

nutriMenu

Restauration collective durable et qualité nutritionnelle

*Samira Dubart,
déléguée au développement durable Ville de Lausanne,
cheffe de projet RCD (restauration collective durable)*

*Dr. Maryam Yepes,
directrice Myravan solutions,
cheffe de projet du développement nutriMenu*

A black and white photograph of a hand moving a white chess piece on a chessboard. The hand is positioned on the right side of the frame, and the piece is being lifted. In the foreground, a black chess piece is visible on the left. The background is blurred, showing other chess pieces on the board.

Le plan restauration durable (RCD) de la Ville de Lausanne a pour objectif de promouvoir une politique d'achat durable, la viabilité économique pour tous les acteurs et la préparation de repas équilibrés dans les structures lausannoises

STRATÉGIE DÉVELOPPEMENT DURABLE VILLE

9

ENGAGEMENTS

34

OBJECTIFS

120

MESURES



Ville de Lausanne

Déclaration d'engagement

directrices, directeurs

cuisinières, cuisiniers
Ville de Lausanne

les partenaires sous
contrat Ville

Gestion concédée



Ville de Lausanne



PROXIMITÉ & TRAÇABILITÉ

70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne



LABEL & MODE PRODUCTION

1/3 de l'approvisionnement labellisé, tous labels confondus



PERFORMANCE ÉCONOMIQUE

Équilibre des budgets alloués sur 2 ans, Subvention 0.25c/ repas



QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) en fonction de l'âge.



JOURNÉE VÉGÉTARIENNE

Systématisation de la mesure dans toutes les structures de consommation



1^{er} Grand Prix Suisse « Santé-Entreprise 2017 »

décerné à

Ville de Lausanne
Direction de l'enfance, de la jeunesse et des quartiers

pour le programme

nutriMenu



A handwritten signature in blue ink.

Françoise Riem-Vis
Secrétaire générale

A handwritten signature in blue ink.

Marcel Paolino
Président du Jury

A handwritten signature in blue ink.

Olivier Girard
Président

Berne, le 1^{er} février 2017





DÉMARCHE

nutriMenu

CONFORMITÉ

Aux critères nutritionnels de la SSN

ÉVALUATION

Analyses sur 5 semaines par an

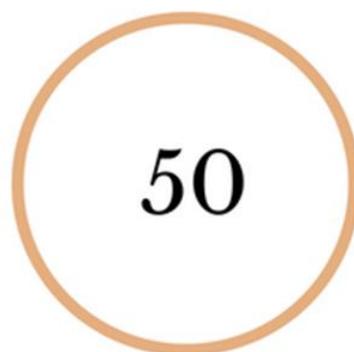
SYSTÉMATISATION

Une journée végétarienne par semaine

CHIFFRES-CLÉ: PLAN RCD



PRODUCTION
REPAS PAR JOUR



SITES DE
PRODUCTION



SITES DE
CONSOMMATION

CIBLES



ENFANTS EN
ACCUEIL DE JOUR ET
SCOLARISÉS



POLICE, POMPIER,
PERSONNEL
SAUVETAGE



PERSONNEL
EDUCATIF ET
ADMINISTRATIF

APPROCHE nutriMenu



UN OUTIL DE
PLANIFICATION DES
MENUS ÉQUILIBRÉS



UNE APPROCHE
PÉDAGOGIQUE ET
PROFESSIONNELLE



SCIENTIFIQUE,
FLEXIBLE, ÉQUILIBRE
HEBDOMADAIRE



DÉMARCHE

l'évaluation et l'identification des
problématiques, les besoins et les objectifs

l'adaptation de nutriMenu Lausanne

Des entretiens avec
les cuisiniers

Les séances de
formations

Des évaluations et
des améliorations

des testes dans les
sites pilotes

**Le lancement du projet nutriMenu
Lausanne en septembre 2016**



Planification de menu



Recommandations officielles



Crée par des diététiciennes



Des conseils personnalisés



Formation en continu



Résultats hebdomadaires



Rapports mensuels



Menus prêt-à-publier



Accès mobile en ligne



INTERFACE UTILISATEURS

Analyse nutritionnelle détaillée des menus proposés

Évaluation de la conformité avec les recommandations

Proposition des suggestions personnalisées

Amélioration continue et des ressources didactiques

Calcul d'un score hebdomadaire

INTERFACE EVALUATEUR

Visualisation de la moyenne des scores par site

Récapitulation des score
par région

Evolution des scores
par période d'évaluation

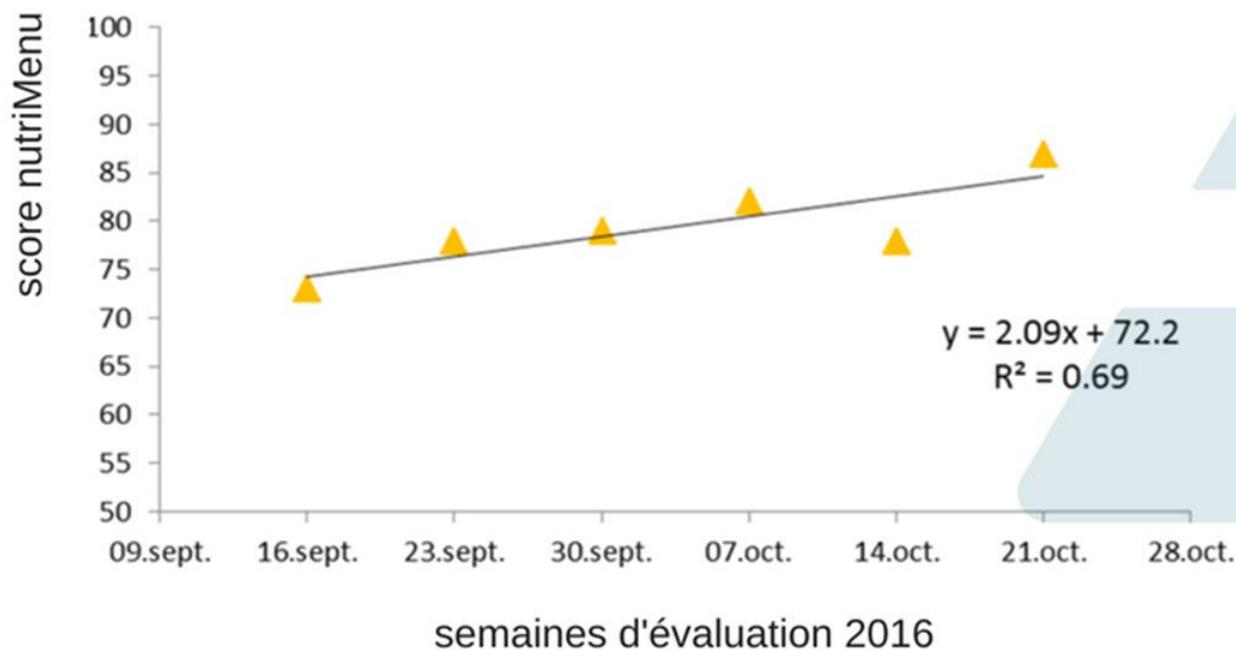
Visualisation des menus
saisis par site

...et d'autres
statistiques

RÉSULTATS 2016



Evolution de la qualité nutritionnelle globale des menus hebdomadaires



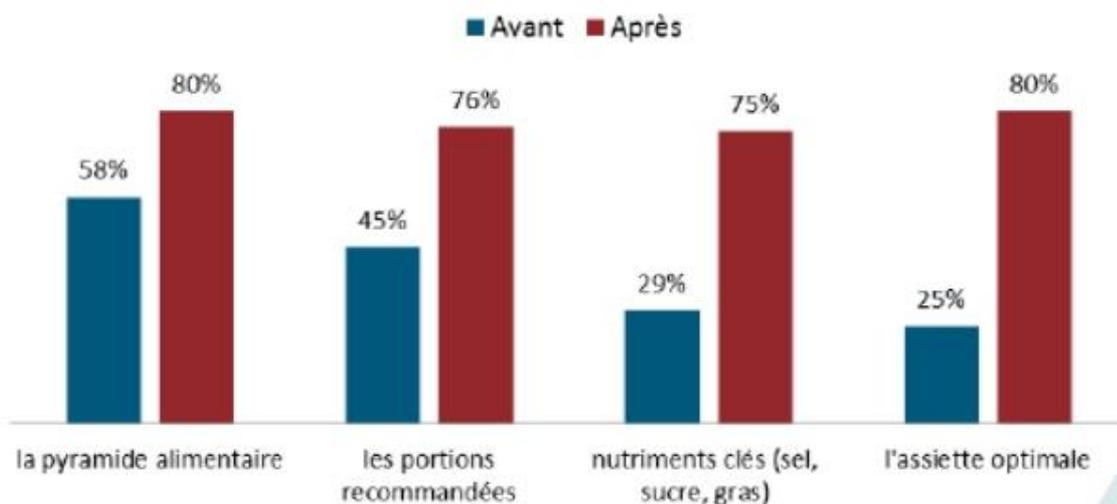
RÉSULTAT GLOBALE 2016-2017

L'évaluation de tous les restaurants confondus,
et toutes catégories de nutriments incluses

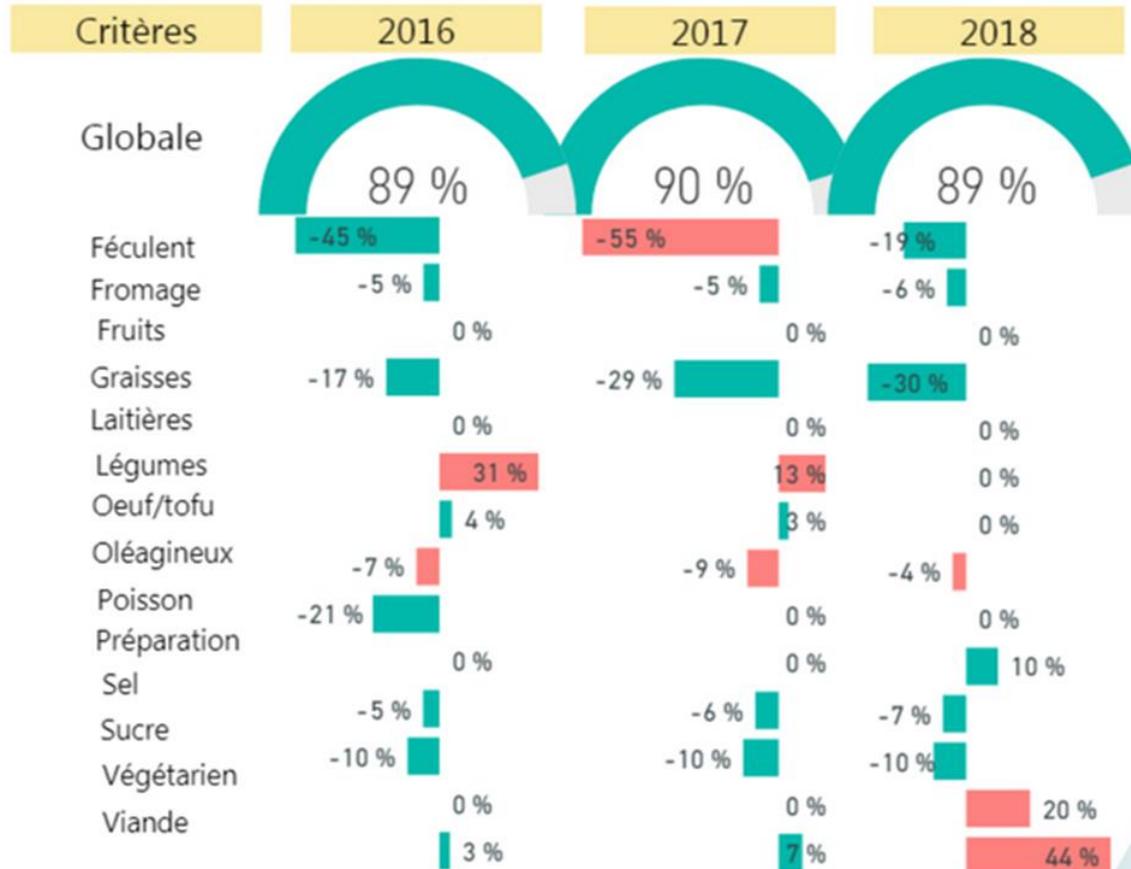


RÉSULTAT: CONNAISSANCE EN NUTRITION

Résultats des réponses au quiz de nutrition avant et 5 semaines après nutriMenu



EXEMPLE DES RÉSULTATS DÉTAILLÉS



menuCH survey results



Habitudes alimentaires en Suisse*

Sucreries, snacks salés & alcool — — — —

On consomme chaque jour environ 4 portions au lieu d'une.

Huiles, matières grasses & fruits à coque ★★★—

Mais on consomme chaque jour trop de graisses animales.

Produits laitiers, viande, poisson, œufs & tofu ★— — —

On consomme chaque jour seulement 2 portions de produits laitiers au lieu de 3, et trop de viande.

Produits céréaliers, pommes de terre & légumineuses ★★★—

On consomme chaque jour 2,4 portions au lieu de 3.

Légumes & fruits ★★— —

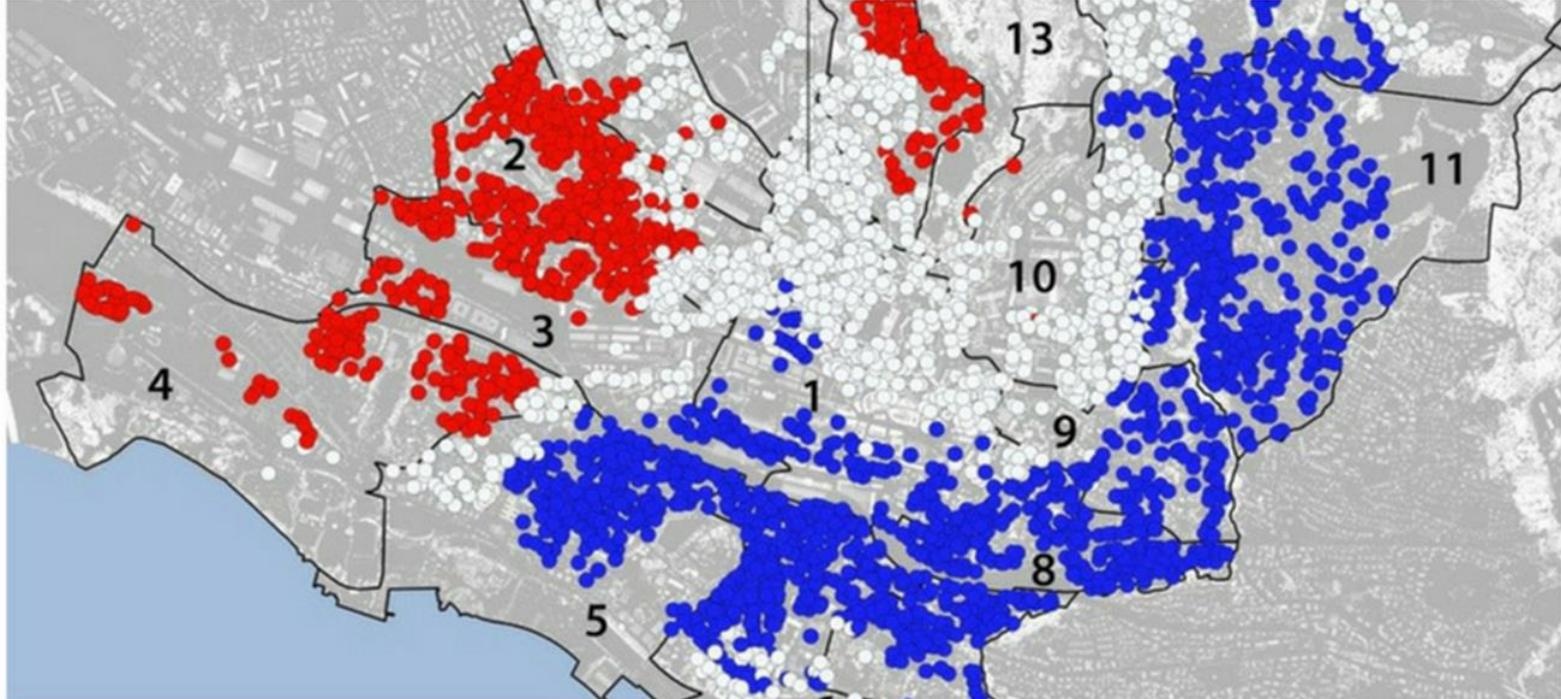
On consomme chaque jour 3 à 4 portions au lieu de 5.

Boissons ★★★★★

On boit chaque jour 1 à 2 litres (eau, café, thé).

* Selon l'enquête nationale sur l'alimentation menuCH

Les résultats de l'enquête nationale sur l'alimentation menuCH
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires,
www.blv.admin.ch



Persistent spatial clusters of high body mass index in a Swiss urban population as revealed by the 5- year GeoCoLaus longitudinal study

Joost et al.

BMJ Open, January 2016

The first study to report the persistence of spatial clusters of high body mass index (BMI) values over a 5-year period in adults from a general population



FACTEURS POSITIFS

Autonomisation des cuisiniers

Flexibilité de planification des menus équilibrés

Outil de formation continue

Mise en valeur des ressources SSN et OSAV

Amélioration

*Auto-évaluation et
Suggestions personnalisées*

Motivation

*Satisfaction de l'évolution
des compétences*

Sensibilisation

*Changement des habitudes
de travail*

Valorisation

*Communication positive à
l'externe*

Résultats quantitatifs en continu

Intervention ciblée et plus efficace



TÉMOIGNAGES

"Nutrimenu est un super outil qui me permet d'analyser l'équilibre nutritionnel des menus."

"nutriMenu est un outil intéressant, efficace et pleins d'info."

"nutriMenu: un outil à utiliser sans modération!"

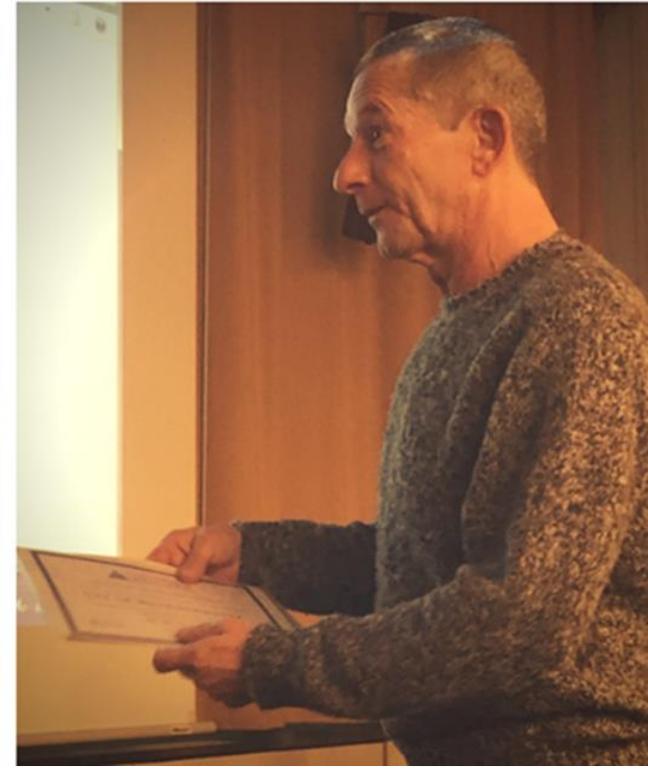
"Depuis que j'utilise nutriMenu, mon travail est valorisé."

Lausanne met ses cafétérias au régime data

Lausanne Avec son système NutriMenu pour améliorer les repas, la Ville est lauréate du Grand Prix Suisse Citizen@Work, remis mercredi soir.



Un grand merci aux cuisiniers et la Ville de Lausanne



Merci!

www.nutriMenu.ch
maryam@myravan.ch

ENGAGEMENT

A DEVELOPMENT FUND OF THE MIGROS GROUP

Supported by the CTI



Start-up and entrepreneur



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Commission for Technology and Innovation



EPFL
Innovation Park





nutriMenu

Délicieusement équilibré

www.nutrimenu.ch