GENEVE REGION-TERRE AVENIR

Cahier des charges

Restauration

Version du 1 janvier 2017

Préambule

Ce cahier des charges est destiné aux responsables de restaurants collectifs, publics et privés, souhaitant utiliser **la marque de garantie "*Genève Région -Terre Avenir*"**[1] et communiquer sur cette dernière.
Cette démarche volontaire répond d'une part aux objectifs de la Loi sur la promotion de l'agriculture[2] et de son règlement d'application[3] et, d'autre part, au souhait exprimé par le consommateur d'avoir accès aux produits locaux[4]. Elle s'inscrit également dans une nécessité d'agir selon les principes du développement durable. A cet égard, le "Guide des achats professionnels responsables"[5] édité par l'Etat de Genève dans le cadre de l'Agenda 21 cantonal[6] constitue une référence. La marque de garantie *Genève Région -Terre Avenir* et le label *Fourchette verte*, qui certifie l'équilibre alimentaire, expriment tous deux un intérêt public et une volonté de communiquer un message aux gérants et aux usagers.

1. Buts

Le présent cahier des charges a pour but d'encadrer l'information, l'approvisionnement et la consommation de produits certifiés *"Genève Région - Terre Avenir"* (ci-après: GRTA), auprès des cuisines et des restaurants collectifs, publics et privés, qui valorisent les produits de l'agriculture genevoise et sa région.

Il décrit les conditions à remplir pour l'utilisation de la marque de garantie, propriété de l'Etat de Genève (ci-après: "le détenteur"), et l'obtention d'une ***labellisation:***

"Restaurant utilisant des produits certifiés Genève Région - Terre Avenir"

Il complète la directive générale de la marque de garantie "*Genève Région – Terre Avenir*".

2. Utilisation de la marque de garantie

1. Un "produit GRTA" se définit comme:

   a. une matière première certifiée "GRTA", **ou**

   b. un produit élaboré et/ou transformé GRTA, qui est composé de plusieurs matières premières certifiées "GRTA". Les composants GRTA doivent représenter 90% du poids final.

2. Un "menu ou un plat *Genève Région - Terre Avenir*" (GRTA) est composé uniquement de produits "GRTA" tels que définis ci-dessus.

---

[1] Marque déposée auprès de l'institut de la propriété intellectuelle (LPM, RS 232.11)
[2] Loi sur la promotion de l'agriculture (M 2 05, *art. 13 Commercialisation*)
[3] Règlement d'application de la loi sur la promotion de l'agriculture (M 2 05.01, *art. 10 Commercialisation*)
[4] Etudes DemoSCOPE (2008, 2011 & 2015) "Evaluation des usages et attitudes à l'égard de l'agriculture genevoise"
[5] www.achats-responsables.ch
[6] www.ge.ch/agenda21

3. Bénéficiaire du label

1. Le label est décerné nominativement au-à la responsable du site de production et/ou de consommation désigné-e par l'établissement ou l'entreprise concerné.

2. Le site de production et /ou de consommation est situé dans le périmètre géographique de la marque à l'exception des zones franches.

3. En cas de changement du-de la responsable de l'établissement ou de l'entreprise concerné, la labellisation devient caduque et doit être renouvelée dans un délai de 3 mois au moyen du formulaire ad hoc (annexe 1).

4. Exigences

1. Le bénéficiaire du label s'engage à respecter la philosophie de la marque de garantie GRTA et la traçabilité, qui doit être en tout temps garantie et documentée.

2. Les produits certifiés GRTA sont clairement identifiés sur le menu (voir annexe 2) ou sur le buffet.

3. Au minimum 3 produits certifiés GRTA sont proposés dans les offres journalières.

4. En cas de menu unique et en l'absence de buffet, au minimum 2 produits certifiés GRTA sont proposés par jour.

5. Des "menus ou plats GRTA", tels que définis sous le point 2 peuvent également être proposés.

6. La convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration est respectée.

7. Les déchets sont triés et recyclés[7].

5. Traçabilité

Afin de contrôler la traçabilité des produits en amont du lieu de consommation et de permettre au détenteur de vérifier si les fournisseurs agréés à commercialiser des produits GRTA répondent aux exigences de la marque de garantie, le bénéficiaire s'engage à mettre en œuvre la procédure suivante:

Sur demande du détenteur, le cuisinier saisit[8] ses approvisionnements en produits GRTA au minimum deux mois par année (voir annexe 3). Ces mois sont aléatoires, déterminés par le détenteur. Sont notamment vérifiés par le cuisinier, la qualité des produits livrés, leur identification comme produit GRTA et la mention "GRTA" sur les bulletins de livraisons/factures.

[7] Se référer au document "Au menu du jour : le Tri" http://ge.ch/dechets/entreprises/branches-economiques/hotellerie-restauration

[8] La saisie des informations se fait exclusivement par Internet à l'adresse: www.restaurationcollective.ch

6. Commission technique GRTA

1. La commission technique de la marque de garantie GRTA gère les demandes de labellisation.

2. Elle est notamment compétente pour :

a. examiner les demandes et attribuer le label;

b. retirer le label aux bénéficiaires qui ne respectent pas le présent cahier des charges;

c. suivre les actions de communication sur le label menées par l'Office de Promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE);

d. dénoncer au service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) les cas d'usages abusifs ou trompeurs.

3. Les décisions de la commission technique de la marque de garantie GRTA peuvent être soumises pour réexamen au détenteur de la marque.

7. Durée de validité

L'octroi du label est valable pour une année et se renouvelle tacitement d'année en année, sous réserve d'une décision de retrait par la commission technique de la marque de garantie GRTA.

8. Communication & utilisation du label

1. Le bénéficiaire peut communiquer sur le label et l'utiliser dans ses diverses informations. Il doit toutefois préciser qu'une partie seulement des produits utilisés dans le restaurant est certifiée GRTA.

2. Une information sur la marque de garantie GRTA est faite au moins une fois par année par le bénéficiaire du label auprès des usagers du restaurant ou auprès de leurs parents, par le journal interne de l'entité ou tout autre moyen de communication (Intranet par ex.).

3. En collaboration avec le détenteur de la marque, des dépliants d'information ou autres supports sur la marque de garantie GRTA peuvent être mis à disposition des usagers sur le lieu de restauration tout au long de l'année.

4. Le personnel de cuisine et de service de l'établissement, ainsi que le personnel d'encadrement sont informés par le détenteur sur le but et les exigences de la démarche de labellisation.

5. Le bénéficiaire reçoit une plaque attestant de sa labellisation. Il doit la placer à un endroit visible, à l'entrée du lieu de restauration.

9. Contrôles

1. Le détenteur de la marque de garantie peut en tout temps contrôler le respect du présent cahier des charges, notamment par des contrôles inopinés.

2. A cet effet, il peut collaborer avec d'autres instances dont les buts sont complémentaires, notamment le SCAV, qui peut lui dénoncer les cas d'usages abusifs ou trompeurs.

3. Le contrôle est basé, entre autres points, sur l'analyse des approvisionnements saisis tels que décrits sous point 5.

10. Soutien du détenteur de la marque

1. Sur demande adressée au détenteur de la marque, des animations de sensibilisation à l'agriculture, à la proximité des produits et à leur saisonnalité peuvent être organisées pour les usagers du restaurant.

2. Le détenteur de la marque s'engage à valoriser les établissements labellisés, en collaboration avec l'OPAGE.

3. Il facilite l'accès des établissements labellisés aux produits certifiés GRTA. A cet effet, la plateforme GRTA communique sur les entreprises agréées et les produits disponibles[9]

4. Il propose un outil en ligne permettant au restaurant de mesurer le niveau de ses approvisionnements (Indice GRTA)

5. Le détenteur peut mettre du matériel de restauration (Exemples : serviettes, nappes, autocollants, étiquettes…) à disposition des établissements labellisés.

Au surplus, la directive générale de la marque de garantie GRTA demeure entièrement applicable.

****

Annexes

1. Formulaire d'inscription
2. Exemples d'identification des produits GRTA sur les menus et identification d'un "Menu GRTA"
3. Indice de consommation basé sur les saisies d'approvisionnements www.restaurationcollective.ch
4. Au menu du jour : le Tri
5. Qui fait quoi ? en un coup d'œil

[9] Plateforme GRTA: www.geneveterroir.ch/fr/content/la-plateforme

Annexe 1 : Formulaire d'inscription

INSCRIPTION

Nous souhaitons développer la consommation de produits agricoles locaux certifiés *Genève Région – Terre Avenir* au sein de notre établissement. Nous nous engageons à respecter le cahier des charges qui s'inscrit pleinement dans les principes du développement durable et correspond à nos objectifs.

NOM DE L'ETABLISSEMENT: _____

ADRESSE: _____

TELEPHONE: _____

NOM ET PRENOM DU-DE LA RESPONSABLE DESIGNE-E:

_____

NOM ET PRENOM DU-DE LA CHEF-FE DE CUISINE:

_____

ADRESSE DU LIEU OU SONT ELABORES LES REPAS:

_____

E-MAIL DU-DE LA CHEF-FE DE CUISINE: _____

TELEPHONE DU-DE LA CHEF-FE DE CUISINE: _____

TYPE D'ETABLISSEMENT:

☐ ETABLISSEMENT PUBLIC

☐ ETABLISSEMENT SUBVENTIONNE

☐ ETABLISSEMENT PRIVE

☐ ORGANISATION INTERNATIONALE

CATEGORIE D'ETABLISSEMENT:

- ❍ espace de vie enfantine
- ❍ enseignement primaire
- ❍ enseignement
- ❍ secondaire cycle d'orientation
- ❍ université
- ❍ foodtruck
- ❍ autre_____
- ❍ établissement pour les personnes handicapées
- ❍ établissement médico-social
- ❍ établissement hospitalier
- ❍ organisation internationale
- ❍ organisation non gouvernementale (ONG)
- ❍ établissement public autonome
- ❍ entreprise privée

AUTRE(S) LABEL(S) OU CERTIFICATION(S) DETENU(S) PAR L'ETABLISSEMENT :

- ❍ Fourchette verte
- ❍ Autre : _____

TOURNEZ LA PAGE

NOMBRE DE REPAS SERVIS PAR ANNEE: A MIDI: LE SOIR:

NOMBRE DE MENU(S) DIFFERENT(S) PROPOSE(S) PAR JOUR:

NOMBRE DE JOURS OUVRES:

PRESENCE D'UN BUFFET: ☐ OUI ☐ NON

AGE DES USAGERS: ☐ 1-4 ANS ☐ 4-12 ANS ☐ 13-15 ANS ☐ >16 ANS ☐ SENIORS ☐ DIVERS

ENTREPRISE DE RESTAURATION: ☐ OUI ☐ NON

❍ Compass ❍ Eldora ❍ Migros ❍ Novae ❍ RégéService ❍ Adalia ❍ SV-Group

❍ Autre: _____

DATE ET SIGNATURES:

DU-DE LA RESPONSABLE DESIGNE-E DE L'ETABLISSEMENT: _____

DU-DE LA CHEF-FE DE CUISINE: _____

A retourner à : *(au plus tard le 31 juillet pour une labellisation avant la fin de l'année en cours)*

Commission technique GRTA

p.a. Direction générale de l'agriculture et de la nature,

Chemin du Pont-du-Centenaire 109

1228 Plan-les-Ouates

Annexe 2 : Identification des produits GRTA sur le menu et identification d'un "Menu GRTA"

*Variante **A***	*Variante **B***	*Variante **C***	*Variante **"Menu GRTA"***
Menu du jour Salade mêlée -- Emincé de dinde au lait de coco -- Bâtonnets de légumes -- Fraises -- Pain paysan *La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.*	**Menu du jour** Salade mêlée * -- Emincé de dinde au lait de coco -- Bâtonnets de légumes * -- Fraises --Pain paysan * **La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.*	**Menu du jour** Salade mêlée (GRTA) -- Emincé de dinde au lait de coco -- Bâtonnets de légumes (GRTA) -- Fraises -- Pain paysan (GRTA) ***GRTA**: La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.*	**Menu GRTA** Salade mêlée -- Rôti de bœuf -- Bâtonnets de légumes -- Fraises Mara des Bois -- Pain rustique *La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que le 90% des matières premières et des produits élaborés de ce menu sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.*

<u>Annexe 3</u> : Indice de consommation basé sur les annonces d'approvisionnements en ligne www.restaurationcollective.ch

Nom	:	**AU COMPTOIR DES BONNES CHOSES**	Nb repas mensuel	:	400
Adresse	:	Ch. Pont-du-Centenaire 109 - 1228 Plan...	Catégorie de clients	:	Adultes
Chef de cuisine	:	Jean Dupuis	Nombre de jours ouvrés	:	340
E-mail	:	dupuis@gmail.com	Nb produits min. proposés par jour	:	3

Ce restaurant s'est inscrit dans une démarche de valorisation de produits locaux et s'est engagé à proposer dans son offre journalière des produit certifiés GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA).

L'indice GRTA de votre restaurant pour **octobre 2015**

L'indice GRTA permet de mesurer la quantité de marchandises certifiées consommées au sein du restaurant, par catégorie de produit (**féculents**, **fruits et légumes**, **produits carnés**, **produits laitiers**), par rapport à une consommation potentielle totale basée sur les normes de Fourchette verte.

Cette démarche volontaire répond au souhait exprimé par le consommateur d'avoir accès aux produits locaux. Elle s'inscrit également dans une nécessité d'agir selon les principes du développement durable.

Consommer des produits GRTA c'est soutenir l'économie locale et générer une diversification de la production agricole régionale.

Annexe 4 : **Au menu du jour le Tri**

Annexe 5 : "Qui fait quoi ?" en un coup d'œil

	Acteurs	Qui ?	Quoi ?	Pourquoi ?
Restaurant collectif public ou privé		**Cuisinier**	-Propose au minimum 2 (menu unique) ou 3 produits certifiés GRTA identifiés sur le(s) menu(s) par jour; -Vérifie la qualité des produits livrés et la mention "GRTA" sur les produits et/ou bulletin de livraison/factures; -Annonce au détenteur les éventuels problèmes de livraison, qualité etc. - Sur demande du détenteur, saisi ses achats en produits GRTA au minimum 2 mois par année sur www.restaurationcollective.ch	-Permettre un accès aux produits GRTA pour le consommateur. -Permettre au détenteur de vérifier la traçabilité des produits auprès des fournisseurs agréés à commercialiser des produits GRTA.
		Responsable désigné	-Est responsable de l'application du cahier des charges au sein du-des restaurant-s collectif-s	Avoir une personne de référence au sein de l'entité.
		Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)	-Opère des contrôles à l'occasion de ses visites sur: -Affichage et utilisation de la marque -Bulletins de livraisons/factures -Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au détenteur	Contrôle sur le lieu de consommation.
		Détenteur	-Réceptionne les informations concernant l'approvisionnement -Mandate des contrôles inopinés -Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au SCAV -Informe le responsable désigné de la philosophie GRTA et le soutien dans l'application du cahier des charges -Coordonne les actions de communication.	Contrôle la traçabilité des produits GRTA auprès des fournisseurs.
		Commission technique GRTA	-Octroie et retire le label -Dénonce les cas abusifs ou trompeurs au SCAV	Assurer la crédibilité de la marque de garantie
		OPAGE	-Valorise les établissements qui respectent le cahier des charges en menant des actions de communication sur le label.	Valoriser les établissements qui soutiennent l'agriculture de proximité.
		Plateforme GRTA	-Propose une liste actualisée de produits GRTA disponibles pour la restauration.	Permet de visualiser l'offre et de réaliser des appels d'offres.

Contact : Direction générale de l'agriculture et de la nature, ch. du Pont-du-Centenaire 109, 1228 Plan-Les-Ouates. Tél. 022 388 71 71 / Fax. 022 546 97 91