

| | | | |
|-----------------|---|------------------------------------|-----------|
| Nom | : AU COMPTOIR DES BONNES CHOSES | Nb repas mensuel | : 400 |
| Adresse | : Ch. Pont-du-Centenaire 109 - 1228 Plan... | Catégorie de clients | : Adultes |
| Chef de cuisine | : Jean Dupuis | Nombre de jours ouverts | : 340 |
| E-mail | : dupuis@gmail.com | Nb produits min. proposés par jour | : 3 |



Ce restaurant s'est inscrit dans une démarche de valorisation de produits locaux et s'est engagé à proposer dans son offre journalière des produits certifiés GENEVE REGION - TERRE AVENIR (GRTA).

L'indice GRTA de votre restaurant pour **octobre 2015**

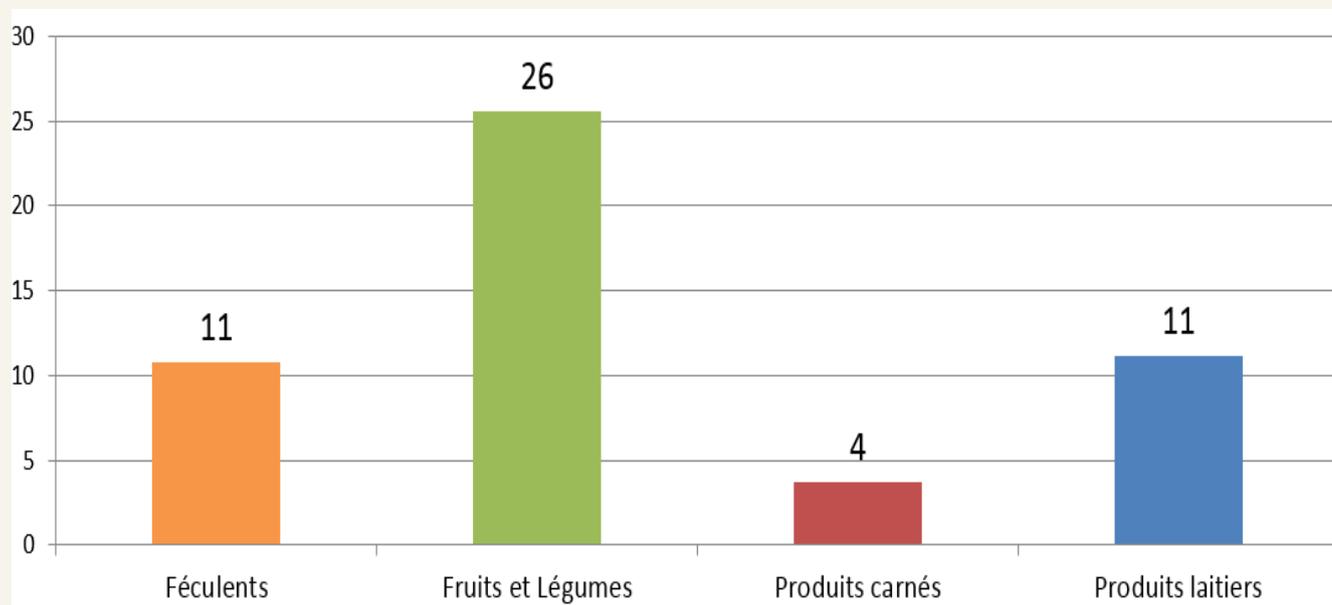


L'indice GRTA permet de mesurer la quantité de marchandises certifiées consommées au sein du restaurant, par catégorie de produit (**féculents**, **fruits et légumes**, **produits carnés**, **produits laitiers**), par rapport à une consommation potentielle totale basée sur les normes de Fourchette verte.

Cette démarche volontaire répond au souhait exprimé par le consommateur d'avoir accès aux produits locaux. Elle s'inscrit également dans une nécessité d'agir selon les principes du développement durable.

Consommer des produits GRTA c'est soutenir l'économie locale et générer une diversification de la production agricole régionale.

Indice GRTA annuel moyen par catégorie



Indice GRTA mensuel moyen par catégorie

