

Ce petit guide est le fruit de la collaboration entre le



www.menubetail.ch

et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève

Maison du Terroir  
Route de Soral 93  
1233 Bernex

T. 022 388 71 55 F. 022 388 71 58  
info@opage.ch / www.opage.ch



Application « Genève Terroir »  
disponible sur AppStore et Google play



## La chèvre

Avec ses yeux dorés dont la prunelle dessine un trait noir, son museau pointu et sa barbichette, la chèvre, du latin *capra*, est un personnage à elle toute seule. Déjà domestiquée au néolithique et appréciée de tout temps pour son lait, sa viande et son cuir, la chèvre était surnommée la vache du pauvre.

Aujourd'hui plus de 850 000 chèvres peuplent la terre, 80 000 sont suisses et 200 cabriotent à Genève.

En Suisse, les chèvres sont élevées principalement pour la production de lait. Qui ne connaît pas le goût particulier du fromage de chèvre ?



## Viande et lait

La viande de chèvre peut être appréciée durant toute l'année alors que les cabris sont proposés particulièrement en période de Pâques.

On fabrique plusieurs sortes de fromage de chèvre à Genève: des petits caillés, des fromages mi-secs ou secs et des bûches.

On utilise aussi le lait de chèvre comme base pour fabriquer des savons car, de par sa composition subtile, il est d'une grande aide pour les personnes qui ont une peau fragile.



## Le menu bétail



## Genève, jardin de cocagne

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 le syndicat d'élevage du menu bétail et l'office de promotion des produits agricoles de Genève, vous permettra de vous familiariser avec les chèvres et les moutons, élevés chaque jour par des producteurs passionnés et respectueux des animaux.

Le syndicat d'élevage du menu bétail compte une trentaine d'éleveurs de moutons et de chèvres, mais aussi de quelques camélidés et cochons.

Si vous désirez plus d'informations ou prendre contact avec les éleveurs, rendez vous sur le site [www.menubetail.ch](http://www.menubetail.ch).



## Le Mouton

Dès l'antiquité, le mouton a été domestiqué par l'homme. On appelle le mâle *bélier* et la femelle *brebis*. Cette dernière donne naissance à un ou deux agneaux par an après une gestation de 5 mois. L'origine de *mouton* vient du gaulois *multo* et désigne un mâle castré. Longtemps élevé pour sa laine, il l'est aujourd'hui également pour son lait et sa viande.

On recense près d'un milliard de moutons sur notre planète. 400 000 d'entre eux vivent en Suisse et 2 000 broutent sur les prairies genevoises.

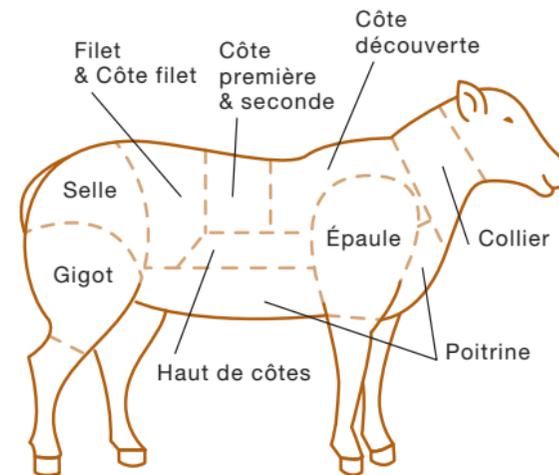


## Laine, lait et viande

La meilleure laine est celle des moutons Mérinos élevés aux antipodes. A Genève, la laine collectée lors de la tonte annuelle est utilisée pour la confection d'habits et de duvets et comme matériau d'isolation pour les habitations.

Avec le lait des brebis, on fabrique des yogourts et des fromages. À Genève, le lait est réservé aux agneaux.

Les élevages genevois produisent une viande d'agneau de qualité, destinée à la population locale.



## La recette

### Épaule d'agneau cuite à basse température (pour 4 personnes)

Prenez une épaule d'agneau du pays avec os, assaisonnez-la avec du poivre et du sel, badigeonnez-la avec une moutarde du terroir et quelques herbes aromatiques.

Disposez la viande sur un lit d'oignons, de carottes et de céleri-branche émincés et glissez-la dans le four préchauffé à 100° pendant 4 heures.

Augmentez la température à 240° pendant une heure supplémentaire tout en l'arrosant avec un chasselas genevois.

Bon appétit.

Ce plat peut être accompagné d'un gratin de courge.



Recette 100% terroir genevois  
proposée par Bernard Livron  
du café de Certoux.