



Boulangeries certifiées GRTA

Boulangerie	Nom	Prénom	Adresse	NPA	Commune	Tel.
BISA - Boulangerie Industrielle SA	Meier	Marcel	Route de Thonon 154 - La Pallanterie	1222	Vésenaz	022 855 97 00
Bonne Frank	Bonne	Frank	Boulevard Carl-Vogt 39	1205	Genève	022 321 74 82
Boulangerie Contel SA	Contel	Daniel & Ricar	Place du Petit-Saconnex 5	1209	Genève	022 733 89 98
Boulangerie des Genêts SA	Richard	Laurent & Patr	Chemin des Colombettes 2	1202	Genève	022 733 19 33
Boulangerie Eric Emery Sàrl	Emery	Eric	Chemin Dr-Adolphe-Pasteur 2	1209	Genève	022 733 42 65
Boulangerie M. Briffaz Sàrl	Briffaz	Stéphane	Rue des Boulangers 10	1255	Veyrier	022 784 16 51
Boulangerie Ruckstuhl Sàrl	Ruckstuhl	Jean-Charles	Rue de la Bergère 6	1217	Meyrin	022 344 63 20
BPC - Boulangerie-pâtisserie de Cologny Sàrl	Taillé	Philippe	Rampe de Cologny 20	1223	Cologny	022 736 26 96
Dahan José-Antonio	Dahan	José-Antonio	Avenue Wendt 5 - Case postale 183	1211	Genève 13	022 345 34 52
Egger Evelyne	Egger	Evelyne	Route de Chancy 130	1213	Onex	022 792 43 04
Gremion Dominique	Gremion	Dominique	Boulevard du Pont-d'Arve 6	1205	Genève	022 320 52 72
Groupe Aimé Pouly - Le Fournil Romand SA	Gauthey	Audrey	Rue du Pré-Bouvier 31	1242	Satigny	022 783 22 16
Jenny & Cie	Jenny	Alain	Avenue de Châtelaine 80	1219	Châtelaine	022 796 48 29
JOWA AG - Société coopérative Migros Genève			Rue Alexandre Gavard 35	1227	Carouge	022 307 51 11
Le Panetier	Meier	Marcel	Route de Thonon 154 - La Pallanterie	1222	Vésenaz	022 752 57 26
Monnot Ariel	Monnot	Ariel	Rue de l'Industrie 8	1290	Versoix	022 755 13 67
Première Moisson Sàrl	Jemmely	Elodie	Route des Rupettes 3	1287	Laconnex	022 756 14 16
Rampony Claude-Alain	Rampony	Claude-Alain	Avenue Henri-Dunant 12	1205	Genève	022 349 67 14
Rocco Guerrazzi SA	Guerrazzi	Rocco	Rue Baylon 4	1227	Carouge	022 342 61 11

"**Genève Région – Terre Avenir**" (GRTA) est une marque de garantie qui certifie les produits de la région genevoise. Cette marque existe depuis 2004 et appartient à l'Etat de Genève.

La marque GRTA repose sur 4 valeurs : la **qualité** des produits, la **traçabilité** des matières premières, la **proximité** et l'**équité** des conditions de travail des employés. Il existe une grande diversité de produits certifiés GRTA, on trouve notamment des céréales brutes et des produits transformés à base de céréales. La marque est contrôlée par un organisme de certification indépendant.

En 2018, une vingtaine de boulangeries bénéficie du droit d'utilisation de la marque GRTA pour certains de leurs pains et autres produits. Ces derniers **sont contrôlés tout au long de leur process de fabrication**. L'**origine des céréales** est tracée ainsi que la composition de chaque produit fabriqué sous la marque GRTA. Les céréales utilisées pour la fabrication des pains GRTA doivent être produites selon des normes de production strictes (**production intégrée ou Bio**) dans la région genevoise. Les produits de boulangeries, comme tous les autres produits transformés certifiés GRTA, **contiennent au moins 90 % d'ingrédients GRTA**.