

Ce petit guide est le fruit de la collaboration entre  
**la Basse-Cour Carougeoise**



[www.bassecourcarougeoise.ch](http://www.bassecourcarougeoise.ch)

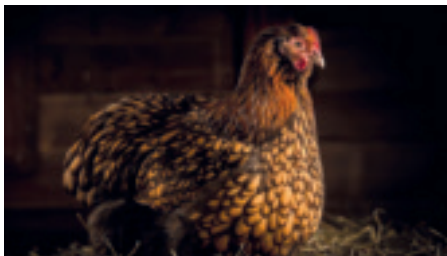
et l'**Office de promotion des produits agricoles de Genève**

Maison du Terroir  
Route de Soral 93  
1233 Bernex

T. 022 388 71 55 F. 022 388 71 58  
[info@opage.ch](mailto:info@opage.ch) / [www.opage.ch](http://www.opage.ch)



Application « Genève Terroir »  
disponible sur AppStore et Google play



## Le pigeon

Oiseau, ordre des columbiformes

Mâle : pigeon Femelle : pigeonne

Petits : pigeonneaux

Longévité : 10-15 ans Couvaion : 18-19 jours

Nombre de pigeonneaux : 5-7 nichées de  
2 pigeonneaux entre fin janvier et fin septembre

**Particularités :** vivent en couple. Femelles et mâles couvent tour à tour. Espèce nidicole : les pigeonneaux dépendent de leurs parents. Sens de l'orientation très poussé, capacité à se repérer grâce au magnétisme et à la position du soleil.

**Quelques races représentées à Genève :**

Capucin Hollandais, Voyageur, Queue de Paon Indien



## Le lapin

Mammifère, ordre des lagomorphes

Mâle : lapin Femelle : lapine Petits : lapereaux

Longévité : 8-10 ans Gestation : 30-32 jours

Nombre de lapereaux : 3 à 12

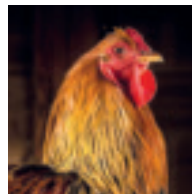
**Particularités :** vision quasiment circulaire (340°) grâce à ses yeux disposés sur les côtés. Pas de cycle chez la femelle, ovulation induite par la présence du mâle. Espèce nidicole, les lapereaux naissent nus, aveugles et sourds et sont dépendants de leurs parents.

**Quelques races représentées à Genève :**

Hotot, Rex, Noir et Feu, Fauve de Bourgogne, Chamois de Thuringe, Nain de Couleur, Béliet nain, Tête de Lion



## La basse-cour



## 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 la Basse-Cour Carougeoise et l'office de promotion des produits agricoles de Genève vous permettra de vous familiariser avec lapins, poules et autres animaux de basse-cour, élevés chaque jour par des amateurs et des professionnels passionnés et respectueux des animaux.

La Basse-Cour Carougeoise compte une cinquantaine de membres et organise chaque année la fameuse exposition cantonale d'aviculture, de cuniculture et de colombophilie.



## La poule

Oiseau, ordre des galliformes

**Mâle:** coq **Femelle:** poule **Petits:** poussins

**Longévité:** 10-15 ans **Couvaison:** 21 jours

**Nombre d'œufs:** 200 œufs par an

**Particularités:** animal terrestre et nidifuge, elle atteint l'âge adulte et pond à partir de 5 à 9 mois. Œuf bien sûr fécondé si présence d'un coq, lequel se distingue par sa taille plus importante, des attributs de la tête plus développés et des faucilles dans la queue.

**Quelques races représentées à Genève :**

Orpington, Sussex, Gournay, Gâtinaise, Merlerault, Pavilly, Brahma, Barbus d'Uccle, Poule Soie



## Le canard

Oiseau, ordre des ansériformes

**Mâle:** canard **Femelle:** cane **Petits:** canetons

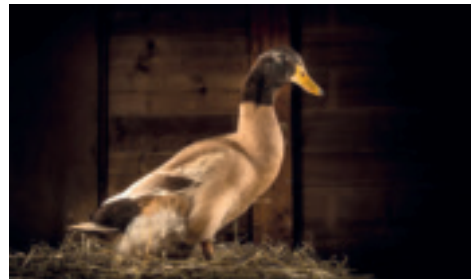
**Longévité:** 6-8 ans **Couvaison:** 30-35 jours

**Nombre d'œufs:** 100 œufs par an

**Particularités:** le canard le plus connu du grand public est le canard colvert dont sont issues de nombreuses espèces domestiques de basse-cour. On l'éleve pour sa chair tendre et ses œufs très appréciés en pâtisserie.

**Quelques races représentées à Genève :**

Orpington, Pékin Allemand, Barbarie, Duclair



## L'oie

Oiseau, ordre des ansériformes

**Mâle:** jars **Femelle:** oie **Petits:** oisons

**Longévité:** 15 ans **Couvaison:** 32 jours

**Nombre d'œufs :** 20-30 œufs par an

**Particularités:** l'oie est un animal grégaire mais il est préférable de la garder en couple lors de la reproduction. L'accouplement se déroule généralement dans l'eau. L'oie est extrêmement mobile et broute l'herbe comme un mouton. C'est également une bonne gardienne de basses-cours.

**Quelques races représentées à Genève :**

Oie Normande, Oie Caronculée de Chine



Ce petit guide est le fruit de la collaboration entre le



[www.menubetail.ch](http://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](mailto:info@opage.ch) / [www.opage.ch](http://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.

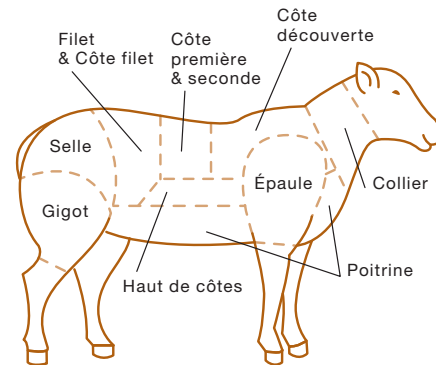


## Laine, lait et viande

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.