



# Jubiläums- Fachtagung von Proviande

Fleischwirtschaft  
gestern-heute-morgen

BELL  
FOOD  
GROUP



MIGROS  
Industrie



# Fleischwirtschaft «heute»

Raphael Reinert



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

# **Le défi de la restauration collective**

## **Du restaurant scolaire au restaurant d'entreprise**

**Symposium anniversaire de Proviande**

Raphaël Reinert, collaborateur scientifique OSAV

Bern Expo, 21 août 2024



**Quel est le plus grand défi de la restauration collective ?**



# La consommatrice ou le consommateur activiste

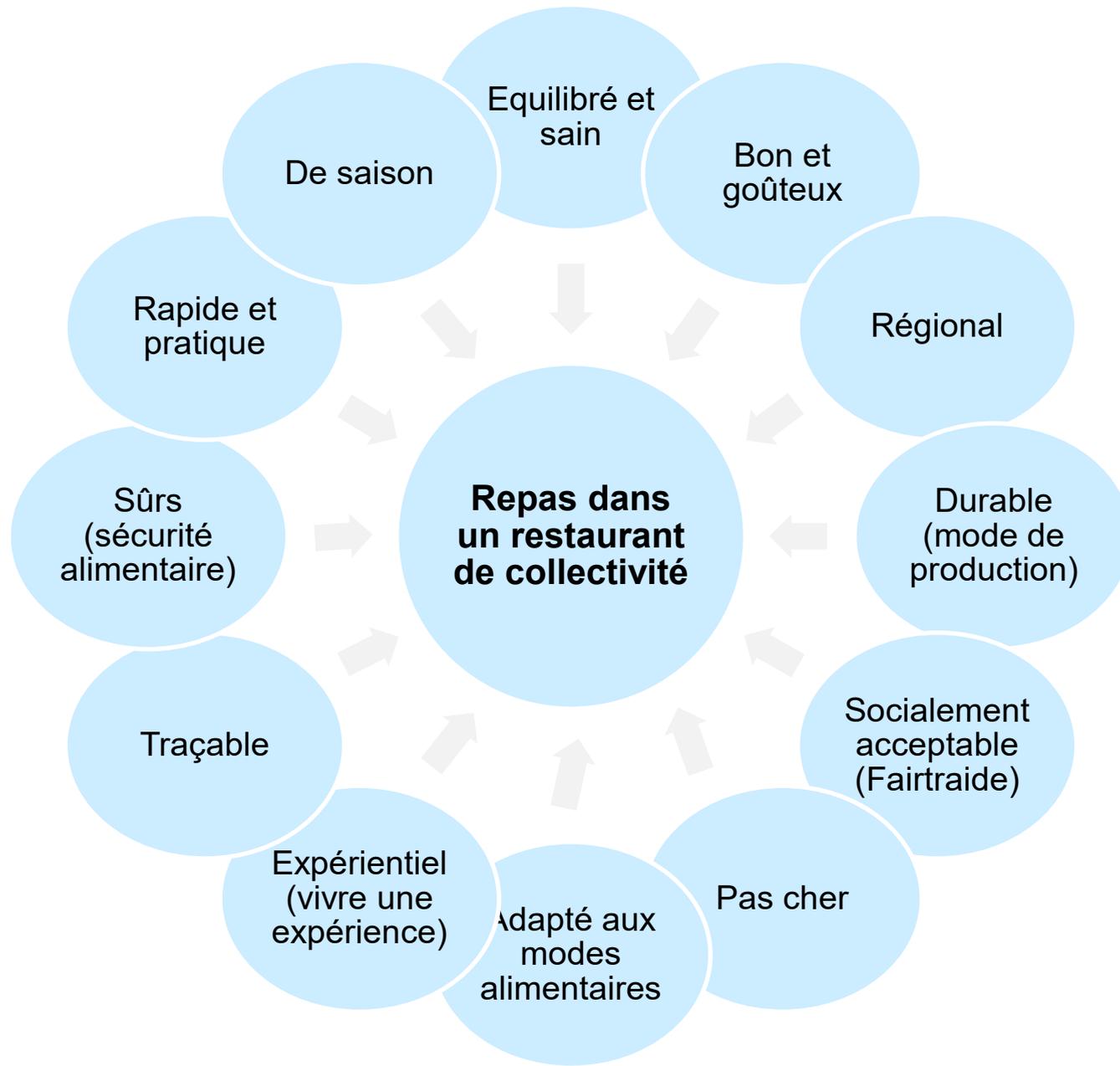
Les consommatrices et consommateurs sont de plus en plus conscients de l'importance/du sens de leurs actes sur leur santé et l'environnement.

Elles et ils décident d'acheter des produits et des services sur la base de **leurs valeurs et de leurs convictions.**



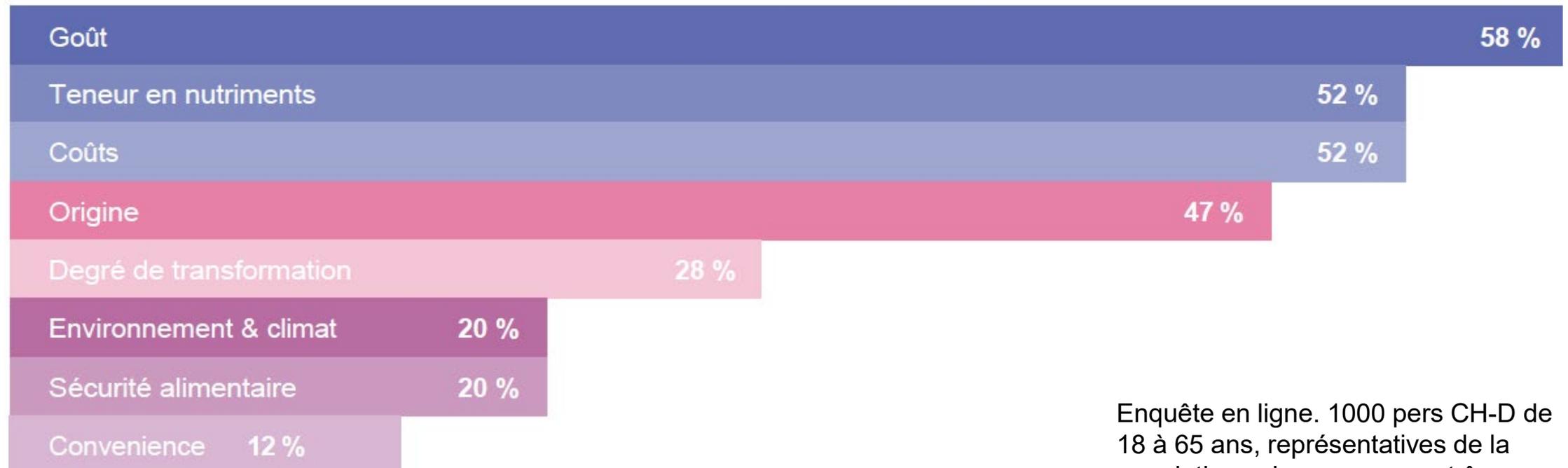


# Attentes du consommateur activiste





# Quels sont les aspects de votre alimentation qui vous préoccupent le plus ?



Enquête en ligne. 1000 pers CH-D de 18 à 65 ans, représentatives de la population suisse par sexe et âge

Quelle: GDI-Konsumentenbefragung, 2023



**Est-ce que la restauration collective peut répondre aux consommatrices et consommatrices activistes ?**

# Carte du système alimentaire mondial

Gouvernance (politique)

Changement climatique

socioculturel

Santé publique

Modes de production

Sécurité alimentaire

Environnemental

Energétique

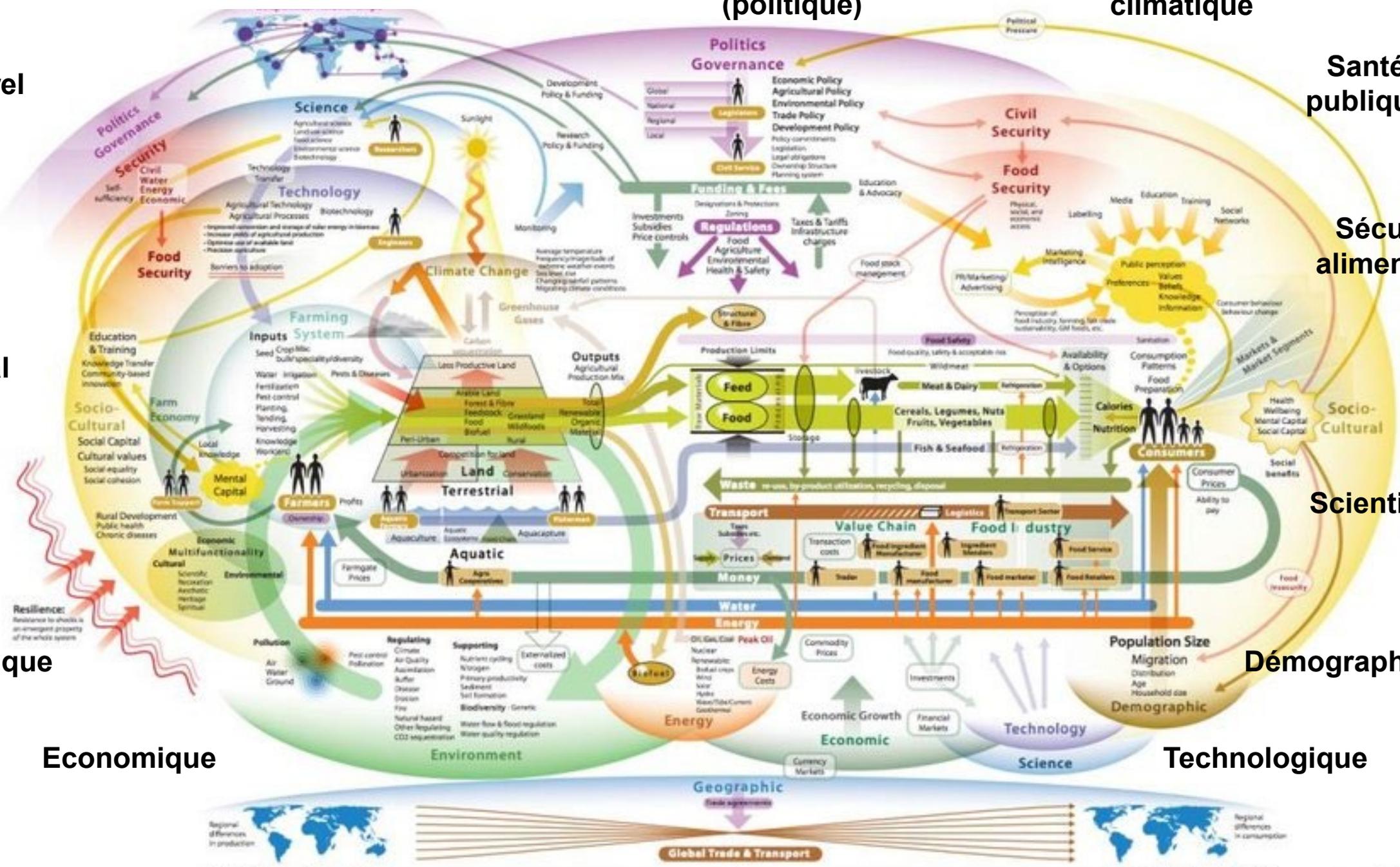
Scientifique

Géographique

Démographique

Economique

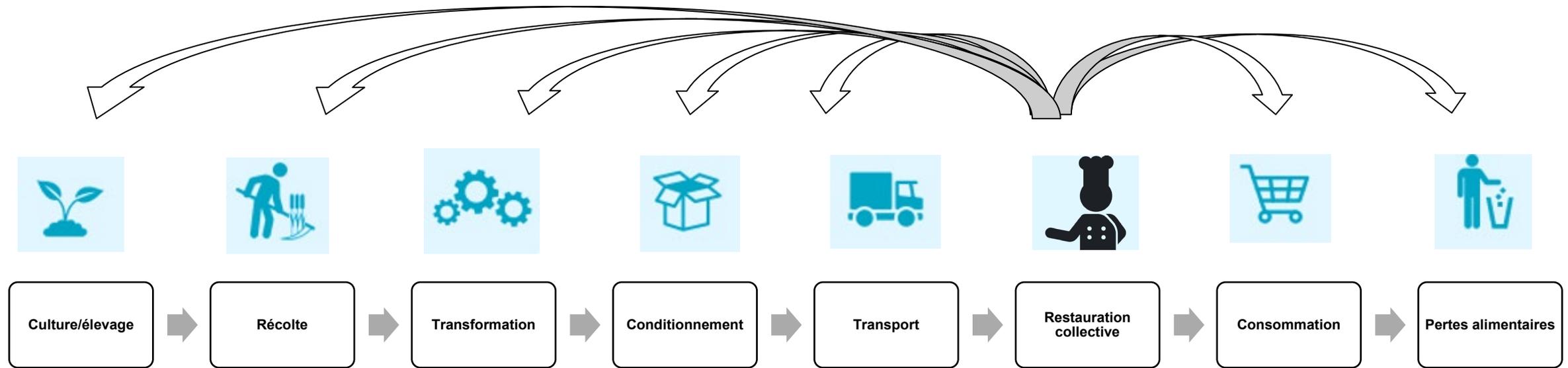
Technologique



SUPPLY - Farming      Global Trade & Transport      Food - DEMAND



# Systeme alimentaire traditionnel



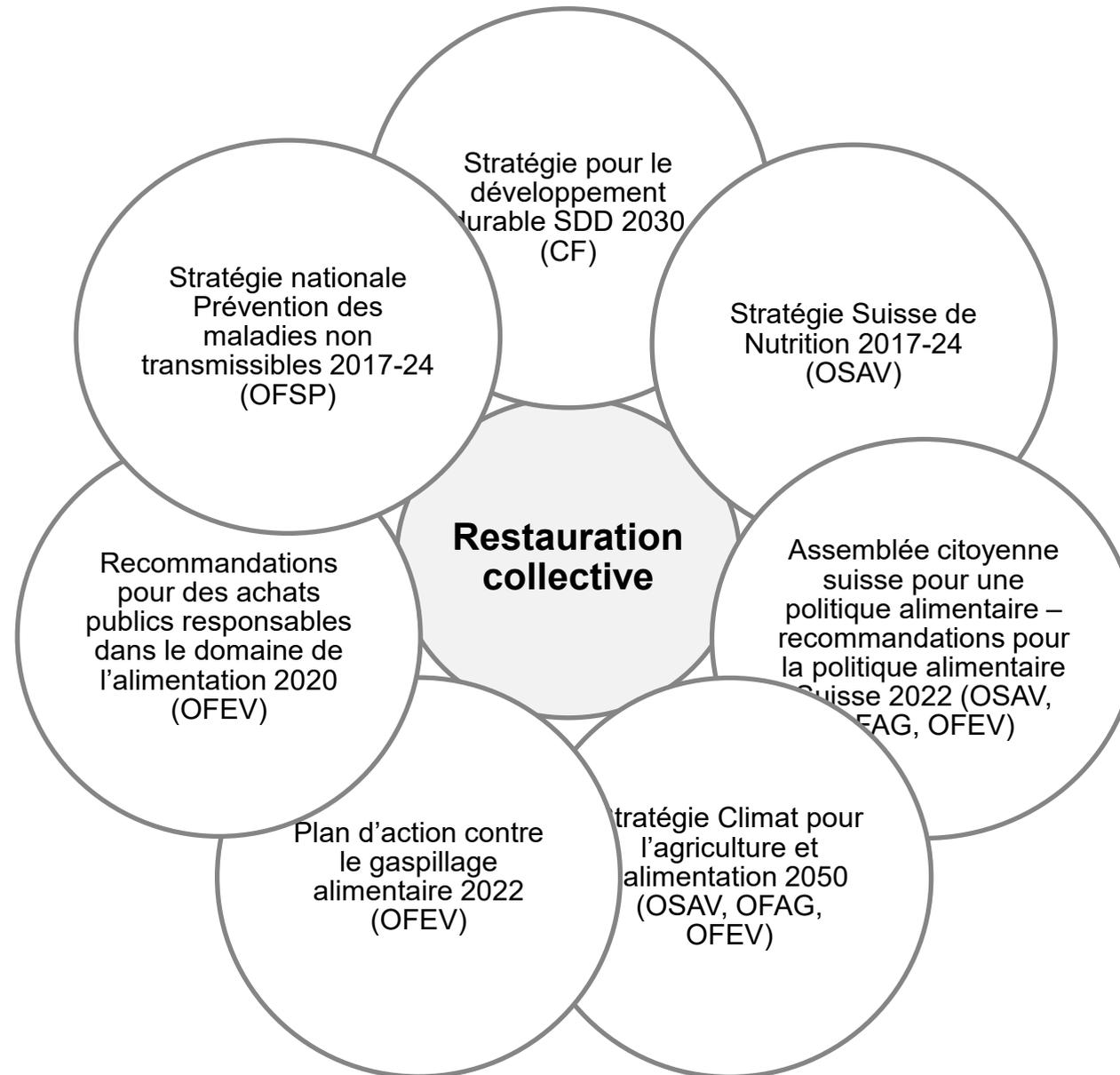
**1 million de repas** sont servis quotidiennement dans la restauration collective en Suisse



**Est-ce que la Confédération et l'OSAV soutiennent les professionnels de la restauration collective pour plus de durabilité et de santé ?**



# Au niveau de la Confédération





# Standards de qualité suisses

## But

Soutenir les professionnels de la restauration collective dans leur démarche d'amélioration continue afin de favoriser une offre alimentaire équilibrée et durable

## Moyens

- Guides pratiques contenant des recommandations pour une offre alimentaire saine et durable
- Instrument d'auto-évaluation pour évaluer les pratiques en lien avec l'équilibre alimentaire et la durabilité
- Echange de bonnes pratiques

## Public-cible

- Professionnels de la restauration collective

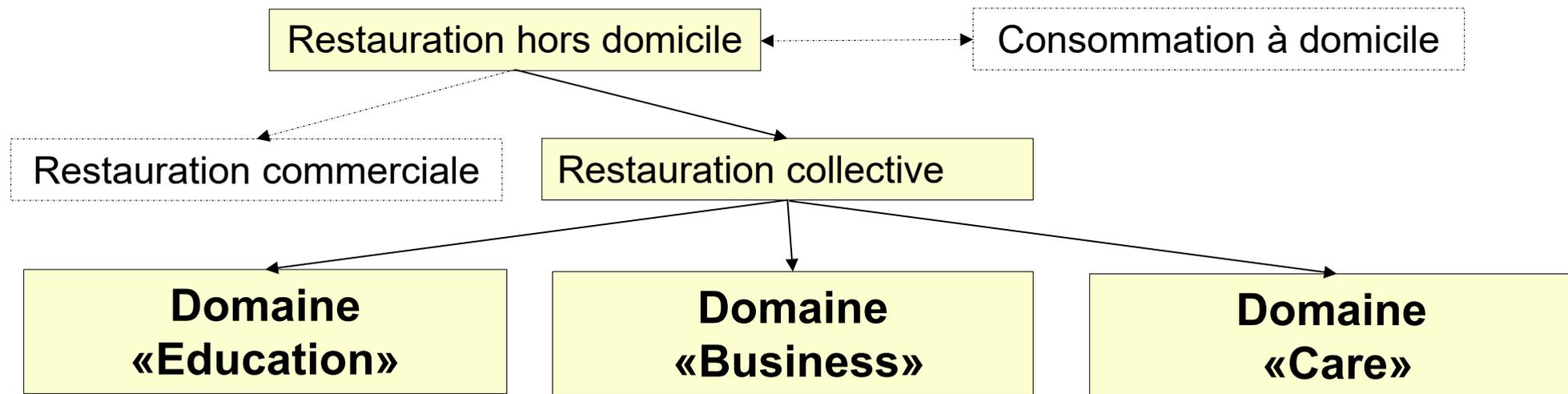
## Vision

- Les standards de qualité suisses sont une référence nationale, accessible à tous et positionnés de manière à soutenir une démarche volontaire d'amélioration continue



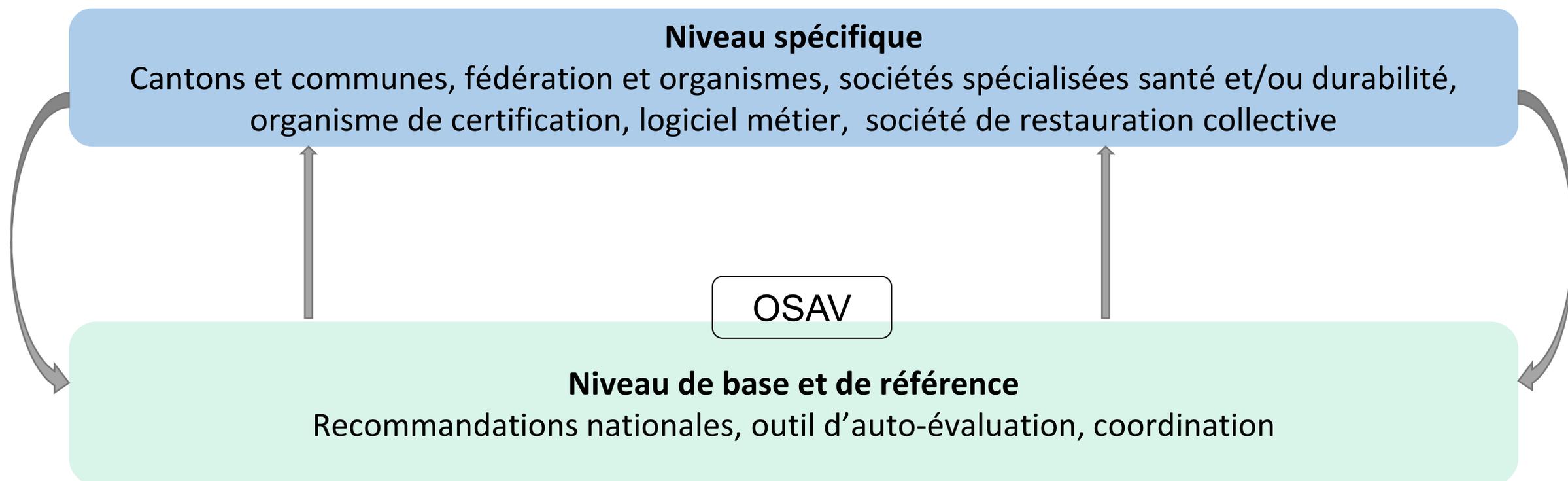
# Définition de la restauration collective (RC)

La RC recouvre toutes les activités consistant préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités.



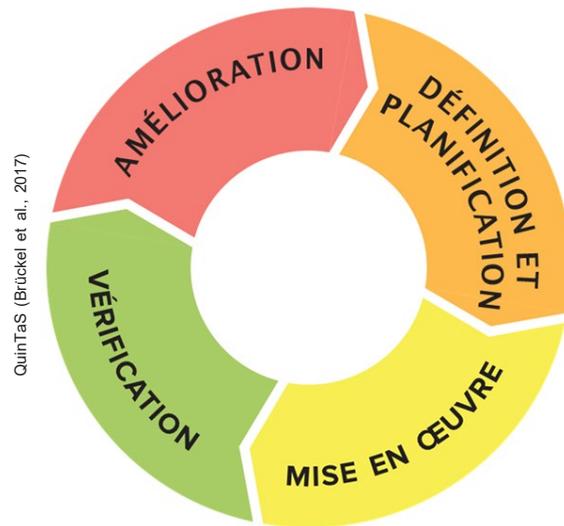


# Positionnement des standards de qualité suisses





# Concepts des Standards de qualité suisses



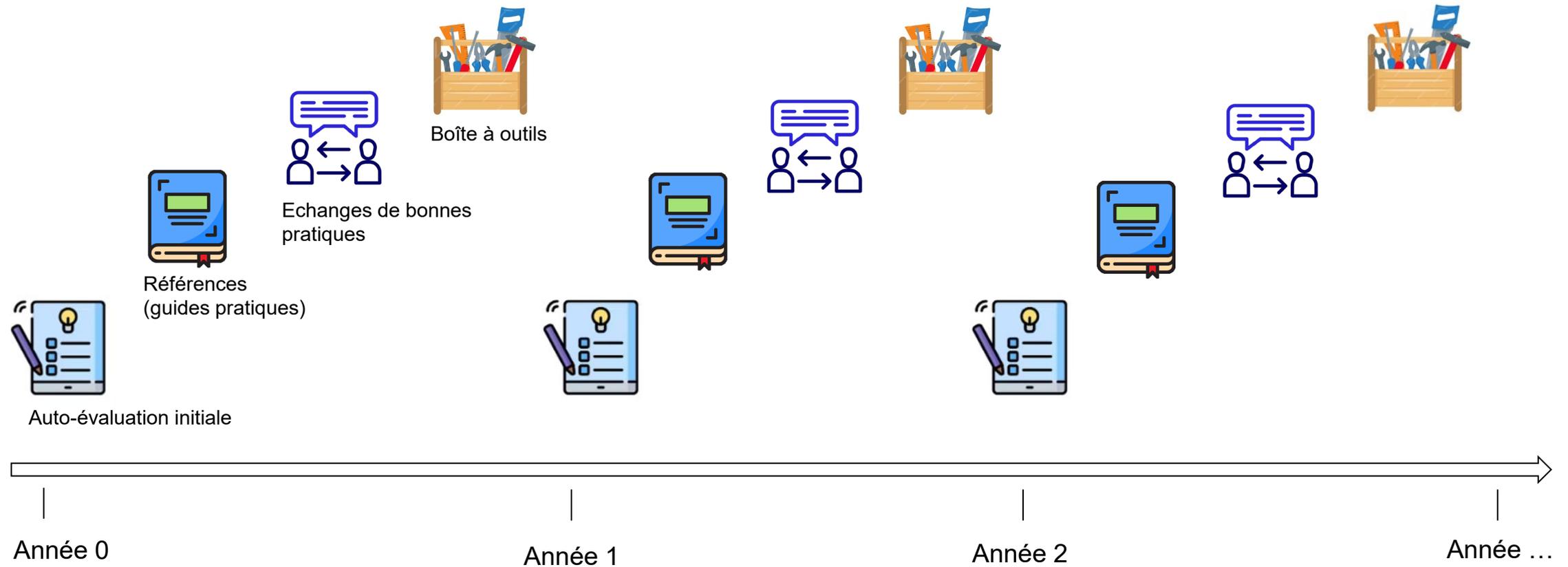
Amélioration continue structurée et simple pour la satisfaction des clients

Amélioration en continue avec une approche ambitieuse et réaliste (bonnes pratiques)





# Amélioration en continue avec une approche réaliste (bonnes pratiques)





# Moyens

## Guide pratique

- Recommandations nationales
- Lien pragmatique entre la science et la pratique
- Réalisé par des professionnels pour des professionnels
- Accessibles de manière rapide, simple et attrayante
- Toolbox à disposition
- Mise à jour itérative

## Auto-évaluation

- Processus d'amélioration continue
- Lien direct avec les guides pratiques
- Bilan initial et suivi (évaluer les progrès réalisés) ainsi que Benchmarking (Business)
- Valorisation des améliorations
- Résultats confidentiels
- Démarche simple, rapide et formative

## Bonnes pratiques

- Echange de bonnes pratiques entre professionnels de la restauration
- Encouragements et stimulation
- Valorisation et mise en visibilité de bonnes pratiques



# En pratique



# Restauration collective (admin.ch)

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BVW  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires OSAV  
Ufficio federale della sicurezza alimentare e  
di veterinaria USAV

Standards de qualité suisses

---

Guide pratique pour  
la promotion de la santé  
et de la durabilité en  
restauration collective

---

Domaine « Business »



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BVW  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires OSAV  
Ufficio federale della sicurezza alimentare e  
di veterinaria USAV

Standards de qualité suisses

---

Guide pratique pour  
la promotion de la santé  
et de la durabilité en  
restauration collective

---

Domaine « Education »

En collaboration avec





# Thématiques

## Domaine Business

- Offre alimentaire équilibrée
- Achats alimentaires durables
- Gaspillage alimentaire
- Autres modèles alimentaires : allergies, intolérances, végétarisme
- Information et communication avec les clients
- Nudging
- Distributeurs automatiques

## Domaine Education

- Restauration et offre alimentaire
- Allergies et intolérances alimentaires
- Alimentation durable
- Communication avec les partenaires
- Organisation
- Pédagogie lors du repas
- Coopération avec les fournisseur de repas
- Allergies et intolérances alimentaires



# Taille des portions pour les adultes ayant une activité physique modérée

Aliments	Achat (cru, non épluché) (poids brut)	Recommandations (selon la pyramide alimentaire CH) (cru, épluché)	Service (cuit)
Légumes et / ou salades	selon la variété, 2 à 50 % d'épluchures Salade verte : environ 25 % de déchets	Au moins 120 g, mieux 180 g	au moins 120 g, mieux 180 g de légumes et salades <sup>a</sup> compris dans l'assiette du jour
Fruits	selon la variété, 5 à 40 % d'épluchures	Au moins 120 g	au moins 120 g
Lait	2 dl	2 dl	2 dl
Yogourt, séré, cottage cheese	150-200 g	150-200 g	150-200 g
Fromage sans croûte	30-60 g Si servi comme source principale de protéines : 60-120 g	30-60 g Si servi comme source principale de protéines : 60-120 g	30-60 g Si servi comme source principale de protéines : 60-120 g
Viande parée (y compris volaille), cuisson « minutes »	100-120 g	100-120 g	80-100 g <sup>b</sup>
Viande parée, riche en tissu conjonctif (à braiser, bouillir)	130-140 <sup>c</sup> g	100 – 120 g	80-100 g
Poisson (paré et sans arrête)	100-120 g	100-120 g	80-100 g <sup>d</sup>
Œufs	2-3 pièces (jaune : 40-60 g, blanc : 70-105 g)	2-3 pièces	2-3 pièces (110-165 g)

## Fréquence

2 à 3 fois/semaine.  
Idéalement, 2 fois si  
vous proposez des  
menus sur 5 jours et 3  
fois si vous proposez  
des repas 7 jours sur 7.



# Des achats alimentaires durables



## Recommandations

Au moment de l'achat, 6 éléments principaux devraient être considérés :

- Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable
- Favoriser les produits de saison
- Favoriser les produits locaux
- Bannir les espèces en danger
- Réduire les emballages des denrées alimentaires
- Gérer les quantités au plus juste de manière à éviter autant que possible le gaspillage alimentaire ([chapitre C 2 Taille des portions](#))



# Planification des menus

Inclure, lors de la planification des menus, davantage de plats de viande provenant de parties moins nobles de l'animal (viande riche en collagène ou des abats selon la fréquence recommandée)

Boeuf		
Assiette du jour	Découpe	Cuisson
Jarret de bœuf à la tomate et romarin (oignon, ail, olives noires)	Dans la cuisse, désossée et préparé en rôti	Basse température, braiser
Épais d'épaule de bœuf (ou dessus de palette) rôti aux carottes et cumin (miel)	Préparé en rôti	Rôtir ou braiser
Joue de bœuf aux aromates du sud (citron confit, olives, zeste d'orange, thym et ail)	Entier	Basse température, braiser
Braisé de cou découvert de bœuf (basse-côte avec collier) aux champignons d'automne	Rôti roulé	Braiser
Côte plate couverte de bœuf avec lentille tièdes et vinaigrette aux herbes	Entière, avec ou sans os	Basse température, bouillir



# Auto-évaluation – exemples de questions

## Lebensmittelallergien und unverträglichkeiten

### Umgang mit Allergenen in der Küche

Gibt es eine **regelmässig aktualisierte schriftliche Dokumentation** über die Allergene in nicht vorverpackten Lebensmitteln, so dass die entsprechenden Informationen den Kundinnen und Kunden korrekt weitergegeben werden können?

Nein

Ja

Keine Antwort

Werden die neuen Gastromitarbeitenden **systematisch über die bestehenden Dokumente** zu Lebensmittelallergien informiert?

Nein

Ja

Keine Antwort

Haben alle Gastromitarbeitenden eine **Ausbildung zu Lebensmittelallergien** erhalten oder werden diese innert 12 Monaten erhalten?

Nein

Ja

Keine Antwort

Ist mindestens eine Gastromitarbeiterin bzw. ein Gastromitarbeiter für Lebensmittelallergene **im alltäglichen Betrieb verantwortlich** und gilt als Ansprechperson?

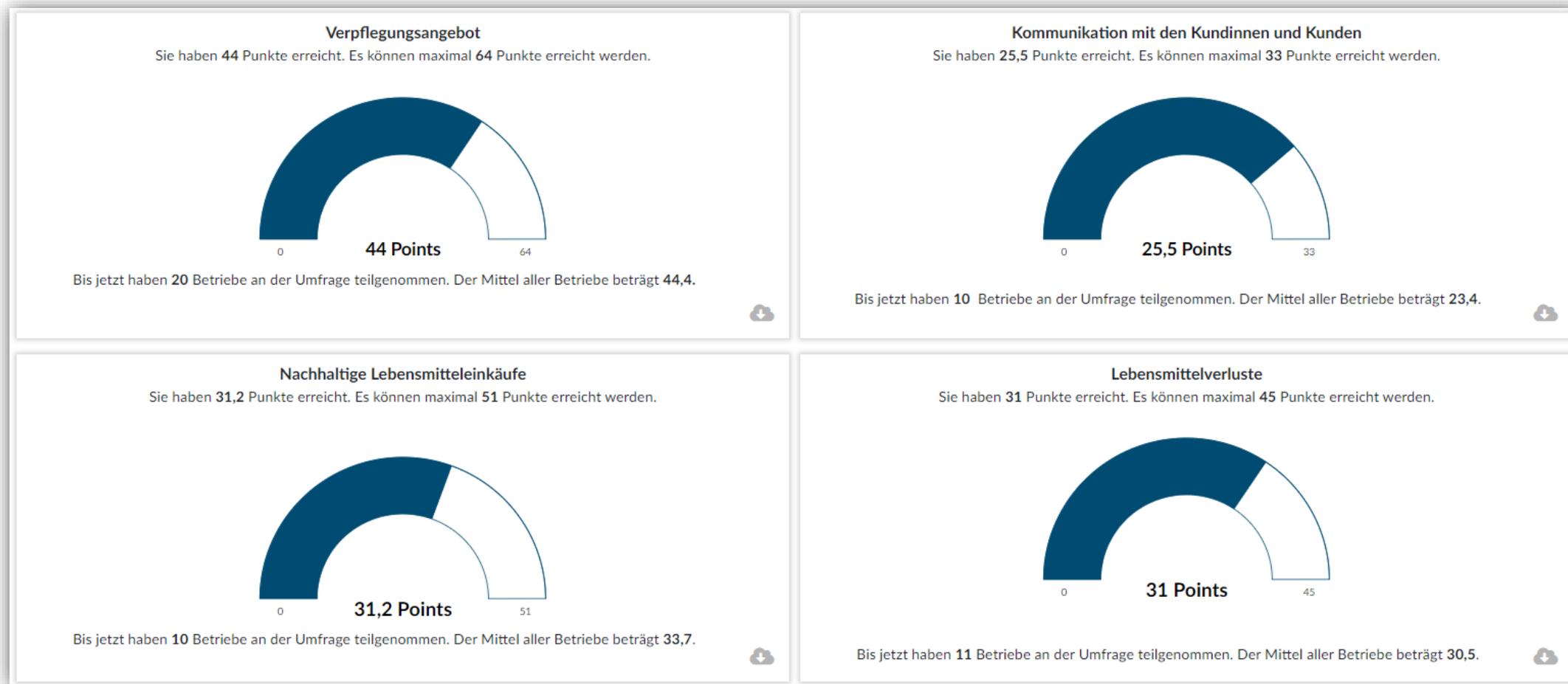
Nein

Ja

Keine Antwort



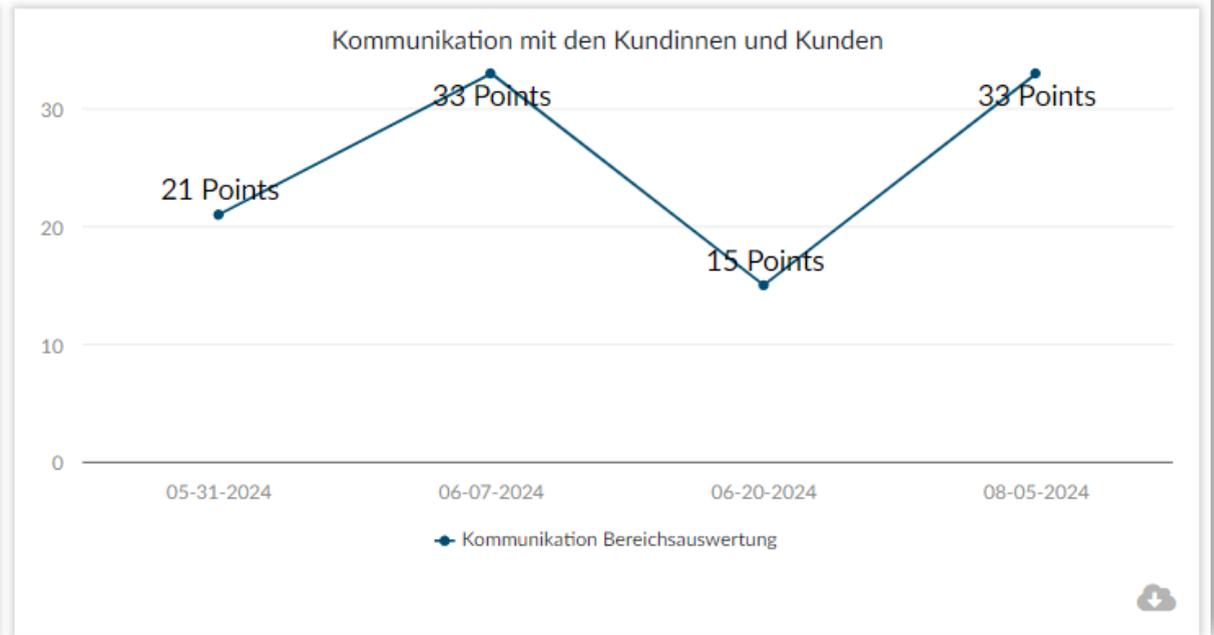
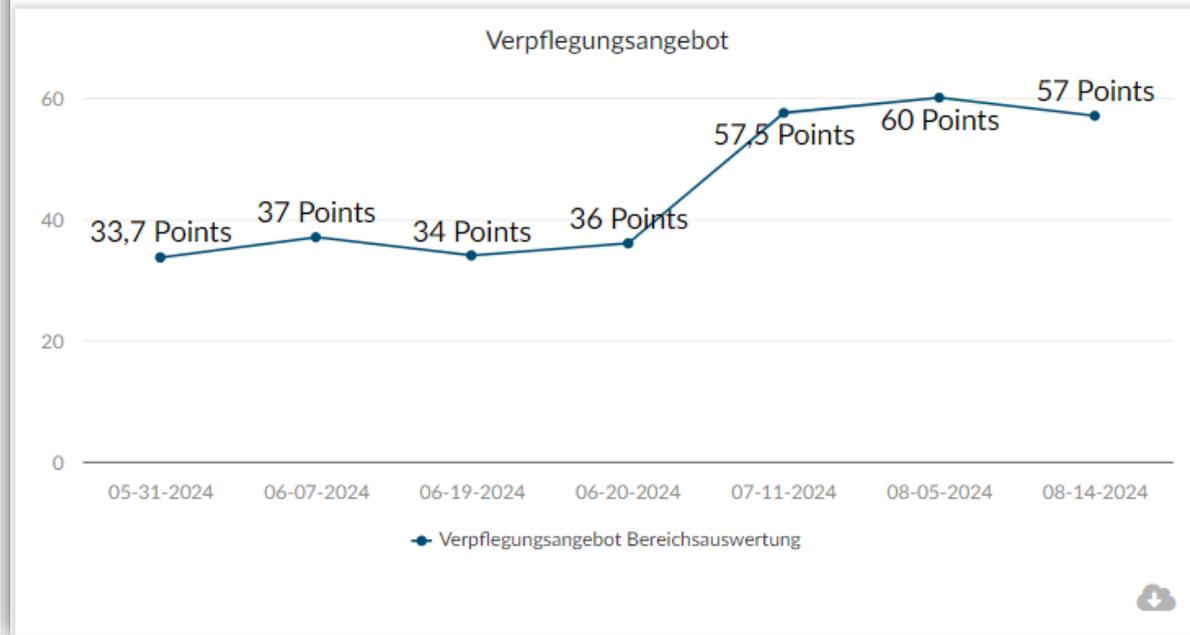
# Résultats et benchmarking





# Evolution des résultats

## Zeitliche Entwicklung





# Conclusion

La restauration collective :

- a de grands défis à relever
- Est un domaine important pour la promotion de la santé et la durabilité
- a les moyens de relever les défis