

NOUVELLE ÉTAPE POUR «GENÈVE RÉGION – TERRE AVENIR»

75 RESTAURANTS COLLECTIFS MANGENT DÉSORMAIS LOCAL!

Une nouvelle étape est franchie pour le label «Genève Région – Terre Avenir (GRTA)»: 75 restaurants collectifs publics et privés, qui servent plus de cinq millions de repas par année, ont été labellisés GRTA le 14 novembre dernier. Un succès pour la marque de garantie, dont les restaurants labellisés s'engagent à proposer au minimum deux à trois produits dans leur offre quotidienne.

«**G**enève Région – Terre Avenir (GRTA)» est une marque de garantie de l'agriculture genevoise créée en 2004 par l'Etat de Genève. Le succès est au rendez-vous face au nombre toujours plus important d'entreprises certifiées: en 2013, plus de 340 entreprises sont certifiées pour la fabrication, la transformation et la commercialisation de produits locaux GRTA. La progression de sa notoriété est passée de 25% en 2006 à plus de 40% en 2013. L'engouement des consommateurs pour les produits locaux labellisés se retrouve d'ailleurs dans un sondage mené il y a deux ans par la direction générale de l'agriculture: il révèle que 78% des Genevois souhaitent consommer plus de produits du terroir.

LA RESTAURATION COLLECTIVE MANGE AUSSI GRTA

Pour répondre à cette demande croissante, la marque de garantie trouve aussi sa place dans la restauration collective. Septante-cinq restaurants collectifs publics et privés, qui servent plus de 5 millions de repas par année, sont aujourd'hui labellisés GRTA et s'engagent ainsi à consommer local. A l'occasion des Automnales 2013, Mme Michèle Künzler, conseillère d'Etat chargée du département de l'intérieur, de la mobilité et de l'environnement (DIME), a remis pour la première fois les certificats GRTA aux restaurants collectifs nouvellement labellisés.

Un succès pour la marque de garantie, dont les restaurants labellisés s'engagent à proposer au minimum deux (pour les restaurants servant un menu unique, comme les cuisines scolaires) à trois produits dans leur offre quotidienne. Qu'ils soient écoliers, employés de banque, retraités ou encore fonctionnaires internationaux, les clients des restaurants collectifs labellisés pourront bénéficier de repas composés de produits sains, de saison et d'origine locale.

Pour satisfaire leurs besoins et dynamiser cette branche de l'économie, l'Etat s'est engagé à fournir des conditions propices au développement d'une agriculture locale. Favoriser la promotion et la consommation des produits locaux auprès des usagers de la restauration collective du canton constitue une priorité pour le Conseil d'Etat. La mesure figure d'ailleurs dans le programme de législature 2010-2013.

POURQUOI ADHÉRER À LA DÉMARCHE GRTA?

«Adhérer à la démarche GRTA en labellisant les restaurants collectifs, c'est renforcer la traçabilité des produits et promouvoir la diversification de l'agriculture genevoise», affirme M. Alexandre de Montmollin, chef de service au sein de la direction générale de l'agriculture. Les récents scandales alimentaires ont mis en lumière l'importance de la traçabilité et le souci des consommateurs de savoir ce qu'ils mangent. Pour répondre à cette



demande, la garantie de traçabilité de la marque GRTA est un lien indispensable entre le consommateur et le producteur.

La direction générale de l'agriculture édite également des brochures informatives et propose des animations pour les plus jeunes afin de promouvoir une agriculture de proximité. Une occasion de rapprocher les genevois d'un terroir et d'un véritable patrimoine gustatif parfois méconnu.

Si la restauration collective peut servir de catalyseur au développement de l'économie agricole genevoise, elle permet également de regrouper tous les acteurs de l'agriculture locale. La force de GRTA est de fédérer l'ensemble des partenaires, qu'ils soient producteurs, bouchers, boulangers ou cuisiniers. «Le remarquable travail de collaboration entre les entreprises certifiées, les restaurants collectifs nouvellement labellisés, l'Etat de Genève, l'office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) et AgriGenève ont permis de constituer une véritable "communauté GRTA"», souligne Mme Michèle Künzler. Parmi ces restaurants collectifs, les entreprises de restauration comme DSR, Novae ou encore SV Group s'engagent à promouvoir une production et une consommation locales. La liste complète des restaurants collectifs labellisés figure sur le site www.geneveterroir.ch.

PERSPECTIVES POUR 2014

Afin de faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, une plateforme de distribution

CIDESSUS ET CI-CONTRE EN BAS

Viande de bœuf, lait frais, légumes frais et fruits de saison figurent parmi les nombreux produits labellisés GRTA.

CI-CONTRE EN HAUT

Mme Michèle Künzler, conseillère d'Etat chargée du département de l'intérieur, de la mobilité et de l'environnement (DIME), et M. John Dupraz, président du conseil de fondation de l'office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), entourés de représentants des 75 nouveaux restaurants labellisés GRTA, le 14 novembre 2013 à Palexpo dans le cadre des Automnales.

PHOTOS G. CHARDONNENS

centralisée se met en place pour 2014. Cet outil de travail fait partie des mesures fixées dans le projet de développement régional (PDR) soutenu par l'Etat et la Confédération, qui vise à dynamiser la production et la diffusion des produits locaux. Ce projet est mené par des institutions et coopératives agricoles genevoises.

Le prochain rendez-vous GRTA est fixé à l'année prochaine, à l'occasion du dixième anniversaire de la marque de garantie. Ce premier coup d'envoi marque le début d'une série de rencontres placées sous le signe d'échanges et de partages d'expériences de la nouvelle «communauté GRTA».

*Département de l'intérieur,
de la mobilité et de l'environnement*