

Règlement 2022 du Concours de la restauration durable à Genève

Article 1 : Objectifs du Concours

- a. Stimuler et encourager les établissements participants à promouvoir l'alimentation durable et à adopter et mettre en œuvre des pratiques culinaires s'inscrivant dans la Charte (article 4).
- b. Récompenser les établissements qui démontrent l'engagement le plus élevé au regard de la Charte pour laquelle ils s'engagent.

Article 2 : Organisation

Les organisateurs du Concours sont le Département des finances, de l'environnement et du logement de la Ville de Genève (Service Agenda 21 – Ville durable), le Service cantonal du développement durable et Genève Terroir.

Article 3 : Conditions de participation

- a. Peuvent participer au Concours tous les établissements proposant une restauration quotidienne, accessibles au public, situés sur le territoire du canton de Genève, et qui acceptent de respecter la Charte et le présent règlement.
- b. L'inscription via le formulaire ad-hoc implique l'engagement de l'établissement dans la Charte qui y est définie et l'acceptation du précédent règlement sans recours possibles.
- c. La participation au Concours est gratuite.
- d. Les organisateurs du Concours se réservent le droit de ne pas prendre en compte la candidature d'un établissement ne respectant pas ces exigences.

Article 4 : Charte du Concours

- a. Donner un maximum de visibilité au Concours, de manière visuelle et orale
- b. Faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non
- c. Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux
- d. Utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques
- e. Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes
- f. Faire preuve d'originalité et de créativité

Article 5 : Critères d'évaluation

L'évaluation du Jury porte sur la carte ou le menu de suggestions de saison proposés au moment de sa visite. La formule proposée (nombre et type de plats) est laissée à la libre appréciation et aux désirs de chaque restaurant.

Dans cette carte, les **critères suivants** sont soumis à évaluation :

- a. **Visibilité du Concours de la restauration durable** sur la carte et dans l'établissement; valorisation orale et visuelle de la participation à l'événement.
- b. **Traçabilité et indications des provenances** sur tous les produits utilisés, locaux ou non, clairement indiqués dans la carte, le menu ou d'autres supports adéquats (ardoises, etc.)
 - Pour les produits bruts : les informations concernant les producteur-trice-s sont précisément renseignées par écrit (nom du producteur-trice, lieu de production). Pour la viande et le poisson, cette traçabilité va au-delà des exigences légales actuelles qui demandent uniquement l'indication de provenance des pays.
 - Pour les produits transformés (boulangerie, fromagerie, confiserie), le commerce, l'artisan-e ou le distributeur est clairement indiqué par écrit
 - Pour les produits non régionaux ou exotiques, un maximum d'information est disponible (provenance géographique, modes de production ou d'élevage, éventuels labels,...). Les produits non régionaux et exotiques sont de préférence labélisés et/ou issus du commerce équitable ; l'information est clairement indiquée à la clientèle.
- c. **Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux**, dans la carte ou le menu proposé. Réalisation de desserts artisanaux (faits maison) et composés de produits locaux. Valorisation des vins locaux / bières, boissons, jus, eaux locales et artisanales.
- d. **Saisonnalité, diversité et produits biologiques** : saisonnalité des produits frais (légumes et fruits) ; diversité de produits (notamment légumes, légumineuses, céréales, crudités, noix, graines) et diversité biologique (variétés anciennes, oubliées) ; utilisation de produits biologiques ou biodynamiques.
- e. **Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes** : Les produits végétaux sont particulièrement valorisés dans l'ensemble de la carte ; des plats du jour ou menus végétariens sont proposés.
- f. **Originalité et créativité**
 - Les mets proposés démontrent de l'originalité (mélanges / fusions, recettes spécifiques, recettes créées pour l'occasion), de la créativité ;
 - Un effort manifeste est réalisé spécialement pour proposer des suggestions de saison / pour le Concours.
- g. **Permanence de l'engagement** : des labels ou des certifications (Fait Maison, GRTA, Ambassadeurs du terroir, Fourchette verte,...) attestent d'un engagement permanent en faveur du « bien manger ».
- h. **Appréciation globale** : accueil agréable, qualité des mets, convivialité.



Article 6 : Méthodes d'évaluations

- a. L'évaluation du jury est basée sur les critères définis à l'article 5.
- b. Des visites inopinées dans les établissements participants seront organisées afin d'effectuer une sélection des lauréat-e-s. Elles auront lieu entre le lundi 1^{er} octobre midi et le samedi 30 octobre à minuit, dans la limite des horaires en vigueur dans chaque établissement.
- c. La composition du jury est déterminée par les organisateurs. Il rassemble des personnalités issues du monde de la gastronomie, du terroir, du développement durable ou de l'alimentation. Les organisateurs peuvent librement inviter des personnes à siéger au Jury.
- d. Une grille d'évaluation systématique permet à chaque juré-e de noter chaque critère de façon objective.
- e. Si le goût, la qualité et la créativité des recettes ont leur importance et peuvent influencer les évaluations, il ne s'agit toutefois aucunement d'un concours qui récompense l'excellence culinaire.

Article 7 : Prix attribués

- Prix de la restauration durable : **CHF 5'000.-**
- Prix de la cuisine locale : **CHF 5'000.-**
- Prix de la cuisine végétarienne : **CHF 5'000.-**
- Prix des Cafetiers : **CHF 2'500.-**
- Prix du GPRH : **CHF 2'500.-**
- Prix de la restauration hôtelière : **CHF 2'500.-**
- Prix Bio Suisse : **CHF 2'500.-**
- Prix du Public : **CHF 2'500.-**
- Distinction Label Fait Maison
- Distinction Association genevoise pour la promotion du Goût
- Distinction ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève)
- Distinction Fair Trade Town Genève

Article 8 : Remise des prix

La remise des prix sera effectuée lors d'une soirée en novembre. Les résultats ne seront divulgués au public qu'à cette occasion. Les lauréat-e-s seront averti-e-s à la suite de la délibération du Jury. Le lieu sera communiqué ultérieurement. Les lauréat-e-s ont l'obligation d'être présent-e-s ou de déléguer une personne pour pouvoir recevoir leur prix.

Article 9 : Recours

Aucune voie de recours n'est possible contre les décisions du jury.

Article 10 : Responsabilité

- a. Les organisateurs se réservent le droit de proroger, de modifier ou d'annuler le Concours sans avoir à en justifier les raisons.
- b. Leur responsabilité ne peut en aucun cas être engagée. L'établissement participant ne peut en aucun cas prétendre à une compensation financière ou de toute autre nature.



Article 11 : Règlement et litiges

- a. La participation au Concours implique l'acceptation du présent règlement;
- b. Les organisateurs se réservent le droit de modifier en tout temps et sans préavis le présent règlement;
- c. Toute contestation relative au présent règlement ou au Concours, quelle que soit sa nature, sera tranchée par les organisateurs et ne sera susceptible d'aucun recours.

Article 12 : Droit et for

Le Concours et le présent règlement sont soumis au droit suisse, à l'exclusion de ses dispositions sur les conflits de lois. Tout litige relatif au Concours ainsi qu'au présent règlement ou son interprétation est soumis à la juridiction exclusive des tribunaux ordinaires du canton de Genève, sous réserve d'un éventuel appel au Tribunal Fédéral.

