GENEVE REGION-TERRE AVENIR

Directive Restauration

Version du 27 juin 2024

Préambule

Cette directive est destinée aux exploitants de restaurants publics et privés, souhaitant utiliser de manière ponctuelle ou régulière des produits certifiés par la marque de garantie "Genève Région-Terre Avenir" et communiquer sur cette dernière.

Cette démarche volontaire répond d'une part aux objectifs de la Loi sur la promotion de l'agriculture et de son règlement d'application et, d'autre part, 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. A cet égard, le "Guide des achats professionnels responsables" édité par l'Etat de Genève dans le cadre de l'Agenda 21 cantonal 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 exploitants et aux usagers.

1. But

La présente directive régit l'utilisation de la marque par les restaurants et la publication d'un Indice d'utilisation, dans le but, notamment, de renforcer la visibilité et la distribution des produits agricoles genevois.

2. Champ d'application

1. La présente directive s'applique aux :

   a. Restaurants commerciaux, soit les entreprises vouées à la restauration au sens de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement du 19 mars 2015 (LRDBHD; rsGE I 2 22) ;

   b. Restaurants collectifs, soit les entreprises ayant pour activité de proposer des repas à la seule destination de personnes bénéficiaires de prestations spécifiques et du personnel des établissements suivants :

      1) Les restaurants d'entreprises ;
      2) Les établissements scolaires ou éducatifs ;
      3) Les maisons et foyers d'accueil pour enfants et adolescents ou autres établissements analogues soumis à la Loi sur l'enfance et la jeunesse du 1er mars 2018, à la Loi sur l'accueil préscolaire du 12 septembre 2019, ou encore à la Loi relative aux centres de loisirs et de rencontres et à la Fondation genevoise pour l'animation socioculturelle du 15 mai 1998 ;
      4) Les établissements de détention préventive et d'exécution de peines et mesures ;

5) Les établissements médicaux privés et publics ou autres établissements analogues soumis à la Loi sur les établissements publics médicaux du 19 septembre 1980 ou à la Loi sur la santé du 7 avril 2006 ;

6) Les établissements pour personnes handicapées soumis à la Loi sur l'intégration des personnes handicapées du 16 mai 2003 ;

7) Les établissements médico-sociaux soumis à la loi sur la gestion des établissements pour personnes âgées du 4 décembre 2009 ainsi que les immeubles avec encadrement médico-social destinés aux personnes âgées.

2. Dans le cadre de la restauration, l'utilisateur de la marque est un exploitant au sens de la Loi cantonale sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (rsGE I 2 22).

3. Périmètre géographique

1. Toutes les étapes de traitement, et/ou de conditionnement du produit doivent avoir lieu dans le périmètre géographique délimité par la marque.
2. Toutes les étapes de transformation doivent avoir lieu sur le territoire suisse du périmètre géographique de la marque.
3. Le site de consommation du restaurant doit être situé sur le territoire du canton de Genève.

4. Obtention du droit d'utilisation de la marque

1. Tous les exploitants peuvent déposer une demande pour obtenir le droit d'utiliser la marque de garantie GRTA pour leur restaurant (cf. Annexe 1a et 1b). Les exploitants de restaurants collectifs ne peuvent obtenir l'utilisation de la marque qu'à la condition d'en faire une utilisation régulière (cf. art. 7 ci-dessous).

2. La demande est déposée auprès du détenteur de la marque, au moyen d'un dossier d'inscription, lequel comprend un formulaire d'inscription par lequel l'exploitant s'engage à :
   a. Utiliser la marque conformément aux directives applicables ;
   b. Respecter la convention collective du travail pour l'hôtellerie et la restauration ;
   c. Trier et recycler ses déchets ;
   d. Accepter l'échange d'information avec le détenteur et entre ce dernier et la commission technique et le service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires.
3. Le droit d'utilisation est décerné nominativement par courrier à l'exploitant (l'utilisateur) sur la base du formulaire d'inscription.

5. Droit d'utilisation de la marque

1. Le droit d'utilisation de la marque permet à l'exploitant d'utiliser la marque afin d'identifier les produits certifiés dans son offre et de communiquer sur les engagements pris en faveur des produits locaux de l'agriculture.
2. Les produits certifiés GRTA sont clairement identifiés dans l'offre de l'exploitant (cf. Annexe 2).
3. Un menu peut être associé à la marque lorsque 100% des matières premières agricoles qui le composent sont certifiées par la marque. Si cela n'est pas possible, la totalité de l'ingrédient principal de chaque plat qui compose le menu doit être certifiée GRTA et la part totale des ingrédients GRTA s'élever au minimum à 90% du poids brut total du produit.
4. Au surplus, la directive d'étiquetage et d'utilisation graphique s'applique.

6. Devoir de contrôle de l'utilisateur

1. L'utilisateur s'engage à vérifier :
   a. L'agrément "GRTA" du fournisseur, selon la liste établie par le détenteur de la marque (cf. art. 9 al. 6 ci-dessous) ;
   b. L'identification des achats comme produits certifié "GRTA" et la mention "GRTA" sur les bulletins de livraisons/factures.
2. La traçabilité des produits doit en tout temps être garantie et documentée. Les documents et papiers d'affaires (p.ex. factures, bulletins de livraison) mentionnent clairement quels sont les produits certifiés GRTA et sont tenus à disposition du détenteur de la marque. La directive d'étiquetage et d'utilisation graphique s'applique au surplus.

7. Exigences pour l'utilisation régulière de produits certifiés et Indice GRTA

1. Est considérée comme régulière une offre **quotidienne** d'au moins **trois produits certifiés GRTA**, **chacun étant issu d'une catégorie différente de produit**. Les catégories de produits sont les suivantes[1] :
   1) Fruits et légumes ;
   2) Féculents ;
   3) Protéines animales et/ou végétales ;
   4) Produits laitiers.
2. Les restaurants collectifs doivent fournir une offre régulière.
3. En cas de menu unique, l'offre GRTA est comptabilisée mensuellement, et non quotidiennement, sous forme d'une consommation minimale de 30 % de produits GRTA, calculée sur la base de l'indice, et trois catégories différentes doivent être respectées.
4. Les restaurants commerciaux peuvent offrir une offre régulière.
5. Une offre régulière confère à l'utilisateur un accès à l'outil informatique permettant de calculer l'Indice GRTA.
6. Le détenteur de la marque requiert de l'utilisateur qui propose une offre régulière, la saisie de ses approvisionnements en produits certifiés GRTA pendant 30 jours, au minimum deux fois dans l'année. Les mois concernés par cette durée minimale sont fixés par le détenteur de la marque.
7. Le détenteur de la marque publie pour chaque lieu de consommation proposant une offre régulière un indice, qui permet d'évaluer la quantité de produits certifiés consommés en se fondant sur les approvisionnements en produits GRTA déclarés par l'utilisateur, par rapport à une consommation totale théorique conforme aux normes du label Fourchette verte (indice GRTA).

8. Communication sur la marque par l'utilisateur auprès des clients et des usagers

1. Tous les établissements bénéficiant du droit d'utilisation reçoivent un signe distinctif (p.ex. autocollant, …) attestant de leur engagement en faveur des produits GRTA. De plus, les établissements s'inscrivant dans la démarche d'une utilisation régulière de la marque reçoivent un certificat.
2. Une information sur la marque de garantie "GRTA" est faite au moins une fois par année par l'utilisateur de la marque auprès des clients et des usagers du restaurant.

[1] Concernant la catégorie « produits d'épicerie » (p.ex. huiles, condiments, herbes aromatiques, etc.), celle-ci n'est pas à considérer.

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

9. Soutien du détenteur de la marque

1. Lors de l'inscription, puis à tout moment sur demande de l'utilisateur de la marque, 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 demande d'utilisation de la marque (ponctuelle ou régulière).
2. 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 employés ou les usagers des restaurants proposant des produits GRTA.
3. Le détenteur de la marque s'engage à valoriser les utilisateurs de la marque.
4. Le détenteur de la marque s'engage à promouvoir la marque et son utilisation.
5. Le détenteur peut mettre du matériel de restauration ad hoc (p.ex. serviettes, nappes, autocollants, étiquettes…) à disposition des utilisateurs de la marque.
6. Il facilite l'accès du bénéficiaire du droit d'utilisation aux produits certifiés GRTA, notamment par un droit d'utilisation d'une plateforme électronique de marché qui centralise l'offre de produits disponibles.
7. Le détenteur de la marque recueille les éventuelles difficultés en lien avec les approvisionnements en produits GRTA, afin d'améliorer les processus d'acquisition des produits et le suivi du marché.

10. Sanctions

La violation des obligations de la présente directive entraine le retrait du droit d'utilisation de la marque et la suppression des accès aux plateformes informatiques.

Au surplus, demeurent applicables les dispositions légales en vigueur.

11. Durée de la certification

En complément de l'art. 4.3 de la directive générale, la certification devient caduque en cas de changement d'exploitant et un renouvellement doit être requis dans un délai raisonnable.

12. Dispositions finales

La directive générale, la directive d'étiquetage et d'utilisation graphique, ainsi que la directive sanction s'appliquent au surplus.

Annexes :

1a. Formulaire d'inscription, utilisation ponctuelle.
1b. Formulaire d'inscription, utilisation régulière.
2. Exemples d'identification des produits "GRTA" sur les menus et identification d'un "Menu GRTA".
3. Exemple d'Indice de consommation "GRTA" basé sur les saisies d'approvisionnements.
4. Au menu du jour : le Tri.
5a. "Qui fait quoi ?", utilisation ponctuelle.
5b. "Qui fait quoi ?", utilisation régulière.

Annexe 1a :

FORMULAIRE D'INSCRIPTION, DEMANDE D'UTILISATION PONCTUELLE DE LA MARQUE

Inscription possible uniquement pour les restaurants commerciaux

Nous souhaitons développer la consommation de produits agricoles locaux certifiés par la marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" (GRTA) au sein de notre établissement. Nous nous engageons à respecter les directives de la marque, qui s'inscrivent pleinement dans les principes du développement durable et correspondent à nos objectifs.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT : _____

ADRESSE : _____

TÉLÉPHONE : _____

NOM ET PRÉNOM DE L'EXPLOITANT.E : _____

NOM ET PRÉNOM DU-DE LA CHEF-FE DE CUISINE : _____

ADRESSE DU LIEU OÙ SONT ÉLABORÉS LES REPAS : _____

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

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

DEMANDE POUR:

☐ UNE UTILISATION PONCTUELLE : RESTAURANT COMMERCIAL EXCLUSIVEMENT.

CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENT COMMERCIAL :

- ❍ Auberge.
- ❍ Brasserie.
- ❍ Hôtel.
- ❍ Café.
- ❍ Autre:_____
- ❍ Cuisine du monde (Pizzeria, asiatique, …).
- ❍ Traiteur.
- ❍ Buvette.
- ❍ Food truck.

AUTRE(S) LABEL(S) OU CERTIFICATION(S) DÉTENU(S) PAR L'ÉTABLISSEMENT :

- ❍ *Ambassadeur du Terroir genevois.*
- ❍ *Fourchette verte.*
- ❍ *Fait Maison.*
- ❍ Autre:_____

TOURNEZ LA PAGE

NOMBRE DE REPAS SERVIS EN MOYENNE PAR ANNÉE : | A MIDI : | LE SOIR :

NOUS RECONNAISSONS AVOIR PRIS CONNAISSANCE DE LA DIRECTIVE ET DES CONDITIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION ET AFFIRME POUR LE SURPLUS QUE :

❍ L'ÉTABLISSEMENT TRIÉ ET RECYCLÉ LES DÉCHETS.

❍ L'ÉTABLISSEMENT RESPECTE LA CONVENTION COLLECTIVE DE TRAVAIL POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION.

❍ NOUS ACCEPTONS LES MODALITÉS D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS DÉCRITES DANS LA DIRECTIVE ENTRE LA COMMISSION TECHNIQUE, LE DÉTENTEUR ET LE SERVICE DE LA CONSOMMATION ET DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES.

DATE ET SIGNATURES :

L'EXPLOITANT.E DE L'ÉTABLISSEMENT: _____

CHEF.FE DE CUISINE: _____

A retourner à :

Commission technique GRTA
p.a. Office de promotion des produits agricoles de Genève
Maison du terroir
Route de Soral 93
1233 Lully-Bernex
Email : info@geneveterroir.ge.ch

Annexe 1b :

FORMULAIRE D'INSCRIPTION, DEMANDE D'UTILISATION REGULIERE

Inscription possible pour tous les restaurants (commerciaux et collectifs)

Nous souhaitons développer la consommation de produits agricoles locaux certifiés par la marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" (GRTA) au sein de notre établissement. Nous nous engageons à respecter les directives de la marque, qui s'inscrivent pleinement dans les principes du développement durable et correspondent à nos objectifs.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT : _____

ADRESSE : _____

TÉLÉPHONE : _____

NOM ET PRÉNOM DE L'EXPLOITANT.E : _____

NOM ET PRÉNOM DU-DE LA CHEF.FE DE CUISINE : _____

ADRESSE DU LIEU OÙ SONT ÉLABORÉS LES REPAS : _____

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

TÉLÉPHONE DU-DE LA CHEF.FE DE CUISINE : _____

DEMANDE POUR :

☐ UNE UTILISATION RÉGULIÈRE : RESTAURANT COLLECTIF (PUBLIC OU PRIVÉ) OU RESTAURANT COMMERCIAL.

CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENT **COLLECTIF** :

- ❍ Espace de vie enfantine.
- ❍ Enseignement primaire.
- ❍ Enseignement.
- ❍ Secondaire cycle d'orientation.
- ❍ Université / HES.
- ❍ Établissement d'entreprise.
- ❍ Autre :_____
- ❍ Établissement pour les personnes handicapées.
- ❍ Établissement médico-social.
- ❍ Établissement hospitalier.
- ❍ Organisation internationale.
- ❍ Organisation non gouvernementale (ONG).
- ❍ Établissement public autonome.

CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENT **COMMERCIAL** :

- ❍ Auberge.
- ❍ Brasserie.
- ❍ Hôtel.
- ❍ Café.
- ❍ Autre :_____
- ❍ Cuisine du monde (Pizzeria, asiatique, …).
- ❍ Traiteur.
- ❍ Buvette.
- ❍ Food truck.

TOURNEZ LA PAGE

AUTRE(S) LABEL(S) OU CERTIFICATION(S) DÉTENU(S) PAR L'ÉTABLISSEMENT :

- ❍ *Ambassadeur du Terroir genevois.*
- ❍ *Fourchette verte.*
- ❍ *Fait Maison.*
- ❍ Autre:_____

NOMBRE DE REPAS SERVIS EN MOYENNE PAR ANNÉE : A MIDI : LE SOIR :

NOMBRE DE MENU(S) DIFFÉRENT(S) PROPOSÉ(S) PAR JOUR :

NOMBRE DE JOURS OUVRÉS :

PRÉSENCE D'UN BUFFET : ☐ OUI ☐ NON

ÂGE DES USAGERS : ☐ 1-3 ANS ☐ 4-12 ANS ☐ 13-15 ANS ☐ >16 ANS ☐ SÉNIORS ☐ DIVERS

ENTREPRISE DE RESTAURATION : ☐ OUI ☐ NON

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

❍ Autre : _____

NOUS RECONNAISSONS AVOIR PRIS CONNAISSANCE DE LA DIRECTIVE ET DES CONDITIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION ET AFFIRME POUR LE SURPLUS QUE :

❍ L'ÉTABLISSEMENT TRIÉ ET RECYCLÉ LES DÉCHETS.

❍ L'ÉTABLISSEMENT RESPECTE LA CONVENTION COLLECTIVE DE TRAVAIL POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION.

❍ NOUS ACCEPTONS LES MODALITÉS D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS DÉCRITES DANS LA DIRECTIVE ENTRE LA COMMISSION TECHNIQUE, LE DÉTENTEUR ET LE SERVICE DE LA CONSOMMATION ET DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES.

DATE ET SIGNATURES :

L'EXPLOITANT.E DE L'ÉTABLISSEMENT :

CHEF.FE DE CUISINE :

A retourner à :
Commission technique GRTA
p.a. Office de promotion des produits agricoles de Genève
Maison du terroir
Route de Soral 93
1233 Lully-Bernex
Email : info@geneveterroir.ge.ch

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

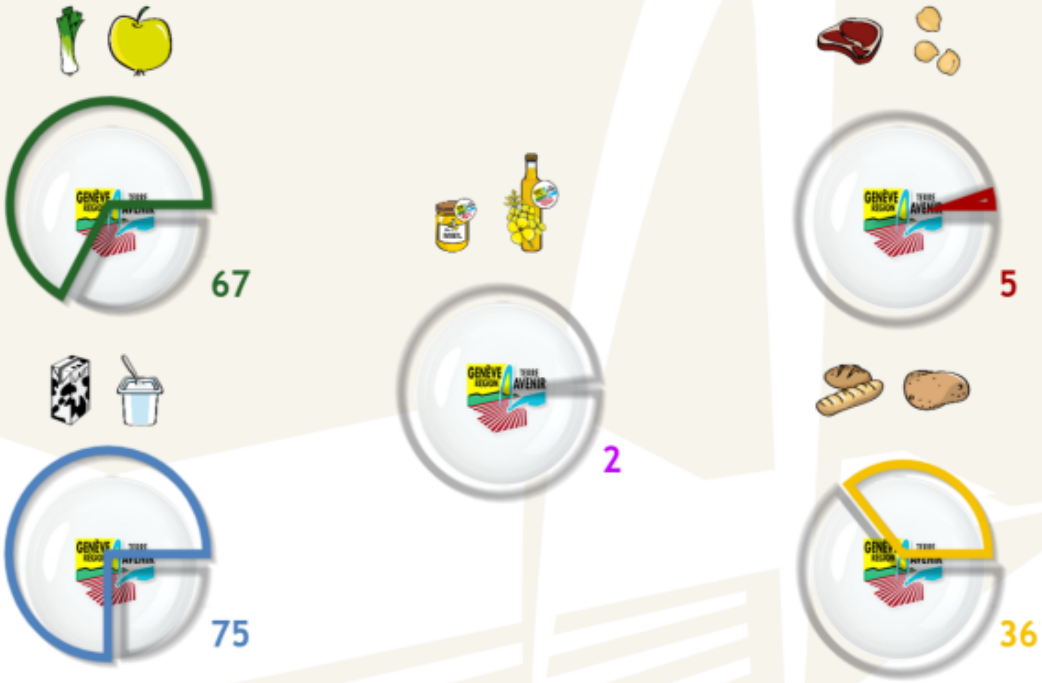
Variante A	*Variante B*	*Variante C*	*Variante « Menu GRTA »*
Menu du jour Salade mêlée -- Emincé de dinde au lait de coco -- Bâtonnets de légumes -- Fraises -- Pain paysan *La marque de garantie « Genève Région - Terre Avenir » certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans 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> : Exemple d'Indice de consommation basé sur les annonces d'approvisionnements en ligne www.restaurationcollective.ch

Nom	:	**Restaurant du terroir**	Nb repas mensuel	:	153
Adresse	:	Rue du Marché 3 - 1204 Genève	Catégorie de clients	:	Adultes
Chef de cuisine	:		Nombre de jours ouvrés	:	5
E-mail	:		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 **septembre 2022**



L'indice GRTA permet de mesurer la quantité de marchandises certifiées consommées au sein du restaurant, par catégorie de produit (féculents, fruits et légumes, protéines animales et/ou végétales, produits laitiers, produits d'épicerie), 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 contribuer à une diversification de la production agricole régionale.

Office cantonal de l'agriculture et de la nature - Chemin du Pont-du-Centenaire 109 - 1228 Plan-les-Ouates

Annexe 4 : Au menu du jour le Tri[2]

[2] Loi sur les déchets (LDéchets) L 1 20.01

Annexe 5a : Utilisation ponctuelle de produits GRTA / Restaurant commercial / "Qui fait quoi ?".

	Acteurs	Qui ?	Quoi ?	Pourquoi ?
Restaurant commercial		**Exploitant**	- Propose ponctuellement des produits certifiés "GRTA". - Vérifie la qualité des produits livrés et la mention "GRTA" sur les produits et/ou bulletin de livraison/factures. - Identifie les produits certifiés "GRTA" sur le menu. - Annonce au détenteur les éventuels problèmes de livraison, qualité etc. - Est responsable de l'application du cahier des charges.	Permet un accès aux produits "GRTA" pour le consommateur. Permet au détenteur de vérifier la traçabilité des produits auprès des fournisseurs agréés à commercialiser des produits "GRTA". 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 : - l'affichage et utilisation de la marque. - les bulletins de livraisons/factures. - Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au détenteur.	Contrôle sur le lieu de consommation.
		Détenteur	- Mandate des contrôles inopinés. - Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au SCAV. - Informe le responsable désigné et le soutien dans l'application du cahier des charges. - Coordonne les actions de communication.	Contrôle la traçabilité des produits "GRTA" auprès des fournisseurs. Octroie un autocollant à apposer à l'entrée du restaurant.
		Commission technique GRTA	- Octroie et retire le droit d'utilisation. - Dénonce les cas abusifs ou trompeurs au SCAV.	Assure la crédibilité de la marque de garantie
		OPAGE	- Valorise les établissements qui respectent le cahier des charges et notamment les *Ambassadeurs du terroir genevois*.	Valorise 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 : Commission technique GRTA, p/a Opage, Maison du terroir, route de Soral 93, 1233 Bernex. Tél. 022 388 71 55

Annexe 5b : Utilisation régulière de produits GRTA / Restaurant commercial ou collectif / "Qui fait quoi ?".

	Acteurs	Qui ?	Quoi ?	Pourquoi ?
Restaurant collectif ou commercial		**Exploitant**	- Propose au minimum **3** produits chacun étant issu d'une catégorie différente de produits certifiés "GRTA" - Les produits GRTA sont identifiés sur le(s) menu(s) . - Vérifie la qualité des produits livrés et la mention "GRTA" sur les produits et/ou bulletin de livraison/factures. - Identifie les produits "GRTA" sur le menu. - Annonce au détenteur les éventuels problèmes de livraison, qualité etc. - Sur demande du détenteur, saisit ses achats en produits "GRTA" au minimum 2 mois par année sur www.restaurationcollective.ch . - Est responsable de l'application du cahier des charges.	Permet un accès aux produits "GRTA" pour le consommateur. Permet au détenteur de vérifier la traçabilité des produits auprès des fournisseurs agréés à commercialiser des produits "GRTA". 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 : - l'affichage et l'utilisation de la marque. - les bulletins de livraisons/factures. - Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au détenteur.	Contrôle sur le lieu de consommation.
		Détenteur	- Sollicite et réceptionne les informations concernant l'approvisionnement. - Edite et publie les indices GRTA. - Mandate des contrôles inopinés. - Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au SCAV. - Informe le responsable désigné et le soutien dans l'application du cahier des charges. - Coordonne les actions de communication.	Contrôle la traçabilité des produits "GRTA" auprès des fournisseurs. Octroie un autocollant à apposer à l'entrée du restaurant et un certificat attestant de l'engagement de l'établissement.
		Commission technique GRTA	- Octroie et retire le droit d'utilisation. - Dénonce les cas abusifs ou trompeurs au SCAV.	Assure la crédibilité de la marque de garantie
		OPAGE	- Valorise les établissements **labellisés** qui respectent le cahier des charges en menant des actions de communication sur la marque de garantie.	Valorise 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 : Commission technique GRTA, p/a Opage, Maison du terroir, route de Soral 93, 1233 Bernex. Tél. 022 388 71 55