

# Congrès national de la SSN 2018: 11 septembre 2018, Berne

## Manger au travail: Plus qu'un lunch!

### Allocution de bienvenue

Cher(e)s congressistes,

Pourquoi avoir choisi ce thème manger au travail ?

En Suisse, près d'un million de personnes mangent chaque jour dans un restaurant collectif ou une cantine du secteur privé ou public.

Selon une enquête AGRIDEA de déc. 2012 centrée sur les établissements sous autorité publique des cantons romands, près de 50 millions de repas par an ont été fournis. Le marché de l'enseignement a été le plus important car il représentait 21 millions de repas, soit 10 millions de repas pour le secteur périscolaire, primaire et secondaire I (celui-ci étant sous la responsabilité des communes). S'y ajoutent 3 millions de repas pour le secteur secondaire II (sous la responsabilité des cantons) –et environ 8 millions de repas par an pour le secteur tertiaire y compris le personnel scientifique (sous la responsabilité des directions des institutions, université, école polytechnique, hautes écoles).

Le segment des EMS est le 2<sup>ème</sup> plus important en volume car il représente environ 18 millions de repas par an. A compter aussi 7 millions de repas délivrés dans les hôpitaux et cliniques, sans que ne soient pris en compte ici les repas du personnel. Enfin, le solde (environ 4 millions de repas ont été fournis par les autres institutions publiques et privées, mais les données sont lacunaires. Comme vous le voyez, ces chiffres sont impressionnants et il devrait en aller de même pour la Suisse alémanique et la Suisse italienne.

Mais, au-delà de la restauration collective, manger au travail c'est aussi de la restauration individuelle qui revêt toute son importance car les pratiques sont fort diverses, passant du rien manger du tout, au grignotage et au manger à sa faim, mais pas nécessairement de manière équilibrée et variée au cours de la semaine de travail, ni lors du travail de nuit ou du travail posté.

Il faut admettre que si le manger au travail est resté longtemps ignorée des politiques de santé publique, un intérêt nouveau pour cette thématique a fait son apparition ces dernières années, avec des initiatives qui ont considéré le lieu de travail comme un espace favorable à des actions visant à promouvoir une alimentation saine, à base de d'aliments locaux, saisonniers et produits dans le respect de l'environnement et du développement durable. Ceci n'aurait pas été possible si les entreprises elles-mêmes et les collectivités publiques n'avaient pas montré leur intérêt et leur engagement à cet égard.

Alors oui, la Commission d'organisation de cette journée a jugé opportun de vous concocter un programme destiné à faire le point sur le "*manger au travail*". En ayant sollicité des conférenciers expérimentés disposant de grandes compétences pour décrypter les différentes facettes complexes de la restauration collective et individuelle, nous espérons qu'ils nous permettront de saisir les éléments clés pour notre pratique quotidienne.

Au-delà des 7 conférences, la journée comportera aussi la traditionnelle session comportant 4 ateliers interactifs visant à discuter des exemples de bonnes pratiques qu'il vaudrait la peine de voir appliqués plus largement encore.

Alors, au nom de la SGE, je vous souhaite donc de passer une bonne journée que nous voulons propice à l'acquisition et l'échange de connaissances entre vous toutes et vous tous, ainsi qu'à la transmission de ce savoir dans votre cadre professionnel et pourquoi pas aussi dans votre réseau d'amis et de connaissances.

Dr méd. Roger Darioli  
Prof honoraire UNIL, Lausanne  
Vice-président de la SSN