

La Fédération Genevoise  
d'Élevage Bovin, le Syndicat des Bovins  
Allaitants Genevois

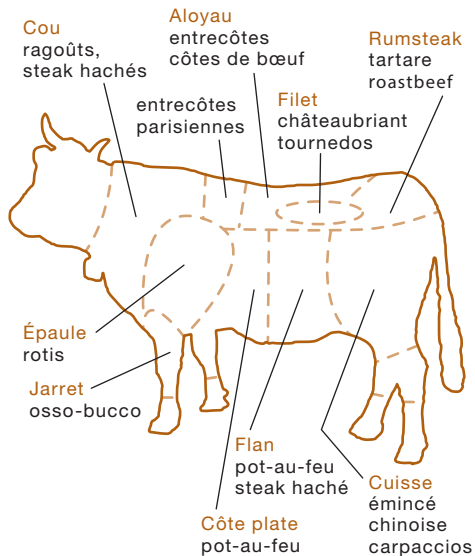
&

L'Office de Promotion  
des Produits Agricoles de Genève  
(OPAGE)

Maison du Terroir – Route de Soral 93 –  
1233 Bernex

Adresses des divers producteurs :  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

## Les différents morceaux et leurs utilisations



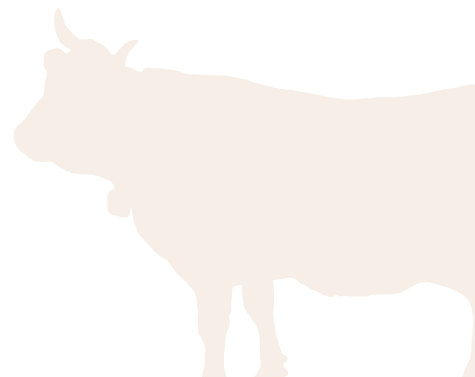
## Le label

La viande genevoise est un produit respectant  
les 4 principes du label GRTA :  
(Genève Région Terre Avenir)

- QUALITÉ -
- TRAÇABILITÉ -
- PROXIMITÉ -
- ÉQUITÉ -



## La viande bovine



## Genève – terre de richesses

Fort d'un terroir de caractère, la campagne genevoise regorge de nombreuses richesses souvent méconnues. Ce petit guide vous en présente une.

### La viande bovine

Les éleveurs vous invitent à découvrir la production locale respectueuse de l'environnement et garante d'une viande pleine de saveurs.



L'Aubrac

## Les producteurs s'engagent

« La passion et le respect des bonnes pratiques d'élevage garantissent une viande de qualité ».

### Leurs engagements

- Bien-être des animaux.
- Alimentation saine et maîtrisée.
- Identification et traçabilité des animaux.
- Préservation de l'environnement.

### Le saviez-vous ?

Les lois qui régissent la détention des animaux en Suisse comptent parmi les plus strictes au monde !

## L'alimentation

Les troupeaux genevois sont estivés sur les pâturages du Salève et du Jura.

Les mères et leurs veaux se nourrissent d'herbe, de foin et d'autres fourrages, tels la luzerne, le trèfle ou le maïs produits sur les exploitations.

De plus, les veaux profitent du lait de leur mère en « libre-service ».



Croisées

## Les races

La campagne genevoise comporte une dizaine de races à viande, dont :

l'Angus,  
l'Aubrac,  
la Charolaise,  
la Limousine,  
la Piémontaise,  
la Salers,  
la Simmental...

...et les races issues de croisement.



La Limousine