



L'essentiel en un coup d'oeil

Propositions de menus / Manutention des denrées
alimentaires / Sécurité / Assurances

La brochure « L'essentiel en un coup d'œil » vous soutient dans la préparation de votre Brunch. Elle contient de précieuses informations sur des questions essentielles comme la manutention des denrées alimentaires, les questions de responsabilité civile et d'assurance, la sécurité sur votre exploitation, etc.



Tables des matières

A Propositions de menus **4**

B Manutention des denrées alimentaires **6**

Hygiène du personnel	6
Infrastructure	6
Cuisine	7
Production	7
Conservation et réfrigération	7
Buffet	8
Déclaration des produits	8
Autocontrôle	8
Autres ouvrages sur la restauration et l'hébergement	9

C Sécurité sur l'exploitation **10**

Bâtiments	10
Animaux	10
Véhicules	11
Silos, fosses à purin	11

D Assurances **12**

Assurance accidents pour les visiteurs et les aides	12
Assurance choses et patrimoine	12
Conseil	12

E Responsables cantonaux **13**

Notes	14
Impressum	15

A Propositions de menus

Que vous prévoyiez un mini-Brunch ou un maxi-Brunch, une bonne planification est indispensable. Le mot brunch, qui vient de l'anglais, est la contraction de breakfast (« petit-déjeuner ») et de lunch (« dîner »). Le brunch est généralement servi sous forme de buffet.

Quelques conseils d'organisateur de Brunch expérimentés :

- Calculez plutôt généreusement les quantités de pain et de tresse. Après le Brunch, ils peuvent au besoin être congelés pour votre propre consommation. Il est aussi possible de vendre aux visiteurs des tresses et des pains entiers à la fin du Brunch.
- Les quantités dépendent fortement de la météo : par temps frais, les boissons et les mets chauds sont très appréciés.
- Préparez à l'avance les décorations pour les plats.
- Les enfants aiment beaucoup le sirop.
- Cuissez le lait froid déjà la veille et conservez-le au frais, par exemple dans un bidon posé sur de la glace.
- Le Brunch est une bonne occasion de présenter les produits agricoles suisses dans toute leur diversité. Offrez des produits de votre exploitation et de la région. Renoncez à des produits étrangers tels que jus d'orange ou fruits exotiques.



Avez-vous des doutes quant au calcul des quantités ? Renseignez-vous auprès d'organisateur de Brunch expérimentés de votre région.



❁ Proposition de Brunch N° 1 ❁

1 kg de pain ou 1 kg de tresse

150 g de beurre

200 g de confiture

200 g de miel

10 portions de birchermüesli

500 g de fromage (choix)

1 kg de jambon ou de lard

500 g de viande froide (rôti, charcuterie)

1,8 kg de rösti au lard

10 œufs au plat

1,5 kg de fruits frais

5 yogourts nature ou aux fruits

2 l de jus de fruit ou de cidre doux

3 l de café ou de thé

4 l de lait ou de boisson au cacao

❁ Proposition de Brunch N° 2 ❁

1 kg de tresse

800 g de pain (au moins 2 sortes différentes)

500 g de pain aux poires

2 confitures de 300 à 400 g

200 g de beurre

1 gâteau aux fruits (plaque d'env. 30 cm)

1 bol de birchermüesli à base d'un litre de yogourt

600 g de viande pour assiette

de viande froide

600 g de fromages pour plateau de fromages

1,5 kg de rösti

10 oeufs durs ou au plat

200 g de lard (en tranches)

2 yogourts aux fruits de 180 g ou

500 g de yogourts aux fruits fait maison

évent. des flocons d'avoine

3 l de café

1 l de lait froid

1 l de lait chaud

1,5 l de cidre doux

choix de sachets de thé

❁ Proposition de Brunch N° 3 ❁

1 kg de pain paysan

400 g de pain aux noix

700 g de petits pains complets

700 g de petits pains du 1er août

800 g de tresse

800 g de différentes sortes de fromages

200 g de fromage d'italie

600 g de viande fumée, différentes sortes

2 kg de rösti (sans lard)

10 œufs au plat

10 œufs durs

10 portions de birchermüesli

(400 g de flocons d'avoine, 1,5 kg de yogourt, 500 g de fruits)

250 g de beurre

250 g de confiture / miel

70 g d'Ovomaltine

10 portions de crème à café

10 morceaux de sucre / édulcorant

2,5 l de cidre doux

1,5 l de lait

2,5 l de café

1 l de thé (différentes sortes)

B Manutention des denrées alimentaires

Les manifestations ponctuelles comme le Brunch du 1er août à la ferme sont soumises à la législation fédérale sur les denrées alimentaires. Le chimiste cantonal peut donc effectuer des contrôles avant et pendant le Brunch sans s'annoncer au préalable. Afin de vous faciliter les préparatifs, nous listons ci-dessous les points importants concernant la manutention des denrées alimentaires. Veuillez respecter les règles de base suivantes:

Indications générales

- Commencez suffisamment tôt à planifier et à préparer l'événement.
- Prévoyez une solution de remplacement en cas de mauvais temps.
- Les secteurs contaminés et dégageant une forte odeur (p.ex. tas de fumier) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate des secteurs de production et de restauration.

Hygiène du personnel

- Les personnes souffrant de toux, de diarrhée, de grippe ou de fièvre ne doivent pas travailler.
- Rangez les habits et les chaussures séparément des denrées alimentaires.
- Il faut éviter qu'une personne ayant de l'eczéma ou des plaies ouvertes soit en contact avec la nourriture.
- Il faut se laver soigneusement les mains au savon avant de commencer le travail, après un contact avec des impuretés (élimination de déchets, travaux de nettoyage, etc.), avant et après la manipulation de denrées alimentaires crues (viande, poisson, œufs, etc.).
- Il est interdit de fumer en étant en contact avec

des denrées alimentaires.

Infrastructure

- Prévoyez suffisamment d'installations frigorifiques pour le stockage des denrées périssables.
- Toutes les surfaces de travail et de rangement doivent être propres et facilement nettoyables.
- Si le nombre de visiteurs excède 50 personnes, il faut des toilettes séparées pour hommes et pour femmes.
- Dans la mesure du possible, tous les lavabos (toilettes, production, etc.) doivent être pourvus d'eau chaude et froide, d'un distributeur de savon et de serviettes à usage unique.
- Le personnel doit disposer de toilettes parfaitement propres.

Cuisine

- Veillez à une hygiène irréprochable avant la préparation des aliments (produits frais, état de la marchandise et des emballages, etc.).
- Aucun animal ne doit se trouver à la cuisine.
- Nettoyez les planches à découper à l'eau chaude immédiatement après leur utilisation, puis laissez-les bien sécher. Ne pas utiliser de planches à la surface rêche et usée.
- Évitez les restes en préparant des portions adaptées. Ne mélangez jamais des restes avec de nouveaux aliments.

Production

- Le lait cru ne doit pas être servi ni utilisé pour la préparation de crème, de muesli, de frappés, de yogourts, de séré, etc.
- Les denrées alimentaires animales crues (viande, crème, lait) doivent être chauffées au minimum à 72° Celsius, les denrées alimentaires périssables (p. ex. le lait) doivent être refroidies à 5° Celsius en deux heures (exceptions : jambon, viande des grisons, etc.).
- Les aliments chauds sont à préparer de préférence pendant l'événement. Leur température ne doit pas descendre au-dessous de 65° Celsius.

Conservation et réfrigération

- Seule une chaîne du froid intacte empêche que les aliments s'avariât et préserve les consommateurs des intoxications alimentaires.
- Les aliments doivent être protégés de toute souillure (les couvrir d'un film alimentaire ou d'un

couvercle).

- Les denrées alimentaires ne doivent pas être posées sur le sol, mais sur un support.
- Stockage à sec: le lieu doit être sec, frais et propre.
- Réfrigération: la température de stockage pour les aliments périssables (lait, tourtes, muesli, viande) ne doit pas dépasser 5° Celsius.



Buffet

- Les produits réfrigérés et périssables doivent être disposés sur le buffet en fonction du nombre de visiteurs et de l'horaire, de sorte à ne pas rester longtemps à l'air libre.
 - La disposition du buffet et des aliments doit permettre aux visiteurs de se servir aisément.
 - Au moins une personne de l'équipe doit s'occuper du buffet pendant toute la manifestation.
 - Les grands plats ouverts peuvent être disposés en deux rangées au maximum. Les récipients qui se trouvent à l'avant ne doivent pas être trop près du bord de la table, afin qu'ils ne soient pas souillés par les visiteurs (vêtements, cheveux, etc.).
- la viande à l'aide d'un support écrit (profitez-en pour les rendre attentifs aux modes de production des produits carnés disponibles sur votre buffet). Il est recommandé d'utiliser à cet effet une grande carte des menus posée près du buffet.
- Il est interdit d'offrir des boissons alcoolisées aux enfants et aux adolescents : le vin, la bière et le cidre fermenté ne doivent pas être servis à des jeunes de moins de 16 ans, les spiritueux à des personnes de moins de 18 ans. Cette information doit figurer sur un panneau bien visible à l'endroit où ces boissons sont proposées.

Déclaration des produits

- Informez les visiteurs du pays de provenance de

Autocontrôle

Nous vous recommandons de mettre par écrit les informations importantes en matière d'hygiène (réception des marchandises, chaîne du froid, etc.). Cet autocontrôle décrit les mesures à prendre pour garantir la sécurité alimentaire et garantir la transparence des différentes procédures.

Vous trouverez sur brunch.ch un document d'autocontrôle que vous pouvez, le cas échéant, présenter à l'inspecteur.

Autres ouvrages sur la restauration et l'hébergement

Vente directe et restauration à la ferme - auto-contrôle

Ce classeur est un ouvrage de référence avec des formulaires utiles et adaptés à chaque situation personnelle.

Contenu et table des matières :

- points essentiels de l'autocontrôle;
 - mode d'emploi pour la mise sur pied d'un concept d'autocontrôle;
 - description de l'exploitation;
 - vente directe et restauration à la ferme;
 - plan des nettoyages et feuilles de contrôle;
 - feuilles de contrôle des températures et des stocks de congélateur;
 - traçabilité;
 - liste d'adresses (chimistes cantonaux, laboratoires);
 - Annexe : cadre légal dans la vente directe (lois et ordonnances).
- Version papier, 2010, 153 pages, CHF 25.00, art. no 1168

Vente restauration à la directe et ferme – autocontrôle, CD

Le CD est un complément au classeur « Vente directe et restauration à la ferme – autocontrôle ». Il contient les différents formulaires et feuilles de contrôles sous forme de fichiers Word.

- CD, 2010, CHF 7.00, art. no 1167

Je me lance dans l'agritourisme

Ce document est le fruit de la collaboration entre différents spécialistes du tourisme rural (FRI, IAG, AGRIDEA).

Il est destiné à des personnes qui envisagent de développer une offre en agritourisme (aussi tourisme rural) et peut être utilisé comme dossier de cours par les conseillères et conseillers.

Il informe sur:

- les différentes activités existantes de diversification, les types d'hébergements, de loisirs, la vente directe;
 - les acteurs suisses du tourisme et du tourisme rural (agritourisme);
 - les exigences légales et démarches administratives.
- Il guide le lecteur et la lectrice tout au long des étapes de réflexion menant de l'avant-projet au projet définitif.

- Version papier, 2014, 26 pages, CHF 14.00, art. no 1691
- PDF téléchargeable, 2014, 26 pages, CHF 10.50, art. no 1691

Agritourisme et rentabilité

Ce document fournit aux conseillers et conseillères, aux familles paysannes ou autres intéressés, des éléments pour évaluer la rentabilité d'un projet en agritourisme. Il contient des informations sur les méthodes et les outils de calculs, une synthèse des données existantes en Suisse, des données de l'étranger et une analyse de la rentabilité de neuf cas réels anonymes.

Ce document contient également un formulaire pour la collecte de données, des informations sur les sources de financements et des adresses de contacts.

- Version papier, 2010, 119 pages, CHF 45.00, art. no 1501

Variante CD. Ce dernier présente le même contenu que le classeur avec en plus le calcul détaillé des 9 cas réels réalisés avec le logiciel Paracalc.

- CD, 2010, CHF 45.00, art. no 1501

Autres offres de formation continue en Agrotourisme Sur www.agridea.ch > cours



ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
Sviluppo dell'agricoltura e delle aree rurali
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Adresse:

AGRIDEA
Eschikon 28
CH-8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
Fax 052 354 97 97
kontakt@agridea.ch
www.agridea.ch



Sécurité sur l'exploitation

Les offres d'agro-tourisme telles que Vacances à la ferme, Aventure sur la paille ou le Brunch du 1er août sont très appréciées. En ouvrant vos portes à tous, vous êtes responsable de la sécurité des visiteurs sur votre exploitation.

Bien que de telles offres soient liées à l'exploitation agricole, elles ne peuvent pas être qualifiées d'activités agricoles au sens propre. Afin d'éviter toute mauvaise surprise, il est capital d'accorder une grande importance à la prévention des accidents d'une part et, d'autre part, de s'intéresser aux couvertures de l'assurance responsabilité civile d'entreprise (cf. chapitre D «Assurances accidents et responsabilité civile»).

L'essentiel en bref

- Accordez une grande importance à la prévention des accidents sur votre exploitation.
- Tenez compte du fait que beaucoup de visiteurs ne sont pas conscients des dangers présents sur une exploitation agricole ; une prudence particulière est donc requise.
- Expliquez les mesures de sécurité aux visiteurs, à l'aide d'un tableau, d'un prospectus ou oralement.
- Définissez précisément la zone où les visiteurs peuvent se déplacer. Il faut absolument sécuriser les zones dangereuses.
- Pensez-y : les accidents ne surgissent pas de nulle part, ils ont leur origine.
- En cas d'accident, informez d'abord l'assurance accidents de la personne concernée.

Bâtiments

À la ferme, certaines parties de bâtiments sont dangereuses. Des dispositifs de protection adaptés doivent être mis en place autour de chaque zone à risque.

On ne peut pas boire ou manger tout ce que l'on trouve sur une ferme. Les engrais, l'huile, la graisse, les produits phytosanitaires et les carburants doivent être rangés de manière à ne pas compromettre la sécurité des visiteurs.

Animaux

Tous les animaux ne sont pas habitués à se trouver soudainement entourés de gens. Les dispositifs de protection doivent être installés de sorte à protéger tant les visiteurs que les animaux.

Véhicules

Les véhicules ne sont pas des jouets. La famille paysanne doit obtenir une autorisation pour prendre des visiteurs sur le tracteur ou la remorque. Des dispositifs de protection doivent être installés et entretenus de manière systématique.

Silos, fosses à purin

Les mesures de sécurité relatives aux silos-tours doivent être respectées. Les fosses à purin doivent être complètement recouvertes.



Ne l'oubliez pas : celui qui néglige les mesures de sécurité peut être amené à rendre des comptes en cas d'accident.

Service de prévention des accidents dans l'agriculture

Le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) peut vous aider à recenser les dangers potentiels sur votre exploitation et à y trouver une solution. Les frais de conseil se montent à 300 francs environ. Les prestataires du Brunch du 1er août affiliés à la caisse-maladie Agrisano se voient rembourser 250 francs pour la visite d'un expert en sécurité à la ferme. Il vous suffit d'envoyer une copie de la facture au siège principal de la Fondation

Agrisano, Laurstrasse 10, 5201 Brugg.



SPAA, Grange-Verney, 1510 Moudon
Tél. 021 557 99 18, Courriel: spaa@bul.ch
Site internet: www.bul.ch

D Assurances

Assurance accidents

Pour les visiteurs: selon la loi sur l'assurance maladie (LaMal), toutes les personnes domiciliées en Suisse sont tenues d'être assurées contre les accidents. En cas d'accident, l'assurance de base prend en charge les frais de guérison, pour autant qu'aucune assurance accident selon la loi sur l'assurance-accident (LAA) n'entre en ligne de compte. Dans ce cas, les prestations de l'assurance-accident recouvrent plus de prestations que l'assurance de base : en plus des frais de guérison, des indemnités journalières ainsi que des rentes sont prévues le cas échéant.

Pour les aides : les cotisations AVS/AI/APG/AC/AF ne sont pas perçues lorsque le salaire ne dépasse pas CHF 2'3000.- par an et que la personne salariée n'exige pas le paiement de ces cotisations. En outre, vous devez être assuré conformément au contrat-type de travail cantonal ou, selon les cas, suivant la LAA de la convention collective nationale de travail (CCNT) pour l'hôtellerie-restauration, ainsi qu'aux indemnités journalières et à la LPP.

Assurance choses et patrimoine

Assurance responsabilité civile : le prestataire du brunch peut être tenu pour responsable des accidents causant des dommages corporels et/ou matériels (p.ex. aux vêtements) qui surviendraient en raison d'un manquement à ses obligations. Si le prestataire respecte les mesures de sécurité et d'avertissement, il n'engage pas sa responsabilité. Toutefois, comme il est difficilement possible de garantir la preuve libératoire, il est fortement recommandé de souscrire une assurance responsabilité civile (RC). Selon l'assurance, mais aussi en fonction de la taille de la manifestation, il se peut qu'un brunch ne soit pas couvert par la RC de base de l'entreprise

agricole. Afin d'éviter des défauts de couverture en cas de dommage relevant de la responsabilité civile, nous vous recommandons de vérifier au préalable la police et les conditions générales de votre RC. En cas de doute, il est conseillé de demander à votre assureur une confirmation explicite par écrit de la couverture du brunch (voir formulaire annexe). Il est également fortement recommandé de souscrire une assurance de protection juridique qui pourra vous soutenir en cas de litige.

Assurance inventaire : les chapiteaux, les bancs, la vaisselle, le matériel de cuisine, etc. qui appartiennent à l'entreprise peuvent être assurés par l'assurance inventaire de l'entreprise. La couverture et le montant assuré doivent être déterminés d'entente avec l'assureur. En règle générale, le propriétaire est responsable de l'assurance du mobilier qu'il loue dans le cadre d'une manifestation. Toutefois, dans certains cas, l'obligation d'assurance est déléguée contractuellement à la personne qui loue le mobilier (notamment pour du mobilier de grande taille comme un chapiteau). Il s'agit donc de clarifier aussi avec l'assureur, pour chaque cas particulier, si et comment les biens de tiers sont ou peuvent être inclus dans l'assurance inventaire de l'entreprise.

Assurance bâtiment : il faut s'assurer que les règles de protection incendie soient respectées. Une clarification préalable avec l'établissement cantonal d'assurance est recommandée.

Conseil

les conseillères et conseillers des agences d'assurances agricoles rattachées aux chambres cantonales d'agriculture ainsi que le service de conseil d'Agrisano à Brugg (tél. 056 461 78 74) vous aideront volontiers à trouver la solution d'assurance qui correspond à vos besoins.

E Responsables cantonaux

Canton	Prénom	Nom	Téléphone	E-mail
AG	Melanie	Keller	056 460 50 42	melanie.keller@bvaargau.ch
AI	Walter	Mock	071 794 10 59	mockwalter@bluewin.ch
AR	Priska	Frischknecht	071 350 03 91	sekretariat@appenzellerbauern.ch
BE	Claudia	Bernhard	031 938 22 21	claudia.bernhard@bernerbauern.ch
BE JU			032 963 15 51	info@cajb.ch
BL / BS	Claudia	Rossi	061 763 05 10	claudia.rossi@vbb.ch
FR	Julia	Overney	026 467 30 00	julia.overney@upf-fbv.ch
GE	Marlène	Favre	022 939 03 12	favre@agrigenève.ch
GL	Adelina	Tschudi	055 640 98 20	adelina.tschudi@bvgl.ch
GR	Jeannine	Widrig	081 254 20 00	widrig@buendnerbauernverband.ch
JU	Francois	Monin	032 426 53 54	direction@agrijura.ch
LU	Sandra	Lüscher	041 925 80 24	marketing@luzernerbauern.ch
NE			032 889 36 30	cnav@ne.ch
UR/NW/OW	Heidi	Mathis	041 624 48 48	heidi.mathis@agro-kmu.ch
SG	Brigitte	Frick	071 394 60 12	brigitte.frick@bauern-sg.ch
SH	Virginia	Stoll	052 624 34 76	redaktion@schaffhauserbauer.ch
SO	Andrea	Imbaumgarten	032 628 60 60	andrea.imbaumgarten@sobv.ch
SZ	Veronika	Beeler-Betschart	041 825 00 60	veronika.beeler@bvsz.ch
TG	Daniel	Thür	071 626 28 88	daniel.thuer@vtgl.ch
TI	Anita	Tomaszewska	091 851 90 90	anita.tomaszewska@agriticino.ch
VD	Andrea	Bory	021 905 95 50	andrea.bory@gmail.com
VS dt.	Joep	van der Poel	027 945 15 71	info@oberwalliser-bauern.ch
VS fr.	Nelly	Clæyman Dussex	027 345 40 10	nelly.clæyman@agrivalais.ch
ZG	Ueli	Staub	041 750 60 20	uelistaub@zugerbv.ch
ZH	Charlotte	Keller	044 217 77 33	ckeller@zbv.ch



Paysans suisses

D'ici, avec passion.

Union Suisse des Paysans

Laurstrasse 10

5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11

Fax 056 441 53 48

www.brunch.ch