



www.tournereve.ch

137, ch des Princes
1244 Choulex
(077/417.04.24)

Distributions des produits:
30 octobre au 2 novembre et
27 novembre au 30 novembre
Quelques infos

Genève, le 6 octobre 2025

Chères TourneRêveuses, Chers TourneRêveurs,

N'hésitez pas à faire connaitre TourneRêve autour de vous! Les inscriptions restent encore ouvertes, le nombre de contrats diminue chaque année. Les personnes qui arrêtent ne sont pas remplacées par de nouvelles inscriptions. Soyez les ambassadeurs-trices des paniers TourneRêve, contaminez votre engagement autour de vous. Cette notion contractuelle reste essentielle pour planifier les cultures et le travail sur les fermes. Il devrait être idéalement une base de consommation pour ensuite être complété par des achats au détail pendant l'année. Grand merci à vous!

La préparation des distributions avance! On trie, on sèche, on décortique, on moud, on récolte encore, on ensache, on étiquette et on se réjouit de vous retrouver fin octobre!

Après la nouveauté de l'orge perlée en 2024 transformée à Monniaz grâce à la collaboration du Domaine de la Guérite et de la Ferme du Monniati, arrivent en 2025 les flocons d'orge produits sur une floconneuse à pierre à la Ferme des Verpillères. Deux processus de transformation qui vont de paire puisque les orges sont perlées pour enlever leur enveloppe rugueuse avant d'être transformées en flocons. Plus de transports en suisse-allemande, une production genevoise qui relie le plus directement possible vos cuisines aux champs de la périphérie. Une fierté pour TourneRêve qui regagne petit à petit des outils de transformation, des savoir-faire de transformation, une capacité à valoriser en lien direct les productions céréalieres des grandes cultures de la région. Des flocons légèrement différents, plus "crunchy", pré-cuits, directement utilisables sans cuisson dans du yogourt, lait ou autre. On se réjouit de vous les faire découvrir!

Nous avons découvert quelques problèmes de transition de vos contrats entre 2024 et 2025. Certains d'entre vous ont perdu leur inscription pour le fromage ou les pommes bio. Petites subtilités informatiques, modifications des appellations de certains articles ont suffit à faire disparaître certains contenus de vos commandes. Vous avez ou allez recevoir un mail pour réintégrer ces produits manquants si vous êtes concernés. On s'excuse pour le petit couac, Myriam et Lucille, responsables de la gestion de vos contrats, s'y attellent. Tout devrait rentrer dans l'ordre! Merci à elles et à vous!

Comme chaque année, nous attirons toujours votre attention sur les fragilités des céréales face aux divers petits insectes hôtes. Nous faisons tout pour limiter les risques lors de la transformation et nous vous encourageons à les stocker avec soin pour éviter la déception des céréales habitées. Nous ne pouvons jamais exclure la présence cachée d'un petit papillon ou insecte. Ils sont capables, une fois la céréale emballée, de venir poser leur larve à notre insu dans un pli du papier ou simplement en le transperçant. Nous vous conseillons donc, si vous souhaitez les conserver plusieurs mois, de les congeler minimum 72 heures pour supprimer des insectes adultes voire même une semaine pour supprimer d'éventuelles petites larves avant de les stocker dans une boîte hermétique. Même message que l'année dernière, la réalité de consommation de proximité en filières artisanales doit pousser à retrouver des

réflexes et savoir-faire de stockage dans nos cuisines. Pas d'emballage plastique « sous atmosphère contrôlée » dans nos filières artisanales donc plus de soin de prévention lors du processus de transformation et de réception dans nos cuisines.

Pour rappel, les bons que vous recevez dans cet envoi sont informatifs, vous recevrez des bons de retraits valides au stand "bureau" lors des distributions. Ceci nous évitera des erreurs de retrait. Ces bons vous permettent juste d'avoir une vision globale sur la répartition des produits entre fin octobre et fin novembre. Nous vous rappelons l'importance de ne pas oublier les dates de distribution, la gestion des paniers oubliés représentant une logistique et un suivi complexe après les distributions. Cet oubli peut aussi vous contrarier selon les exigences et lieux de retrait des paniers oubliés. En revanche, en cas d'impossibilité ou bien d'erreur d'attribution de notre part, n'hésitez pas à nous demander au plus vite (jusqu'au 25 octobre via contact@tournereve.ch ou par sms au 077/417.04.24) un changement de lieu et jour selon le tableau ci-dessous. Vous pouvez aussi sans problème confier le retrait de vos produits à une connaissance.

Nous vous rendons attentif d'un changement de lieux de distribution: nous ne sommes plus à Mottatom le samedi en raison de modification des règles de sécurité mais sous l'ancien hangar des TPG à la Jonction (Halles de la Jonction, av de la Jonction, 1205 Genève) Puis le dimanche nous sommes de retour au Hangar de Compesières! Pas de changement en revanche pour Meinier et Meyrin.

	Meinier (Ferme de la Touvière)	Meyrin (La Fève, 19 Esplanade des Récréations)	Jonction Halles de la Jonction, av. de la Jonction, ancien hangar des TPG)	Combesières (hangar derrière le Château)
1^{ère} distribution	Jeudi 30 oct. 16h00 – 19h00	Vendredi 31 oct. 16h00 – 18h30	Samedi 1 nov. 11h00 – 15h00	Dimanche 2 nov. 9h30 – 13h00
2^{ème} distribution	Jeudi 27 nov. 16h00 – 19h00	Vendredi 28 nov. 16h00 – 18h30	Samedi 29 nov. 11h00 – 15h00	Dimanche 30 nov. 9h30 – 13h00

N'oubliez pas de venir avec vos propres sacs ou cabas.

Pour les personnes désirant faire appel aux livraisons à vélo, nous réitérons notre collaboration avec Yannik Bétemps de Vélovert (076/316.74.47, tr@velovert.ch). Contactez-le **avant le 26 octobre**. Il est disponible cette année pour l'ensemble des lieux de distribution.

Concernant l'organisation des distributions, nous acceptons volontiers des coups de main. Vous pouvez nous transmettre par email vos disponibilités (contact@tournereve.ch), nous vous contacterons ensuite en fonction des besoins.

Merci à vous de votre engagement et de votre fidélité au fil des ans. Nous nous réjouissons de vous retrouver tout prochainement lors des distributions.

Le comité de l'Affaire TourneRêve