h e d s

Haute école de santé
Genève
Filière Nutrition et diététique

RENCONTRE DU MANAGEMENT DURABLE

Restauration collective : Quels enjeux pour votre entreprise ?

Raphaël Reinert, maître d'enseignement HES
Danielle Siegfried, assistante HES

Genève, le 16 mars 2018

Hes·so GENÈVE
Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale

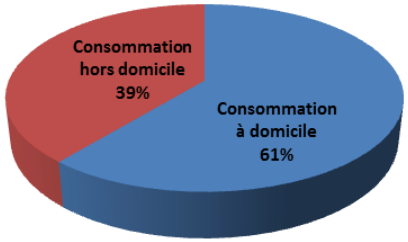
Rue des Caroubiers 25
CH -1227 Carouge

T +41 22 388 34 60
F +41 22 388 34 50

diet.heds@hesge.ch
www.hesge.ch/heds

La restauration collective en Suisse

Dépenses moyennes en % par rapport aux dépenses totales pour des denrées alimentaires



Restauration commerciale

Restauration collective

Notion de captivité et aspect social

Domaine du business

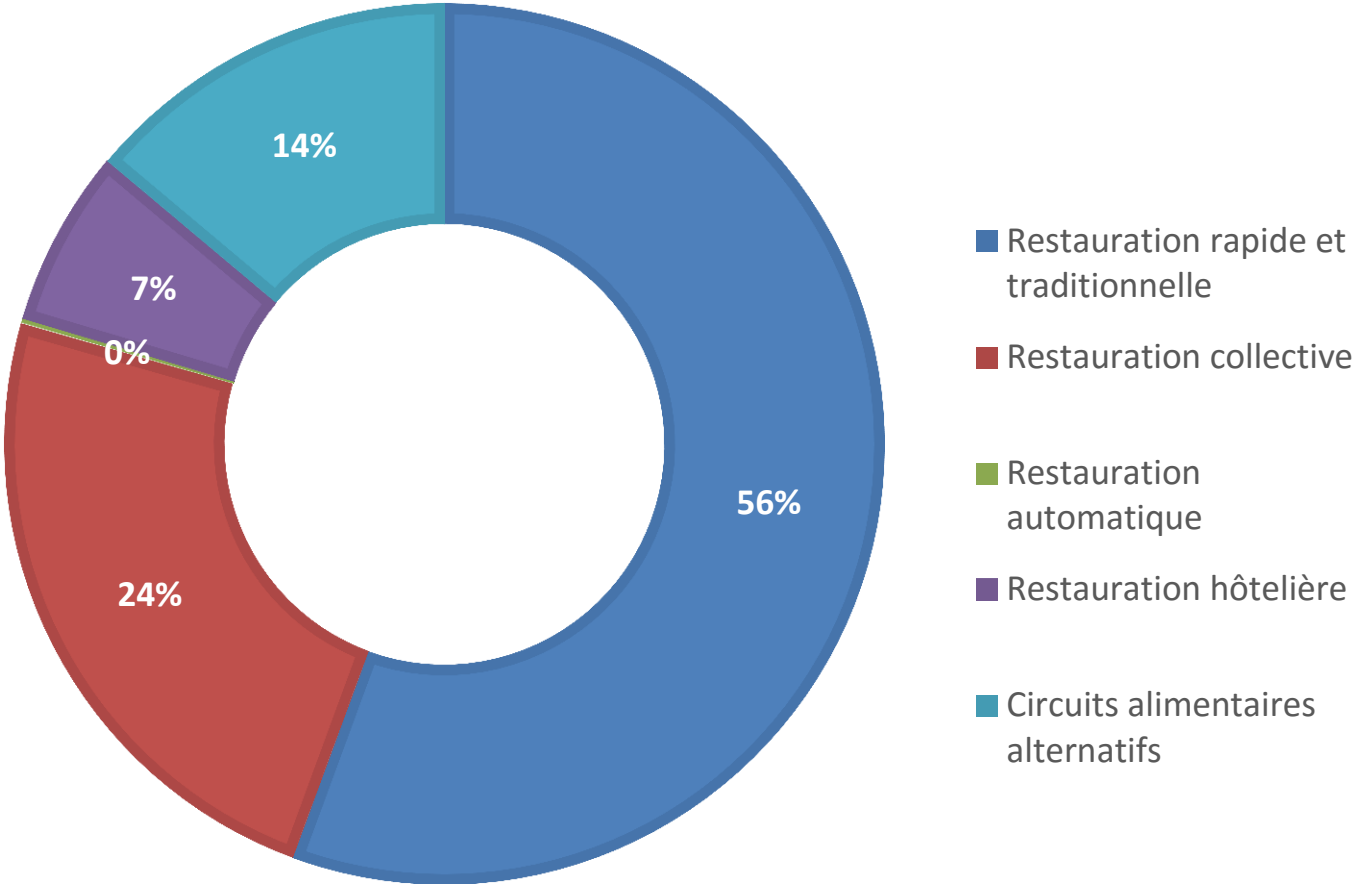
Domaine des soins

Domaine de l'éducation

1 million de repas produits par jour en Suisse
(+ de 13 millions par année à Genève)

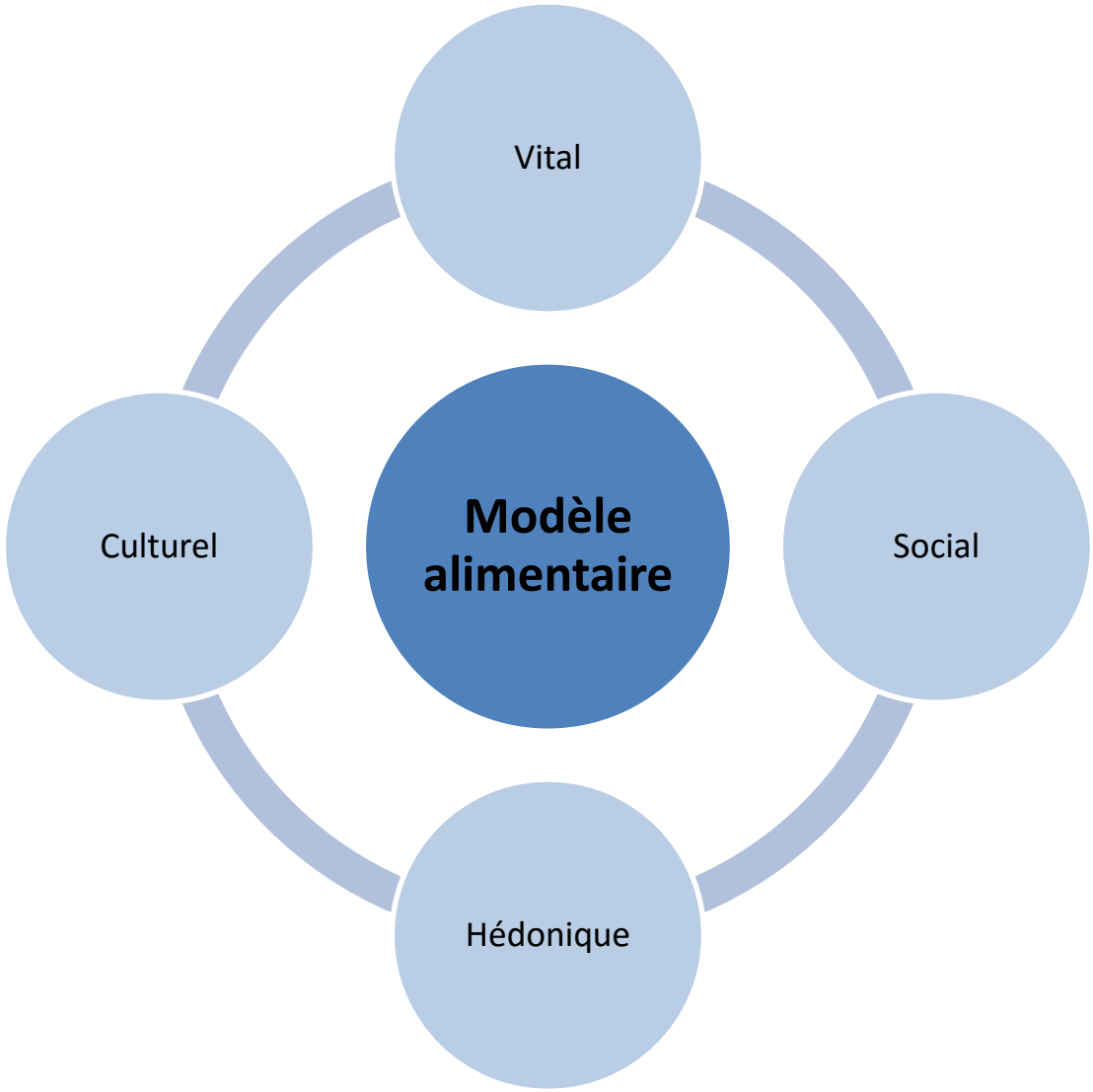
-Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), 2008
-OFS 2013

Part en % du CA de la consommation alimentaire hors foyer en France 2015



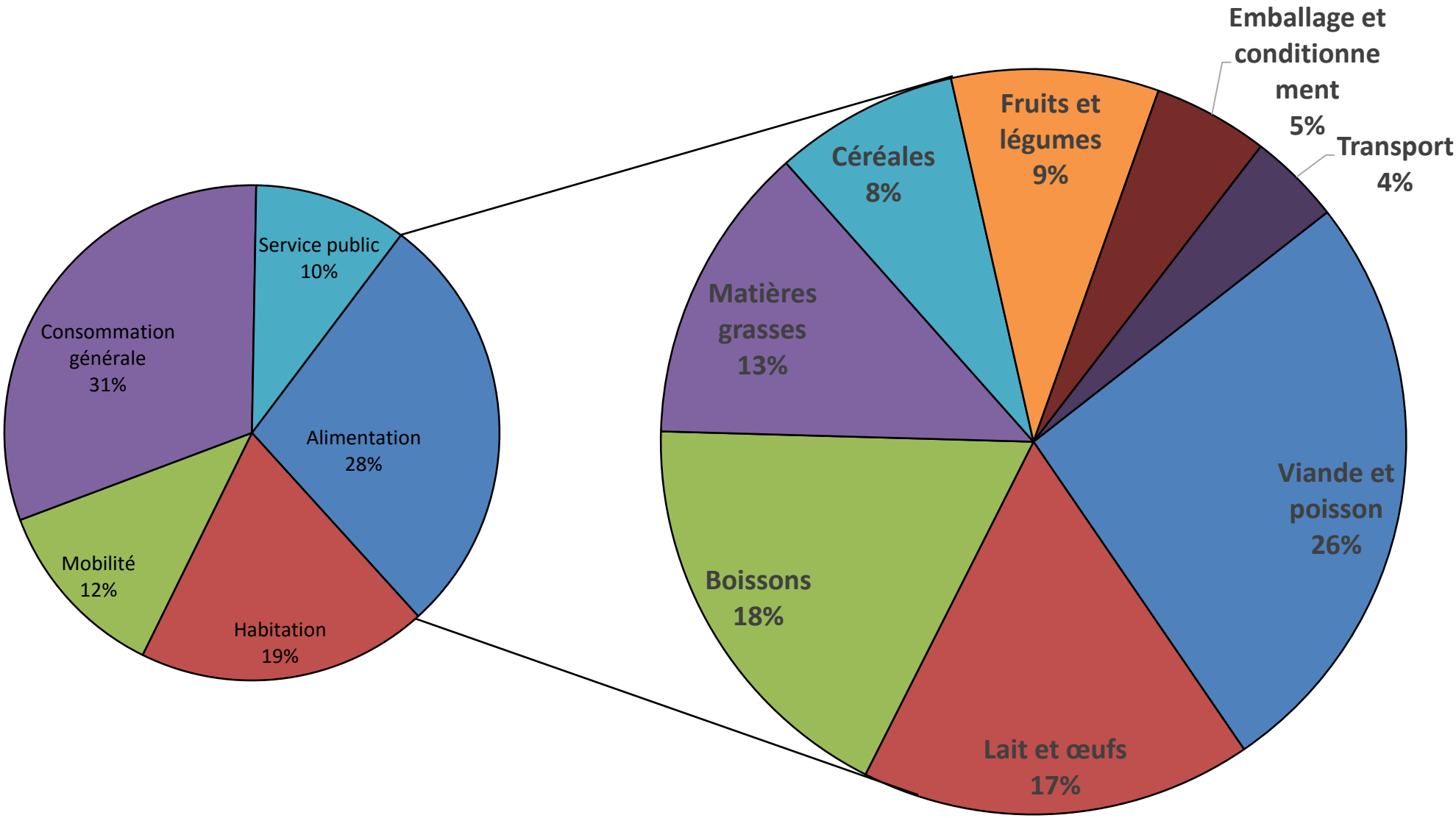
Gira Conseil 2015
http://www.themavision.fr/jcms/rw_485341/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir. Consulté le 08.03.2018

Acte de manger



Adapté de : Institut national de prévention et d'éducation pour la santé. Alimentation atout prix. Saint-Denis : Inpes, 2005

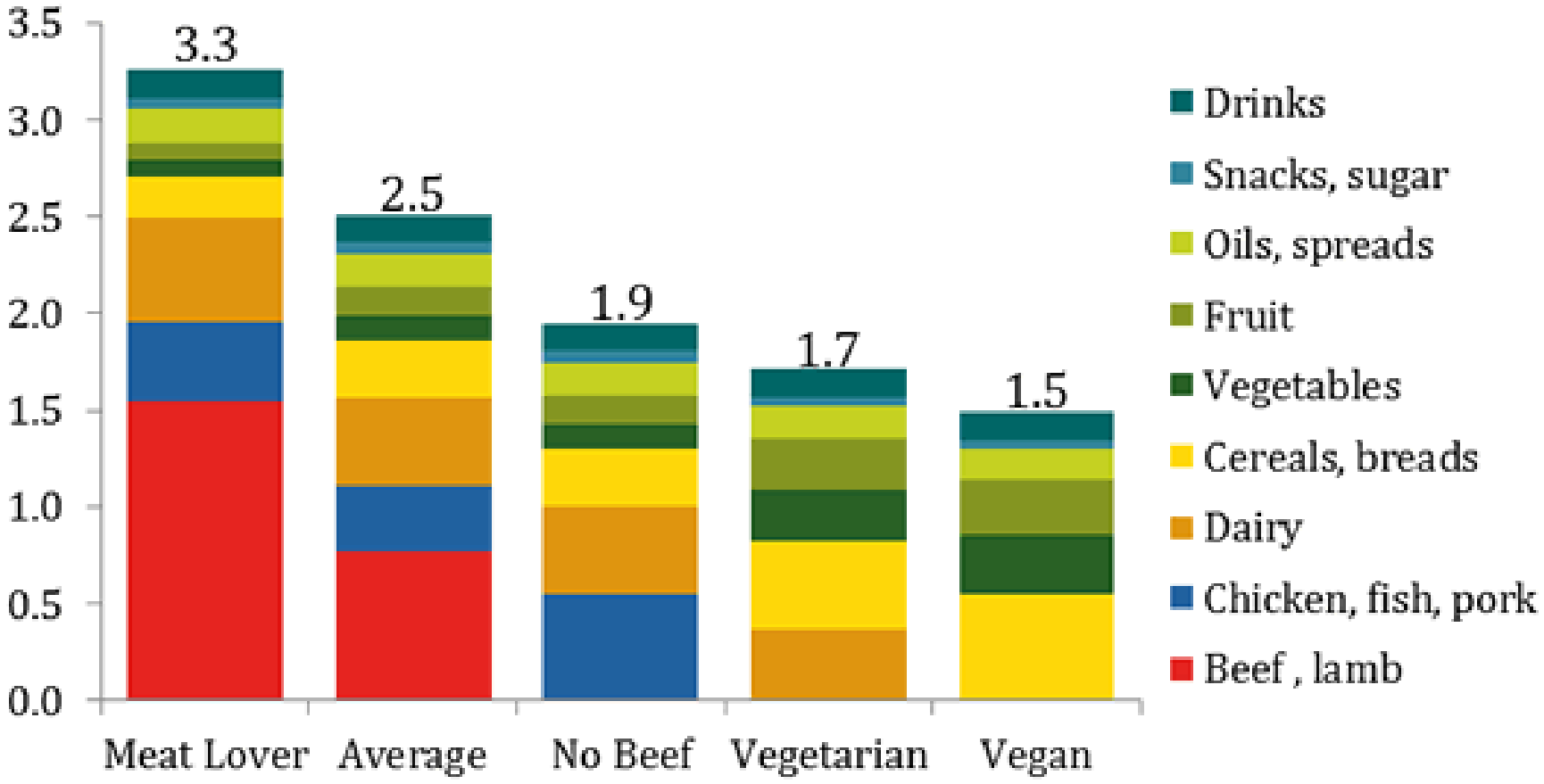
Impact personnel sur l'environnement en Suisse



Jungbluth N. / WWF Suisse Calculateur d'empreinte écologique, 2012

Impact du type d'alimentation

Qté (t) de CO_2 / personne



Shrink That Footprint, 2015

Alimentation durable

Alimentation ayant de **faibles conséquences sur l'environnement**, qui contribue à la sécurité alimentaire et **nutritionnelle** ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures.

Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture

L’alimentation équilibrée selon la Société Suisse de Nutrition

Boissons

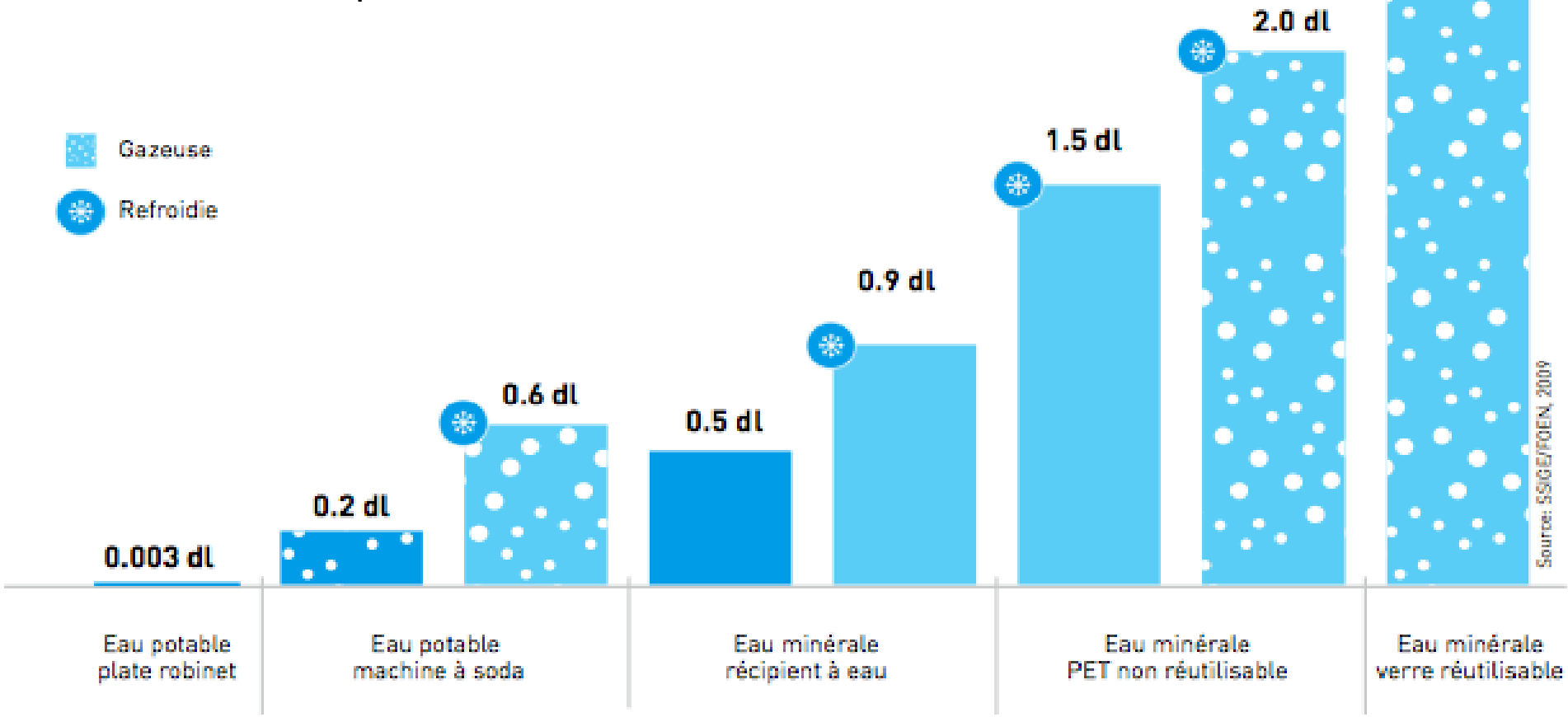
- Boissons non-sucrées :
    - eau du robinet
    - eau minérale
    - tisane, thé, café

- Quantité par jour : 1 à 2l

Bilan énergétique et environnemental de l'eau potable

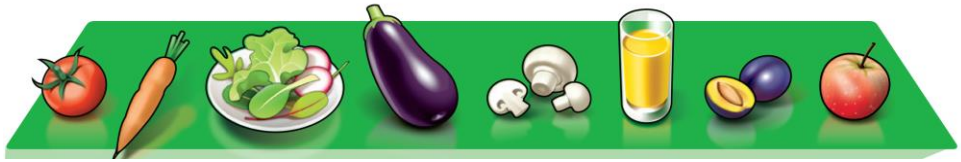
Consommation d'eau minérale par habitant
120 litres par an

Quantité de mazout pour 1l d'eau consommé



Jungbluth N; König A; Keller R,. Écobilan de l'eau potable – analysée et comparée à l'eau minérale et aux autres boissons. *Aqua et Gas. ESU-services Ltd. 2015*
Fourchette verte Ama terra. Principes et recommandations pour une alimentation durable destinée aux enfants et aux adolescents. 2016.

Fruits et légumes

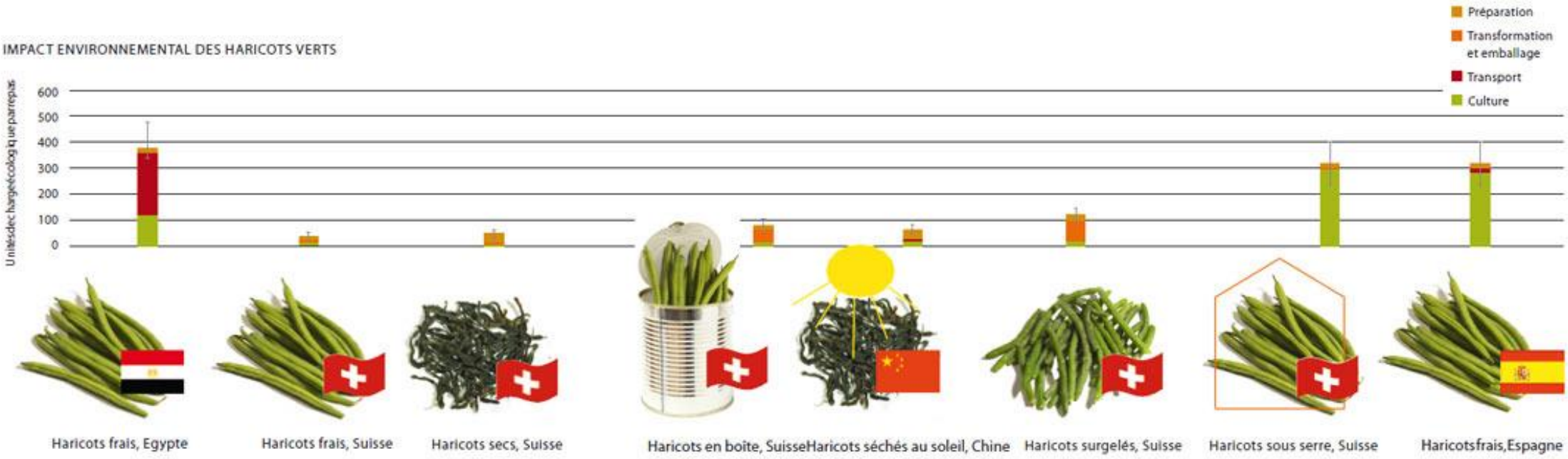


- Légumes crus, légumes cuits, fruits frais
- Jus de légumes et de fruits (sans sucre ajouté)
- Légumes et fruits de longue conservation (séchés, surgelés, en conserve)

- 5 portions (de 120g):
  - 3 portions de légumes
  - 2 portions de fruits

    Max 1 portion de jus de fruit / légumes (2dl)

Origine et conservation
Impact sur l'environnement



OFEV. Impact environnemental de notre alimentation: Les écobilans passent à table.
http://www.bafu.admin.ch/wirtschaft/15300/15310/15340/index.html?lang=fr

Produits céréaliers, pommes de terres & légumineuses

- Complets de préférence
- Peu transformés
- 1 portion par repas

Céréales et légumineuses

Riz Suisse

Lentilles Suisse

Viande, poisson, œufs, tofu, légumineuses

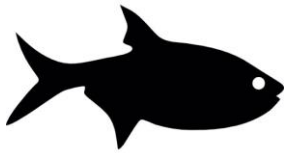
- 1 portion par jour
  - 100-120 g de viande, poisson (2 à 3 x / semaine)
  - Tofu, Quorn®, seitan (poids cru)
  - 2-3 oeufs
  - 30 g de fromage à pâte dure ou mi-dure
  - 60 g de fromage à pâte molle
  - 150-200 g de séré, cottage cheese

- Alterner les sources de protéines

Viande et poisson
Consommation en 2015

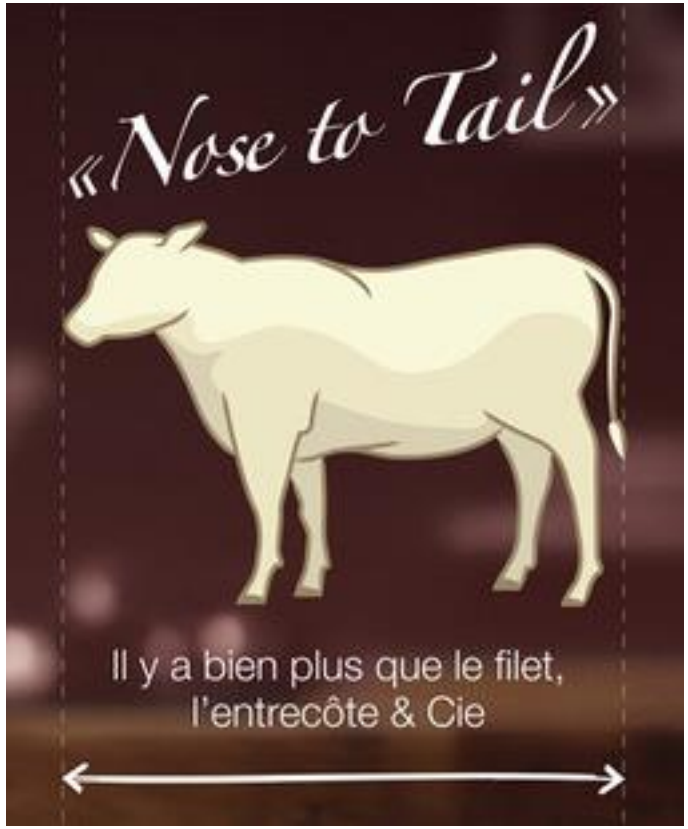
- 111 g / j / habitant (51 kg / an)
- Part indigène 80%

- 24 g / j / habitant (8.8 kg / an)
- Part indigène 2.1%



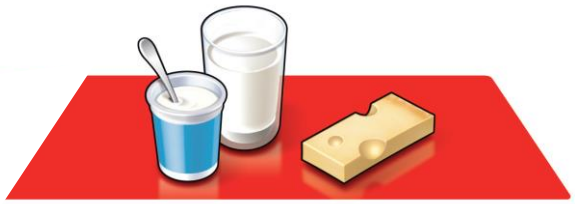
Viande Suisse, 2016
MenuCH

Nose to tail



Wir lieben Fleisch.
Und wir lieben Tiere.

Lait et produits laitiers



- 3 portions par jour
  - 2 dl de lait
  - 150-200 g de yogourt, séré, cottage cheese, …
  - 30 g de fromage à pâte dure ou mi-dure
  - 60 g de fromage à pâte molle

Huiles, matières grasses & fruits à coque

- 20-30 g (2 à 3 cs) d’huile végétale
  La moitié sous forme d’huile riche en oméga 3
- 20-30 g de fruits à coque non salés ou de graines
- 1 petite quantité de beurre, margarine, crème

Production en Suisse

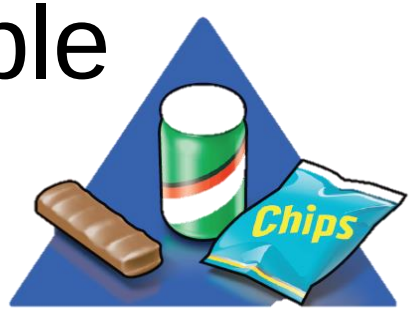
Production de graines et d'huile en 2015

	Contrat-cadre (graines)	Production de graines	Production d'huile	Taux d'auto-approvisionnement
	t	t	t	%
Colza	82 000	87 004	32 191	83
Tournesol	18 000	9782	3325	6
Soja	35001	4054	527	27

[1] 2000 tonnes vont dans le secteur fourrager
Sources : swiss granum/SwissOlio

Colza ➔
Nécessaire pour l'assolement
(rotation culture)

Alimentation équilibrée et responsable
Sucreries, snacks salés & alcool



- Avec modération

Gaspillage dans la restauration scolaire

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire française représente :

- 70g/repas/personne en primaire
- 135g/repas/personne au collège
- 150g/repas/personne au lycée

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. https://www.sytrad.fr/files/Communication/Espace%20documentaire/Prevention%20dechets/Guide%20gaspillage%20cantines%20scolaires.pdf. Consulté le 09.03.2018

Propositions de «leviers»

1. Menus et ingrédients

- Orientés «végétal»
- Santé
- Recettes et goûts
- Saisonnalité
- Design des menus
- Utilisation efficiente des denrées alimentaires

2. Chaîne d’approvisionnement

- Production durable
- Label
- Proximité
- Traçabilité
- Economie d’échelle (achats groupés)
- Collaboration (mise en valeur d’un produit)

3. Gaspillage

- Mise en évidence du gaspillage alimentaire
- Taille des portions servies
- Qualité et non quantité
- Nose to tail (de la queue au museau)
- Root to shoot (de la racine à la pousse)

4. Education et communication

- Compétence des collaborateurs
- Langage et marketing
- Information orientée consommateur
- Proposer des avantages convaincants

Take home messages

- Privilégier les produits locaux et de saison
- Proposer de la viande et des produits d’origine animale en quantité raisonnable et produits en CH
- Privilégier les poissons issus d’un élevage/pêche durable
- Choisir des légumes et des fruits de saison, cultivés en plein air et en pleine terre
- Favoriser les aliments peu transformés
- Mettre de l’eau du robinet à disposition
- Encourager un second service afin de diminuer le gaspillage alimentaire
- Réduire des fréquences de livraisons

Merci de votre attention !