

Genève, le 18 novembre 2019

Aux représentant-e-s des médias

**5^{ème} édition du concours de cuisine aux Automnales :
Les Toqués de GRTA**



L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opage) a mis à l'honneur les cuisiniers des restaurants collectifs et privés labellisés GRTA à travers le concours *Les Toqués de GRTA* avec un thème à défendre : c'est l'heure de l'apéro !

Un grand bravo aux vainqueurs de la 5^{ème} édition de ce concours :

M. Sébastien Legrand, cuisinier au restaurant Salève & Jura HUG a remporté l'apéro d'or.

Mme Sandra Cormier, cuisinière au restaurant de la Résidence de Saconnay a remporté l'apéro d'argent.

M. Yohan Chantron, cuisinier au restaurant de JTI
&

M. Sébastien Favre, cuisinier au restaurant Salève & Jura des HUG ont remporté l'apéro de bronze.

La finale et la remise des prix ont eu lieu le vendredi 15 novembre dernier, à l'occasion de la labellisation GRTA des restaurants collectifs et privés 2019. Mme Valentina Hemmeler Maïga, directrice de l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) et Mme Patricia Bidaux, présidente de la commission technique GRTA ont remis les certificats aux nouveaux restaurants labellisés ainsi que les prix aux trois gagnants du concours.

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

La marque de garantie GRTA labellise **16 nouveaux restaurants collectifs publics et privés**, soit un total de **375 restaurants collectifs labellisés depuis 2013** qui s'engagent à proposer **2 à 3 produits GRTA** dans leurs offres journalières. Ces restaurants servent plus de **15 millions de repas par année** et ont un rôle important de sensibilisation.

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.

Restaurants labellisés en 2019 :

CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENT	RESTAURANT	TYPE DE CUISINE	GROUPE
ESPACE DE VIE ENFANTINE	EVE ORIGAMI	Production	Indépendant
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE	CAFÉTÉRIA DE L'INSTITUT FLORIMONT	Production	NOVAE
UNIVERSITÉ	RESTAURANT SCIENCES II	Production	ADALIA SA
	<i>RESTAURANT DU CMU</i>	<i>Satellite</i>	<i>ADALIA SA</i>
ETABLISSEMENT MEDICO-SOCIAL	RÉSIDENCE DE SACONNAY	Production	ELDORA
ETABLISSEMENT POUR LES PERSONNES HANDICAPÉES	TRAITEUR AIGUES-VERTES	Production	TRAITEUR AIGUES-VERTE
	<i>CAFÉ LES Z'ARTS</i>	<i>Satellite</i>	<i>TRAITEUR AIGUES-VERTE</i>
	RESTAURANT CLAIR DE LUNE	Production	--
RESTAURANT D'ENTREPRISE	RESTAURANT CHEZ LOLO	Production	ELDORA
	RESTAURANT ÉPICURIEN	Production	ELDORA
	<i>INSTITUT BIBLIQUE DE GENEVE</i>	<i>Satellite</i>	<i>Migros traiteur</i>
	RESTAURANT DE COFCO	Production	ELDORA
	RESTAURANT DE SKYGUIDE	Production	ELDORA
RESTAURANT COMMERCIAL	<i>HORACE CAFÉ</i>	<i>Satellite</i>	--
	RESTAURANT LE CINQUIÈME JOUR	Production	--
	RESTAURANT MPARC	Production	Migros traiteur

Pour tout complément d'information :

- Mme Estelle Guarino, cheffe de projet restauration, tél. 022 388 71 49, www.geneveterroir.ch.