



GRTA : Une proximité garantie !

Le nombre d'entreprises utilisant la marque GRTA a fortement progressé depuis sa création. On trouve notamment des producteurs agricoles, des boulangers, des bouchers, des détaillants, etc.

Nombre d'utilisateurs de la marque GRTA

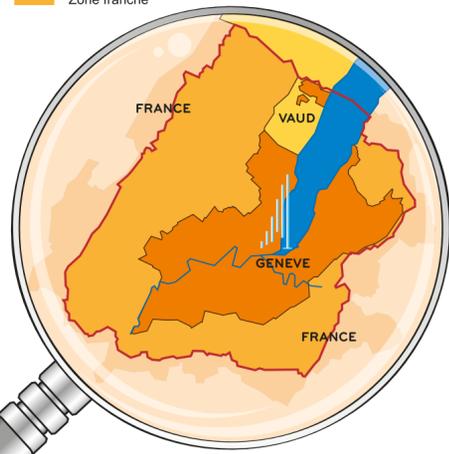


Carte de l'aire géographique GRTA

Les produits certifiés Genève Région - Terre Avenir proviennent du canton de Genève et de sa zone franche, une aire géographique transfrontalière cohérente autour de Genève.

Légende

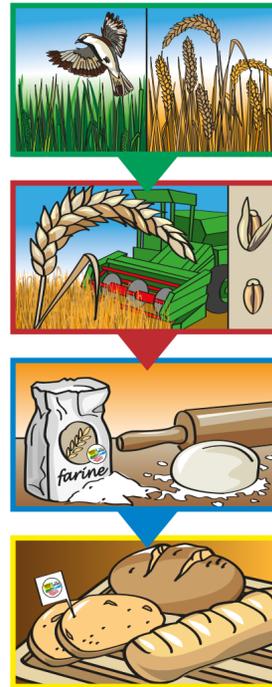
-  Aire géographique du label GRTA
-  Canton de Genève
-  Canton de Vaud
-  Zone franche



Transformation

GRTA : Une traçabilité contrôlée du champ à l'assiette !

CONTRÔLES RÉALISÉS PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT



Pour en savoir plus

République et canton de Genève
Direction générale de l'agriculture
www.geneve.ch/agriculture
www.geneveterroir.ch



Contact :
Direction générale de l'agriculture
Ch. du Pont-du-Centenaire 109
1228 Plan-les-Ouates
Tel : 022 388 71 71
Fax : 022 388 71 40
agriculture.dim@etat.ge.ch

Application
Genève Terroir
Disponible sur App Store & Google Play



Papier recyclé - Graphisme et illustration : Christine Steiner - Genève

Genève Région - Terre Avenir GRTA

Des produits et des valeurs du champ à l'assiette



Distribution

Transformation

Production

Genève Région - Terre Avenir (GRTA) est une marque de garantie créée en 2004 par l'Etat de Genève, qui en est le détenteur et le garant. GRTA permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise. Elle concerne tous les produits agricoles, à chacune des étapes de leur transformation, du champ à l'assiette.

La marque de garantie GRTA contribue au rapprochement des agriculteurs et des habitants de la région genevoise, en facilitant l'accès aux produits locaux.



GRTA en 4 grands principes

La qualité

La marque GRTA garantit des produits frais et de qualité. Des contrôles spécifiques sont effectués tout au long de la chaîne de production. La directive de la marque comporte de nombreuses exigences sur les normes de production (production intégrée ou biologique, garantie sans OGM).

La proximité

L'origine des produits est contrôlée. Les zones de production et de transformation sont le canton de Genève et sa zone franche. Cette proximité permet de réduire l'impact environnemental du transport, pour une agriculture durable.

La traçabilité

Les produits certifiés GRTA sont contrôlés du champ à l'assiette. Un organisme indépendant s'assure que les produits sont conformes à la directive de la marque. Les produits sont suivis à chaque étape, depuis la production en passant par la transformation, le conditionnement et la distribution.

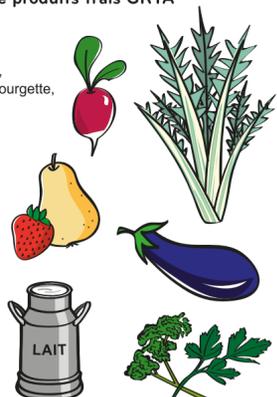
L'équité

Les personnes qui travaillent tout au long de la chaîne de production bénéficient des conditions prévues dans les contrats-types et conventions collectives de travail. L'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT) réalise des contrôles au sein des entreprises.

La marque de garantie GRTA rassemble des exploitants agricoles de toutes les filières : céréales et oléagineux, maraîchage, viticulture, arboriculture, horticulture et apiculture. Les éleveurs de bovins, caprins, porcins, ovins, bisons et volailles produisent également sous la marque GRTA.

Quelques exemples de produits frais GRTA

- légumes (aubergine, concombre, salade, oignon, radis, courgette, courge, cardon, etc.)
- herbes aromatiques (persil, basilic, etc.)
- fruits (pomme, poire, coing, petits fruits, etc.)
- fleurs coupées et plantes en pot
- lait



Respect des exigences de la directive

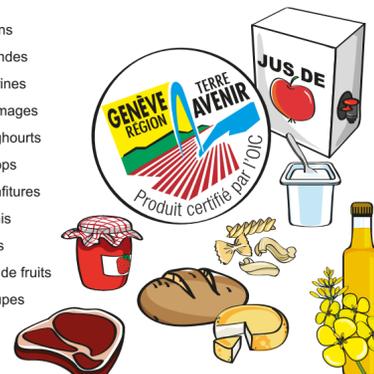
- ✓ contrôle des lieux de production
- ✓ respect des normes de production (Prestations Ecologiques Requises, Production Intégrée, Agriculture Biologique)
- ✓ pas d'OGM
- ✓ séparation physique des flux de matières
- ✓ respect des conventions collectives de travail

Parmi les utilisateurs de la marque GRTA, on compte également de nombreux transformateurs tels que des bouchers ou encore des boulangers.

L'offre en produits GRTA se caractérise par une grande diversité.

Quelques exemples de produits transformés GRTA

- pains
- viandes
- terrines
- fromages
- yoghourts
- sirops
- confitures
- blinis
- vins
- jus de fruits
- soupes



Respect des exigences de la directive

- ✓ contrôle des lieux de transformation
- ✓ vérification des intrants GRTA composant les produits (au minimum 90 % d'ingrédients GRTA)
- ✓ identification des produits avec le logo GRTA

Les canaux de distribution sont très diversifiés, le consommateur peut ainsi accéder aux produits GRTA en différents lieux :

- la grande distribution
- les grossistes
- la vente directe à la ferme
- l'agriculture contractuelle de proximité
- les marchés
- les restaurants collectifs publics et privés



Respect des exigences de la directive

- ✓ le logo GRTA est placé sur l'emballage de tous les produits certifiés



Les produits GRTA au goût des consommateurs !

GRTA, c'est la garantie de consommer :

- des produits locaux afin de privilégier l'activité agricole régionale et de participer au respect de l'environnement, en diminuant les distances de transport,
- des produits de saison afin de respecter les rythmes de production.



La Direction générale de l'agriculture (Etat de Genève) soutient les restaurants collectifs dans leur démarche d'approvisionnement en produits GRTA.

Des animations sont également proposées aux enfants du cycle primaire, sur le thème de la proximité et de la saisonnalité des produits.

Respect des exigences du cahier des charges

- ✓ cahier des charges de la restauration collective publique et privée
- ✓ labellisation des restaurants collectifs qui proposent au minimum 2 à 3 produits certifiés dans leur offre journalière.

