

Règlement 2020 du « Concours genevois de la Semaine du Goût »

Article 1 : Objectifs du Concours

- a. Stimuler et encourager les établissements participants à promouvoir le « bien manger » et à adopter une démarche de qualité.
- 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 et du logement de la Ville de Genève (service Agenda 21 – Ville durable), le Service cantonal du développement durable, la Semaine du Goût et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève – OPAGE

Article 3 : Conditions de participation

- a. Peuvent participer au Concours tous les établissements proposant une restauration quotidienne, 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 : Critères d'évaluation

L'évaluation du Jury porte sur la carte ou le menu de suggestions de saison proposé-e au moment de sa visite. Le restaurant peut choisir de présenter pour le concours une partie (carte spéciale) ou la totalité de la carte du restaurant.

La formule proposée (nombre 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 Semaine du Goût** 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 producteurs sont correctement renseignées par écrit (nom du producteur, lieu de production), y compris pour la viande et le poisson
 - 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,...)
- c. **Utilisation maximale de produits locaux (régionaux) / 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.

⇒ *Qualité versus quantité ? Si la quantité de produits ou de plats répondants aux critères de la charte constituent naturellement un élément d'appréciation positive, la qualité, la cohérence (transversalité) et la créativité seront tout autant prises en considération*
- d. **Saisonnalité, diversité, biodiversité, valorisation de la cuisine végétarienne** : saisonnalité des produits frais (légumes et fruits) ; diversité de produits (notamment légumes, légumineuses, céréales, crudités, noix, graines) et valorisation d'une alimentation végétale, diversité biologique (variétés anciennes, oubliées), utilisation de produits biologiques ou biodynamiques.
- e. **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.
- f. **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 ».
- g. **Appréciation globale** : accueil agréable, qualité des mets, convivialité

Article 5 : Méthodes d'évaluations

- a. L'évaluation du jury est basée sur les critères définis à l'article 4.
- b. Des visites inopinées dans les établissements participants seront organisées afin d'effectuer une sélection des lauréats. Elles auront lieu entre le jeudi 17 septembre à midi et le dimanche 27 septembre 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.

- 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 6 : prix attribués

- Un prix catégorie « **Petite restauration** » : CHF 1'500.-
- Deux prix catégorie « **Bistrot** » : 2 x CHF 1'500.-
- Un prix catégorie « **Gastro** » : CHF 1'500.-
- Un prix « **Coup de cœur** » du jury : CHF 1'500.-
- Un prix spécial des **Cafetiers** : CHF 1'500.-
- Un prix spécial « **développement durable** » : CHF 1'500.-
- Un prix spécial « **cuisine végétarienne** » : CHF 1'500.-

Article 7 : Remise des prix

La remise des prix sera effectuée lors du « Forum alimentation durable », le jeudi 15 octobre 2020 à 18h (date provisoire). Les résultats ne seront divulgués au public qu'à cette occasion. Les lauréat-es seront averti-e-s en début de semaine afin de se libérer. Le lieu sera communiqué ultérieurement. Les lauréat-es ont l'obligation d'être présent-e-s ou de déléguer une personne pour pouvoir retirer leur prix.

Article 8 : recours

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

Article 9: 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 10: 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 11: 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.

Règlement 2020 du « Concours genevois de la Semaine du Goût »

Article 1 : Objectifs du Concours

- a. Stimuler et encourager les établissements participants à promouvoir le « bien manger » et à adopter une démarche de qualité.
- 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 et du logement de la Ville de Genève (service Agenda 21 – Ville durable), le Service cantonal du développement durable, la Semaine du Goût et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève – OPAGE

Article 3 : Conditions de participation

- a. Peuvent participer au Concours tous les établissements proposant une restauration quotidienne, 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 : Critères d'évaluation

L'évaluation du Jury porte sur la carte ou le menu de suggestions de saison proposé-e au moment de sa visite. Le restaurant peut choisir de présenter pour le concours une partie (carte spéciale) ou la totalité de la carte du restaurant.

La formule proposée (nombre 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 Semaine du Goût** 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 producteurs sont correctement renseignées par écrit (nom du producteur, lieu de production), y compris pour la viande et le poisson
 - 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,...)
- c. **Utilisation maximale de produits locaux (régionaux) / 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.

⇒ *Qualité versus quantité ? Si la quantité de produits ou de plats répondants aux critères de la charte constituent naturellement un élément d'appréciation positive, la qualité, la cohérence (transversalité) et la créativité seront tout autant prises en considération*
- d. **Saisonnalité, diversité, biodiversité, valorisation de la cuisine végétarienne** : saisonnalité des produits frais (légumes et fruits) ; diversité de produits (notamment légumes, légumineuses, céréales, crudités, noix, graines) et valorisation d'une alimentation végétale, diversité biologique (variétés anciennes, oubliées), utilisation de produits biologiques ou biodynamiques.
- e. **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.
- f. **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 ».
- g. **Appréciation globale** : accueil agréable, qualité des mets, convivialité

Article 5 : Méthodes d'évaluations

- a. L'évaluation du jury est basée sur les critères définis à l'article 4.
- b. Des visites inopinées dans les établissements participants seront organisées afin d'effectuer une sélection des lauréats. Elles auront lieu entre le jeudi 17 septembre à midi et le dimanche 27 septembre 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.

- 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 6 : prix attribués

- Un prix catégorie « **Petite restauration** » : CHF 1'500.-
- Deux prix catégorie « **Bistrot** » : 2 x CHF 1'500.-
- Un prix catégorie « **Gastro** » : CHF 1'500.-
- Un prix « **Coup de cœur** » du jury : CHF 1'500.-
- Un prix spécial des **Cafetiers** : CHF 1'500.-
- Un prix spécial « **développement durable** » : CHF 1'500.-
- Un prix spécial « **cuisine végétarienne** » : CHF 1'500.-

Article 7 : Remise des prix

La remise des prix sera effectuée lors du « Forum alimentation durable », le jeudi 15 octobre 2020 à 18h (date provisoire). Les résultats ne seront divulgués au public qu'à cette occasion. Les lauréat-es seront averti-e-s en début de semaine afin de se libérer. Le lieu sera communiqué ultérieurement. Les lauréat-es ont l'obligation d'être présent-e-s ou de déléguer une personne pour pouvoir retirer leur prix.

Article 8 : recours

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

Article 9: 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 10: 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 11: 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.