



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

137, ch des Princes

1244 Choulex

(077/417.04.24)

Merci à vous toutes et tous pour cette 21<sup>ème</sup> année de distribution TourneRêve!

Genève, le 1<sup>er</sup> décembre 2023

Chères TourneRêveuses, Chers TourneRêveurs,

2003-2023 TourneRêve a 20 ans! Et nous avons bien envie de marquer le coup car c'est une belle histoire citoyenne qui dure et qui prouve l'intérêt d'alternatives alimentaires pour maintenir ces liens de proximité, rappeler le sens du travail dans les champs et les réelles valeurs de la nourriture qui garni nos assiettes. Seul le temps nous manque un peu pour se concentrer sur la fête à venir, nous reviendrons très vite vers vous dès que nous serons plus au clair sur le programme!

Ce bulletin nous permet de vous faire part de quelques informations sur les produits de cette année. Le boulghour d'épeautre n'est désormais plus dans l'assortiment. Nous avons appris en septembre la faillite de Bossy Céréales, moulin situé vers Payerne avec lequel nous travaillions depuis les débuts de TourneRêve. Il était le seul à posséder la machine pour produire le boulghour. Aujourd'hui aucun autre moulin semble intéressé à reprendre cette installation. Ce produit va donc simplement disparaître... en d'autres termes, il va sans doute simplement être importé!! Il n'existera donc plus à TourneRêve. Pour cette année, le moulin Steiner (BE), qui nous transforme les orges, nous a proposé du gruau d'épeautre: le processus de transformation est similaire au boulghour sauf qu'il n'est pas précuit.

La majorité des pâtes de cette année a été produite sur Genève à la Ferme des Verpillères et non plus dans l'Emmental afin de s'affranchir des réalités de transports aller-retour. L'installation est récente et rencontre des aléas de jeunesse: si vous retrouvez de petits fil bruns dans vos sachets de pâtes, ne prenez pas peur! Les pâtes une fois séchées sont stockées

Fromages mi-durs bio de La Vacherie du Carre  
"Suite à quelques changements dans la conduite de notre troupeau laitier (mises-bas groupées à la sortie de l'hiver et généralisation de l'allaitement des veaux par leurs mères), la production fromagère hivernale et printanière a été considérablement réduite.

De ce fait, l'offre de cette année est donc un panaché de fromages mi-durs, certains fermes et affinés, d'autres jeunes et moelleux.

Pour toutes informations ou précisions supplémentaires: [info@lavacherieducarre.ch](mailto:info@lavacherieducarre.ch)"

*Lomée Mévaux et Mathieu Meylan de la Vacherie du Carre*

dans des sacs de jute afin d'assurer un conditionnement aéré avant l'ensachage en petits paquets. Les petits fils bruns sont des fils de jute qui proviennent de ces sacs. Ces contenants vont être désormais remplacés! Merci de votre compréhension pour cette première saison!

Les pommes de terre "Charlotte" en production intégrée ne proviennent pas toutes cette année de Nicolas Cadoux. La sécheresse a impacté les rendements. Certains d'entre vous ont donc reçu en remplacement des pommes de terre variété Erika (même catégorie culinaire), produite chez Alexis Vuagnat à Jussy. Merci à lui pour ce dépannage!

Nous vous espérons satisfaits des produits reçus et du nouveau système de commande. Si des produits venaient à vous manquer rapidement, nous prévoyons de réitérer les distributions secondaires début avril et début mai, comme proposé au printemps passé. Les dates précises et lieux géographiques ne sont pas encore arrêtés. Nous vous tiendrons bien-entendu au courant.

#### Sachets de tisanes 2023

"Cet été sec et caniculaire nous a laissé une récolte bien maigre de menthe pour notre habituelle infusion TourneRêve... Afin de combler le manque nous allons rajouter cette année de la mélisse que nous avons récoltée ce printemps et qui est magnifique. Ce sera donc un mélange verveine-mélisse-menthe qui vous sera servi dans votre sachet d'infusion 2023." *Caroline Jeanneret de la Ferme de la Touvière.*

Comme chaque année nous vous remercions vivement pour votre engagement. Alors que les standards de consommation sont aujourd'hui le supermarché et la simplification d'un système de distribution qui permet d'acheter au jour le jour selon ses volontés du moment, vous vous donnez la peine de choisir et payer vos achats alors qu'ils n'existent pas encore. Cet engagement est un signe de confiance et est révélateur pour nous de l'importance du lien entre le contenu de nos assiettes, le rythme des saisons et notre travail dans les champs. Vous donnez sens à notre travail quotidien et vous rappelez l'importance d'une agriculture paysanne de proximité. Merci encore à vous toutes et tous et belles fêtes de fin d'année!

Thomas Descombes

*Pour le comité de l'Affaire TourneRêve*