



Genève, le 8 novembre 2018
Aux représentant-e-s des médias

**Communiqué de presse conjoint du département du territoire (DT) et de l'Association
pour la gestion de la plateforme de promotion et de distribution GRTA**

**4^{ème} édition du concours de cuisine "Les Toqués de GRTA" aux
Automnales**

La plateforme "Genève Région-Terre Avenir" (GRTA) met à l'honneur les cuisiniers des restaurants collectifs et privés labellisés GRTA à travers le concours "Les Toqués de GRTA". Ce show journalier met en concours quatorze candidats pour obtenir l'œuf d'or. Le thème à défendre: on ne fait pas d'omelette sans casser des oeufs! Venez découvrir les gagnants lors de la finale le 9 novembre!

4^{ème} édition du concours *Les Toqués de GRTA*

Le concours de cuisine *Les Toqués de GRTA* est animé par Anita Lalubie, cheffe. Un jury d'exception, composé à la fois de cuisiniers professionnels et de personnalités a été choisi pour déguster et évaluer les plats réalisés par nos chefs cuisiniers. Les Toqués sont présents sur leur stand cuisine A74 de Palexpo jusqu'au vendredi 9 novembre 2018, dès 17h30.

Ce vendredi 9 novembre, la finale du concours aura lieu à 11h30 et la remise des prix à 16h30, à l'occasion de la labellisation GRTA des restaurants collectifs et privés 2018. M. Antonio Hodgers, président du Conseil d'Etat, chargé du département du territoire, et Mme Patricia Bidaux, présidente de la commission technique GRTA, remettront les certificats aux nouveaux restaurants labellisés ainsi que les prix aux trois gagnants du concours.

Qui a dit que les menus GRTA étaient réservés aux grands? Les enfants âgés de 6 à 12 ans auront la possibilité de s'adonner au plaisir de **cuisiner local le samedi 10 et le dimanche 11 novembre de 13h00 à 17h00.**

Une plateforme pour valoriser la production locale

La plateforme GRTA est gérée par l'Association pour la gestion de la plateforme de promotion et de distribution GRTA. Cette association a été créée en 2013 dans le cadre d'un large projet de développement régional agricole genevois. Son comité de gestion se compose des membres fondateurs de la plateforme, soit: le Cercle des agriculteurs de Genève et environs, les Laiteries réunies de Genève et l'Union maraîchère de Genève, d'un partenaire distributeur, d'un représentant des producteurs GRTA, d'un représentant des utilisateurs du circuit HoReCa, d'une représentante des communes et d'un représentant de l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN).

La plateforme interactive regroupe plus de septante fournisseurs et 384 restaurants labellisés

GRTA. Elle permet aux producteurs de connaître les demandes des cuisiniers et acheteurs et d'adapter leur production en fonction. Cet outil joue un rôle de régulateur de l'offre et favorise l'évolution et la mise en valeur des produits GRTA.

GRTA au menu de la restauration collective : le succès continue !

La marque de garantie GRTA labellise trente nouveaux restaurants collectifs publics et privés, soit un total de 384 restaurants collectifs labellisés depuis 2013 qui s'engagent à proposer deux à trois produits GRTA dans leurs offres journalières. Ces restaurants représentent un lieu de consommation et de sensibilisation important représentant plus de 14 millions de repas servis par année.

Un succès qui confirme la demande croissante des consommateurs en produits locaux : 86% des Genevois-es souhaitent consommer plus de produits du terroir selon le sondage mené par l'institut Demoscope. Cette volonté de la population genevoise s'est également fortement exprimée lors des initiatives fédérales sur la souveraineté alimentaire et l'alimentation équitable.

[Consulter la liste des restaurants publics et privés labellisés GRTA en 2018](#)

Pour toute information complémentaire:

- Mme Sonia Salina, chargée de communication, DT, T. 022 546 76 16;
- Mme Estelle Guarino, gérante de la plateforme GRTA, T. 022 388 71 49.