

2

A vos agendas!  
Les brèves

3

Ça vous intéresse

4

Annonces

### EDITO

Nos autorités fédérales clament haut et fort qu'elles entendent lutter contre la vie chère en Suisse, notamment en mettant à l'index les prix des produits agricoles qu'elles jugent trop élevés. Paradoxalement, ce sont ces mêmes autorités qui approuvent, à longueur d'année, de nouvelles contraintes législatives rédigées par leurs propres administrations qui sont débordantes d'imagination en la matière.

Tout ceci rend l'exercice de notre profession chaque jour plus complexe et onéreux, sans compter toutes les exigences relatives aux labels et marques de droit privé. Si nous approuvons les grandes orientations prises par notre politique agricole ces dernières années, que ce soit en matière de protection de l'environnement ou d'éthologie, il en va tout autrement de leur mise en œuvre.

Il est en effet légitime de douter de l'utilité de définir ce qu'est un foyer de chardon –0.5 pousses/m<sup>2</sup> pour les non initiés – puis d'envoyer toute une armada de contrôleurs à travers la campagne pour détecter d'éventuels paysans fauteurs – ceux qui cultivent des surfaces où il sera détecté plus d'un foyer par are- et qui verront leurs contributions pour jachère florale toute ou partie supprimée. Après de savants calculs bien entendu !

Etonnamment, aucune autorité ne se pose la question de savoir combien coûte ce type de mesure pour son application et si elle ne contribue pas au prétendument îlot de cherté suisse. A l'heure où le Conseil fédéral souhaite mettre l'agriculture suisse en concurrence directe avec celle de l'Europe via son projet d'Accord de libre échange agricole, il est grand temps d'exiger de sérieuses coupes dans le foisonnement législatif et administratif qui nous est imposé. La concurrence n'a en effet de sens et ne peut être acceptée que si les partenaires sont soumis aux mêmes règles.

# A vos agendas !

Date	Manifestation	Lieu - Horaire
20-21 septembre 2008	Fête des vendanges	Russin
27 septembre 2008	Visite du Club Terre Avenir Infos et inscriptions : 022/939.03.07 ou <a href="mailto:bantle@agrigeneve.ch">bantle@agrigeneve.ch</a>	Domaine des Perrières à Peissy, 10h-12h
5 octobre 2008	Fête de la courge	Corsier
11 octobre 2008	Visite du Club Terre Avenir Infos et inscriptions : 022/939.03.07 ou <a href="mailto:bantle@agrigeneve.ch">bantle@agrigeneve.ch</a>	Pépinière horticole à Troinex, 10h-12h
26 octobre 2008	Marché campagnard et produits du terroir Infos et inscriptions : 079/628.26.80 ou <a href="mailto:lamieartisan@bluewin.ch">lamieartisan@bluewin.ch</a>	Onex
6 novembre 2008	Conférence « l'agriculture genevoise : les défis d'une agriculture péri-urbaine » Infos et inscriptions : 022/939.03.07 ou <a href="mailto:bantle@agrigeneve.ch">bantle@agrigeneve.ch</a>	Lieu à définir, 20h30

N'hésitez pas à nous contacter pour compléter cet agenda. Mme Belloir Mireille, tél. 022 939 03 10.

## Les brèves

### « PAYS ROMAND – PAYS GOURMAND » CHANGE DE PRESIDENT

Le conseiller national Luc Barthassat reprend la Présidence de « Pays Romand-Pays Gourmand ». L'association, qui a pour but de promouvoir les produits régionaux de Suisse romande fédère 440 producteurs. Elle rassemble sous une même bannière les sept marques régionales de produits du terroir, à savoir: «Neuchâtel - Produit du terroir», «Pays de Vaud, pays de terroirs», «Produits du Terroir du Pays de Fribourg», «Valais-Wallis», «Jura bernois - Produits du terroir», «Spécialité du Canton du Jura» et «Genève Régior Terre Avenir».

### Semaine du goût

Pour la 8<sup>ème</sup> année consécutive, la Semaine du Goût se tiendra du 18 au 28 septembre prochain dans toute la Suisse. Outre le fait de pouvoir bénéficier de savoirs culinaires traditionnels et de déguster les merveilleux produits de nos régions, cette semaine est l'occasion d'enseigner la culture de la table aux enfants ou de participer à divers ateliers, démonstrations ou encore visites. Le choix est vaste et nous vous proposons de visiter le site [www.gout.ch](http://www.gout.ch). D'autre part, AgriGenève tient à votre disposition la brochure concernant cette semaine. Bon appétit !

### EXPORTATION DE PRODUITS AGRICOLES VERS LA FRANCE

De plus en plus d'exploitants souhaitent exporter leurs produits vers une clientèle située en France voisine mais se trouvent confrontés à des difficultés administratives ou à un manque d'information quant aux procédures applicables. C'est pourquoi une réflexion a été engagée à ce sujet dans le cadre du groupe agricole du comité régional franco-genevois. La direction générale de l'agriculture et AgriGenève ont ainsi entrepris des démarches auprès des services douaniers suisses et français afin d'obtenir les renseignements nécessaires.

Différents documents ont ainsi été élaborés et sont à votre disposition pour téléchargement sur le site de l'Etat de Genève (<http://etat.geneve.ch>) ou sur demande à AgriGenève.

## Ça vous intéresse

### Les portes des granges étaient à nouveau grandes ouvertes à l'occasion du Brunch du 1er août 2008



Six exploitations du canton se sont mobilisées cette année pour accueillir un public toujours aussi friand d'un brunch à la ferme. La famille Meylan à Cologny, la famille Chollet à Gy, la famille Pottu à Malval, la famille Corthay et Marc Jaquet à Meinier, ainsi que les paysannes de Perly-Certoux ont permis à 1500 personnes de renouer avec l'agriculture genevoise.

C'est un investissement considérable, mais qui peut mieux faire passer le message agricole que les familles paysannes elles-mêmes ? Et comment le public peut-il mieux se rendre compte de l'évolution agricole qu'en visitant une exploitation ? Il n'y a pas de doute, le Brunch du 1<sup>er</sup> août est un précieux outil de communication. Et dans ce sens, l'ensemble du canton peut remercier les six familles qui se sont engagées cette année encore pour la promotion de notre agriculture.

Un grand bravo à tous les organisateurs qui ont ouvert leurs portes et partagé avec le grand public les saveurs et les ambiances particulières de la ferme.

CP

### Le réseau d'accueil des classes à la ferme s'élargit

Le réseau de prestataires d'Ecole à la Ferme est heureux d'accueillir cette année Eric Anselmetti du Rucher des Princes à Chevrens.

Eric Anselmetti est un apiculteur passionné qui aime partager ses connaissances avec les enfants. C'est ainsi qu'à côté de son travail d'enseignant, il accueille depuis plusieurs années des classes sur son terrain de Chevrens. Il leur fait découvrir la vie des abeilles et la préparation du miel par la visite de la miellerie installée sur place. Les enfants dessinent leurs propres étiquettes et repartent avec leur pot de miel personnalisé. Un film vient depuis peu compléter la visite qui se termine, vous l'aurez deviné, par une dégustation !

Le réseau genevois d'Ecole à la Ferme qui propose déjà des visites thématiques sur les animaux, la vigne au fil des saisons, les légumes, la fabrication du pain, du beurre ou des tommes de chèvre s'étend donc désormais au miel !

Si vous souhaitez en savoir plus sur ces visites, rendez-vous sur le nouveau site [www.ecolealaferme.ch](http://www.ecolealaferme.ch) !

**L'école  
à la ferme**  
[www.ecolealaferme.ch](http://www.ecolealaferme.ch)



CP

## Nouveau ! Marché Campagnard et Produits du Terroir

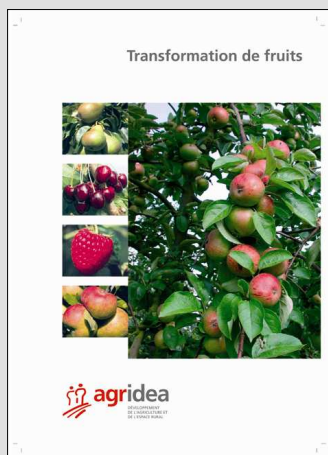
Le dimanche 26 octobre 2008 à Onex/Genève. Réservez votre place auprès de Mme Christine Bourquard-Richard, 079.628.26.80 ou [lamieartisanne@bluewin.ch](mailto:lamieartisanne@bluewin.ch)

## Transformation de fruits, classeur de fiches techniques

Outil de référence indispensable aux producteur-trice-s de jus de fruits, ce classeur est adapté à toutes les tailles d'exploitation et proche de la pratique. Il regroupe l'essentiel de l'information concernant la transformation artisanale de jus de fruits.

La collaboration avec le Centre romand de pasteurisation (CRP) et la Schweizerische Vereinigung für Obst- und Traubenverarbeitung (SVOT) fait de cette publication un outil fiable et de qualité.

Les 75 fiches techniques contiennent :



- fruits pour la transformation en jus, qualité, variétés, normes et prescription;
- extraction du jus, pressoirs, pressurage, pompes;
- biologie, prévention des moisissures;
- traitement et composition du jus, produits, analyses du jus;
- récipients, exigences, évaluation, coûts;
- nettoyage, hygiène;
- pasteurisation, bases et utilisation;
- spécialités, vinaigre, jus de raisin, coings;
- cidre, eau de vie, instructions, schéma de fabrication, vin de fruits mousseux, vin de baies;
- divers, lois et ordonnances, calcul de coûts, liste des fournisseurs de matériel, littérature.

Actualisez votre classeur grâce à notre abonnement annuel de mise à jour.

Prix du classeur Fr. 60.- (TVA incluse) frais d'expédition en sus.

Merci d'adresser votre commande à :

AGRIDEA - Mme A. Maillard - Av. des Jordils 1 - CP 128 - 1000 Lausanne 6,  
par tél. 021 619 44 70, par fax 021 617 02 61,  
par e-mail [astrid.maillard@agridea.ch](mailto:astrid.maillard@agridea.ch) ou  
via notre site internet [www.agridea-lausanne.ch](http://www.agridea-lausanne.ch)

*Valérie Demont*  
Marketing & Communication  
AGRIDEA, Lausanne

# CERCLE DES AGRICULTEURS DE GENEVE ET ENVIRONS



3	syndicats
400	sociétaires
7'000	clients

SATIGNY → zone industrielle de Meyrin / voie n° 11 A  
rue des Sablières 15  
tél : 022 306 10 10      fax : 022 306 10 11  
cag@span.ch

MEINIER → route de Compois 14  
tél : 022 752 44 71      fax : 022 752 47 08

BERNEX → LULLY JARDIN  
chemin des Cornaches 1  
tél : 022 850 91 60      fax : 022 757 61 79

## Représentants

G. Paroisse 079 624 27 56

L. Dufournet 079 624 54 37