

## Genève, terre de richesses

Réputée pour ses vins, sa longeole ou ses cardons, la campagne genevoise – près de la moitié de la surface du canton – regorge de richesses souvent méconnues du grand public.

Ce petit guide, fruit de la collaboration entre les éleveurs de volaille, les producteurs d'œufs et Genève Terroir, vous permettra de vous familiariser avec les poules élevées chaque jour par des professionnels passionnés et respectueux des animaux.

### Office de promotion des produits agricoles de Genève

Maison du Terroir, route de Soral 93, 1233 Bernex  
T. 022 388 71 55 / info@opage.ch

Retrouvez tous les producteurs sur :  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)



## La poule pondeuse

Plusieurs élevages sont en activité dans le canton de Genève, dont celui de Céligny où les poules de races Lohmann Sandy et Lohmann Brown sont élevées en plein air. Cet élevage modèle présente les caractéristiques suivantes :

- Herbage de 2,5 m<sup>2</sup> par poule.
- Par beau temps, les poules peuvent quitter le poulailler.
- Les poulaillers disposent d'une aire extérieure protégée en cas de mauvais temps et d'une volièrre qui permet aux poules de se mouvoir, de gratter librement le sol, voler entre les différents étages et se reposer sur des perchoirs.



## Les œufs

Ils sont produits dans des conditions optimales et selon des critères de qualité. De plus, ils sont certifiés Genève Région – Terre Avenir (GRTA).

En Europe, il est obligatoire d'imprimer sur les œufs un code pour le mode d'élevage des poules, le pays et un numéro d'identification du producteur, garantissant sa traçabilité.

**Code 0** : bio

**Code 1** : élevées en plein air (code de cet élevage)

**Code 2** : élevées au sol sans accès à l'extérieur

**Code 3** : œufs de poules élevées en cage

## Conservation

On parle d'œufs « extra frais » jusqu'à 9 jours après la ponte. On parle d'œufs « frais », jusqu'à 28 jours après la ponte.

Astuce pour reconnaître un œuf frais :  
le plonger dans de l'eau et si l'œuf coule, c'est qu'il est frais !

## La Volaille



## L'alimentation

Les céréales et les oléagineux composent au moins 50 % de l'aliment ingéré durant toute la vie de l'animal, l'autre part étant composée tourteaux de soja et tournesol, de vitamines et de minéraux.

Les céréales et oléagineux sont issus de productions genevoises ou cultivées directement sur les domaines des éleveurs. Les aliments sont fabriqués au moulin de la Plaine à Genève, certifiés sans OGM.

## Exigences GRTA

Les volailles de chair doivent séjourner au moins la moitié de leur vie sur l'exploitation sise sur le territoire de la marque de garantie GRTA.

Les poules pondeuses doivent séjourner au moins 10 jours avant la ponte et pendant tout le restant de leur vie sur l'exploitation sise sur le territoire de la marque de garantie GRTA.



## La volaille de chair

Il existe plusieurs types d'élevages et de races sur le canton. Du côté de Troinex par exemple, on retrouve le cou nu noir, une des races les plus réputées pour la saveur et la fermeté de sa chair. À Jussy et à Satigny, les éleveurs ont sélectionné une race à croissance plus rapide, communément appelée la rustique au plumage blanc. Toutes ces volailles certifiées GRTA sont élevées dans des entreprises familiales.



## Les cous nus noirs

Dès que les poussins peuvent faire face aux conditions extérieures, ils peuvent s'ébattre en toute liberté dans la prairie attenante au poulailler. Le parc herbager de près de 8'000 m<sup>2</sup> permet aux animaux de se développer, à leur rythme et sans contrainte.

Dans ces conditions, l'élevage extensif dure 90 jours. À maturité, le poids de ces poulets fermiers varient entre 1,5 kg et 2,6 kg. Cette variabilité est une caractéristique des élevages mixtes sans sexage.



## Les rustiques au plumage blanc

Dès 21 jours, les volailles peuvent sortir dans le jardin d'hiver de 150 m<sup>2</sup>, recouvert de copeaux de paille pour leur bien-être.

Dès 25 jours, les volailles peuvent sortir dans un parc herbeux de 2'500 m<sup>2</sup> et sont rentrées tous les soirs.

L'élevage dure 60 jours. À maturité, le poids des poulets varient entre 1,8 kg et 2,2 kg (élevage mixtes sans sexage).

