



regio•garantie

GENÈVE RÉGION – TERRE AVENIR

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE DE PROXIMITÉ ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

Coord 21 – 28 mai 2026



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Département du territoire
Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN)

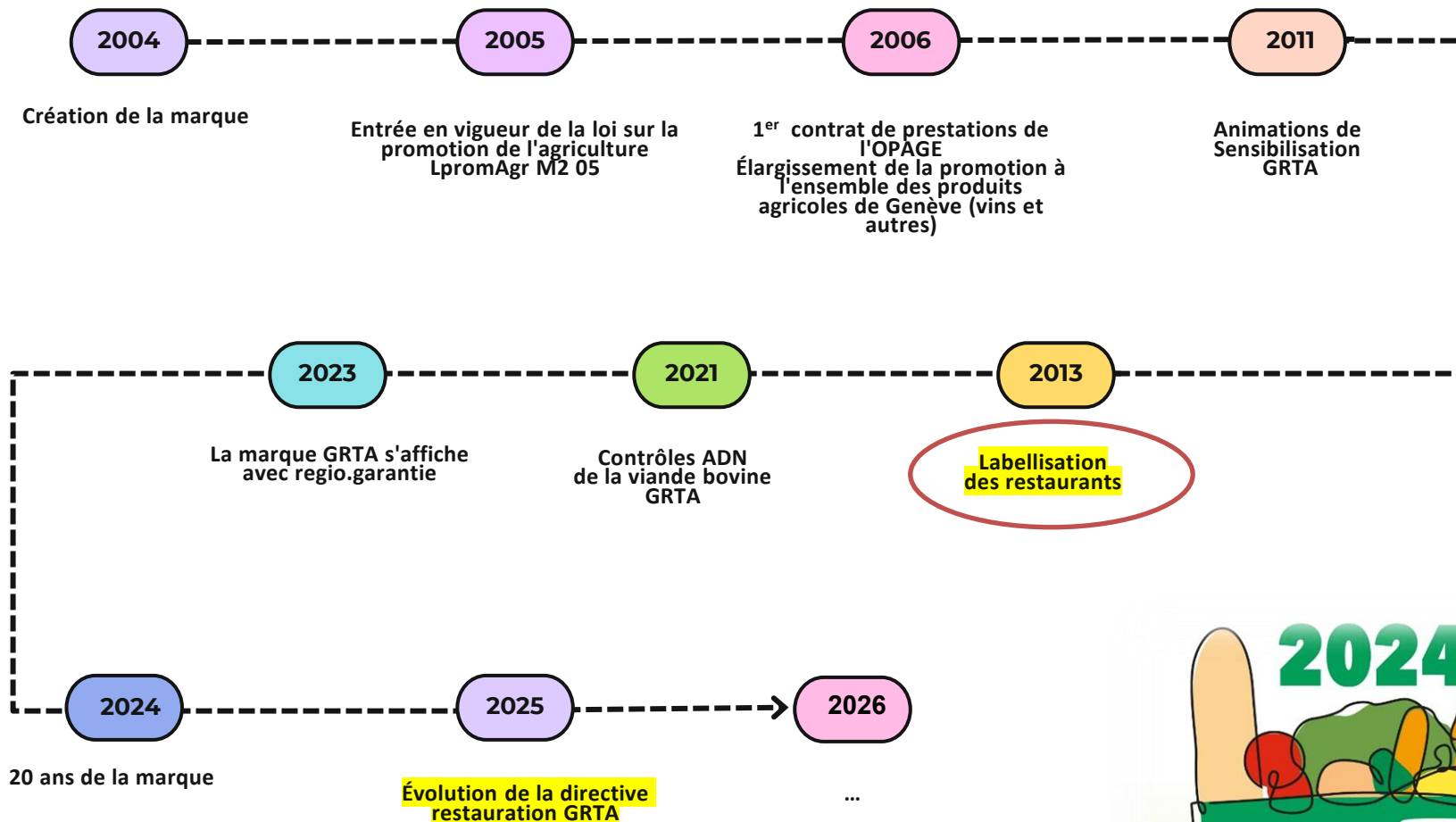
PLAN DE LA PRÉSENTATION

- La marque GRTA
- La labellisation GRTA des restaurants

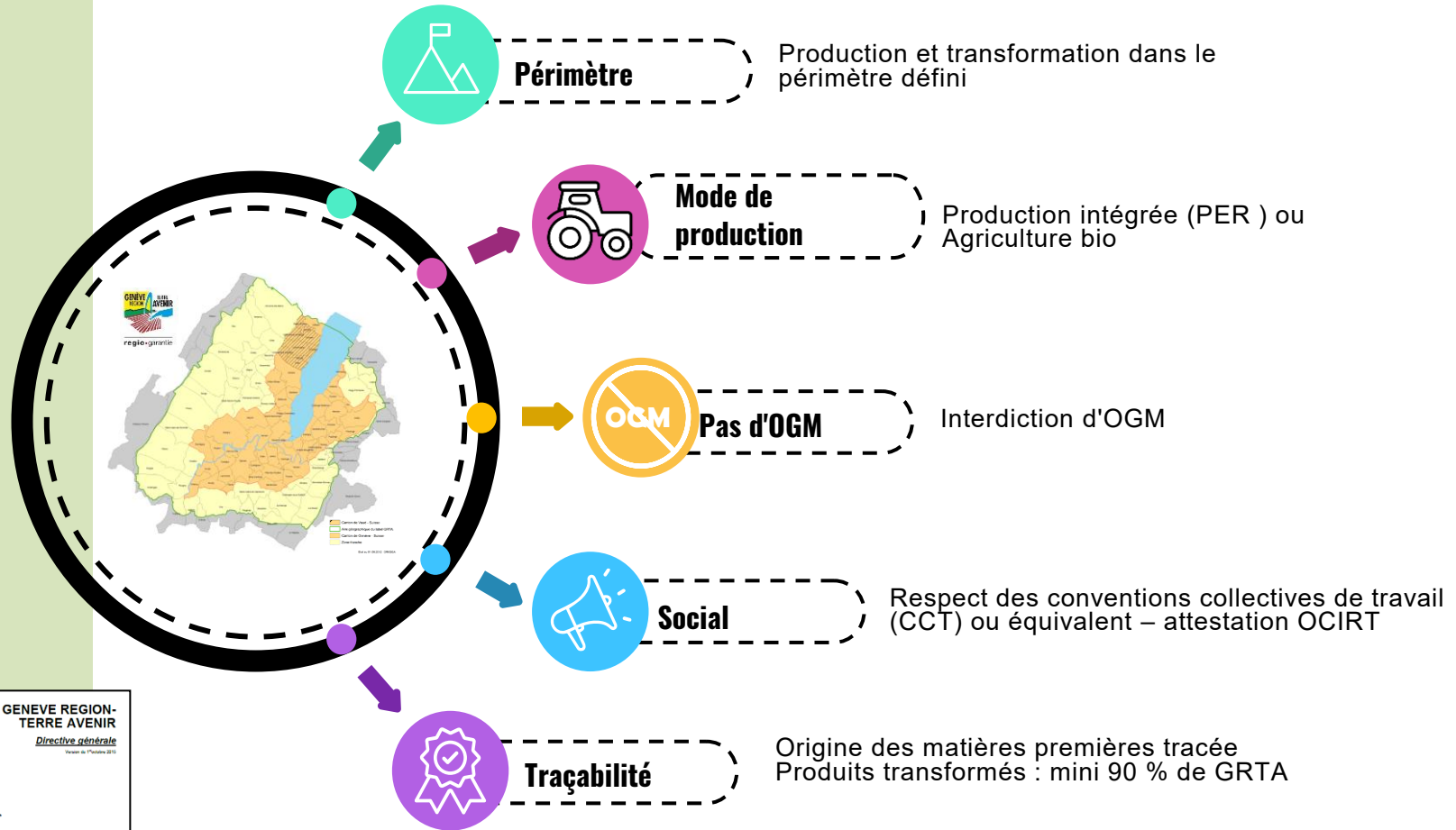


GRTA DE 2004 À AUJOURD'HUI

Dates clés



GRTA : EXIGENCES DE LA MARQUE



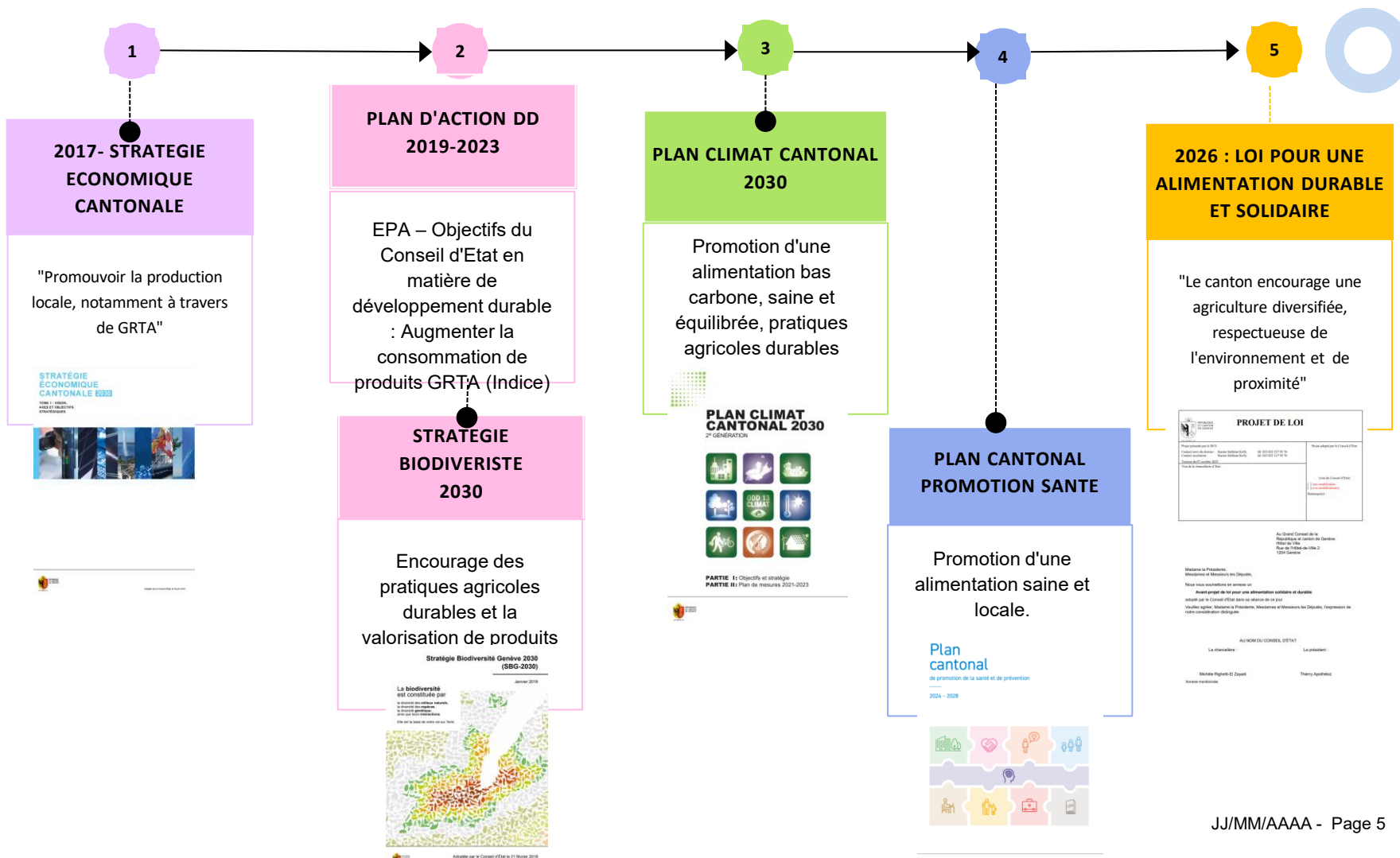
GENEVE REGION-TERRE AVENIR
Directive générale
Version du 17/06/2015

Sommaire

1. Périmètre
 - 1.1. Description géographique
 - 1.2. Dénomination de la marque
 - 1.3. Date d'adoption
 - 1.4. Champ d'application de la marque
2. Origine des matières premières
 - 2.1. Conditions
 - 2.2. Origine des matières premières
 - 2.3. Conditions de transformation
 - 2.4. Conditions de stockage
 - 2.5. Origine des emballages
3. Production agricole
 - 3.1. Conditions générales
 - 3.2. Conditions de production
 - 3.3. Conditions de transformation
 - 3.4. Conditions de stockage
 - 3.5. Conditions de distribution
4. Production industrielle de type A et B
 - 4.1. Conditions générales
 - 4.2. Conditions de production
 - 4.3. Conditions de transformation
 - 4.4. Conditions de stockage
 - 4.5. Conditions de distribution
5. Conditions générales
 - 5.1. Conditions générales
 - 5.2. Conditions de production
 - 5.3. Conditions de transformation
 - 5.4. Conditions de stockage
 - 5.5. Conditions de distribution
6. Conditions de production
 - 6.1. Conditions générales
 - 6.2. Conditions de production
 - 6.3. Conditions de transformation
 - 6.4. Conditions de stockage
 - 6.5. Conditions de distribution
7. Conditions de transformation
 - 7.1. Conditions générales
 - 7.2. Conditions de production
 - 7.3. Conditions de transformation
 - 7.4. Conditions de stockage
 - 7.5. Conditions de distribution
8. Conditions de stockage
 - 8.1. Conditions générales
 - 8.2. Conditions de production
 - 8.3. Conditions de transformation
 - 8.4. Conditions de stockage
 - 8.5. Conditions de distribution
9. Conditions de distribution
 - 9.1. Conditions générales
 - 9.2. Conditions de production
 - 9.3. Conditions de transformation
 - 9.4. Conditions de stockage
 - 9.5. Conditions de distribution
10. Conditions de consommation
 - 10.1. Conditions générales
 - 10.2. Conditions de production
 - 10.3. Conditions de transformation
 - 10.4. Conditions de stockage
 - 10.5. Conditions de distribution
11. Conditions de distribution
 - 11.1. Conditions générales
 - 11.2. Conditions de production
 - 11.3. Conditions de transformation
 - 11.4. Conditions de stockage
 - 11.5. Conditions de distribution
12. Conditions de consommation
 - 12.1. Conditions générales
 - 12.2. Conditions de production
 - 12.3. Conditions de transformation
 - 12.4. Conditions de stockage
 - 12.5. Conditions de distribution

Annexes : Périmètre géographique de la marque de garantie et liste des communes qui y ont adhéré

GRTA dans les politiques publiques



GRTA EN 2026

Chiffres clés



**1500 produits (14 filières)
dont 700 produits
transformés**



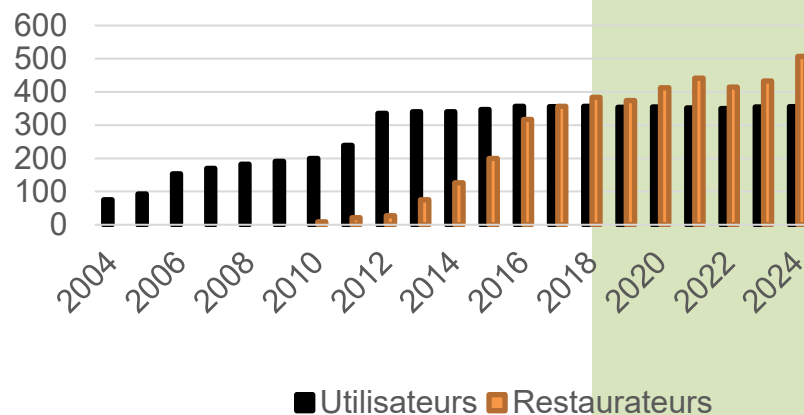
**Chiffre d'affaires
annuel
= 42 M CHF**



356 utilisateurs



527 restaurants



GRTA EN 2026

Des contrôles de conformité pour le maintien de la crédibilité de la marque

Organismes de contrôles

- Traçabilité → OIC, PROVIANDE
- Conditions sociales → OCIRT
- Respect des PER → AGRIPIGE
- Etiquetage, hygiène → SCAV

Fréquence des contrôles de certification

- Produits transformés : 2 ans
- Produits bruts : 4 ans

Nombre de contrôles annuels

- Environ 130 contrôles de traçabilité
- 1 campagne de contrôles inopinés sur une filière
- Analyse ADN de tous les bovins GRTA
- 1 campagne sur les résidus de pesticides par le SCAV
- Conditions sociales contrôlées par l'OCIRT

GRTA EN 2026

Chiffres clés : profils des utilisateurs GRTA



20 apiculteurs



7 horticulteurs, pépiniéristes



3 pêcheurs



20 distributeurs

(détaillants, épiceries, grossistes...)

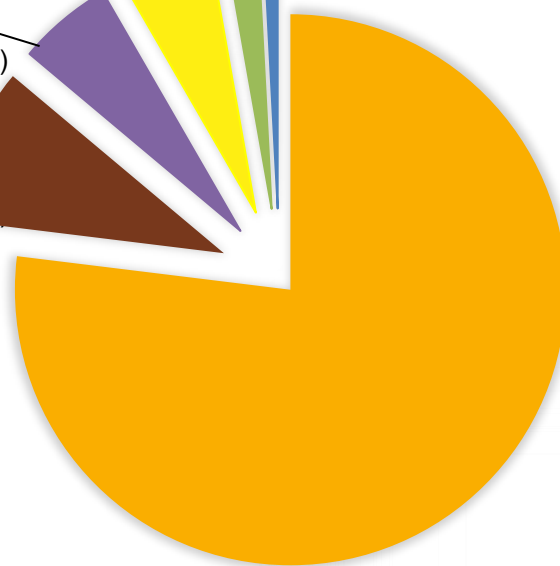


33 transformateurs

(boulangers, bouchers, brasseurs...)



280 agriculteurs
(soit env. 80 %)

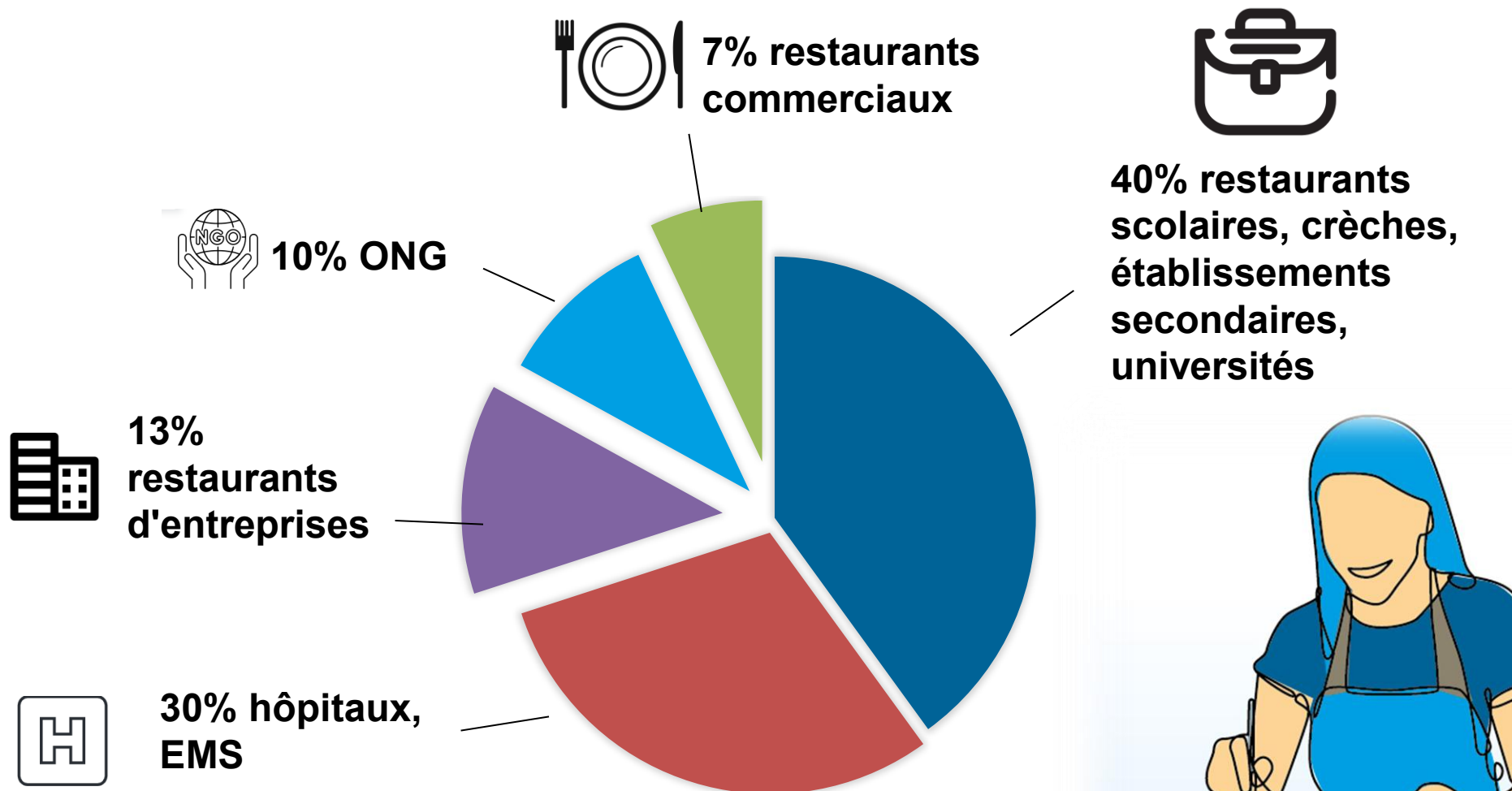


GRTA DANS LES RESTAURANTS



GRTA EN 2026

Chiffres clés : profil des restaurants (527 labellisés)



DIRECTIVE RESTAURATION

Principales exigences :

1. **S'inscrire** auprès de l'OCAN;
2. **Proposer** au minimum **3** (**2** produits si menu unique) par jour. Les produits GRTA sont clairement identifiés sur le menu/buffet ;
3. **Annoncer** au minimum **deux fois** par année ses achats en produits GRTA
→ contrôle des fournisseurs et observation du marché ;
4. **Effectuer une communication annuelle** sur la marque GRTA auprès des usagers (flyers ou auprès des parents lors des inscriptions) ;
5. **Informé le personnel** de cuisine sur la démarche de labellisation ;
6. **Collaborer au contrôle** réalisé lors des inspections de routine par le SCAV, il porte sur : **le menu du jour, identification des produits sur le menu et vérification des bulletins de livraisons / factures** des produits correspondants **👉 mention "GRTA"**.
7. **Tri et recyclage** des déchets.

DIRECTIVE RESTAURATION

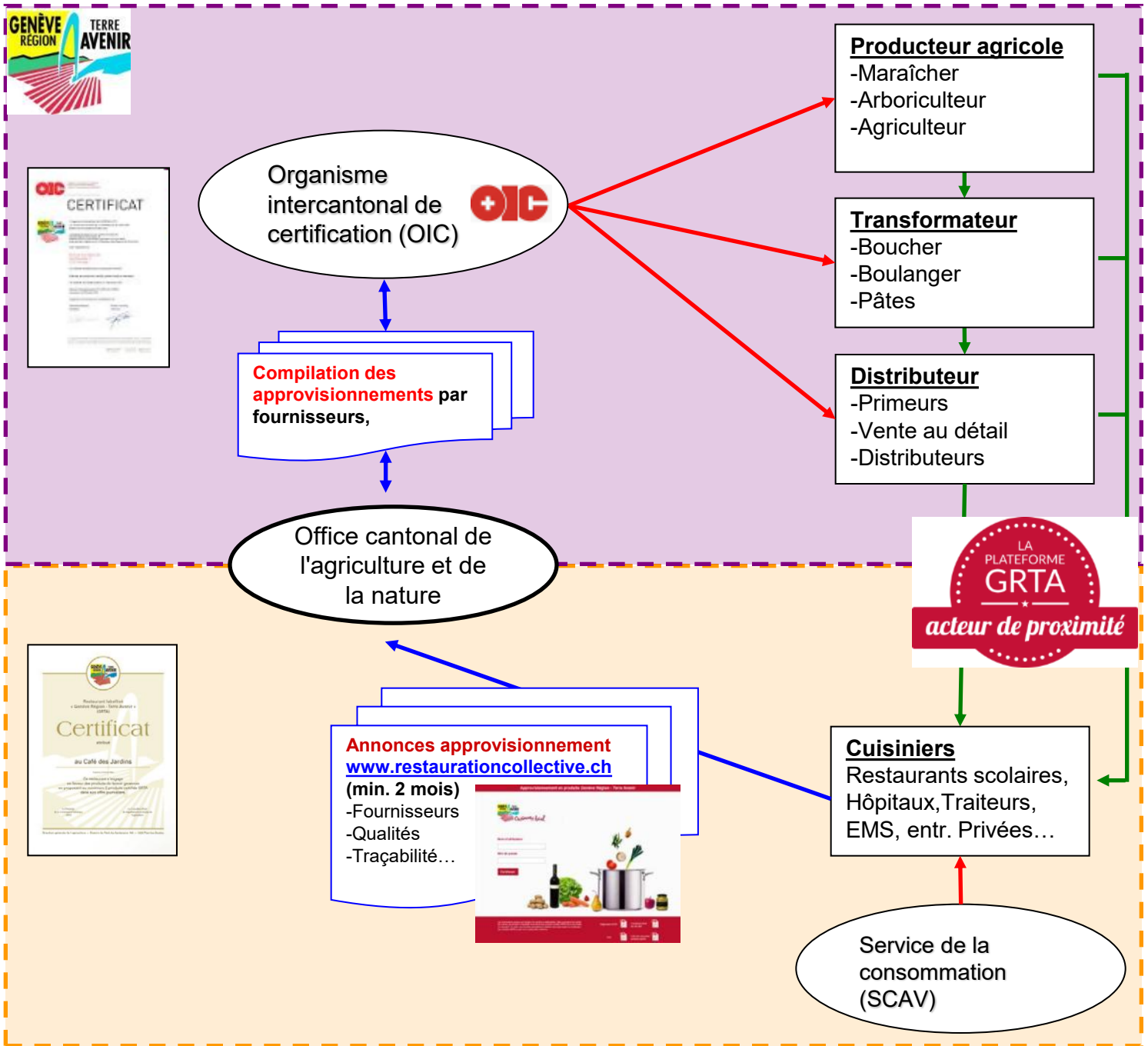
1) Les restaurants collectifs doivent fournir une offre régulière : **3 produits GRTA dans l'offre journalière.**

2) 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.

Les catégories de produits sont les suivantes :

- 1) Fruits et légumes ;
- 2) Féculents ;
- 3) Protéines animales et/ou végétales ;
- 4) Produits laitiers.

Dispositif général



Le site dédié à la restauration collective

Approvisionnement en produits Genève Région - Terre Avair

Nom d'utilisation:

N° de passe:

Continuer

Les informations relatives aux produits de qualité certifiées (Dénominations d'origine protégées, produits biologiques, produits locaux) sont à disposition. Elles sont accessibles sur le site internet de la Haute Vallée de l'Aar (www.hautevallee.ch) et sur le site de la Haute Vallée de l'Aar (www.hautevallee.ch).

[Approuver GRTA](#)
[Produits certifiés A.O.P. / I.G.P.](#)
[Produits biologiques](#)
[Produits locaux](#)

Menuiserie: **ELKRENN** - **Informations**

Saisie des approvisionnements en produits GRTA

Date de livraison:

Prévisualisation:

Prévisualisation (quantité) et (prix) par unité:

Quantité: **Unité:**

Prix par unité (prix) (total):

Exemple:

Menuiserie GRTA

Menuiserie GRTA est un système de gestion de la cuisine collective. Elle permet de gérer les approvisionnements en produits GRTA (Genève Région Terre Avair) et de suivre les stocks et les livraisons.

Statut	Produit	Quantité	Unité	Prévisualisation	Prix	Statut	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère	Critère
20110101	Avair	1	kg	Produit certifié A.O.P.	0	Non	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.
20110101	Avair	1	kg	Produit certifié A.O.P.	0	Non	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.
20110101	Avair	1	kg	Produit certifié A.O.P.	0	Non	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.
20110101	Avair	1	kg	Produit certifié A.O.P.	0	Non	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.	Produit certifié A.O.P.

La saisie des achats côté cuisinier



Genève Région Terre Avenir

Date de livraison

Fournisseur

Produit ?

Produit Bio

Quantité

Unité

Poids total

Prix/Unité (HT)



Mention GRTA

Mention GRTA au moment de la livraison, la mention "GRTA" figure sur le bulletin de livraison et/ou la facture.

oui non

Evaluation

	Pas satisfait du tout	Plutôt pas satisfait	Plutôt satisfait	Tout à fait satisfait
Livraison	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Conditionnement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fraicheur	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rapport qualité/prix	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

Remarques

Enregistrer

Exporter la liste d'approvisionnement pour l'année :

2024

Exporter

Afficher la liste d'approvisionnement pour :

Mois : Octobre

Année : 2024

Lister

Liste des approvisionnements

Date	Fournisseurs	Catégorie de produits	Produits	Bio	Quantité	Unité	Prix/unité (HT)	Poids	Mention GRTA	Critère - livraison	Critère - conditionnement	Critère - fraîcheur	Critère - Rapport qualité/prix	Établissement	Remarques
------	--------------	-----------------------	----------	-----	----------	-------	-----------------	-------	--------------	---------------------	---------------------------	---------------------	--------------------------------	---------------	-----------

Les informations côté administrateur



Bilan des approvisionnements

Date de début

Date de fin

Pour exporter toutes les données, ne pas saisir de date.

Établissement

 x

Catégorie de produits

- Tous
- Produit maraîcher
- Féculent
- Produit carné
- Produit laitier
- Protéine
- Epicerie
- Boisson non alcoolisée
- Boisson alcoolisée
- Fleur

Remarques

Filtrer les remarques

[Exporter la liste](#)
[Rafraîchir la liste](#)

Si une erreur s'affiche dans le fichier d'exportation cela veut dire qu'il exporte beaucoup trop de données, il faut donc réduire l'intervalle (300 données maximum).
 (Voir le tutorial pour exporter la totalité des données : [Tutorial.pdf](#))

Résultats 1 à 20 sur 308120

[<<](#)
[<](#)
[>](#)
[>>](#)

Liste des approvisionnements

Date	Fournisseurs	Catégorie de produits	Produits	Bio	Quantité	Unité	Prix/unité (HT)	Poids	Mention GRTA	Critère - livraison	Critère - conditionnement	Critère - fraîcheur	Critère - Rapport qualité/prix	Établissement	Remarques
30.10.2024	Le Petit Primeur Sàrl	Produit maraîcher	Basilic brut	non	3	Bottes	3.2	0.135kg	oui					LE CERCLE DU RHÔNE - FER	
30.10.2024	Le Petit Primeur Sàrl	Produit maraîcher	Aneth brut	non	5	Bottes	3.2	0.225kg	oui					LE CERCLE DU RHÔNE - FER	
30.10.2024	Le Petit	Produit	Persil plat	non	0.5	kilos/litres	6	0.5kg	oui					LE CERCLE DU RHÔNE	

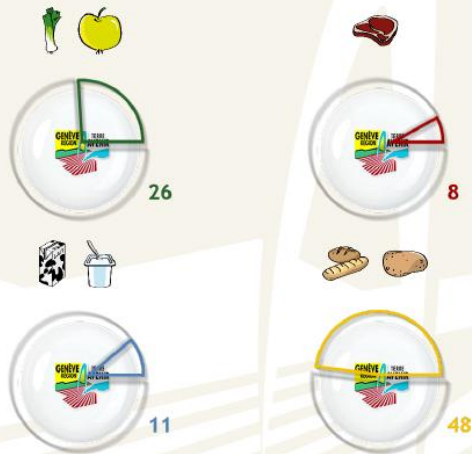
L'indice GRTA

Nom : AU COMPTOIR DES BONNES CHOSES Nb repas mensuel : 400
 Adresse : Ch. Pont-du-Centenaire 109 - 1228 Plan... Catégorie de clients : Adultes
 Chef de cuisine : Jean Dupuis Nombre de jours ouvrés : 340
 E-mail : dupuis@gmail.com 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 produits certifiés GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA).

L'indice GRTA de votre restaurant pour **octobre**



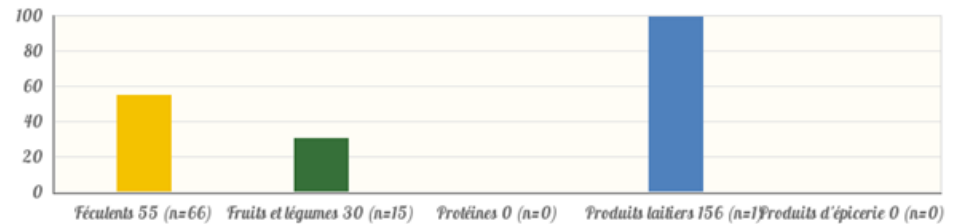
L'indice GRTA permet de mesurer la quantité de marchandises certifiées consommées au sein du restaurant, par catégorie de produit (féculents, fruits et légumes, produits carnés, produits laitiers), par rapport à une consommation potentielle totale basée sur les normes de Fourchette verte.

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.

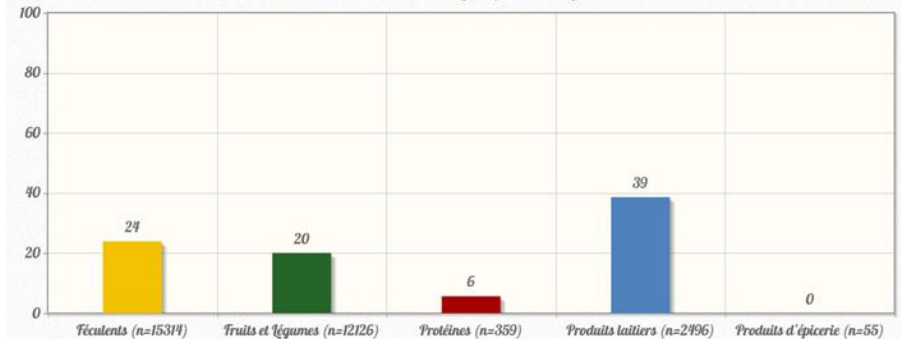
Consommer des produits GRTA c'est soutenir l'économie locale et générer une diversification de la production agricole régionale.

Direction générale de l'agriculture - Chemin du Pont-du-Centenaire 109 - 1228 Plan-les-Ouates

Indice GRTA - juillet
EMS LES MOULIÈRES



Indice GRTA annuel moyen par catégorie



Carte interactive

GENÈVE RÉGION -
TERRE AVENIR

VENTE DIRECTE

GASTRONOMIE &
TOURISME

AGENDA DU TERROIR

CARTE DU TERROIR &
NATURE

PLUS ▾

RESTAURANT DE RICHEMONT BELLEVUE



Adresse
Chemin de la Chênaie 50
1293 Bellevue

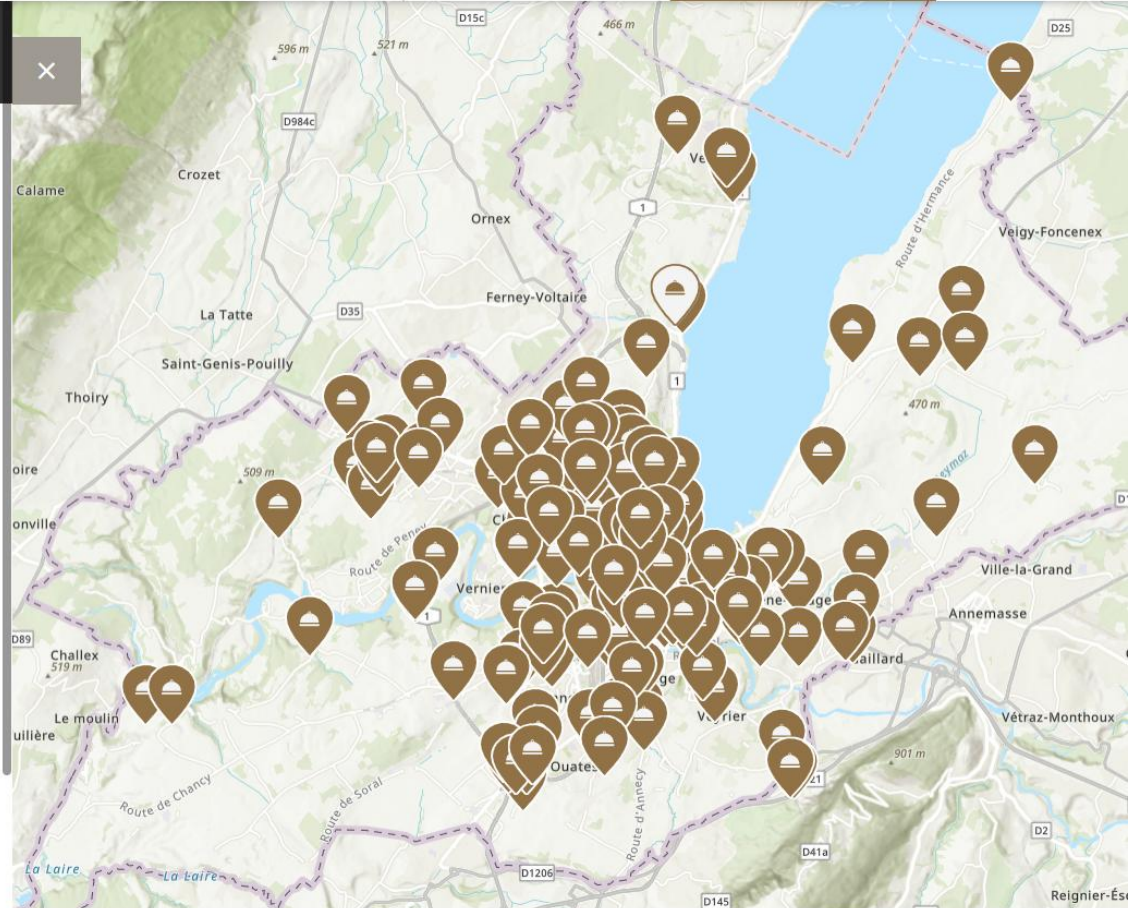
[S'y rendre](#)

Indice GRТА
Octobre 2025



Type De Cuisine
 CUISINE
DE PRODUCTION

Indice GRТА
L'indice GRТА 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



Carte interactive

GENÈVE RÉGION -
TERRE Avenir

VENTE DIRECTE

GASTRONOMIE &
TOURISME

AGENDA DU TERROIR

RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DES GENÊTS



Adresse
Chemin de Sous-Bois 1-3
1202 Genève

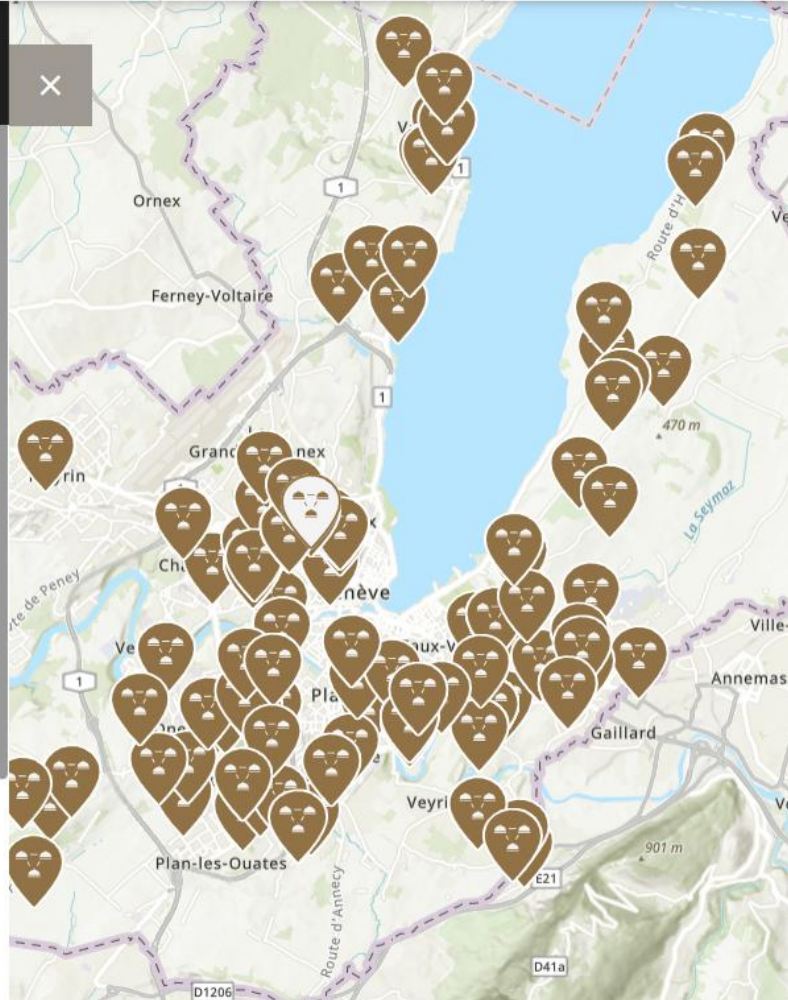
[S'y rendre](#)

Indice GRТА
Juin 2025

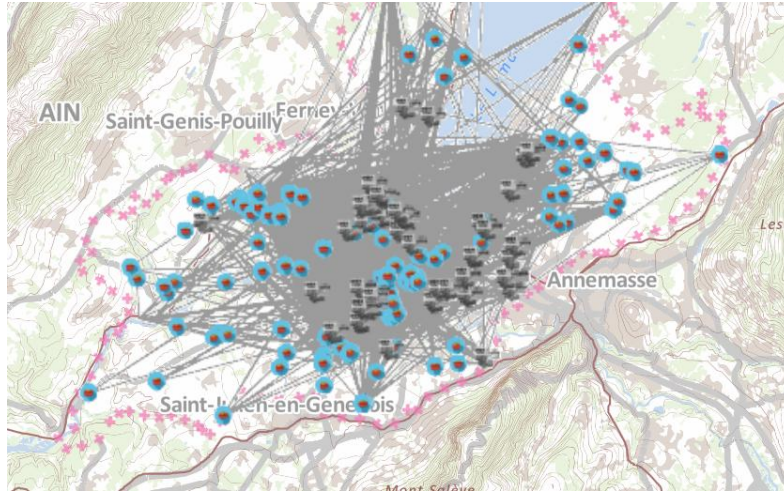


Type De Cuisine
 CUISINE SATELLITE

Cuisine de production
KIDELIS SA - MENUS "CRÊCHES ET ÉCOLES"



Carte SITG



Fichier ▾ Thèmes ▾ Outils ▾ Recherche 🔍

☰ Données

- ☑ Promotion agricole
 - ☑ Restaurants GRTA (*couche filtrée*)
 - 🌈 Production
 - 📡 Satellite
 - ☑ > Fournisseurs
 - ☑ > Relations
- ☑ Plan couleurs pastels
- 🔄 Plan couleurs

Interroger

← Fournisseurs (2) Relations (32) Cc → ☰

- > EVE LA JONCTION
- > RESTAURANT SCOLAIRE DES PLANTAPORRÊTS

La Plateforme GRTA

- ✓ Plus de **60** entreprises inscrites
- ✓ Entre **400** et **800** produits disponibles
- ✓ en temps réel selon les saisons



L'utilisation en tant que cuisinier / acheteur

Recherche de produits disponibles

Idées produits et recettes

Actualité GRTA

The screenshot shows the GRTA website interface. At the top, there is a header with the GRTA logo, navigation links (Actualités, Agenda, Partenaires, Matériel publicitaire), a user account section (MON COMPTE, Demande de devis), and a search bar. Below the header is a main navigation menu with categories: Légumes, Fruits, Produits laitiers, Viandes, Céréales, Epicerie, Boissons, Vins, Fleurs. The main content area features a large banner for flour with the text "1, 2, 3, boulez !" and a section titled "En direct de la plateforme" with four recipe cards: Pain au lait, Farine, Cake au yoghourt, and Miel. Below this is an "ACTUALITÉS" section with a recipe for "Milkshake vanille" dated 14/04/2015. To the right is an "AGENDA" section with events for 18 avril 2015 (Journée du lait), 30 mai 2015 (Caves Ouvertes 2015), and 13 juin 2015 (Vinathon). At the bottom right, there are three utility buttons: "Consulter l'annuaire des fournisseurs", "Consulter la charte GRTA", and "Commander du matériel publicitaire".

Agenda GRTA

Recherche de produits par fournisseur

L'utilisation en tant que cuisinier / acheteur

1. Sélection d'un produit et de la semaine souhaitée

LAIT UHT ENTIER

1 Choisissez vos critères

Ingrédients

DLC production 548 jours - 21 jours selon disponibilité fournisseur

DLC commerciale 548 jours - 30 jours selon disponibilité fournisseur

Divers standards de production sont généralement disponibles chez les distributeurs


2 Sélectionnez la disponibilité souhaitée

Disponibilité 2014 Disponibilité 2015

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
1 2 3 4 5	6 7 8 9	10 11 12 13 14	15 16 17 18	19 20 21 22
Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
23 24 25 26 27	28 29 30 31	32 33 34 35	36 37 38 39 40	41 42 43 44
Novembre	Décembre			
45 46 47 48	49 50 51 52			

Informations et images non contractuelles

+ Ajouter le produit à votre devis



3. Envoi d'une demande de devis

2. Choix de fournisseurs

Demande de devis

1 Vérifier la sélection **2 Trouver des fournisseurs** **3 Demander un devis**

4 fournisseurs fournissent votre **produit** Tout cocher: **Envoyer le(s) devis**

VIVADIS 1 / 1 Demander un devis

Case postale 1055
Geneve 26 1211

Tel: 022 884 82 38
www.lrgg.ch
info-vivadis@lrgg.ch

Demande de devis


1 Vérifier la sélection **2 Trouver des fournisseurs** **3 Demander un devis**

VOTRE DEVIS

A l'attention des fournisseurs:

VIVADIS

Concernant les produits:

 **Lait UHT entier**
Disponibilité souhaitée pour 2014: Semaine 49 Quantité souhaitée:

Envoyer une copie du récapitulatif

Précisez des adresses e-mails en les séparant par une virgule.

Votre message

Bonjour,
Je souhaiterais obtenir un devis concernant les produits mentionnés ci-dessus.
Meilleures salutations,

Envoyer la demande de devis



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

L'utilisation en tant que fournisseur

Gestion des produits

Actualité GRTA

Réception de demandes de devis

Agenda GRTA

The screenshot shows the GRTA PRO website interface for suppliers. At the top, there is a navigation bar with the GRTA logo, 'Actualités | Agenda | Directives GRTA', and a 'MON COMPTE GRTA' profile icon. Below this is a search bar labeled 'Rechercher dans mes produits' with a search icon. A main navigation bar contains four buttons: 'Ajouter un nouveau produit', 'Gérer vos produits', 'Visualiser les demandes de devis', and 'Contact'. The central section is titled 'Mes notifications' and displays four notification cards: '0 PRODUIT' (Bientôt indisponibles), '51 PRODUITS' (Disponibles), '48 PRODUITS' (Indisponibles), and '0 Demande de devis reçue'. Below this is an 'ACTUALITÉS' section with a featured article titled 'Genève nommée meilleure destination touristique' dated 12/09/2014. To the right is an 'AGENDA' section with events for 27 novembre 2014 and 30 mai 2015. At the bottom, there are links for 'Consulter les directives GRTA', 'Visualiser votre compte', and 'Une question, contactez-nous !'. The footer includes logos for 'LES FONDATEURS' (COTE JARDIN, LRG, and another logo).

En conclusion

1. demandes émises par les cuisiniers / acheteurs



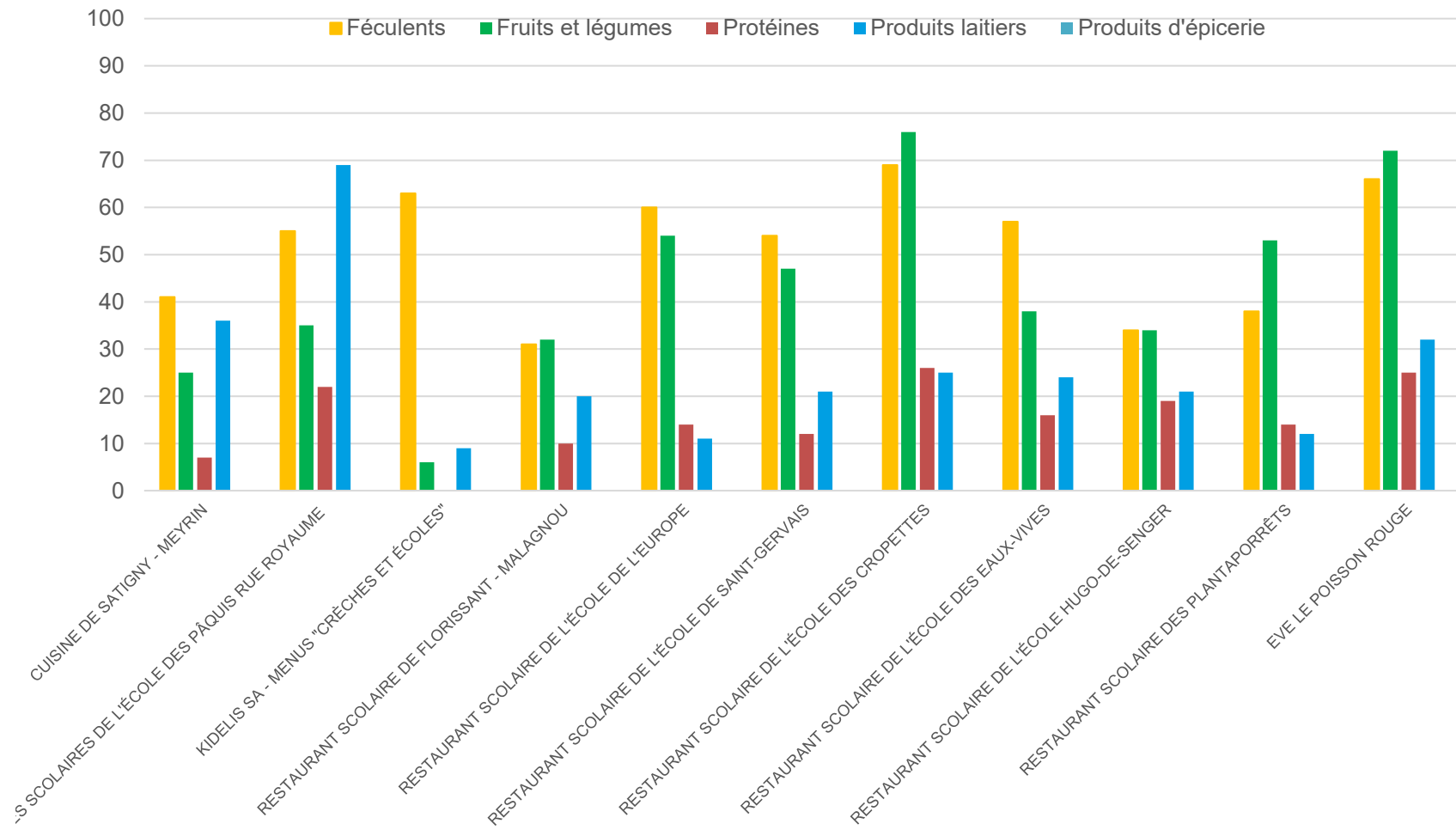
2. la production connaît les besoins



3. adaptation de la production

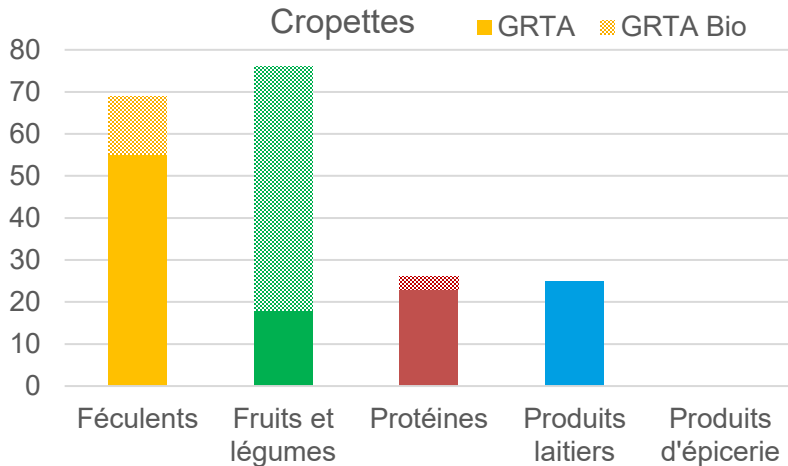
Statistiques GRTA dans les restaurants de la ville de Genève en 2025

Indice moyen par établissement 2025

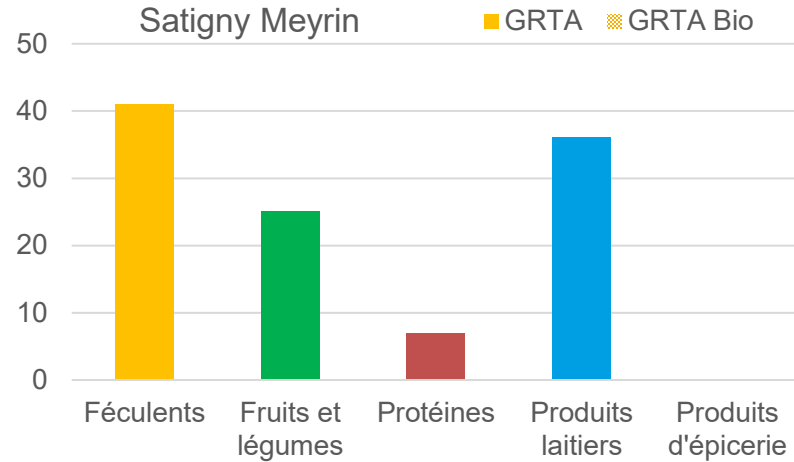


Statistiques GRTA dans les restaurants de la ville de Genève en 2025 – quelques exemples

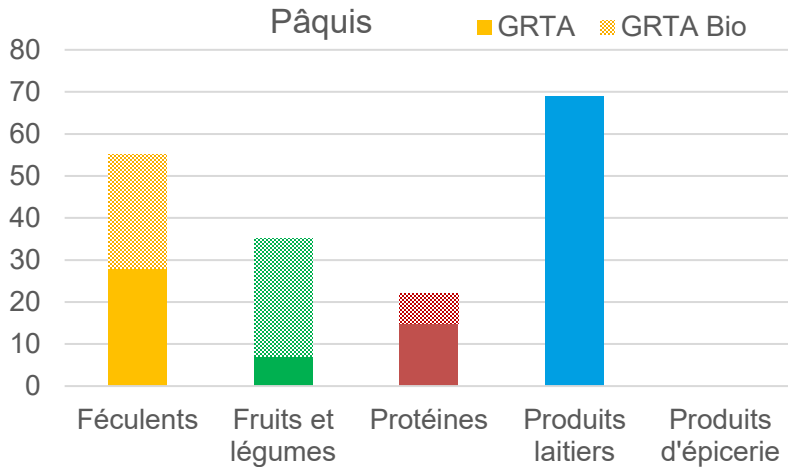
Croquettes



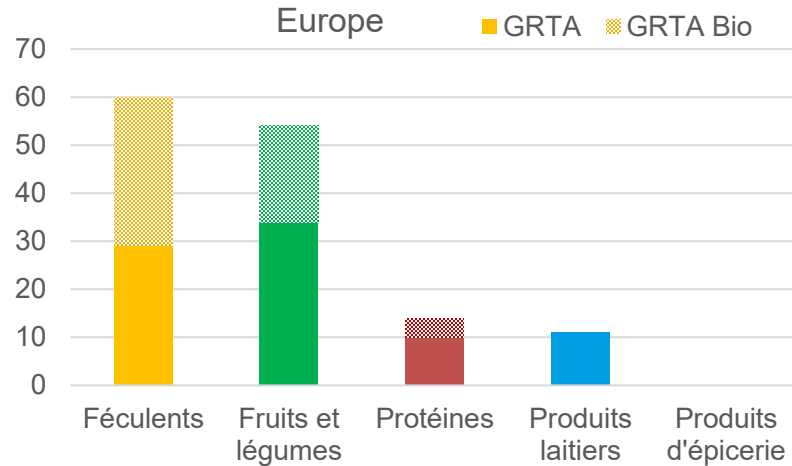
Satigny Meyrin



Pâquis

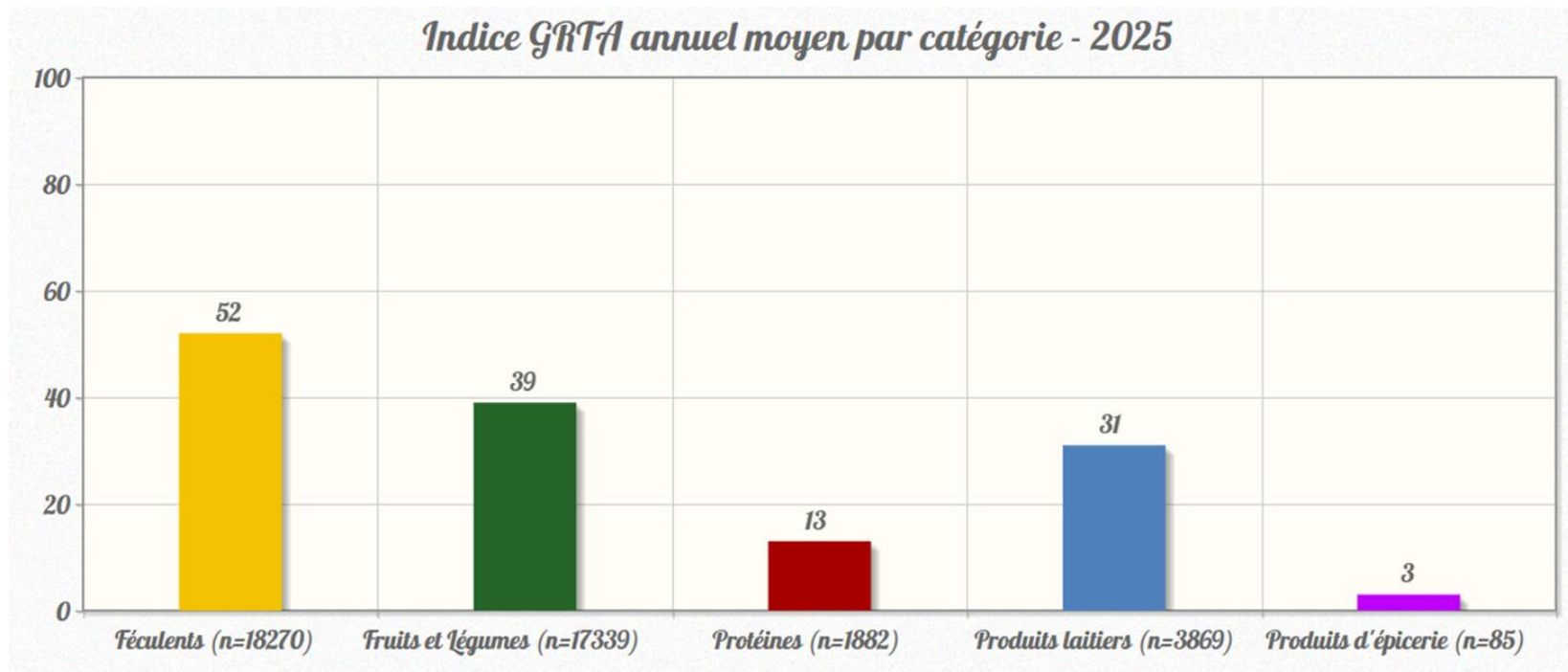


Europe



Statistiques GRTA dans les 527 restaurants en 2025

LE BILAN



Les points forts

- Les cuisines scolaires et les crèches ont des très bons indices GRTA
- Animations dans les restaurants → communication annuelle.
- Certains grossistes ont élargi leur gamme de produits GRTA.
- Concours Cook'n'Pro aux Automnales avec un prix "restauration collective GRTA" → chef très touché par le prix et valorisé par son entreprise.
- Indice GRTA qui valorise le travail des cuisiniers auprès des mandants.
- Deux mois de saisies par établissements (collecte de données).
- Une cérémonie annuelle de remise des nouveaux certificats avec une invitation à tous les établissements labellisés est organisée chez un producteur du canton avec une visite du domaine. Les établissements qui ont obtenu les meilleurs indices GRTA reçoivent une distinction (bon du terroir, calendrier de l'avent, etc.).
- Collaboration avec le SCAV pour le contrôle des restaurants (identification des tromperies)

Les pistes d'amélioration

- Mois aléatoires pour la saisie des approvisionnements → beaucoup de relances.
- Les restaurateurs ne peuvent pas toujours choisir leurs fournisseurs → contrats annualisés par le groupe de restauration.
- L'année 2025 a été marquée par un grand nombre de changements au sein des établissements labellisés; non seulement au niveau des gérants et chefs de cuisine mais également des changements d'entreprises de restauration (ré-affiliation de cuisines satellites).
- Fournisseurs qui ne jouent pas le jeu → ping-pong entre les cuisiniers et les grossistes.
- Les primeurs prétendent avoir des difficultés à s'approvisionner en produits maraîchers GRTA (prix et quantités).

Les principaux enjeux

- Formation des cuisiniers : changement de personnel et de prestataires
→ assurer la continuité
- Disponibilité de certains produits (viande)
- Catégories de produits : consommation hétérogène selon les produits (indices)
- Très peu d'acteurs / grossistes : difficulté d'approvisionnement des collectivités dans le cas de la perte de la certification GRTA.
- Etude statistique sur la consommation de produits GRTA dans la restauration - en cours

Merci pour votre attention

