



GENÈVE RÉGION- TERRE AVENIR

Cahier des charges Restauration collective

Etat au 27 novembre 2012

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'agriculture² et de son règlement d'application³ et, d'autre part, au souhait exprimé par le consommateur d'avoir accès aux produits locaux⁴. 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 cantonal⁶ 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

¹Un "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.

²Un "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) "Evaluation des usages et attitudes à l'égard de l'agriculture genevoise"

⁵ www.achats-responsables.ch

3. Bénéficiaire du label

- ¹Le label est décerné nominativement au-à la responsable désigné-e par l'établissement ou l'entreprise concerné.
- ²En 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 délais de 3 mois au moyen du formulaire ad hoc (annexe 1).

4. Exigences

- ¹Le 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.
- ²Les produits certifiés GRTA sont clairement identifiés sur le menu (voir annexe 2) ou sur le buffet.
- ³Au minimum 3 produits certifiés GRTA sont proposés dans les offres journalières.
- ⁴En cas de menu unique et en l'absence de buffet, au minimum 2 produits certifiés GRTA sont proposés par jour.
- ⁵Des "menus ou plats GRTA", tels que définis sous le point 2 peuvent également être proposés.
- ⁶La convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration est respectée.
- ⁷Les déchets sont triés et recyclés⁷.

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 l'une des procédures suivantes:

Variante 1: le cuisinier remplit un tableau des approvisionnements quotidiens en produits GRTA au minimum pendant trois mois par année, préalablement déterminés en concertation avec le détenteur (voir annexe 3). 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. Ces tableaux sont envoyés à la fin de chaque mois au détenteur⁸.

Variante 2: le responsable des achats d'une grande structure centralisée envoie au détenteur semestriellement, sous format informatique, la liste des livraisons de produits certifiés GRTA dans les différents restaurants pendant l'année. Cette liste doit comprendre: 1. nom et adresse des restaurants; 2. dates de livraison; 3. fournisseurs; 4. produits; 5. quantités; 6. unités; 7. prix par unité.

⁶ www.ge.ch/agenda21

⁷ Se référer au document "Au menu du jour: le Tri" www.ge.ch/pensez-tri

⁸ La saisie des informations peut se faire aussi par Internet à l'adresse: www.restaurationcollective.ch

6. Commission technique GRTA

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

²Elle 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.

³Les 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

¹Le 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.

²Une 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.).

³En 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.

⁴Le 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.

⁵Le 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

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

²A 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.

³Le contrôle est basé, entre autres points, sur l'analyse des tableaux d'approvisionnement 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, il communique régulièrement sur les entreprises agréées⁹ et les produits disponibles.

⁴ Le détenteur peut mettre du matériel de restauration (Exemples : serviettes, nappes, sets de table, 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. Tableau d'approvisionnement
4. Qui fait quoi ? en un coup d'œil

⁹ Listes disponibles, régulièrement mises à jour sous <http://www.opage.ch/label/FR/collectivites.html>

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

enseignement primaire

cycle d'orientation

enseignement secondaire

université

espace de vie infantine

autre _____

établissement pour les personnes handicapées

établissement médico-social

établissement hospitalier

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:

PRESENCE D'UN BUFFET: OUI NON

AGE DES USAGERS:

0-4 ANS 4-12 ANS 13-18 ANS >18 ANS SENIORS DIVERS

ENTREPRISE DE RESTAURATION: OUI NON

Compass DSR Migros Novae RégéService Sodexo Vivae

Autre:

DATE ET SIGNATURES:

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

DU-DE LA CHEF-FE DE CUISINE:

A remplir en concertation avec le détenteur

CHOIX DU MODE DE TRANSMISSION DES APPROVISIONNEMENTS:

VARIANTE 1, FEUILLES D'APPROVISIONNEMENT papier ou www.restaurationcollective.ch

VARIANTE 2, (GROSSES STRUCTURES), ENVOI INFORMATIQUE SEMESTRIEL

LES APPROVISIONNEMENTS SONT TRANSMIS AU DETENTEUR AU MINIMUM POUR ET A LA FIN DES MOIS DE

Janv.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.

A retourner à:

Direction générale de l'agriculture,

Service de la production et du développement agricoles

109 chemin du Pont-du-Centenaire

1228 Plan-les-Ouates

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

<i>Variante <u>A</u></i>	<i>Variante <u>B</u></i>	<i>Variante <u>C</u></i>	<i>Variante "<u>Menu GRTA</u>"</i>
<p style="text-align: center;"><u>Menu du jour</u></p> <p>Salade mêlée </p> <p>--</p> <p>Emincé de dinde au lait de coco</p> <p>--</p> <p>Bâtonnets de légumes </p> <p>--</p> <p>Fraises</p> <p>--</p> <p>Pain paysan </p> <p> 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.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu du jour</u></p> <p>Salade mêlée *</p> <p>--</p> <p>Emincé de dinde au lait de coco</p> <p>--</p> <p>Bâtonnets de légumes *</p> <p>--</p> <p>Fraises</p> <p>--</p> <p>Pain paysan *</p> <p> * 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.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu du jour</u></p> <p>Salade mêlée (GRTA)</p> <p>--</p> <p>Emincé de dinde au lait de coco</p> <p>--</p> <p>Bâtonnets de légumes (GRTA)</p> <p>--</p> <p>Fraises</p> <p>--</p> <p>Pain paysan (GRTA)</p> <p> 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.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu GRTA</u></p> <p></p> <p>Salade mêlée</p> <p>--</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>--</p> <p>Bâtonnets de légumes</p> <p>--</p> <p>Fraises Mara des Bois</p> <p>--</p> <p>Pain rustique</p> <p>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.</p>

Annexe 3: Tableau d'approvisionnement

Saisie en ligne sur www.restaurationcollective.ch

Tableau d'approvisionnement en produits Genève Région - Terre Avenir (GRTA)



Nom du restaurant :

Mois; année :

Date de livraison	Fournisseur	Produit (précisez si BIO, 4ème gamme etc.)	Quantité (kg, pièces, litres)	Prix/unité (HT)	Au moment de la livraison, la mention "GRTA" figure sur:	Évaluation				Remarques	
						Critères d'appréciation	Pas satisfait du tout	Plutôt pas satisfait	Plutôt satisfait		Tout à fait satisfait
					Produit <input type="checkbox"/>	Livraison (délais, conditions)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Bul. livraison <input type="checkbox"/>	Conditionnement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Facture <input type="checkbox"/>	Fraîcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Rapport Qualité/Prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Produit <input type="checkbox"/>	Livraison (délais, conditions)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Bul. livraison <input type="checkbox"/>	Conditionnement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Facture <input type="checkbox"/>	Fraîcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Rapport Qualité/Prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Produit <input type="checkbox"/>	Livraison (délais, conditions)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Bul. livraison <input type="checkbox"/>	Conditionnement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Facture <input type="checkbox"/>	Fraîcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Rapport Qualité/Prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Produit <input type="checkbox"/>	Livraison (délais, conditions)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Bul. livraison <input type="checkbox"/>	Conditionnement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Facture <input type="checkbox"/>	Fraîcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Rapport Qualité/Prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Produit <input type="checkbox"/>	Livraison (délais, conditions)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Bul. livraison <input type="checkbox"/>	Conditionnement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Facture <input type="checkbox"/>	Fraîcheur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						Rapport Qualité/Prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Document à transmettre dûment rempli chaque fin mois à la Direction générale de l'agriculture - 109 ch. du Pont-du-Centenaire - 1228 Plan-les-Ouates (Fax: 022 388 71 40)

Annexe 4: "Qui fait quoi ?" en un coup d'œil

	Acteurs	Qui ?	Quoi ?	Pourquoi ?
Restaurant collectif public ou privé		Cuisinier	<ul style="list-style-type: none"> -Propose 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. -Variante 1: Remplit la feuille d'approvisionnement - papier ou via www.restaurationcollective.ch - 3 mois par année <u>au minimum</u> et les envoie au détenteur <u>ou</u> ⇨⇨ 	<ul style="list-style-type: none"> -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 des achats	<ul style="list-style-type: none"> ⇨⇨ pour les grosses structures centralisées (plusieurs lieux de restauration): -Variante 2: Envoie au détenteur semestriellement, de manière informatique, la liste de tous les produits GRTA livrés dans les différents restaurants sur toute l'année. 	
		Responsable désigné	<ul style="list-style-type: none"> -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)	<ul style="list-style-type: none"> -Opère des contrôles à l'occasion de ses visites sur: <ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -Octroie et retire le label -Dénonce les cas abusifs ou trompeurs au SCAV 	Assurer la crédibilité de la marque de garantie	
	OPAGE	<ul style="list-style-type: none"> -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.	

Contact: Direction générale de l'agriculture, ch. du Pont-du-Centenaire 109, 1228 Plan-Les-Ouates. Tél. 022 388 71 30 / Fax. 022 388 71 40