



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

# **Standards de qualité suisses pour la promotion de la santé et de la durabilité en restauration collective, domaine business**

## **Défis de la durabilité**

Raphaël Reinert, collaborateur scientifique, OSAV

Forum du plan d'action de la stratégie suisse de nutrition, 23 sept. 2021



# Déroulement

- Rappel du contexte
- Auto-évaluation
- Défi de la durabilité
- Discussion

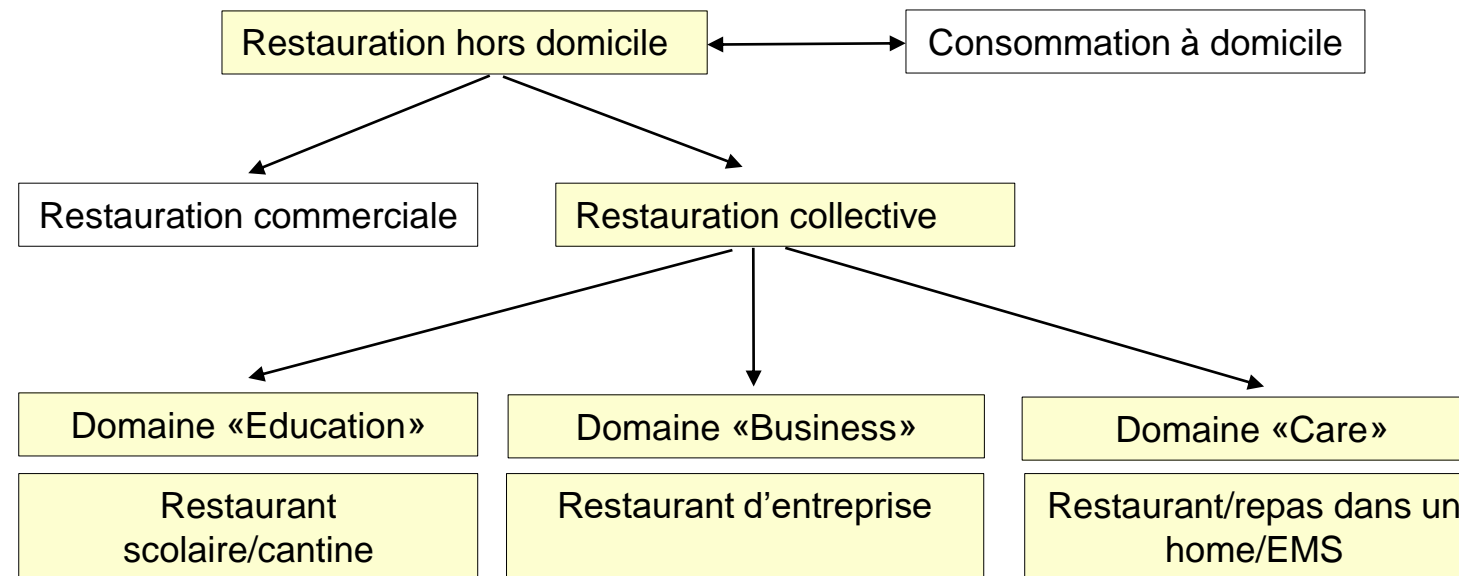


# Définition de la restauration collective



# Restauration collective - 3 domaines

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

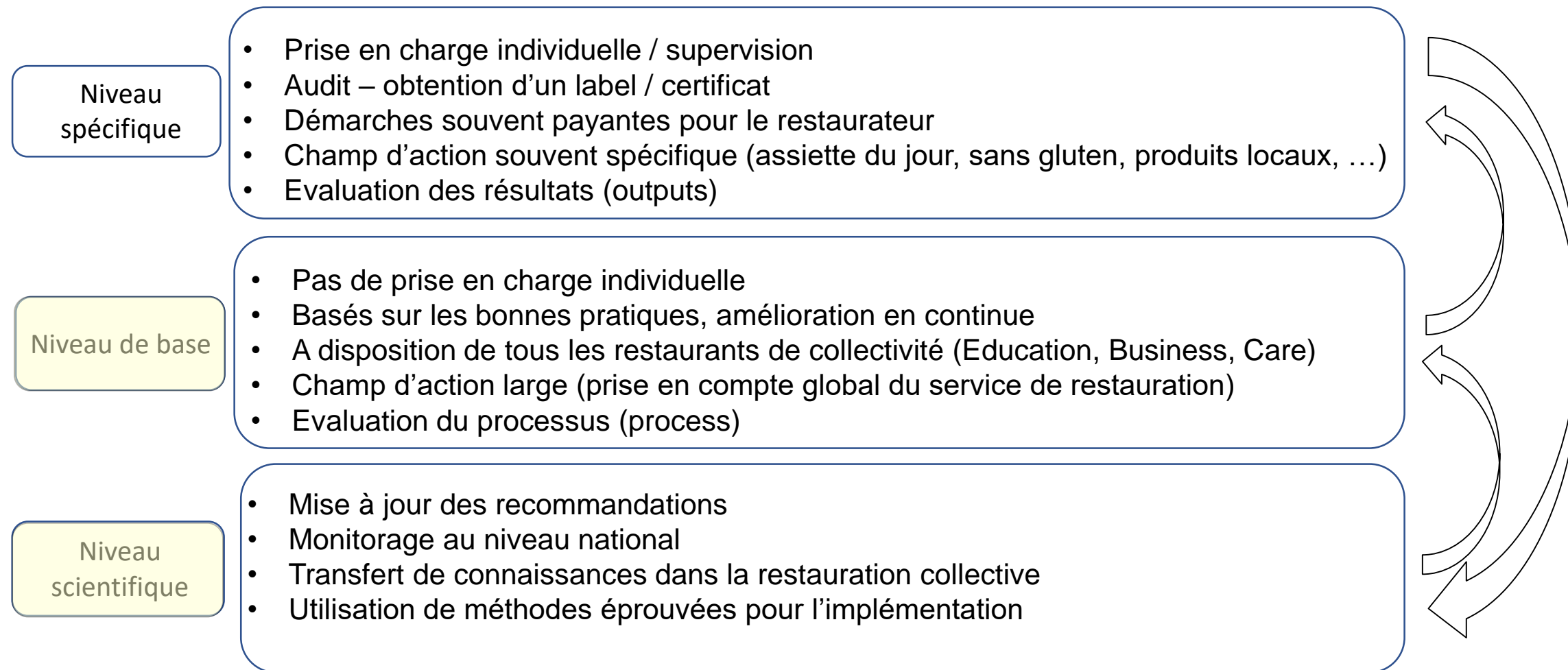


## Spécificités

- Groupe homogène de consommateurs → Recommandations ciblées
- Notion de captivité → Repas pris régulièrement au même endroit
- Aspect social → Repas moins cher



# Description des niveaux d'intervention dans la restauration collective





# Mise à jour des standards de qualité pour la promotion de la santé en restauration collective



# Les standards de qualité suisses

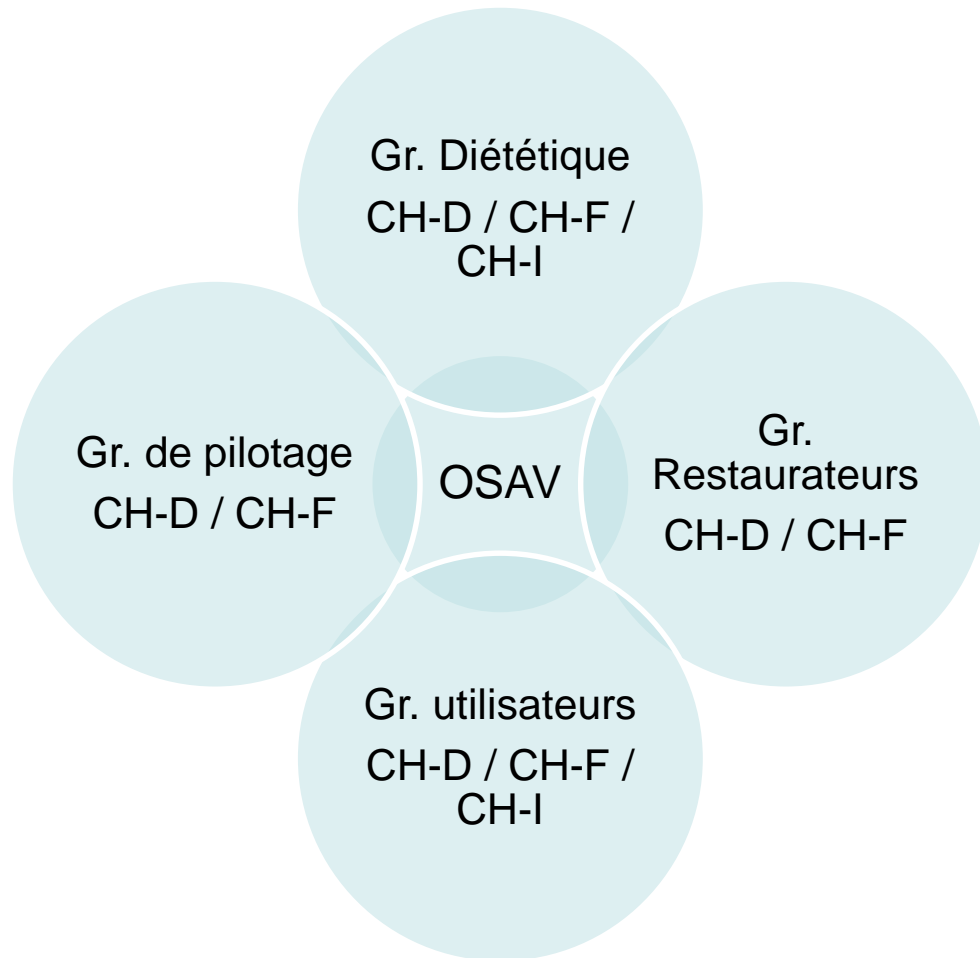


- Lien pragmatique entre la science et la pratique
- Amélioration en continue avec une approche réaliste
- Intégration de chaque collaborateur
- Utilisation des moyens disponibles

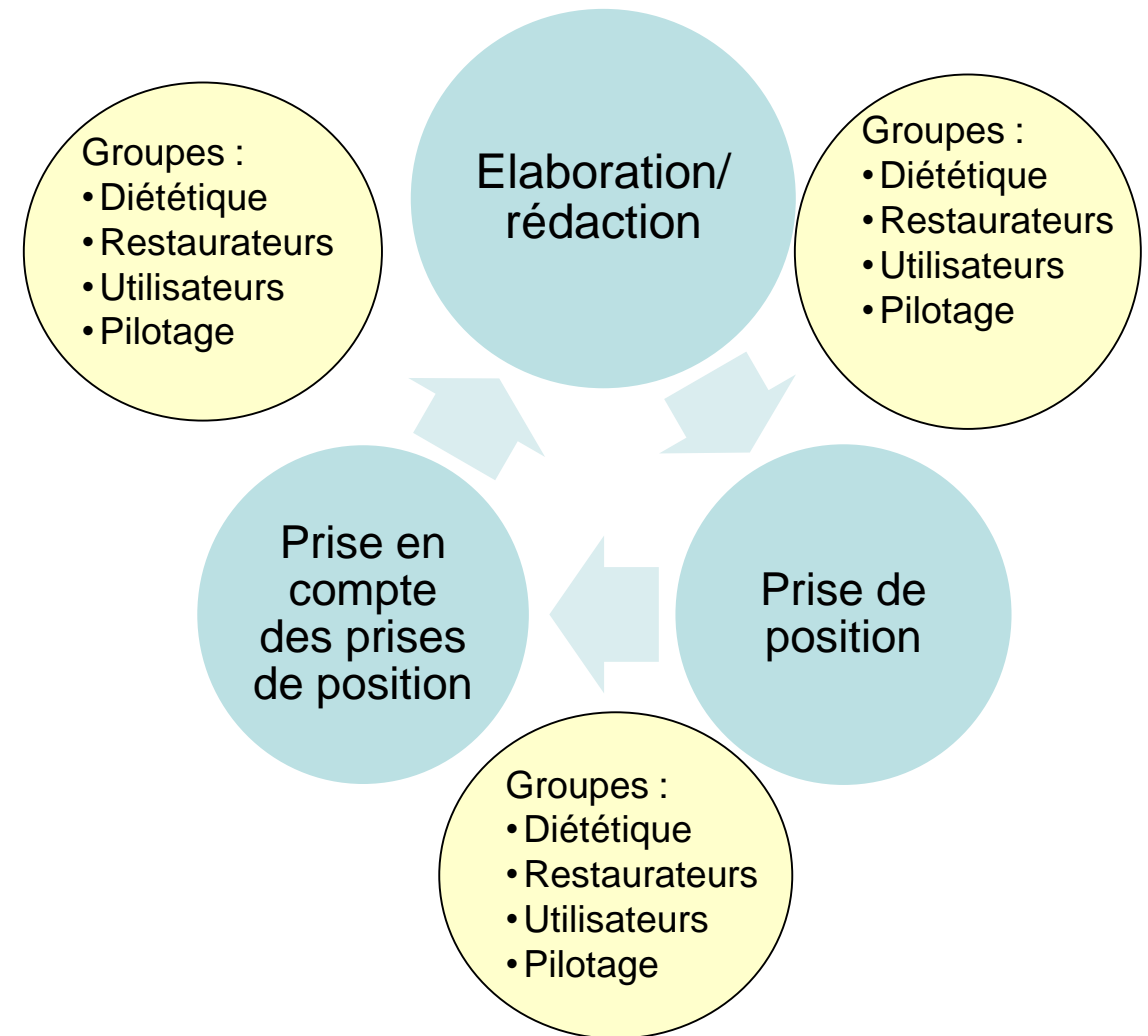
Basé sur une auto-évaluation et un benchmarking



# Groupe de projet



# Projet itératif



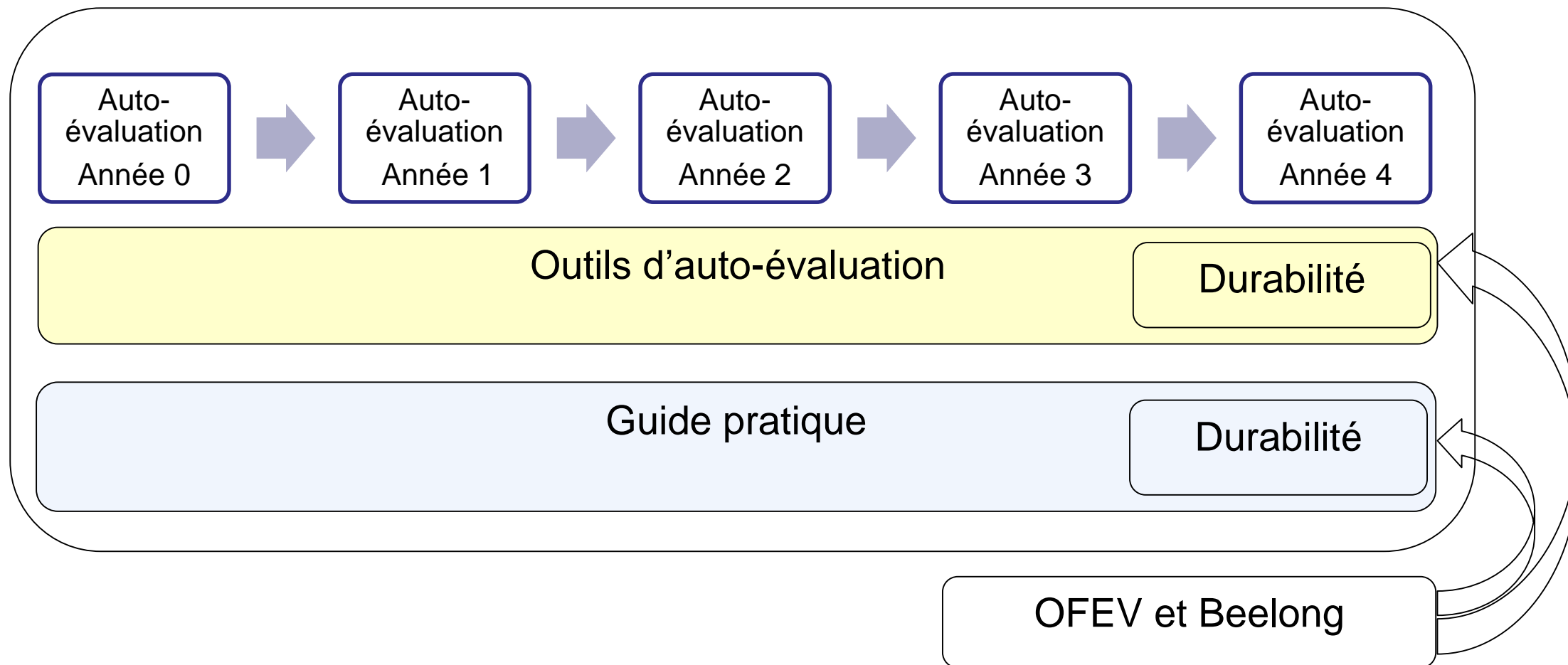




# Guide pratique et auto-évaluation des standards de qualité suisses pour la promotion de la santé en restauration collective



# Les standards de qualité suisses

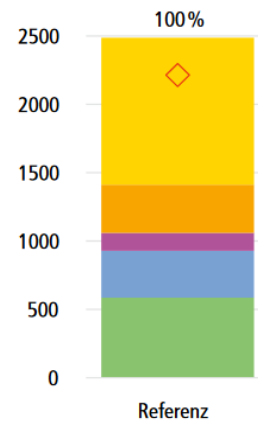




# Pyramide de la consommation alimentaire en Suisse

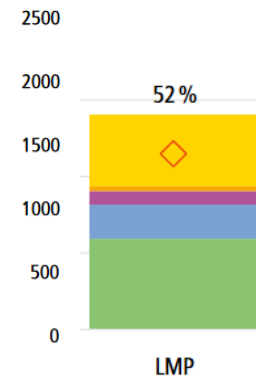
## MenuCH

- 2014-15
- 2085 personnes domiciliées en Suisse
- 18 à 75 ans



- Import Nahrungsmittel
  - Import Futtermittel
  - Verarbeitung
  - Tierhaltung
  - Pflanzenbau
  - Total (abzüglich Exporte)
- Zielfunktion: Minimierung ReCiPe

## Pyramide alimentaire suisse



SSN/OSAV, menuCH 2017

A. Zimmermann, Agrarforschung Schweiz, 2018

SSN / OSAV, 2011



# Guide pratique

## Chapitres

- Offre alimentaire équilibrée et durable
  - Assiette équilibrée, taille des portions, exemple de menus, offre snacking, buffet de salade, allergies alimentaires
- D'autres modèles alimentaires
  - Assiette du jour pauvre en lactose et/ou en gluten, assiette du jour végétarienne ou végétalienne équilibrée
- Achats alimentaires responsables
  - Mode de production et d'élevage durables, aliments de saison et local
- Gaspillage alimentaire et déchets inutiles
  - Emballages jetables, Elimination des déchets, identification des qtés
- Communication efficace
  - Nudging



# Outil d'auto-évaluation

## Thèmes

- Offres alimentaire
- Communication avec les clients
- Des achats alimentaires durables
- Gaspillage alimentaire
- Allergies alimentaires
- Distributeurs automatiques



# A vous de vous évaluer !



# Auto-évaluation

Quel est le poids moyen (cru) d'une portion de viande pour une assiette du jour ?	< 100g	Entre 100 et 120g	Entre 121 et 130g	> 130g	Ne s'applique pas
Pourcentage du poids total des achats de fruits et légumes frais respectant un calendrier des saisons officiel	< 70%	Entre 70 et 79%	Entre 80 et 90%	> 90%	Ne s'applique pas
Le volume ou le poids du gaspillage alimentaire (gaspillage au niveau de la production, restes dans les assiettes des clients, restes après le service) est évalué (mesuré)	Jamais	Prévu	1 x par année	> 1 x par année	Ne s'applique pas
Est-ce que de seulement l'eau du réseau est disponible chez vous ?	Non	Parfois	Régulièrement	Toujours	Ne s'applique pas
Pourcentage du poids total des produits exotiques (en particulier le café, le cacao, le chocolat, les fruits et jus de fruits exotiques) bénéficiant d'un label recommandé par les guides officiels	< 30%	Entre 30% et 49%	Entre 50% et 79%	≥ 80%	Ne s'applique pas



# Merci de votre attention !