutien à la 45^{ème} course du Mandement. 27 paniers garnis d'une valeur de 40 CHF chacun remis aux gagnants des diverses épreuves. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

Soutien à la confrérie du lait/gruyère (50 bracelets et transport du chaudron).

AOÛT

24-25

Soutien et visibilité du label GRTA dans le programme de Puplinge, fête de l'artisanat.

25

Sponsoring au tour du canton à vélo TCS. Mise en valeur des produits du terroir genevois, tels que fruits, légumes, fromages, pain, sur les points de ravitaillement et visibilité de Genève Terroir.



26

Coordination et soutien financier de la présence de vignerons genevois à l'événement du vin Suisse Swiss Wine Tasting à Zürich.



27

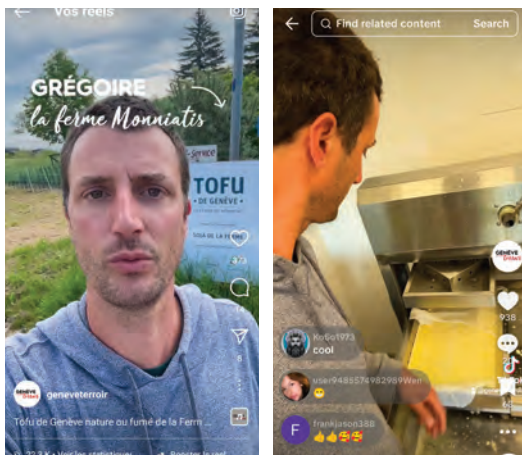
Production dans le cadre idyllique de Dardagny d'une capsule vidéo destinée à [regio.garantie](https://regio.garantie.ch) pour la mise en valeur de nos produits et notre campagne sur les réseaux.



AOÛT

28

Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo de Grégoire de la ferme du Monniati avec sa fabrication de tofu genevois.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Festi'terroir avec Gaetan Morel du service de la durabilité de Genève.

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au café des Sources, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

du 30 août au 1^{er} septembre

6^{ème} édition de Festi'Terroir au parc des Bastions à Genève, a été l'édition record avec 25'000 visiteurs au total sur les trois jours. Nombreux retours positifs sur ce festival qui met en avant les producteur(trice)s de la vente directe et du bio (90 stands).



30

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au Rallye Gourmand organisé sur la commune de Bernex.



SEPTEMBRE

03

Distribution de 40 coffrets de produits du terroir genevois lors de la journée d'accueil des nouveaux ambassadeurs organisée par le CAGI au Palais Eynard.

06

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au Susuru, restaurant Ambassadeur du Terroir.



09

Lancement de la campagne GRTA avec le sujet « Pommes ». Affichage bus, presse et réseaux sociaux.

Impression à Plan-les-Ouates de la nouvelle carte du terroir destinée au grand public réalisée par Loris Grillet

11

Gala de lancement de la semaine du goût à Berne au Bellevue Palace. L'office est partenaire de la semaine du goût et membre du comité genevois.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la fête des vendanges avec Ricardo Marques.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la première édition du Festi'rouge de Plan-les-Ouates, une célébration colorée et joyeuse mettant en avant toutes les variétés de tomates et de piments locaux.



Rencontre avec le chef Maurice Blezinger
du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois
l'Entrecôte Couronnée, qui nous livre ses coups
de cœurs locaux (réseau sociaux).

[illegible]

Remise d'un prix d'une valeur de CHF 500.- à la cérémonie des promotions 2024 du centre de formation professionnelle nature et environnement de Lullier.



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024 OPAGE 41

SEPTEMBRE

13

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la boulangerie avec Eric Emery.



Distribution de 900 kg de pommes Gala à la gare Cornavin à l'occasion de la journée nationale de la pomme.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux pommes avec Gregory Donzé de la ferme des Bois.

Sortie de la Tribune du Terroir consacrée à la fête des vendanges de Russin avec différents zooms sur notamment les poulets d'Yves Grolimund, le cidre de Fabien Desbaillet et la nouvelle carte du terroir.

Vendredi 13 septembre 2024 | Ce supplément ne peut être vendu séparément

Les poulets GRTA sont de retour à Russin



La nouvelle carte du terroir, belle et ludique



Gagnez des bons cadeaux d'une valeur de 100 francs

Page 4

Page 5

Page 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève



Fabien Desbaillet, viticulteur du Domaine des Molards. À déguster lors de la Fête des vendanges.

Page 3

Cette 6^{re} édition, marquée par l'arrivée d'un nouveau comité, a lieu ce week-end. Deux jours de liasse qui feront la part belle aux produits genevois.

Journal L'Express

Que la récolte ne change l'un des autres, après l'annonce du départ de l'ancien comité, il est en effet à la 6^{re} édition de la fête des vendanges, aura lieu les week-ends 13 et 14 septembre, dans une nouvelle édition de la fête.

Partage et accueil. Fabien Desbaillet a une certaine expérience, puisqu'il était dans l'ancien comité en tant que responsable de l'un des stands, notamment organisateur de la fête. Il a donc pu profiter d'une année de plus pour transmettre son savoir-faire à son successeur.

Tradition et innovation. Cette 6^{re} édition sera donc celle du nouveau comité. Mais on ne s'attendait pas à une coupe de couteau à part une formule qui a longtemps été une promesse. L'ancien comité avait promis de faire une fête de la pomme.

«Nous avons repris l'organisation au pied levé, mais nous pouvons compter sur des anciens pour nous épauler»

Ricardo Marques

Président du comité d'organisation

Russin est paré pour la Fête des vendanges



Le cortège de la Fête des vendanges en 2023. Pour 2024, le comité d'organisation change, mais la manifestation reste d'une ampleur importante.

Le club d'arts martiaux Godelgins-Russin de l'association de la commune a été élu pour la 6^{re} édition de la Fête des vendanges. Quant à elle, la commune de Russin a été élue pour la 6^{re} édition de la Fête des vendanges. La commune de Russin a été élue pour la 6^{re} édition de la Fête des vendanges. La commune de Russin a été élue pour la 6^{re} édition de la Fête des vendanges.

La fête des vendanges à Russin, samedi 14 et dimanche 15 septembre. Infos sur www.fetedesvendanges.ch

Line aussi en pages 2, 3 et 4

14

Soutien par produits du terroir (paniers du terroir, fleurs, jus de pommes, vins) au demi de Jussy. Visibilité de la marque de garantie GRTA.



SEPTEMBRE

Soutien au « Chapitre des vendanges » de l'académie du cep à Russin en présence de nombreuses personnalités. Très belle manifestation, suivie de l'ouverture officielle de la fête.



15

Dégustation des médailles d'or de la Sélection des Vins de Genève lors de la journée des internationaux organisée par le canton à la ferme Pittet durant la fête des vendanges.



20

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à la fête des vendanges de Russin.

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au 20 ans du GRTA avec Elodie Marafico.

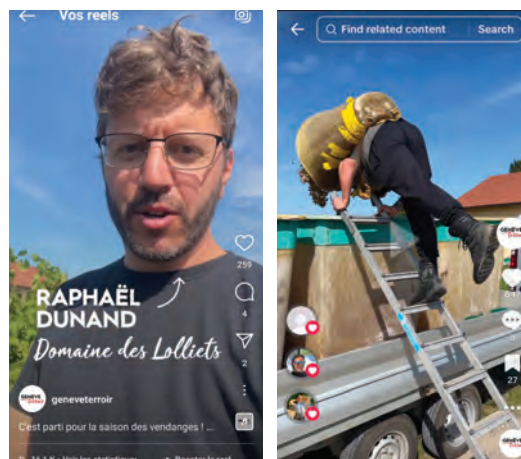


Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au restaurant le Cigalon, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Medusa avec le chef Konstantino Kamperis.



Diffusion sur les réseaux sociaux de la vidéo de Raphaël Dunand du domaine des Lolliets durant les vendanges.



21

Soutien à l'événement « au cœur des vendanges » organisé par Swiss Wine Promotion. Participation de 2 caves du canton de Genève (Domaine de Château du Crest et La Cave de Genève).



SEPTEMBRE

Soutien à la course Geneva Urban Trail par 18 paniers du terroir et 12 bouteilles de vin genevois. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

21-22

Soutien au tournoi de badminton de la Queue d'Arve. Visibilité de la marque de garantie GRTA.



24

Cours de dégustation à l'aveugle de 8 pinot noirs suisses et étrangers, présenté par Pierre-Emmanuel Fehr et Dorian Pajic à 25 participants à la maison du terroir (complet).



25

Rencontre avec le chef Pierre Vialet du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois le Lyrique, qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



SEPTEMBRE

Sponsoring par la filière légumes des entraînements de Santescalade des écoles en mettant à disposition des fruits et des légumes à tous les enfants. Ce programme se poursuit jusqu'à la course officielle (plus de 30'000 enfants touchés). Visibilité de la marque garantie GRTA.



26-27

Soutien à la course Run Mate. Distribution de 300 kg de pommes et visibilité de la marque de garantie GRTA.



27

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la mozzarella de bufflonne de Lara Graf.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux Cuves Ouvertes de l'ABIG avec Xavier Righetti.



du 27 au 29 septembre

Présence de 4 domaines genevois à la fête des vendanges de Neuchâtel. Soutien logistique et visibilité de Swiss Wine Genève.



29

Soutien à la fête de l'automne de Chambésy. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

OCTOBRE

02

Relance de la nouvelle campagne vin.
Affichage bus, presse et réseaux sociaux.

Rencontre avec le chef Frédéric Mongin du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois les Armures, qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



03

Atelier et dégustation du porc genevois à la Maison du Terroir présenté par Blaise Corminboeuf et son équipe. Présence de 25 participants (complet).



04

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à l'Auberge communale de Satigny avec Frédéric Condouret.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au four à bois de Chouilly avec Stéphane Oberson, Chevalier du bon pain.



Article dans le journal « le Cafetier » consacré au Vieux Bois, restaurant Ambassadeur du Terroir.



05

Soutien à la 4^{ème} édition des Cuves Ouvertes de l'ABIG.



10

Soutien à la course Nocturne des Evaux. Distribution de soupe de courge pour 800 personnes, Visibilité de la marque de garantie GRTA.

OCTOBRE

Soutien à la cérémonie de remise des prix du concours des terrasses fleuries qui s'est tenue à la salle des fêtes de Thônex. Premier prix d'une valeur de CHF 1'000.- offert par la filière fleurs.

11

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au café de Cartigny qui nous fait découvrir ses spécialités du terroir, mettant à l'honneur la viande de bufflonne GRTA.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au cours d'œnologie de la Maison du Terroir avec Jonathan Brunet.

15

Soutien à la marche de l'espoir. Distribution de 500 kg de pommes. Visibilité de la marque de garantie GRTA.



17

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière légumes avec entre autres un article sur Jacques Magnin et ses courges, ainsi qu'une recette

du chef Pascal Cloetens du restaurant les Curiades à Lully. Une publicité GRTA « Courge » accompagne cette page.

16

Résumé gourmand avec Adèle Canard

La Recette du Terroir

Merci à St. Jovite 12 octobre 2024 | GHI

Potimarron de Lully rôti au thym et romarin

Pour 4 personnes

- 1 petit potimarron
- 1 bouquet de thym frais
- 1 bouquet de romarin frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 pince de chèvre mi-sé (de Cartigny), coupé en fines lamelles
- 50 g de graines de courge
- 50 g de lard non gras (recommandé: Josef Meyer à Lully), coupé en fines tranches
- 100 g de pain

Pour la vinaigrette:

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xéras
- 1 cuillère à café de moutarde
- 80 g d'huile d'olive

Bon à savoir

Saviez-vous que le persil du potimarron se mange? Roulé de l'ail et du persil, il apporte un supplément de goût et de vitamines à vos soupes et autres préparations.

Préparer le potimarron

Pelez le potimarron. Coupez-le en deux et retirez les graines. Lavez soigneusement le potimarron. Puis coupez-le en quartiers. Passez à l'assaisonnement avec du sel, du poivre, l'huile d'olive, le thym, le romarin et l'ail tranché.

Un tour au four

Disposez les quartiers de potimarron à plat sur une plaque.

Enfournez pour 15 minutes à 180°C et vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Pendant ce temps, faites griller les graines de courge au four pendant 10 minutes à 180°C.

Assemblez dans l'assiette

Placez le potimarron rôti au centre de l'assiette et parsemez les tranches de lard, les copeaux de chèvre, et les graines de courge. Puis assaisonnez les feuilles de choucroute avec la vinaigrette et disposez-les autour du potimarron.

Entrez ou plat d'automne?

Servez ce plat (ou menu des Curiades entre amis) comme entrée ou plat principal et profitez de ces saveurs automnales.

Le Chef Pascal Cloetens

C'est sur les bancs d'une école hôtelière belge qu'il a fait ses gammes aux côtés de chefs étoilés. Après un passage à Châteaufort et à la Colombière, le voilà donc à la tête de la table et aux fourneaux du restaurant Les Curiades à Bernex. Ce qu'il aime: c'est mettre ses connaissances dans la confection de plats à partir de produits du terroir genevois. Alors, le cardon, la bœuf bourguignon ou la sauce méditerranéenne au safran. Pascal Cloetens a écrit une inspiration. Sa carte change d'ailleurs tous les deux mois.

www.genevaterroir.ch

www.restaurantlescuriades.ch

A Lully, sept variétés de courge mûrissent paisiblement dans les champs

Quand Philippe Magnin dit potimarron, il veut dire sept variétés de courges mûrissant paisiblement dans les champs de Lully. Les courges sont une spécialité de la région, et Philippe Magnin est un expert. Il a écrit un livre sur les courges, et il est très fier de ses produits. Les courges sont une spécialité de la région, et Philippe Magnin est un expert. Il a écrit un livre sur les courges, et il est très fier de ses produits.

Le coup de cœur du chef

L'œnologie, un grand art et un savoir, contrairement à ce qu'on pense, n'est pas une science exacte. C'est une science de l'homme, de la culture, de la tradition. C'est une science de l'homme, de la culture, de la tradition. C'est une science de l'homme, de la culture, de la tradition.

Rencontre avec le chef Vincent Glauser du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois la Brasserie-Restaurant de l'Hôtel de Ville, qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



OCTOBRE

18

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux lentilles et raisin de la Ferme Cocquio avec Léonie Cocquio.



Jean-David Gaillard du Domaine de la Planta et David Sossauer du Domaine des Pendus. Magnifique résultat pour le Château du Crest qui remporte la catégorie Gamaret avec son millésime 2023 et pour le Pascadoux liquoreux 2020 du domaine des Pendus, un excellent muscat qui obtient le troisième rang de la catégorie Vin Doux.



Soirée de Gala du Grand Prix du Vin Suisse, soutenue par Swiss Wine Promotion, à Berne. Très bons résultats pour la délégation genevoise avec 7 vins nominés pour cette finale: 4 pour le Domaine Château du Crest (record de la soirée) et un pour Nicolas Cadoux du Domaine des Graves,

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux lentilles de Léonie Cocquio.

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au Café du Renfort de Sezegnin, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.



OCTOBRE

19

« Pour les cartons, passez plutôt à la cave ! » C'est le message annoncé sur l'écran géant du Stade de Genève à chaque carton jaune ou rouge distribué à un joueur. Ici, lors du match entre le Servette FC et le FC Sion, remporté par les Grenats.



25

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Arvinis avec Nicolas Graber de la Cave de Genève.

28

Dégustation à Zurich de l'Esprit 2023 par des lecteurs de Vinum en vue d'un reportage à paraître dans le magazine fin novembre.

29

Partenariat avec le Grand Prix de l'Horlogerie. Vins genevois lors de 3 soirées du GPHG dont la cérémonie de remise des prix, présentée par Carole Bouquet. Visibilité de Swiss Wine Genève.



du 30 octobre au
3 novembre

Présence de 25 producteurs genevois, parmi les 300 exposants, à la 24^{ème} édition du salon des Goûts et Terroirs à Bulle. Plus de 45'000 visiteurs ont été présents sur les 5 jours.



OCTOBRE

En complément à notre espace producteurs, se trouvent une épicerie ainsi que notre restaurant Genève Terroir lequel a proposé tout au long du salon nos spécialités avec une belle mise en valeur de la filière élevage.



31

Rencontre avec le chef Sylvain Séchaud du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois la Bourse à Carouge, qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



Première soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la maison du Terroir, en présence de 15 participants.



Bienvenue !

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires des caves
sur geneveterroir.ch

Suisse. Naturelement.

NOVEMBRE

01

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la St-Martin avec Philippe Plan.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la fête de la courge de Corsier avec Jeffrey Sirolli.



01-02

Soutien au salon Divines, salon suisse des vigneronnes, qui s'est tenu au Château de Rolle. Visibilité de Swiss Wine Genève.

03

Soutien aux 20 km de Genève. Distribution de 400 kg de pommes et 13 paniers du terroir pour les gagnants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

05

Cours de dégustation à l'aveugle de 8 crus suisses et genevois, présenté par Pierre-Emmanuel Fehr et Dorian Pajic à 18 participants à la Maison du Terroir.

07

Deuxième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 15 participants.

08

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au Restaurant des Evaux, restaurant Ambassadeur du Terroir.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux 50^e anniversaire du vignoble de la république et canton de Genève avec Thierry Anet.



du 08 au 11 novembre

Présence d'une vingtaine de domaines genevois au salon Arvinis qui se tenait durant les Automnales à Palexpo. Le traditionnel concours de cépages coordonné par la nouvelle collaboratrice de l'Opage, Anne-Sophie Hach a permis de récompenser d'un diplôme de « fin connaisseur » 110 personnes.



NOVEMBRE

du 08 au 17 novembre

Soutien au stand « Genève Terroir » mis en place et coordonné par Thierry Desbaillet lors des Automnales. 20 producteurs présents et 140'000 visiteurs annoncés.



09

Soutien au traditionnel margotton de la compagnie des Vieux-Grenadiers de Genève. Paniers du terroir offerts aux gagnants.



**LE CHOIX
100%
LOCAL**



regio•garantie

13

Poursuite de la campagne GRTA « 20 ans » avec le sujet « Cardon ». Affichage bus, presse et réseaux sociaux.

**TOUT DROIT
SORTI DE
VOTRE FOUR**



GENEVETERROIR.CH

Soutien à la fête de la St-Martin de Peissy. Dégustations, fanfare et feux d'artifice au programme !



11

Cours pour les restaurateurs de fabrication de chèvre avec Stéphane Gros. Participation de 5 restaurateurs Ambassadeurs du terroir.



NOVEMBRE

14

Troisième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 15 participants.

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière élevage avec entre autres un article sur Christophe Baumgartner et ses cochons, ainsi qu'une recette du chef Thomas Baudet de Genecand traiteur. Une publicité GRTA « Lait » accompagne cette page.

20 Bulletin genevois avec Adèle Canard

La Recette du Terroir

Mars 13, jeudi 14 novembre 2024 | GHI

Pour 4 personnes

- 1 potimarron bleu (GRTA Serge Conin)
- 300 g de longole GRTA cuite (Genecand)
- 100 g de sautif sautif
- 100 g de poires suisses
- 100 g de noisettes du Pilémond
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 10 g de graines de courge
- Huile de noisette
- Piment d'Espelette
- 1 échalote

Cuison et assaisonnement
Laver les légumes et broser les sautifs. Bâiller cuire le potimarron au four jusqu'à ce qu'une pointe de croûte puisse s'y insérer facilement. Faire refroidir. Glacer à blanc les sautifs. Découper en petits dés la longole. Le couvercle du potimarron ainsi que les sautifs et les poires. Peler le tout le temps d'office une légèreté coloration. Faire refroidir et assaisonner comme pour un tartare à votre goût.

Dressage
Vider le potimarron préalablement coupé en deux. Ajouter le tartare de longole à l'intérieur.

Placer harmonieusement
les éléments qui composent la recette: sautif, légumes et longole.

Servir
Pour le service, découper votre mets en quatre portions.

Le Chef Thomas Baudet
Il adore créer, mélanger les goûts et les couleurs. Ça tombe bien car chez Genecand Traiteur, c'est à l'heure de la Paix, à cette blanche pour exprimer son talent. Cet expert en plats créatifs allie les menus qui garnissent les tables des banquettes et des repas privés. Formé dans une école haut-savoyarde, le traiteur a perfectionné son art dans plusieurs cuisines de France et d'Angleterre avant d'ouvrir son propre établissement. Il met toute son imagination au service de la clientèle en offrant des expériences uniques.
www.genecand.ch

Les cochons de la ferme centenaire de Genthod sont aux petits oignons

Christophe Baumgartner surveille son élevage de porcs comme le lait sur le feu. Il est vrai que le propriétaire de la ferme de Genthod connaît son métier sur le bout des doigts. Après une maîtrise commerciale, il a suivi une formation dans une école d'agriculture et obtenu un CAP. Il se sent pas tout, dans sa famille paternelle, arrière grand-père, grand père et père en son travail dans l'exploitation créée en 1924. Pour lui, il faut donc élever depuis ses premières pas qu'il allait assurer la relève. Mais son parcours n'est pas si simple qu'il acquiesce des connaissances commerciales pour savoir gérer sans difficultés son entreprise agricole. Chaque année, le représentant de la 1^{re} génération de fermiers engraisse 1200 porcs sés en Suisse et qui seront ensuite commercialisés par le groupe Del Maître des Laiteries régionales. Mais attention, Christophe Baumgartner ne transige pas sur la qualité de l'alimentation servie à son bétail. Au menu? «Des petits lait provenant des Laiteries régionales, des céréales, comme de l'orge, du blé ou du maïs et des betteraves cultivées dans nos champs. Et pour compléter le contenu des auges, l'ajoute du pain rassis dans des boulangeries locales», affirme l'éleveur. Mais encore? «Chez lui, les animaux ont le choix de s'élever en plein air ou de rester à l'intérieur de leur porcherie et de s'abriter sur les copeaux de bois ou sur la paille. Mais, Christophe Baumgartner a installé des brousses sur les porcs supportent mal les coups de chaleur.

Le coup de cœur du Chef
Le Rouge de Bourg, un assemblage de gamay, pinot et pinot Noir « quelques beaux atouts pour saluer l'authenticité longole, d'abord à deux tiers et le tiers de pinot, le pinot des arômes de fruits confits et de fruits rouges », explique Maxime Dupraz, le gérant de l'établissement et ancien chef de cuisine, élaborée par Sébastien Dupraz (père de Maxime) il y a vingt ans, possède un potentiel tantique habilement dosé.
<http://www.dun-bleu.com>

DE NOS PRÉS GENEVOIS AVEC GRTA

LE CHOIX 100% LOCAL

TOUT DROIT DANS VOTRE VERRE

LA MARQUE DE GARANTIE PONS / L'INDUSTRIE SUISSE DES VINS

GENÈVE REGION TERRE AVENIR

regio-gratis

www.vin.ch

15

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au bar à vin genevois du CHI avec Elia Maigre du Domaine des Bonnettes.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux légumes d'automne de la ferme du Sonneur.



16

Soutien à l'apéritif des bénévoles du Pregny Alp festival au domaine des Graves chez Nicolas Cadoux.

Soutien au 29^{ème} chapitre de la confrérie genevoise des Chevaliers du bon pain qui s'est tenu à la salle communale de Satigny.

17

Soutien au concours des chefs goutatoo qui se tient aux Automnales. Vin genevois offert pour l'apéritif de remise des prix (80 personnes).

20

Rencontre avec Stéphane Donche et Thomas Soriano du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois Edelweiss, qui nous livre leurs coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



NOVEMBRE

du 20 novembre au 24 décembre

Soutien de l'évènement « Noël au quai », visibilité de Swiss Wine Genève. Plus de 4'800 kg de pain à base de farine genevoise Bisa, 12.5 tonnes de fondue des Laiteries Réunies, 8'000 kg de pommes de terre GRTA, 610 kg de poulet et charcuterie GRTA et 7'700 bouteilles de vins genevois ont été servis à plus de 450'000 visiteurs sur l'ensemble de la période.



21

Quatrième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à l'office cantonal de l'agriculture à Plan-les-Ouates, en présence de 15 participants.

22

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au lancement de l'Esprit de Genève 2023 et sa bouteille connectée, avec Emilienne Hutin.



Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la boucherie Meaty.



Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au Café Babel, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

25

Dégustation de vins genevois à Zurich au Pavillon Le Corbusier avec notamment les vignerons de l'Esprit de Genève. Fréquentation faible mais bons retours médias. Cette présentation a été suivie d'une dégustation pour les lecteurs de la NZZ le 13 décembre ainsi que d'une campagne de publicité dans le journal.



28

Cinquième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 15 participants.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Amarante du jardin botanique.



30



Les Cuvées du Terroir
par les Vignerons de Genève

Soutien à la course MeyrinRun. 25 paniers du terroir pour les gagnants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.



DÉCEMBRE

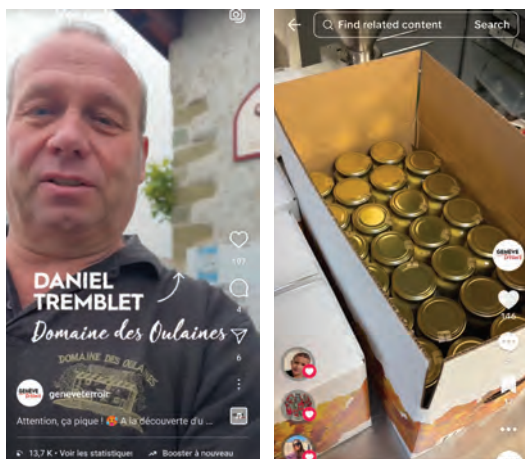
04

Rencontre avec Eric Vouriot du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois Café des Sources à Plainpalais, qui nous livre ses coups de cœurs locaux (réseau sociaux).



05

Mise sur les réseaux sociaux de la vidéo de Daniel Tremblet du Domaine des Oulaines avec sa fabrication de moutarde.



Sixième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir, en présence de 15 participants.

06

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la marmite de l'escalade avec Eric Emery.

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la fabrication de la marmite de l'Escalade avec Yvan Loubet et Cédric Rahm de la Bonbonnière.



Article dans le journal « le Cafetier » consacré au concours « à table ».



Douze établissements genevois primés

DÉCEMBRE

11

Soutien au concours romand du jus de pomme. Dégustation en automne et remise des médailles en décembre. Meilleur jus de pomme de Suisse romande pour le jus de pomme golden de la Genevoise du Terroir. Nombreuses médailles également pour Label pomme, les Mattines et la cidrerie de Meinier.

du 11 au 15 décembre

Bar à vin avec les crus du canton proposé durant tout le concours hippique. Prix offert par M. Yves Grolimund, producteur à Satigny, à l'occasion du Grand Prix des Vins de Genève.



12

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière légumes avec entre autres un article sur Georges Vuillod et ses cardons, ainsi qu'une recette du chef Fabrice Richard du café Babel de Bardonnex. Une publicité GRTA « Cardons » accompagne cette page.

22 | Salade gourmande avec Nathalie Mori

La Recette du Terroir

Mardi 11 - 12 décembre 2024 | GHI

Longeole en gratin de cardons épineux

Pour 4 personnes

- 1 longeole genevoise IGP
- 1 kg de cardons épineux genevois AOP (écus en bois)
- Sauce
- 1 feuille de chou
- 2 cu de beurre
- 1 cu de farine
- 2 cu de lait
- 2 cu de crème 15%
- 2 cu de noix de muscade râpée
- 1 cu de Gruyère AOP

Longeole
Dans une casserole, laissez cuire la longeole de la Longeole IGP dans l'eau pendant 15 minutes. La longeole doit être à peine cuite.

Préparation du gratin
Faites cuire la sauce à 120°C. Mettez les cardons à cuire dans une poêle.

Sauce
Dans une casserole, faites chauffer le beurre à feu doux pour y faire une friture sans brûler. Ajoutez la crème et remuez avec une cuillère en bois pour obtenir une sauce blonde. Ajoutez ensuite, petit à petit, le lait en remuant en continu pour éviter les grumeaux.

Montage du gratin
Dans un plat à gratin, disposez la longeole IGP cuite et recouvrez-la de cardons épineux genevois AOP en sauce. Parsemez le gratin de Gruyère AOP râpé. Cuisez 20 à 25 minutes, servez et dégustez. Bon appétit!

Le Chef Fabrice Richard
Fabrice Richard affectionne le seul légume bénéficiant de l'appellation AOP en Suisse, le cardon épineux genevois ou cardon épineux argenti de Bardonnex. Pourquoi s'y attache-t-il tant? « Parce qu'il est l'âme du terroir, il pousse dans les champs, il est simple, mais c'est tellement bon... et son arrivée coïncide avec les fêtes. » Grand amateur de cardons et de Longeoles IGP, il en a fait son plat signature: la Longeole gratinée aux cardons.

www.geneveterror.ch

13

Émission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à la boutique des Cuvées du Terroir, consacrée aux partenaires locaux de la boutique et à leurs produits.

Belle page terroir réalisée par la Tribune de Genève.

Tribune de Genève | Vendredi 13 décembre 2024

Gastronomie 21

Tables de Fêtes

Suprême de volaille du Nant d'Avril, cardons de Pierre Gally et truffe

Ingredients pour 4 personnes

- 1 suprême de volaille du Nant d'Avril (environ 1 kg)
- 1 kg de cardons de Pierre Gally
- 100 g de truffe
- 100 g de beurre
- 100 g de crème
- 100 g de lait
- 100 g de farine
- 100 g de noix de muscade
- 100 g de Gruyère

Préparation

1. Faites cuire le suprême de volaille du Nant d'Avril dans un peu d'eau pendant 15 minutes.

2. Faites cuire les cardons de Pierre Gally dans un peu d'eau pendant 15 minutes.

3. Faites cuire la truffe dans un peu d'eau pendant 15 minutes.

4. Faites cuire le beurre, la crème, le lait, la farine, la noix de muscade et le Gruyère dans une casserole à feu doux pendant 15 minutes.

5. Mélangez le tout et ajoutez le suprême de volaille du Nant d'Avril et les cardons de Pierre Gally.

6. Servez le tout avec la truffe.

Le Nant d'Avril

Le Nant d'Avril est un vin blanc de la région de Bardonnex, produit par la famille Gally. Il est connu pour sa qualité et son goût unique.

Cardons de Pierre Gally

Les cardons de Pierre Gally sont des légumes très appréciés dans la région de Bardonnex. Ils sont connus pour leur goût et leur texture unique.

Truffe

La truffe est un champignon très apprécié dans la cuisine française. Elle est connue pour son goût et son arôme unique.

A samedi!

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLONT
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.

SWISS WINE GENEVE

DÉCEMBRE

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux sapins de Noël avec Bastien de la Pépinière Jacquet.



Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la fabrication du Panettone avec Alexandre Bugat, de la boulangerie Ô 35.

16

Cahier spécial de la Tribune de Genève sur les 20 ans de l'Esprit de Genève, avec notamment Sébastien Villard.



20

Émission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'Auberge d'Hermance et sa recette de poulet en croûte de sel.



Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux mousseux genevois avec le vigneron-encaveur Christian Guyot.

27

Émission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la viande genevoise avec Yann Flores de la boutique Meaty.

31

Tout au long de l'année, l'activité agricole a régulièrement été relayée ou partagée sur notre page Facebook qui compte 12'500 abonnés au 31 décembre 2024 (11'420 au 31.12.2023) ainsi que sur notre page Instagram avec 17'500 abonnés (15'141 fin 2023). Communication digitale également sur notre page TikTok et Genferweine (Facebook et Instagram).



L'ÉCOLE À LA FERME GENÈVE

Depuis de nombreuses années, les fermes prestataires de École à la Ferme proposent aux élèves genevois du primaire et du secondaire de venir découvrir le métier d'agriculteur lors d'une visite pédagogique sur leurs fermes. A la ferme, dans les champs et auprès des animaux, École à la Ferme propose un apprentissage durable en dehors de la salle de classe. École à la Ferme permet aux élèves genevois d'entrer en contact direct avec le monde de la ferme, l'agriculture et les produits genevois et comprendre l'origine de nos aliments. La ferme est un espace permettant un lien direct avec la nature, idéal pour sensibiliser les enfants aux thématiques en lien avec les cycles de la nature, la production agricole et l'alimentation, cela dans un environnement d'apprentissage unique. La classe est accueillie par l'agriculteur ou l'agricultrice qui lui fera découvrir la ferme et le chemin des aliments suivant le thème préalablement choisi par l'enseignant. Ces visites s'inscrivent dans le cadre d'un travail en classe

L'année 2024 a également été une année importante pour École à la Ferme puisqu'elle a pu développer un partenariat avec la DGEO. Dans un contexte où le budget alloué aux sorties de classes est limité, ce partenariat permet de prendre en charge des visites pour des classes de l'école publique. Ces visites contribuent aux apprentissages visés dans le Plan d'études romand en permettant aux élèves d'explorer les conditions et enjeux d'une production-transformation-consommation de produits agricoles dans une perspective durable de notre société, tout en mettant en œuvre une démarche d'enquête. Ce partenariat est un vrai tournant pour École à la Ferme car il devrait permettre de développer le nombre de visites réalisées.

En 2024, 217 visites ont été réalisées, ce qui représente 3'730 enfants qui ont pu bénéficier d'une visite dans une des quatorze fermes prestataires du canton.

La nombre de visites annuelles reste encore inférieure à la situation pré-pandémie mais celui-ci augmente à nouveau. En 2024 le nombre de visites a baissé en raison de l'annonce plus tardive que prévue de la prise en charge financière des visites pédagogiques par la DGEO, du nombre de demandes restreintes et de la capacité des fermes à répondre aux demandes.

Le comité est actuellement composé de 5 membres : Kim Salt (co-présidente, Cultures Locales), Renate von Davier (co-présidente, Les jardins de Cocagne), Stéphanie Veillet (ferme du Lignon), Halimatou Sakho (Ferme de Budé) et de Marjorie Guegan (AgriGenève).

École à la Ferme peut compter sur le précieux soutien de l'OPAGE pour continuer à sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux d'une alimentation locale et de qualité.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter :

Marjorie GUEGAN

Responsable cantonale de École à la Ferme Genève

guegan@agrigeneve.ch



MERCI



© Fleuriot Fleurs

À tous les producteurs et toutes les productrices du canton – à l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) – à la Ville de Genève – à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève – aux Ambassadeurs du Terroir genevois – à l'École Hôtelière de Genève – à l'École d'ingénieurs de Changins – aux communes de Satigny et Bernex – à la ville de Carouge – à GenèveRando – à la Fondation Genève Tourisme & Congrès – aux artisans boulangers-confiseurs du canton de Genève –

à la Boucherie du Palais – à Genecand Traiteur – au Traiteur de Châtelaine – à Jenny Traiteur – à Genève Sports SA – à Swiss Wine Promotion – à Regio Garantie Romandie – à OneFM – à Léman Bleu Télévision – à la Tribune de Genève – au Genève Home Informations – à l'Académie du Cep – au Centre Accueil de la Genève Internationale (CAGI) – à la Société Nautique de Genève – à l'École des Musiques Actuelles – et à tous ceux qui mettent en valeur notre production locale de qualité.

CONSEIL DE FONDATION 2024

Xavier Patry
Sophie Dugerdil
François Erard
Héloïse Candolfi dès juin

Yves Grolimund
Laurent Vulliez dès novembre
Claude Ménétrey
Josef Meyer
Jérôme Leupin dès mars

Alexandre De Montmollin
Élodie Marafico dès juin
Lucie Wertz



BUREAU 2024

Caroline Schleimer
Estelle Guarino
Anne-Sophie Hach
dès décembre

Denis Beausoleil
Jonathan Brunet

Photos: OPAGE/Genève Terroir, Fred Merz, Richard Martinez, Régis Colombo et Bertrand Carlier

Illustration de couverture: kumocorp.ch

Design et réalisation: SERVICES CONCEPT | Graphic Design



GENÈVE
terroir