

Le GRTA unit la campagne et la ville



Quelque 350 entreprises de la région participent à l'essor de la marque de garantie GRTA. LAURENT GUIRAUD

En vingt ans, la marque de garantie de nos produits locaux a su convaincre producteurs et consommateurs.

C'est une belle idée qui a écloso il y a 20 ans, à la suite d'un constat, il est vrai, moins réjouissant. Canton-ville, Genève en oublie presque, à l'époque, que dans sa campagne, des paysannes et des paysans s'activent pour offrir de bons produits à leurs «voisins» citadins.

Car notre terroir local est riche. Mais cette richesse, encore faut-il la

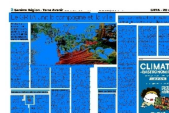
faire connaître. Et même reconnaître. Des femmes et des hommes, véritables pionniers en la matière, vont s'y atteler. Politiques à la fibre écologiste - au sens large du terme - tels l'ancien maire onésien René Longet et l'ex-conseiller d'État Robert Cramer, chefs de services cantonaux, paysans, tous vont se mettre autour d'une table pour créer la marque de garantie GRTA, pour Genève Région - Terre Avenir. L'État de Genève en est à la fois le détenteur et le garant.

Quatre principes

On est alors en 2004. Vingt ans plus tard, la réalité a sans doute dépassé les attentes des fondateurs de la marque. Celle-ci s'est imposée chez les producteurs, sur les marchés, dans les commerces et les points de vente directe, mais encore dans les crèches, les écoles, les cuisines collectives - privées comme publiques - et celles de grands

chefs de la région. Et mieux que tout, dans le quotidien de très nombreux consommateurs.

Ce tour de force, la marque GRTA le doit aux valeurs qu'elle défend, résumées en quatre principes: qualité, proximité, traçabilité et équité (*lire l'encadré ci-dessous*). «La traçabilité et l'équité sont fondamentales pour la marque, souligne la députée Patricia Bidaux. Les contrôles effectués permettent de s'assurer que les produits certifiés GRTA sont conformes aux exigences à chaque étape, du champ à l'assiette, et que ceux qui les produisent bénéficient de conditions sociales dignes et respectueuses des lois.» Cette femme aux multiples casquettes sait de quoi elle parle. Ex-présidente de l'Union des paysannes et femmes rurales genevoises, elle est actuellement présidente d'AgriGenève et préside aussi depuis onze ans la commission technique GRTA, qui gère



la marque avec une autre entité, la commission de consultation pour l'agriculture, dont elle est membre.

L'hommage aux gens de la terre

«Vingt ans après sa création, je suis très contente de voir que la marque GRTA est vivante et toujours dynamique, relève Patricia Bidaux. Elle le doit d'abord à nos agricultrices et agriculteurs qui prennent leur responsabilité. Il faut savoir que le monde agricole cotise pour soutenir la marque, qu'il s'engage et s'investit pour elle. Beaucoup de nouvelles idées viennent d'ailleurs de la base.»

Pour elle, «il est primordial que les deux commissions qui gèrent la marque de garantie GRTA continuent à travailler ensemble à son développement, à chercher de nouvelles voies. La force de ce dispositif, c'est la collaboration entre ceux qui édictent les lois et ceux qui produisent, ces gens de terrain qui travaillent la terre.»

Et quelle production! Aujourd'hui, près de 1500 produits figurent sur la liste GRTA. Ils représentent toutes les filières de l'agriculture: maraîchère, viticole, céréalière, arboricole, horticole, forestière et apicole. Sans oublier l'élevage (volailles, bovins, porcins, caprins et ovins) et le poisson.

Environ 350 entreprises de la région, dont deux tiers de producteurs agricoles, participent à cet essor en produisant, transformant, ou encore en commercialisant les produits certifiés GRTA tout en respectant des exigences strictes et précises. Saviez-vous, par exemple, qu'un produit transformé GRTA doit contenir au minimum 90% d'ingrédients GRTA?

Pour le consommateur, la certification offre l'assurance d'avoir des produits locaux - et souvent de saison - issus de l'agriculture contractuelle, qui respectent les circuits courts et les normes environnementales et sociales. À l'heure du réchauffement climatique et du respect des conditions de travail, les principes véhiculés par la marque GRTA prennent tout leur sens.

«Cette certification est l'une des rares qui intègre le respect des condi-

tions sociales», relève Antonio Hodgers, conseiller d'État chargé du Département du territoire. «Par ses valeurs, elle incarne l'esprit du temps. En termes de diversité et d'ancrage régional, c'est une marque puissante. L'alimentation durable fait d'ailleurs partie intégrante du plan climat cantonal.»

Le magistrat Vert souligne aussi l'aire de répartition géographique du GRTA «qui englobe, entre autres, les zones franches de la France voisine. Somme toute, le GRTA n'a fait que reprendre cette dimension de Grand Genève qui, chez nos agricultrices et agriculteurs, existe depuis des centaines d'années.» **Xavier Lafargue**

Quelques dates clés

- 2004** Création de la marque GRTA.
- 2011** 1^{res} animations de sensibilisation à l'agriculture locale avec GRTA.
- 2012** Labellisation des restaurants.
- 2014** Plateforme d'approvisionnement GRTA pour les cuisiniers.
- 2020** Audit interne de la marque.
- 2021** Mise en place de contrôles ADN de la viande bovine GRTA.
- 2022** Évolution de la Loi sur la promotion de l'agriculture avec la création de la Commission consultative pour l'agriculture.
- 2023** La marque GRTA s'affiche avec regio.garantie.

Les quatre valeurs piliers de la marque

La marque Genève Région Terre Avenir repose sur quatre principes clés.

La qualité Cette notion concerne le goût, la fraîcheur et la diversité des produits. Sont aussi garantis le respect de l'environnement et l'exclusion de produits OGM.

La proximité Les produits proviennent du canton de Genève et des zones franches. Cela induit une réduction des distances en matière de transport et génère un lien de

confiance entre les producteurs et les consommateurs.

La traçabilité Ce principe induit une visibilité du lieu de production jusqu'à son usage par le consommateur. Des contrôles nom-

breux et réguliers sont pratiqués sur la filière de production.

L'équité Des conditions de travail justes et le respect des conventions collectives sont garantis, tout comme le revenu correct du travail agricole.

https://bit.ly/GRTA_GE





Les restaurants collectifs ont fait une large place aux produits locaux

● Réfectoire d'entreprises, cuisines et restaurants scolaires et de crèches, cafétérias... La liste des établissements collectifs, publics ou privés, labellisés Genève Région - Terre Avenir ne cesse d'augmenter. On en compte désormais plus de 430!

Mais n'est pas éligible qui veut. Le cahier des charges qui autorise l'utilisation de la marque de garantie GRTA est précis et exigeant. Par exemple, les produits certifiés GRTA doivent être clairement identifiés sur les menus ou le buffet; au minimum trois produits GRTA doivent être proposés dans les offres journalières, ou deux en cas de menu unique et en l'absence de buffet.

Du côté du personnel, la convention collective de travail doit être respectée. Par ailleurs, les déchets doivent être triés et recyclés. Et encore, des contrôles inopinés peuvent être opérés.

Des exigences nécessaires, qui ne freinent pas l'enthousiasme des établissements. Deux exemples parmi d'autres pour s'en persuader.

Les HUG, un gros bateau

Aux Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), Célia Vaudaux, responsable du secteur qualité et RSE pour le service restauration, veille sur environ 11'000 repas par jour. «En 2023, nous avons ainsi fabriqué et distribué quelque 3,4 millions de repas. Les HUG, c'est un gros bateau... Nos restaurants du personnel, l'unité centrale de production et la cuisine patients de Cluse-Roseraie sont labellisés depuis 2013 déjà.»

Si, pour une telle production, il est difficile de trouver assez de viande rouge GRTA, en revanche «on oblige nos fournisseurs à livrer des légumes GRTA, de même que la farine, par

exemple. Ce n'est pas toujours facile, il faut suffisamment de matière, mais le choix est vaste.»

Volaille, pain, laitage, huiles, légumineuses proviennent ainsi de la région. «Il est logique de consommer du local, relève Célia Vaudaux. D'ailleurs, nous réalisons quatre fois par an des semaines locales avec des produits davantage de niche, afin de les faire découvrir à nos consommateurs.»

La cuisine des crèches

Du côté de la restauration préscolaire, à la Cuisine du Faubourg, Marc Juille produit chaque jour quelque 480 repas pour sept crèches de la Ville de Genève. «On compose la collation du matin, le repas de midi et le goûter», précise le chef de cuisine, qui confie adorer son métier. Comme ailleurs, il s'attelle à intégrer au moins deux produits GRTA dans chaque repas, «avec une particularité chez nous, les légumes sont GRTA et bios. On en écoule 14 tonnes par an!» Depuis quelques années, les légumineuses se sont invitées dans ses menus, «un changement notoire», relève-t-il.

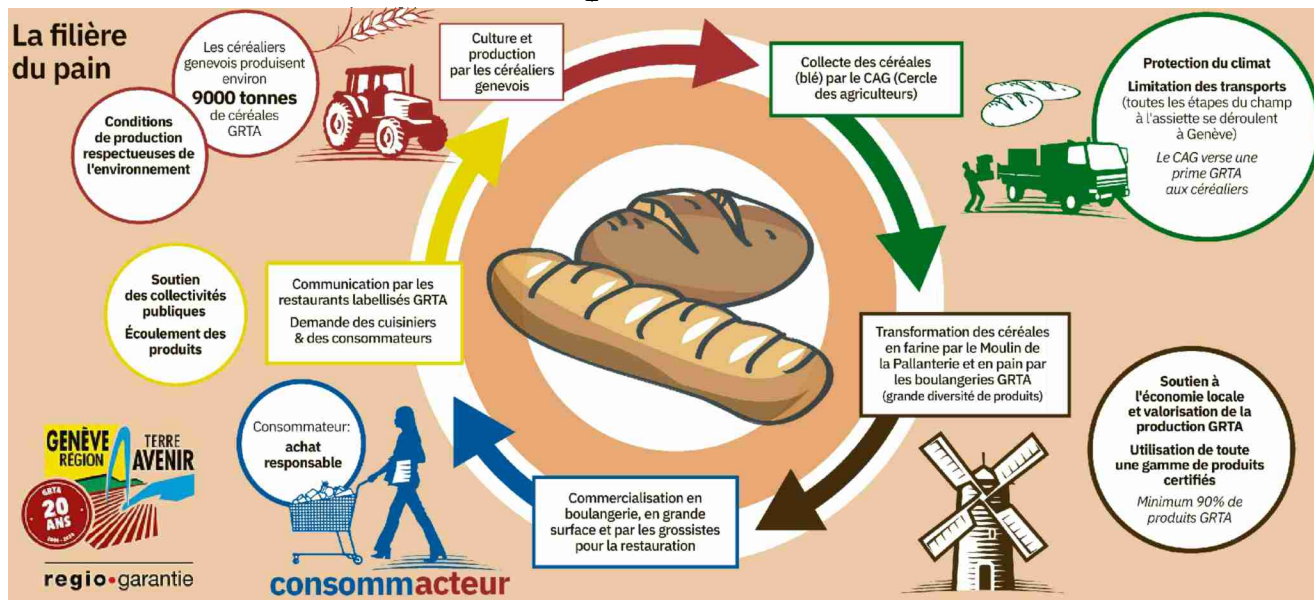
Les goûters, eux, ont toute son attention, «notamment concernant le sucre. Il y a toujours une traditionnelle pâtisserie à base de fruits, nous élaborons nos confitures «faites maison» servies avec divers pains bios/ GRTA ou GRTA et nous composons des crèmes à base de lait GRTA», ajoute, non sans une certaine fierté, le chef de cuisine de cet établissement suivi également par la Fourchette verte.

Quant aux coûts, Marc Juille en parle volontiers: «Mon cheval de bataille, c'est le bio GRTA. Mais il est vrai que certains produits sont chers, alors il faut choisir. Mais avec un peu d'in-

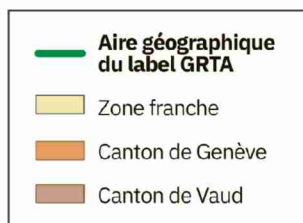
ventivité et de savoir-faire, on trouve largement son bonheur dans la palette des produits GRTA.» **XLA**

À noter: La directive restauration GRTA évolue en 2024: l'offre quotidienne doit désormais être constituée d'au moins trois produits GRTA, chacun étant issu d'une des quatre catégories différentes (fruits et légumes, féculents, protéines, produits laitiers).

Consommer GRTA, c'est soutenir l'agriculture, l'alimentation et l'économie locales



GRTA: une marque territoriale



Où trouver des produits GRTA en vente directe?



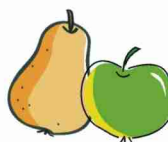
Graphique: G. Laplace. Source: Genève Région - Terre Avenir.



Les différentes catégories de produits GRTA



Apiculture



Fruits



Bois



Horticulture



Brassiculture



Pommes
de terre



Céréales



Poisson



Champignons



Produits
laitiers



Cultures
maraîchères



Viande



Eaux-
de-vie



Vin



À la Ferme de Mâchefer, Hansruedi Roder et sa fille Loriane produisent des pois chiches GRTA. L. FORTUNATI

«Le GRTA m'a tout de suite convaincu»

● Hansruedi Roder est agriculteur à Collex-Bossy. Ses champs de colza, de lin et de tournesol oléiques lui fournissent la matière première pour confectionner des huiles GRTA. «Quand j'ai commencé, le Canton octroyait des aides pour les produits innovants. Et j'étais convaincu que cette marque locale allait devenir un bon argument de vente.»

Âgé de 62 ans, Hansruedi Roder a repris la ferme familiale dans les années 1990. «Il faut se souvenir qu'à cette époque, les prix stagnaient, voire baissaient pour les producteurs, alors qu'ils stagnaient pour les consommateurs. On ne pouvait pas continuer comme ça, il fallait agir. Pour dégager des marges, il y avait deux possibilités: la distribution et la transformation. Ce qui était jouable pour moi, c'était la transformation. D'où la commercia-

lisation de nos huiles GRTA.»

Originaire du Seeland bernois, la famille de Hansruedi Roder s'est établie à Genève en 1926. «Mes grands-parents ont mis trois jours pour arriver, sur un char-à-bancs, raconte-t-il. À l'époque, en pleine crise agricole, le Canton de Berne versait une indemnité aux paysans qui acceptaient de partir...»

Quasi un siècle plus tard, l'agriculteur collésien a fait évoluer son domaine, la ferme de Mâchefer, qui accueille également des chevaux à la retraite. Il commercialise aussi du bois de chauffage.

Côté cultures, il y a donc d'abord eu les huiles, que l'on trouve aujourd'hui dans les assortiments de la grande distribution estampillés «De la région».

Mais Hansruedi Roder n'en est pas resté là. «Je me suis lancé dans la len-

tille verte. Et depuis une dizaine d'années, avec deux associés, Patrick Abbé à Mategnin et Denis Pinget à Jussy, on a commencé la culture des pois chiches. Cela a été une aventure commune dans laquelle des collègues sont devenus des amis. Mais la roue a tourné et la nouvelle génération a repris le flambeau: Maxime Pinget, Julien Abbé et Loriane Roder ont ainsi rejoint Carthagène.» La petite équipe vend ses pois chiches et autres produits, tous certifiés Genève Région - Terre Avenir, par le biais de cette association. Le pois chiche est un petit nouveau dans la large palette des produits labellisés GRTA. Pour l'agriculteur, c'était un pari, aujourd'hui réussi. «Les habitudes de consommation ont changé, les gens ont tendance à manger moins de viande, souligne-t-il. Ils se tournent désormais vers



les protéines végétales, les légumineuses tels la lentille et le pois chiche.» Par ailleurs, le climat évolue lui aussi, le réchauffement se fait sentir. Et ça tombe bien, puisque le pois chiche est une plante originaire du sud-est de la Turquie «qui apprécie le sec et le chaud», confie Hansruedi Roder.

Mais rien n'est jamais gagné d'avance quand on est tributaire de la météo... «Durant cette dernière décennie, on a connu deux années humides où on n'a rien récolté du tout», remarque-t-il.

Pour le reste, «le pois chiche n'est pas une plante compliquée. Elle ne souffre pas de maladies et n'a pas de ravageurs. Il suffit de préparer le terrain avec un désherbage. Les semis se déroulent en mars, la récolte en août. Mais il faut du chaud et du sec, la plante a besoin d'un stress hydrique pour bien se développer.

Sinon, elle refait des grains et il devient alors quasi impossible de trier les graines déjà sèches et les vertes.»

Le cahier des charges pour obtenir le label est exigeant, indique Hansruedi Roder. «Il faut remplir les PER, soit les prestations écologiques requises, être dans l'aire du label, notre main-d'œuvre est soumise aux conditions de travail genevoises et enfin, afin d'assurer un circuit court, il faut que la transformation du produit se fasse dans le canton, sauf s'il n'existe pas d'unité de production.»

Bien sûr, cela se répercute un peu sur les prix, «mais il n'y a pas de miracle et de toute façon, si nos produits sont trop chers, on ne les vend pas. Le bio, qui n'est d'ailleurs pas forcément local, est parfois moins cher, ajoute-t-il, mais chaque consommateur met sa priorité où il veut. Pour moi, l'acte d'achat demeure un geste politique...» **Xavier Lafargue**

Comment l'école apprend aux élèves à manger sainement



Deux élèves écoutent avec attention les explications de Yubitz Saa-Baud sur le stand GRTA. LUCIEN FORTUNATI

Le 18 avril, un «Grand Goûter» s'est déroulé à Pont-Bochet Reportage.

Ce jour-là, la salle des maîtres de l'école du Pont-Bochet ressemble à l'étal d'un primeur. Les tables disparaissent sous des monceaux de victuailles et de boissons. Un régal pour l'œil, qui promet d'être délicieux. Bien qu'au four et au moulin, Frédérique Mopolo, enseignante de 3^e primaire, prend le temps de nous décliner les produits. Un vrai inventaire à la Prévert: «Une trentaine de kiwis et une centaine de tomates, 21 citrons, 12 poivrons, 10 concombres, 30 baguettes de pain, 77 poires et 58 pommes, 9 ananas, 12 blocs de

mozzarella, 15 pots de fromage blanc.» Ah oui, il y a aussi des carottes.

Si les enseignantes et enseignants se sont chargés des courses, depuis le matin toute l'école a mis la main à la pâte. «Les plus grands ont épluché et coupé les fruits et légumes, les plus petits ont embroché et tartiné», glisse la maîtresse. Côté boissons, trois mélanges bios sont prêts: citron-menthe-citronnelle, ananas-basilic et concombre-menthe poivrée.

Ce qui se prépare en coulisses, c'est un «Grand Goûter». Un concept mis au point par le Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP). Objectif principal: apprendre aux enfants à manger plus sainement. Et, par ricochet, sensibiliser leurs parents... «C'est la première fois que nous en organisons un dans cette école», confie Christian Forgnone, directeur de l'établissement.

Partenaires incontournables

Dans la cour de récréation, des tables

ont été dressées. Il est 16h, la cloche sonne. Devant leurs parents, les élèves sortent, tout à la joie de ce mégagoûter qu'ils ont contribué à fabriquer.

Pour l'occasion, trois stands ont pris place. Partenaires incontournables des goûters sains, la marque de garantie GRTA, la Fourchette verte et le DIP font partie intégrante du concept. Et, très vite, leurs animations vont trouver leur public.

«Du côté du GRTA, nous proposons des coloriages et des vignettes à coller sur une carte du monde, explique Yubitz Saa-Baud. L'idée, notamment, est de sensibiliser les enfants à la provenance des produits qu'ils consomment.» Des ateliers sur la saisonnalité des produits, les filières de la marque et les légumineuses complètent le dispositif. À la Fourchette verte, on découvre une animation autour d'une assiette équilibrée. Ici, il s'agit de placer les produits (légumineuses, légumes et fruits, laitages, viandes, etc) dans les bonnes cases.



Le troisième stand remporte un gros succès. «Ici, on montre les quantités de sucres ajoutés et de graisses de mauvaise qualité dans différents goûters, indique France Gurba, diététicienne du DIP. Le volume de graisse est matérialisé dans des petites fioles, les sucres sous forme de morceaux.» Impressionnant de voir les proportions contenues dans des barres chocolatées, biscuits et autres boissons! «On propose également des alternatives pour des goûters plus sains. Car le message est aussi de montrer aux enfants et à leurs parents qu'une collation saine est source de plaisir.»

Et qu'en pensent les élèves? «Pour le goûter des 4 h, j'aime bien les bananes et les biscuits, si possible sans chocolat», confie sagement Noah. Amalia penche pour les tartines, Francesco pour les pommes, «mais avec aussi du chocolat!» «On fait attention, pour la récréation de 10 h, on privilégie les fruits, frais ou secs», souligne Coralie, une maman d'élève. «Et aussi les produits locaux», confient deux autres mamans, Antonella et Luisa. Quant à Angie, élève de 2^e primaire, ses parents Melody et Thomas lui glissent un fruit, un légume ou du pain dans son cartable. «Et parfois un petit morceau de chocolat», sourit la petite. **Xavier Lafargue**

Pour plus d'informations:
<https://www.ge.ch/que-fait-ecole-ameliorer-alimentation-enfants-jeunes>



Quand consommer local est une évidence



**Mélanie
Borès (à g.)
et Susan
Stierlin,
ferventes
adeptes
des produits
GRTA.**

GEORGES CABRERA/
LUCIEN FORTUNATI

**Mélanie Borès
et Susan Stierlin
achètent
en priorité
les produits du
terroir genevois.
Elles expliquent
leur choix et
livrent leurs
expériences.**



«**M**anger local et de saison, c'est ce qui est de plus pertinent, notamment au niveau du goût. Les légumes de saison, il n'y a pas meilleur!» Tel est le credo de Mélanie Borès, adepte depuis cinq ans du panier de la ferme des Verpillères, située sur la commune de Choulex. La production y est estampillée bio (le Bourgeon) et, naturellement, GRTA.

Dire que Mélanie est convaincue par son choix est un euphémisme: «Je ne suis pas prête à renoncer à ma livraison hebdomadaire, dont je partage le contenu avec un ami tout simplement parce qu'il y en aurait trop pour moi seule. Autre avantage: cela me permet de passer moins de temps au supermarché.»

Pas plus coûteux

Qu'en est-il du prix? «Au début, je pensais que la facture de mes achats alimentaires serait plus élevée qu'au paravant en prenant cet abonnement à un panier, répond-elle. Ce n'est pas le cas, puisque les légumes bios du panier sont en réalité moins chers que les produits équivalents que l'on trouve en grande surface.»

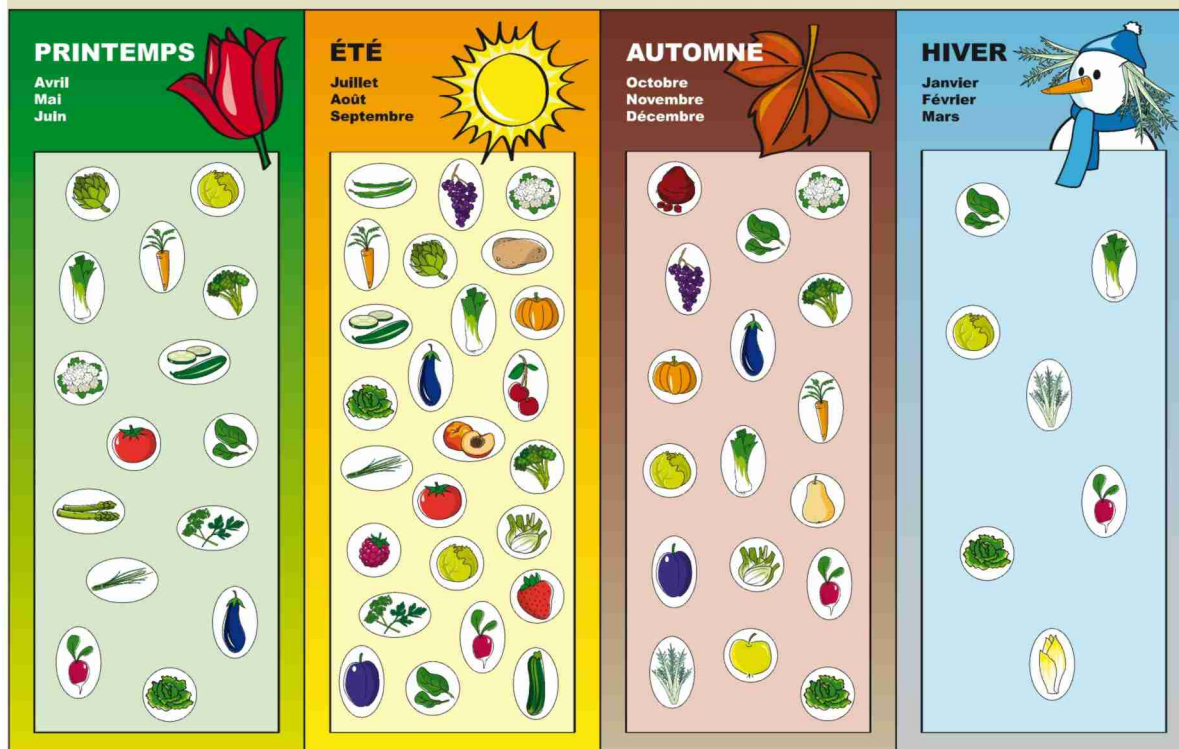
«Je mange de tout, mais en étant attentive à ce que ce soit au maximum local, poursuit la trentenaire. Bien sûr, c'est loin du 100%, mais cela me tient à cœur. Ainsi, quand je reçois chez moi et que mon panier ne suffirait pas pour recevoir mes convives, je m'approvisionne au magasin carougeois de l'Union maraîchère de Genève.»

Mélanie affirme ne pas être lassée des saveurs qu'offrent ses légumes, notamment en hiver lorsqu'il y a

moins de diversité. Selon elle, cela pousse simplement à déployer des trésors d'imagination pour varier les préparations. «Je m'aide pour cela de livres de recettes ou de suggestions d'amis car j'adore cuisiner, enchaîne-t-elle. De plus, je découvre sans cesse de nouveaux légumes et, par conséquent, de nouvelles saveurs. Cela, c'est inestimable.»

Au final, la jeune femme estime que sa décision de privilégier le plus possible les produits locaux et bios a eu, plus globalement, un profond impact sur sa façon de consommer. «J'ai toujours fait attention à mes dépenses, conclut-elle. Pour que cela reste financièrement jouable, je pri-

Savoir acheter ses fruits et légumes selon la saison



vilégie encore plus qu'avant la qualité à tout autre critère.»

Le choc du retour

Pour Susan Stierlin et son compagnon, c'est au retour d'une mission en Afrique réalisée pour la coopération suisse que le choix de donner la priorité au local est devenu une évidence.

«C'est simple, tout ce qui peut être produit dans la région a notre préférence.»

Susan Stierlin

«À Madagascar, nous disposions

à la fois des légumes et des fruits exotiques et de ce que nous trouvons habituellement en Suisse, mais toujours de saison, explique la jeune retraitée. À notre retour, nous avons été réellement désorientés d'avoir tout à disposition et à tout moment dans les commerces. Là, nous nous sommes dit que cela n'allait pas, que nous allions consommer des légumes et des fruits de saison.»

Depuis, l'approvisionnement de la maisonnée se fait essentiellement par ce qui est produit localement. Le système est bien rodé mais relativement complexe, allant du panier de légumes hebdomadaire aux produits céréaliers, huiles et pâtes de l'Affaire Tournerève, en passant par les poulets fermiers. Sans oublier les vins, issus principalement des domaines du Mandement, des voisins et souvent

des amis de ce couple de Satignotes.

«C'est simple, tout ce qui peut être produit dans la région a notre préférence, complète Susan. Ensuite vient ce qui est produit en Suisse, puis ce qui vient d'Europe pour des fruits ou des légumes qui ne poussent pas sous nos latitudes.»

Le souci de l'environnement

Même au restaurant, Susan choisira une viande GRTA plutôt qu'une autre si elle est proposée au menu. «Il est extrêmement difficile d'être entièrement conséquent, mais cela devient presque un réflexe, ajoute-t-elle. Notre motivation, c'est de préserver autant que faire se peut l'environnement en privilégiant les circuits courts et en évitant le gaspillage et la production de déchets. Consommer local est ce que nous pouvons tous

faire de plus sensé.»

Une manière de consommer qui n'entache en rien le plaisir d'un bon repas. «Cela, c'est certain, conclut Susan Stierlin. Il est exclu que nous nous privions des plaisirs de la table et des repas partagés avec la famille ou des amis. Nous aimons trop ces moments pour nous en priver.»

Eric Budry

Trois menus GRTA, à quel prix?

Le menu «brunch»

- Miel, confiture et tartinade
- Pain bio
- Mini sandwiches
- Gâteau aux pommes
- Boissons: jus de pomme et de poire

Prix par personne:
13 Francs*

- Soupe de lentilles
- Filet de poulet
- Polenta
- Fraises Mara des bois et yoghourt

Prix par personne:
10 Francs*

Le menu «famille»

- Asperges bio
- Gigot d'agneau bio
- Gratin de cardons
- Poires pochées au vin
- Vin blanc, rosé ou rouge de Genève

Prix par personne:
25 Francs*

*Tous les prix sont indicatifs



Comment déchiffrer l'étiquette

