



## Critères d'achat à l'attention des traiteurs

Lorsqu'elle organise des événements et des séances impliquant de la nourriture et/ou des boissons, la ville de Meyrin promeut une alimentation saine, produite dans le respect de l'humain et de l'environnement et limite le gaspillage alimentaire et les déchets. Ainsi, les traiteurs sont priés de respecter les critères suivants.

Les pictogrammes signifient :

- ✓ Élément ou produit exigé (la mention « si possible » indique une préférence, et non une exigence)
- ✗ Élément ou produit à exclure

### Composition des menus et choix des produits

- ✓ Offre composée majoritairement de produits végétaux (deux tiers)
- ✓ Fruits et légumes frais exclusivement locaux et de saison<sup>1</sup>
- ✓ Autres produits (épicerie, fromages, viande, poissons, etc.) majoritairement locaux et au minimum 2 produits (mets principaux) labellisés GRTA pour un repas/un apéritif/petit déjeuner/collation et 3 produits (mets principaux) pour un buffet<sup>2</sup>
- ✓ 2 produits labellisés « bio » ou équivalent (dont la production respectent le cahier des charges) ou « pêche durable » ou « produit carné bio » au minimum pour un repas/apéritif et 3 pour un buffet<sup>3</sup>
- ✗ Produits de la mer non recommandables par le WWF (en rouge sur les listes)<sup>4</sup>
- ✗ Offre composée majoritairement de produits gras et/ou sucrés (croissants par ex.) et salés (chips, cacahouètes, par ex.)

### Boissons

- ✓ Eau du robinet en carafe ou en bouteilles lavables
- ✗ Eau minérale
- ✓ Jus et autres boissons froides à base de fruits, légumes et/ou herbes aromatiques cultivés et transformés dans la région<sup>5</sup> (par ex. jus de pommes, sirops, « mojitos sans alcool », etc.)
- ✓ Thé et café issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique
- ✗ Café en capsules
- ✗ Jus d'orange et autres jus de fruits non locaux<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Dans ce contexte, local signifie des aliments produits et élaborés à Genève, de préférence, ou dans le Grand-Genève, ou en Suisse romande. Calendrier suisse des fruits et légumes de saison : [www.wwf.ch/fr/guide-fruits-et-legumes](http://www.wwf.ch/fr/guide-fruits-et-legumes) et liste de producteurs genevois sur le site [www.geneveterroir.ch/fr/search](http://www.geneveterroir.ch/fr/search)

<sup>2</sup> Liste des producteurs de Genève [www.geneveterroir.ch/fr/search](http://www.geneveterroir.ch/fr/search)

<sup>3</sup> Choisir les labels excellents ou vivement recommandés du WWF <https://www.wwf.ch/fr/guide-labels-alimentaires>

<sup>4</sup> [www.wwf.ch/fr/guide-poissons](http://www.wwf.ch/fr/guide-poissons)

<sup>5</sup> La région = Genève, Grand-Genève ou Suisse romande. Les citrons frais sont tout de même acceptés.

<sup>6</sup> Exception faite : événement organisé autour du thème des produits du monde ou du commerce équitable



- ✓ Tisane à base d'herbes aromatiques cultivées et transformées dans la région
- ✓ Vin du vignoble genevois, bière de brasseries genevoises

### **Vaisselle et emballage**

- ✓ Vaisselle lavable
- ✗ Contenant à usage unique<sup>7</sup>
- ✗ Pailles, dosettes individuelles, touillettes et autres supports jetables à usage unique

### **Nappes et fleurs**

- ✓ Fleurs cultivées au centre de voirie et d'horticulture de Meyrin ou fleurs labellisées GRTA
- ✗ Napperons et nappes à usage unique

---

<sup>7</sup> S'il est impossible d'obtenir de la vaisselle lavable, choisir du carton ou de la vaisselle biodégradable.