








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

	Acteurs	Qui ?	Quoi ?	Pourquoi ?
Restaurant collectif public ou privé		<b>Cuisinier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Propose au minimum 2 (menu unique) ou 3 produits certifiés GRTA identifiés sur le(s) menu(s) par jour;</li> <li>-Vérifie la qualité des produits livrés et la mention "GRTA" sur les produits et/ou bulletin de livraison/factures;</li> <li>-Annonce au détenteur les éventuels problèmes de livraison, qualité etc.</li> <li>- Sur demande du détenteur, saisi ses achats en produits GRTA au minimum 2 mois par année sur <a href="http://www.restaurationcollective.ch">www.restaurationcollective.ch</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Permettre un accès aux produits GRTA pour le consommateur.</li> <li>-Permettre au détenteur de vérifier la traçabilité des produits auprès des fournisseurs agréés à commercialiser des produits GRTA.</li> </ul>
		<b>Responsable désigné</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Est responsable de l'application du cahier des charges au sein du-des restaurant-s collectif-s</li> </ul>	Avoir une personne de référence au sein de l'entité.
	<b>Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Opère des contrôles à l'occasion de ses visites sur: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Affichage et utilisation de la marque</li> <li>-Bulletins de livraisons/factures</li> </ul> </li> <li>-Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au détenteur</li> </ul>	Contrôle sur le lieu de consommation.	
	<b>Détenteur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Réceptionne les informations concernant l'approvisionnement</li> <li>-Mandate des contrôles inopinés</li> <li>-Dénonce les cas d'usages abusifs ou trompeurs au SCAV</li> <li>-Informe le responsable désigné de la philosophie GRTA et le soutien dans l'application du cahier des charges</li> <li>-Coordonne les actions de communication.</li> </ul>	Contrôle la traçabilité des produits GRTA auprès des fournisseurs.	
	<b>Commission technique GRTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Octroie et retire le label</li> <li>-Dénonce les cas abusifs ou trompeurs au SCAV</li> </ul>	Assurer la crédibilité de la marque de garantie	
	<b>OPAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Valorise les établissements qui respectent le cahier des charges en menant des actions de communication sur le label.</li> </ul>	Valoriser les établissements qui soutiennent l'agriculture de proximité.	
	<b>Plateforme GRTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Propose une liste actualisée de produits GRTA disponibles pour la restauration.</li> </ul>	Permet de visualiser l'offre et de réaliser des appels d'offres.	