



## Éditorial

La Migros a défrayé la chronique ces derniers mois dans l'histoire du quartier des Vergers à Meyrin. Sa toute-puissance est révélatrice d'un système qui ne nous entend et ne nous appartient plus. Cette réalité rappelle les revendications de TourneRêve en matière de souveraineté alimentaire, les craintes de décisions politiques favorisant la mondialisation de notre nourriture au détriment des réalités citoyennes, le refus d'un marché qui ne mise que sur le profit et non sur les réalités sociales quotidiennes de production et de consommation. Encore une fois, la création d'alternatives semble de plus en plus nécessaire pour rechercher et initier d'autres modèles capables de faire coexister des liens humains, des réalités écologiques, des réalités économiques et une nourriture définie et choisie d'un commun accord entre les citoyens.

N'hésitez pas à prendre la parole à votre tour, comme certains l'ont fait pour venir enrichir le contenu de cette Estafette. L'année 2018 s'annonce riche en débats et échanges autant par la campagne de préparation en vue de la votation de l'initiative sur la souveraineté alimentaire d'Uniterre, que de l'ouverture de la phase expérimentale du système participatif au sein de l'Ecoquartier des Vergers.

La soirée-conférence du 20 mars au Forum de Meyrin, réunissant Silvia Perez Vittoria et Fernand Cuche sera au cœur de ces préoccupations. L'occasion de se rassembler et de développer notre compréhension de la problématique paysanne, de l'avenir de notre nourriture et du contexte qui nous entoure. Deux personnalités riches et impliquées qui nous font l'honneur de venir enrichir nos réflexions. Une entrée en matière printanière pour une nouvelle année 2018 prometteuse.

Thomas Descombes  
paysan

# La Fève écrasée par Migros? Bien essayé mais pas réussi!

*Paroles à un paysan membre du conseil d'administration du SPP - La Fève, suite à l'attribution des locaux de la coopérative des Ailes du quartier des Vergers à Meyrin à la Migros, au lieu du supermarché participatif paysan de la Fève.*

Il semblerait que la Fève - plante de la famille des légumineuses qui a la capacité de capter l'azote de l'air pour le restituer au sol comme nourriture assimilable - était utilisée à l'état de graine comme jeton de vote dans l'Antiquité. De nos jours, la Fève est devenue l'été passé le nom du futur premier Supermarché Participatif Paysan de Genève. Au mois de décembre, la Migros a tenté de l'écraser sans quelque autre considération. Petit détail, la terre était probablement assez meuble, notre petite graine s'est juste un peu enfoncée pour mieux s'enraciner et repartir de plus belle. L'arrogance nous a marqués mais les conséquences ne sont finalement pas toutes négatives: nous avons une raison partagée et vécue de plus pour affirmer notre existence, une volonté urgente de créer une alternative, la conviction que nos premières motivations étaient bien justifiées. La Fève a grandi grâce à l'élan de soutien exprimé par les signatures sur Internet, par l'augmentation du nombre de membres et par ses moyens financiers qui ont plus que doublé en moins d'un mois. Un merci sincère à tous ceux qui participent à cet élan de vie, cette recherche d'alternative.

Dans les détails, le géant orange a tenté de nous supprimer, à grands coups de plans d'expansion, sous prétexte de bénéfices

en baisse. Nous en avons fait les frais puisque l'arcade qui nous était destinée est maintenant dans les mains de cette pieuvre aux longs bras. Nous ayant réunis autour de la table, elle nous a laissé croire naïvement à un brin de sensibilité et d'humanité. Mais rien de tout ça, l'histoire d'un nouveau quartier participatif, les rêves citoyens, l'engagement humain méprisé au nom d'une seule et unique enseigne. Nous ne comprenons pas pourquoi la Migros accepte de venir là où nous nous investissons depuis quatre ans, pourquoi ne va-t-elle pas ailleurs? Soit nous gênons, soit nous attirons une grande convoitise. Bref, l'ecoquartier des Vergers devra vivre désormais avec sa Migros!! Migros Voï, d'ailleurs, un nouveau concept, plutôt petit, qui mise sur les produits de proximité et qui vend de tout y compris tabac et alcool.

L'attitude de ce géant et sa toute puissance restent cependant alarmantes. Quelle autorité pourrait influencer ses décisions? L'intervention de la commune de Meyrin et de l'Etat, représenté par le service de l'Agriculture, n'a pu la faire fléchir. L'enjeu économique semble largement prépondérant. Nous pouvons craindre que la considération de notre nourriture soit soumise à la même enseigne.

L'association paysanne des filières alimentaires artisanales de Meyrin  
recherche

**UN ARTISAN RESPONSABLE DE LA LAITERIE**

(lait, yogourt, fromage frais)

ainsi qu'

**UN ARTISAN BOUCHER**

responsable de l'atelier boucherie

Pour entrée en activité au printemps 2019

Intéressé(e) ? Contacter le 079/296 62 89

# La Fève écrasée par Migros? Bien essayé mais pas réussi!

L'estafette de TourneRêve  
N°6 - Printemps 2018

La publicité quotidienne nous détache de toute information de fond nous permettant d'accéder et de comprendre la réalité en amont de la distribution. Nous n'avons alors accès à aucun élément potentiellement dérangeur, qui pourrait susciter en nous des doutes et une remise en question. Nous pensons savoir évaluer des produits «chers» ou pas chers» mais en n'ayant plus aucune notion de ce que sont un prix et sa vraie valeur, représentative d'un travail de production. Les enjeux sont si biaisés que la Migros se doit de rappeler sur ses affiches que les citoyens sont ses propriétaires. Nous ne sommes propriétaires de rien dans ce contexte marchand, notre souveraineté alimentaire est complètement bafouée.

Les alternatives pour installer notre supermarché participatif paysan dans le quartier des Vergers sont pour l'instant variées autant dans les délais que dans les emplacements. Nous devrions être fixés en juin lors de l'Assemblée Générale de la Fève. Mais d'ici là, début mai, nous prévoyons d'ouvrir dans le quartier, au rez-de-chaussée de l'immeuble appartenant à la Ciguë, la mini-Fève, petit laboratoire d'expériences. Ce sera ici que nous allons tester tout d'abord le système participatif : des plages d'ouverture entièrement assumées par un tournus de membres qui à tour de rôle effectuent leurs heures mensuelles. Puis le système de gestion du stock afin de parvenir à maîtriser au mieux toutes les subtilités entre la réalité des rayons, des dates de péremptions, des stocks, des commandes et de la coordination avec les commissions qui travaillent en amont sur le choix des produits sélectionnés. Une petite Fève, limitée par l'espace à disposition, juste pour s'entraîner et tester le modèle. Ce ne sera en aucun cas représentatif de la surface et de l'assortiment du futur supermarché que sera la Fève. Cette étape est pour nous primordiale pour s'appropriier ensemble ce nouveau modèle dépendant du rôle et de la place de chaque membre qui permet la réalisation commune. Le contenu des rayons évoluera avec le temps, selon les interventions de chacun qui pourra, comme

*Un membre du SPP a adressé le courrier ci-dessous aux propriétaires de l'arcade qui devait être louée au SPP-La Fève... avant qu'ils ne signent avec la Migros.*

Bonjour,

Je suis membre du SPP depuis maintenant mars 2017, j'ai 17 ans. [...]

Le SPP c'est un projet novateur, donc si on lui donne pas la chance de naître, comment on peut savoir que ça fonctionne pas? Miser sur la Migros, ou la Coop, Aldi, Denner,... c'est miser sur un système qui devient de plus en plus contesté; alors que le SPP se sont des gens qui se rassemblent pour construire l'avenir. Donnez une chance à l'avenir, s'il-vous-plaît!

Je vous parle d'avenir. Je ne peux rien confirmer, mais il me semble que je suis le plus jeune membre. Il me semble que personne n'est plus apte à parler d'avenir (et surtout à essayer de le construire).

Je ne suis pas énervé, au contraire, je suis déçu. Je ne vous connais pas, alors je ne peux pas porter de jugement à votre égard. En revanche, je peux dire que si le SPP ne voit pas le jour, vous aurez laissé passer le futur. Il ne se construit pas en 2 jours, mais il peut être détruit en 2 jours. Ne soyez pas des destructeurs, s'il vous plaît...

Merci pour tout,

Dorian Damay 18 décembre 2017

membre, entreprendre les démarches pour proposer la différence et apprendre petit à petit à se réappropriier le réel choix de ce qui garnit nos assiettes.

La dimension reproductible du modèle que nous créons aujourd'hui reste primordiale. Nous nous concentrons actuellement sur la réalisation de la Fève et l'ensemble du débat qui touche notre nourriture et la réalité paysanne. Nous sommes persuadés que le mouvement pourra s'étendre en réalisant pas la suite dans d'autres quartiers des projets similaires. Plus nous serons nombreux pour porter à bien la réalisation de la Fève plus nous irons loin dans les réalisations suivantes. Aujourd'hui tous les regards sont tournés vers la commune de Meyrin et son écoquartier. Demain ce modèle pourra essaimer ici et là des expériences analogues. Merci à la commune de Meyrin qui soutient activement cette réalisation, merci au service de l'agriculture qui a pris position en reconnaissant le besoin de recherche

d'alternatives et merci à tous y compris ceux qui de loin soutiennent le projet non pour eux mais pour le modèle qui pourra ensuite grandir ailleurs.

Thomas Descombes  
Paysan, membre conseil  
d'administration du SPP-La Fève



## Courrier de lecteurs en réponse à l'article «A Lire! - Dormez tranquilles jusqu'en 2100» (N°5)

### Le 20-11-2017, François Dunand nous écrit :

«Je ne peux pas ne pas réagir à l'article de Dominique Rautenstrauch résumant le livre de Jancovici dans l'Estafette N°5. Si j'approuve tout à fait les arguments de la première moitié de l'article, je ne suis pas d'accord avec la suite.

Le nucléaire n'est pas un moindre mal, c'est une industrie dangereuse dont il faut se débarrasser au plus vite. Comparer les morts provoqués par l'hydroélectricité à ceux provoqués par le nucléaire est une ineptie et révèle une profonde méconnaissance des effets des radiations sur le vivant. [...] Se référer aux chiffres des Nations Unies est d'une grande naïveté quand on sait que l'OMS est liée à l'Agence internationale pour l'énergie atomique par un accord visant à minimiser l'impact des accidents nucléaires sur la santé des populations concernées. L'OMS s'est soumise à l'AIE et ne peut pas publier de chiffre sur les conséquences d'événement nucléaire sans l'accord de celle-ci. Les chiffres avancés lors des derniers accidents nucléaires sont ainsi bien inférieurs à la réalité.

J'apprécierais que vous publiez cette réaction dans le prochain numéro de l'Estafette.

Recevez mes cordiales salutations,

François Dunand»

### Le 4-12-2017, Philippe Lemoine nous écrit également :

«Il faut se pincer pour le croire: un article pro-nucléaire dans l'Estafette?! C'est en tout cas ce que semble avancer un lecteur du livre de J.M. Jancovici, «Dormez tranquilles jusqu'en 2100», qui décrirait l'énergie atomique comme un «moindre mal» permettant la réduction des énergies fossiles... Il faudrait donc vivre avec de futurs accidents nucléaires pour éviter des guerres du pétrole, tout en croquant une pomme de Tourne-rêve. Quel ave-

nir, youpie!

Plutôt que de rentrer dans une lourde polémique, amusons-nous à tester la filière nucléaire au regard des critères qui nous rassemblent ici, ceux de l'agriculture contractuelle de proximité. Les fameuses A.C.P et leurs équivalents dans bien des pays du monde se basent avant tout sur la souveraineté alimentaire, qui prône le libre-choix de manger ce que l'on décide et implique la proximité entre producteurs et consommateurs. Ce partage suppose naturellement la transparence sur l'information et des cultures saines avec le moins de chimie possible, afin d'assurer notre santé et celle de nos enfants. [...] De son côté, le nucléaire produit de l'électricité de façon massive, à grande distance avec beaucoup de pertes et de manière linéaire (il est difficile d'adapter la production d'un tel monstre aux variations de consommation). Il est en outre impossible d'approcher les producteurs pour raisons de «sécurité», et l'information - souvent la désinformation est contrôlée par ceux-ci. Savoir et compétences ne sont pas partagés mais réservés aux seuls spécialistes.

[...]

Devrons nous malgré tout accepter le nucléaire pour sauver la planète? Rien n'est moins sûr heureusement, puisqu'il ne représente globalement que 4-5 % de l'énergie consommée dans le monde, alors que le potentiel d'économies d'énergie sans réduction de notre confort, lui, se monte à un bon 30%<sup>2</sup> et que les barons de l'atome ont toutes les peines du monde à financer de nouvelles centrales. Plus personne n'en veut!

Si vous cherchez à lire l'avenir, plutôt que d'avaloir des thèses cyniques, découvrez *Le Vivant comme Modèle*, magnifique ouvrage de Gauthier Chapelle, qui questionne lui-aussi certains aspects des énergies renouvelables actuelles, mais pour indiquer des solutions véritablement pérennes.

<sup>2</sup> Il est généralement admis que le potentiel déco-

nomies d'énergies réalisable en améliorant le rendement de nos machines et sans réduction de notre confort est de 30%. Ajoutons à cela le potentiel de production d'énergie par des moyens renouvelables, qui se monte lui-aussi à 30% de notre consommation actuelle. Cela donne 60% de potentiel d'économies! De quoi réduire significativement notre consommation carbonée tout en se passant du nucléaire... Si seulement les fonds alloués à la recherche allaient dans ce sens.

Philippe Lemoine»

### Réponse de la rédaction :

A la réception de chacun de ces mails, nous avons réagi. François Dunand et Philippe Lemoine ont reçu réponse courant décembre. Comme elle est à peu près la même dans les deux cas, pour éviter les redites, je me permets de n'en donner qu'une version globale.

Bonjour, nous avons lu avec intérêt votre courrier et avons décidé de lui donner une suite dans la prochaine Estafette. Suite à cette lecture, j'ai regardé attentivement ce qui se passe du côté de l'ONU, OMS et AIE, compris leur imbrication et ma grande naïveté. J'accordais jusqu'à maintenant une grande confiance aux éditions Odile Jacob, et donc aussi à ses auteurs, je me méfierai dorénavant. Cordialement, Dominique Rautenstrauch

Nous avons également contacté par mail les éditions Odile Jacob, pour entrer en contact avec Monsieur Jancovici, mais à ce jour, sans effet.

Dominique Rautenstrauch

## À voir!

### Demain Genève

Après le succès du film «Demain», produit par Cyril Dion et Mélanie Laurent en 2015, plusieurs initiatives locales ont vu le jour dont un nouveau film tourné et monté à Genève entre 2016 et 2018. Le titre du film? Et bien «Demain Genève»... Pourquoi ne pas montrer également ce qui se passe de positif à côté de chez nous? Voilà l'idée de ces jeunes motivés à découvrir ces initiatives locales et rencontrer les différents experts et porteurs de projets durables à Genève.

Suite à leur campagne de fonds participatifs qui a remporté un vif succès, leur film a pu voir le jour en février 2018. Très fortement inspiré par celui de Cyril et Mélanie, le spectateur passe 75 minutes à découvrir différentes initiatives et leurs porte-paroles en passant par les thématiques de l'agriculture, de l'économie, de l'énergie ou encore de l'éducation. Tous les projets existants dans la région n'ont pas forcément pu être montrés dans ce film, c'est pourquoi le montage d'une plateforme digitale est en cours. Vous y retrouverez certainement plusieurs membres Tournerèveuse et Tournerèveur...

Caroline Jeanneret, paysanne



photo : [demain-geneve.org](http://demain-geneve.org)

## À lire!

### Le vivant comme modèle

*Le vivant comme modèle, Gauthier Chapelle, Michèle Decoust*  
*La voie du biomimétisme, Albin Michel, 2015*

GAUTHIER CHAPELLE  
Michèle Decoust

#### LE VIVANT COMME MODÈLE

Préfaces  
Nicolas Hulot  
Jean-Marie Pelt

#### La voie du biomimétisme

ALBIN MICHEL ■

Émerveillement et deuil sont les deux pôles de ce livre. Émerveillement devant les prouesses du vivant qui n'a pas attendu nos géniaux cerveaux pour survivre et deuil devant ce que nous, humains avons réussi à en saccager depuis l'époque de la révolution industrielle, c'est-à-dire tout juste 150 ans.

À l'occasion d'un séjour en Antarctique, Gauthier Chapelle est ébloui par la beauté des paysages polaires, mais à son départ il tombe de haut, sur une plage envahie de plastiques. Preuve que sur la terre, aussi loin que l'on soit, tout est interdépendant. Cette prise de conscience s'accroît lorsque le jeune biologiste devient père. Il faut changer et vite, envisager des solutions plus radicales que nos gentillettes mesures d'alors.

Mais comment s'affranchir des combustibles fossiles, préparer l'après pétrole? Comment sortir de cette spirale infernale? Il propose alors la voie du biomimétisme, en rendant grâce à Janine Byenus, chercheuse et pionnière en la matière depuis 2008. Le biomimétisme, c'est se reconnecter à la terre, s'inspirer du vivant pour être durable, s'inspirer des millions d'espèces qui ont fait leur preuves, certaines, depuis des millénaires.

Bonne nouvelle, les solutions sont sous nos yeux. Nous avons un labo de 4 milliards d'années et quelques de recherches et d'expériences dont les plus adaptées

L'estafette de Tournerève  
N°6 - Printemps 2018

- la leçon est de Darwin - sont arrivées jusqu'à nous. Nous avons des maîtres qui nous montrent le chemin : éponges des abysses, crabes, araignées, libellule... Les exemples abondent. Nous pouvons observer et retenir leurs stratégies pour résoudre nos problèmes. Le travail est en partie déjà fait. Mieux encore, la vie recycle tout ce qu'elle utilise, pas de déchets. La vie crée les conditions favorables à la vie.

Partout dans le monde, des équipes planchent sur le biomimétisme. Certains sur la forme, la plus facile à appréhender. Il en va ainsi des pales d'éoliennes que l'on sait rendre 25 % plus efficaces, en s'inspirant des ailerons de la baleine à bosse (mais parfois même devant une meilleure solution, l'industrie boude, qui tourne à plein régime de toutes façons). D'autres se battent sur le matériau, à l'exemple du photovoltaïque, pour lequel, nous pourrions lâcher nos matériaux chers, rares, gourmands en énergie, polluants, pour nous inspirer de la photosynthèse qui ne coûte rien. « Les feuilles sont de véritables panneaux solaires ».

Plus largement, le biomimétisme s'intéresse aux écosystèmes, aux relations des espèces entre elles, à l'entraide qu'elles se fournissent. Au lieu de la compétition, qui nous est chère, elle propose la coopération, à l'exemple de la forêt où tous s'épaulent. Sur le thème de l'économie circulaire, des stratégies de coopération du vivant, les arbres sont nos maîtres! Avec eux, c'est une philosophie de vie qui nous est offerte.

Mauvaise nouvelle, malgré l'urgence, nos habitudes de « goinfrenergie » ne changent pas, nos politiques, nos économies, nos banques ne suivent pas, et nous en sommes encore au b.a.-ba, à espérer que malgré nos retards chroniques, tout se passe avec douceur.

Alors lisez au moins le vivant comme modèle, pour le voir autrement et vous en émerveiller, sinon plus...

Dominique Rautenstrauch  
photo : [www.albin-michel.fr](http://www.albin-michel.fr)

## Threekids: le bagel artisanal genevois

Le bagel, vous connaissez? Ce pain en forme d'anneau, d'origine juive d'Europe centrale, cuit brièvement dans l'eau bouillante avant d'être passé au four, est très répandu aux Etats-Unis et au Canada, où on le mange accompagné de cream cheese et de saumon fumé.

Depuis peu, le bagel a élu domicile en Vieille-Ville de Genève dans l'arcade des Threekids, grâce à trois amis d'enfance, Juliette, Harold et Tourane (les three kids), accompagné de leur acolyte Edouard.

Et ce n'est pas n'importe quel bagel que l'on peut y consommer. Chaque jour, les «kids» préparent avec amour les bagels avec de la farine mi-blanche biologique moulue au Moulin des Verpillères.

Ce moulin à pierre du Tyrol, situé sur l'exploitation de Thomas et Antoine Descombes à Choulex, est une prolongation de l'Affaire TourneRêve. Il est né de la volonté de pouvoir transformer, sur

Genève, de petites quantités de céréales biologiques produites par les paysans de TourneRêve, tout en garantissant de pouvoir récupérer la farine issue de leur production. Ce moulin a également permis de contacter des boulangers artisans à Genève et de lancer, en 2010, le «pain TourneRêve» permettant au producteur une rémunération équitable d'au moins 1 CHF par kilo de grain, selon les recommandations du syndicat Uniterre.

Mais revenons à nos «three kids». Juliette, Harold, Tourane, et Edouard, respectivement photographe-graphiste, ingénieur son, et diplômés de l'Ecole hôtelière, sont devenus, sans le vouloir, boulangers artisans spécialistes des bagels. «Au début, on ne voulait pas faire les bagels nous-mêmes, mais nous n'avons trouvé personne.» explique Harold. «Ceci nous prend pas mal de temps, mais le retour des clients est très positif», poursuit Harold qui a travaillé pendant un certain temps dans un magasin de bagels à Bruxelles.

Les «kids», désireux de vendre des aliments de qualité, favorisent le plus possible les produits régionaux et de saison dans la soupe du jour, les accompagnements des bagels ou les boissons. Ils vendent, par exemple, du jus de pomme et de poire issus de la Cidrerie de Meiner, membre de l'Affaire TourneRêve.

La carte propose plusieurs bagels nommés selon différents quartiers de Genève: Eaux-Vives, Champel, Cologny, Grottes (végé) et Plainpalais. Il ne vous manque donc plus qu'à choisir un quartier et de filer en Vieille-Ville.

Laureline Magnin  
TourneRêveuse

THREEKIDS  
LE BAGEL ARTISANAL  
Rue du Vieux-Collège 10 bis  
1204 Genève  
Lundi-samedi: 11h30-16h30  
<http://threekids.ch/>



Les bagels préparés chaque jour par ThreeKids avec de la farine mi-blanche moulue au Moulin des Verpillères. © Threekids



A l'intérieur du Moulin des Verpillères où est moulue la farine biologique des fermes genevoises pour TourneRêve. © Descombes

# Les romans photos de l'estafette

L'estafette de TourneRêve  
N°6 - Printemps 2018



Qu'est-ce que tu es en train de lire ?



La riposte des paysans de Silvia Pérez-Vitoria.

Ce nom me dit quelque chose...



Ah voilà, regarde !  
Elle donne une conférence  
avec Fernand Cucho le 20  
mars à Meyrin !

Super, ce sera l'occasion  
d'aller l'écouter ! Il paraît en  
plus que c'est une excellente  
oratrice !

**Mardi 20 mars dès 19h45**

**Conférence au Forum de Meyrin, Place des Cinq Continents**

**«Les paysans disparaissent: qui décide de ce que nous allons manger demain?»**

**avec S. Perez Vitoria, et F. Cuche.**

Apéritif dès 18h30

Economiste, sociologue et documentariste, **Silvia Pérez-Vitoria** a réalisé des films documentaires sur les questions agricoles et paysannes dans de nombreux pays. En Italie, son ouvrage «Les paysans sont de retour» a reçu le prix Farmer's friend 2008 et le prix Nonino 2009. Aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures journalistes spécialisées dans les mouvements paysans alternatifs du monde entier, elle collabore notamment à l'Ecologiste et au Monde Diplomatique.

**Fernand Cuche**, ancien conseiller d'Etat et secrétaire du syndicat paysan UNITERRE. Humaniste, écologiste, il s'engage pour le respect de la dignité humaine et la préservation de l'environnement. Partisan convaincu d'une agriculture à dimension humaine, il mène le combat contre l'industrialisation de l'agriculture, l'accaparement des terres, les plantes génétiquement manipulées, les hormones dans la production animale. Pour lui, un lien étroit et durable doit relier la paysannerie à la terre.

**Mardi 17 avril**

**Anniversaire des luttes  
paysannes**

Venez participer aux différentes manifestations qui auront lieu le 17 avril en Suisse afin de soutenir vos paysannes et paysans et défendre leurs droits. Plus d'infos suivront sur le facebook de Tournerêve: <https://www.facebook.com/Affairetournerêve/>



**Samedi 26 mai 10h-17h**

**Caves ouvertes**

Plusieurs producteurs de TourneRêve participent aux Caves ouvertes. C'est l'occasion pour vous d'aller découvrir chez eux d'autres produits qui ne sont pas dans vos paniers.

- Domaine de Miolan
- Domaine de la Touvière
- Domaine de la Vigne blanche
- Marc Jaquet



**Juillet**

**Porte ouverte à la ferme  
biologique de la Touvière**

C'est la 2ème édition ! Venez découvrir tout ce qui se passe sur le domaine.

Plus d'infos sur [www.touviere.ch](http://www.touviere.ch) ou sur la page facebook de la ferme (<https://www.facebook.com/fermebiologiquedelatouviere/>)

## Impressum

L'Affaire TourneRêve, CP 2578  
1211 Genève 2  
077 417 04 24  
[www.tournerêve.ch](http://www.tournerêve.ch)

Responsable du journal:  
Association Affaire TourneRêve,  
[contact@tournerêve.ch](mailto:contact@tournerêve.ch)

Imprimerie:  
Etablissements Publics pour l'Intégration (EPI), 10 ch. de la Palantrie, 1252 Meinier

**N'oubliez pas dès le mois d'avril les inscriptions pour le panier Tournerêve sont ouvertes. Parlez en à vos ami(e)s !**