

Informations

| | |
|--|--|
| Coûts | <p>Aucun frais n'est à votre charge. Le matériel que vous commandez et l'envoi sont gratuits. Grâce au système de bons pour le lait (= talon pour le remboursement du lait), Swissmilk vous rembourse entièrement le lait acheté (lait dé lactosé compris).</p> |
| Organisation | <p>En ce qui concerne l'organisation, la distribution et le contact avec les écoles, Swissmilk a besoin de votre aide. Déterminez avec l'école combien d'élèves et d'enseignants des différents degrés participeront. Commandez ensuite le matériel dont vous avez besoin sur la base du nombre de participants en remplissant le bulletin de commande.</p> |
| Quantité de lait | <p>Veillez compter 2 dl de lait par enfant, ce qui correspond à 1 portion.</p> |
| Lait nature | <p>Afin de souligner l'aspect «santé» du lait, il est important à nos yeux que vous offriez uniquement du lait nature (entier) lors de la journée du lait à la pause. De cette manière, nous respectons les consignes en matière de récréation en vigueur dans de nombreuses écoles, la volonté des directions des écoles, des enseignants et des parents, et tenons compte des critiques toujours plus nombreuses envers le lait sucré (milkshakes, Ovomaltine) et les collations sucrées.</p> |
| Clarifier avec la direction de l'établissement la question des arômes; en réduire les quantités | <p>Si vous souhaitez utiliser de l'Ovomaltine ou de la poudre à milkshakes, consultez au préalable la direction de l'école, car cela pourrait être contraire à ses consignes. En effet, un nombre croissant d'établissements scolaires, d'enseignants et de parents font la promotion de collations naturelles et non sucrées. Cette volonté est parfois inscrite au règlement de l'école. Des milkshakes à base de poudre (arômes artificiels) ou de l'Ovomaltine y seraient contraire.</p> <p>Merci de calculer en conséquence le nombre de boîtes dont vous aurez besoin: 1 boîte de poudre à milkshakes = soit 6 litres de lait = 30 portions 1 sachet = 10 litres de lait = 50 portions Nous avons fait le test: pour un bon milkshake, on peut sans autres diviser par deux la quantité de poudre indiquée sur l'emballage.</p> |
| Bons pour le lait (talon pour le remboursement du lait) | <p>Commande Les bons pour le lait servent de talon à remplir pour le remboursement du lait que vous aurez acheté. Les bons pour le lait peuvent être obtenus auprès de Swissmilk au moyen du bulletin de commande.</p> <p>Transmission Les bons sont envoyés avec l'affiche.</p> <p>Achat du lait Les bons donnent le droit d'acheter uniquement du lait suisse (lait dé lactosé inclus) conditionné par 1 ou 2 litres ou dans des récipients plus grands. Le lait acheté dans des emballages plus petits n'est pas remboursé. Les bons ne sont pas valables pour l'achat de boissons végétales.</p> <p>Décompte Voici comment fonctionne le remboursement du lait (et du lait dé lactosé) acheté: Vous achetez et payez le lait vous-même (voir «achat du lait») Vous nous renvoyez le bon original pour le lait (pas de copie) dûment rempli, accompagné de la quittance originale, jusqu'au 30 novembre 2019 (l'adresse est indiquée sur le bon). Le montant vous sera remboursé d'ici la fin de l'année.</p> |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Lait dé lactosé | Il se peut que des écoliers de votre établissement soient intolérants au lactose. Pensez-y et prévoyez pour eux du lait dé lactosé (achetez-en 1 à 2 litres). Les coûts vous seront aussi entièrement remboursés. |
| Boissons végétales | Merci de ne pas acheter de boissons végétales. Ces dernières ne remplacent pas le lait du point de vue des nutriments et ne seront pas remboursées. |
| Achat du lait | L'organisation relative à l'achat du lait vous revient. Vous pouvez vous ravitailler auprès d'un producteur de lait, d'un commerçant, ou dans un magasin suisse de votre choix (p. ex. Coop, Migros, Volg, etc.). Nous vous remboursons ensuite le montant payé avec le bon pour le lait (lait dé lactosé compris). Voir paragraphe «bons pour le lait». |
| Lait de la ferme | Vous êtes producteur de lait et utilisez le lait de votre ferme? Nous vous rappelons que le lait doit être pasteurisé, c'est-à-dire chauffé pendant 15 secondes à 72° C au moins. Vous trouverez des informations plus détaillées à ce sujet dans la notice d'hygiène. Remboursement du lait de la ferme Veuillez établir une quittance pour le lait et nous l'envoyer avec le bon original pour le lait dûment rempli (pas de copie) jusqu'au 30 novembre 2019. |
| Commande de matériel | Un formulaire de commande est annexé. Vous le trouverez également en ligne sur www.swissmilk.ch/laitalapause . |
| Quantités | Le bulletin vous permet de commander le matériel dont vous avez besoin; merci de ne pas en commander plus que nécessaire. Le matériel est créé spécialement pour cette occasion. Afin que nous puissions planifier la production des quantités exactes, les commandes doivent nous parvenir en temps voulu et doivent être raisonnables et appropriées. Le matériel en trop ne peut être réutilisé. |
| Matériel manquant | Pour des raisons logistiques, les commandes peuvent être envoyées en plusieurs petits paquets. Si, à la date du 19 octobre, du matériel devait encore manquer, veuillez vous adresser sans délai au Contact Center, au numéro de téléphone 031 359 57 28, ou à l'adresse commande@swissmilk.ch , afin que vous le receviez à temps. |
| Délai de commande et livraison | Les articles peuvent être commandés d'ici au 30 août 2019 et seront livrés entre mi-septembre et mi-octobre. |
| Stand pour la distribution | Vous êtes responsable des contacts avec l'école, de l'installation et du démontage du stand ainsi que de la distribution de lait. Le stand peut être une simple table, éventuellement décorée d'une nappe, de balles de foin, de boilles à lait ou autre. |
| Emplacement et responsable | Veuillez nous signaler assez tôt les éventuels changements d'emplacement ou de personnel (nouveau responsable de stand, annulation de l'événement sur un site prévu, déplacement de stand, etc.). |

Si vous avez un souhait particulier, n'hésitez pas à nous en parler.

Pour toute **commande supplémentaire** ou en cas de questions concernant la **commande**:

Contact Center, tél. 031 359 57 28
commande@swissmilk.ch

En cas de questions sur l'**organisation**:

Daniela Carrera, tél. 031 359 57 52
daniela.carrera@swissmilk.ch

Check-list

| Quoi? | Quand? | Liquidé |
|--|--|---------|
| Décision: participons-nous à la Journée du lait à la pause? | Mai / juin | |
| Si oui: qui s'investit? | Mai / juin | |
| Prendre contact avec la direction/les enseignants de l'école. Clarifier la question de l'organisation, du nombre d'élèves et éventuellement du lait aromatisé. Important: C'est souvent la commission scolaire ou le conseil des parents d'élèves qui décide si la Journée du lait à la pause peut avoir lieu à l'école. Cela peut prendre du temps jusqu'à ce que la décision tombe! | Mai / juin | |
| Commander le matériel auprès de Swissmilk. | Jusqu'au 30 août au plus tard | |
| Pour les grands emplacements et/ou les emplacements multiples: répartir les personnes, établir un planning. | Août / septembre | |
| Contact avec l'école: - préciser le déroulement - informer la conciergerie, se renseigner concernant la (les) table(s) pour la distribution de lait - clarifier où accrocher les affiches - clarifier à qui peuvent être donnés les dépliants pour aborder le lait en classe et les flyers sur les supports de cours | Après les vacances d'été | |
| Vérifier le matériel reçu. La commande peut être envoyée en plusieurs paquets. Commander sans attendre le matériel manquant au Contact Center, tél. 031 359 57 28 ou commande@swissmilk.ch. | Livraison entre mi-septembre et mi-octobre | |
| - accrocher la (les) affiche(s) dans l'école - distribuer les brochures aux enseignants - distribuer les flyers sur les supports de cours aux enseignants | Env. 2 semaines avant (30 octobre) | |
| Prendre contact avec la laiterie/la fromagerie: informer et précommander le lait. | Env. 1 semaine avant (6 novembre) | |
| Aller chercher le lait | 4-7 novembre | |
| Journée du lait à la pause | 7 novembre 2019 | |
| Décompte: envoyer les bons originaux pour le lait avec la quittance (pas de copies). L'adresse est indiquée sur le bon. | Jusqu'au 30 novembre 2019 | |
| Retourner le questionnaire rempli. | Jusqu'au 6 décembre 2019 | |

**Un grand merci pour votre collaboration.
Nous vous souhaitons plein succès
pour la Journée du lait à la pause!**

Notice d'hygiène concernant la remise de denrées alimentaires périssables

| | |
|---|---|
| <p>Distribution au stand</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les denrées alimentaires stockées et présentées doivent être protégées des influences extérieures, c.-à-d. couvertes ou emballées. • Des installations appropriées (notamment: dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, installations sanitaires et vestiaires hygiéniques) doivent être prévues pour l'hygiène personnelle. • Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être constituées de matériaux anticorrosion, lisses, résistants à l'abrasion et non toxiques. • Des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôlables. | <p><i>Chapitre 2, article 12 OHyg</i></p> |
| <p>Les déchets doivent être éliminés conformément aux dispositions les concernant.</p> | <p><i>Chapitre 2, article 16 OHyg</i></p> |
| <p>Livraison des denrées alimentaires Les denrées alimentaires doivent être livrées impeccablement emballées. Les denrées alimentaires périssables doivent être réfrigérées.</p> | <p><i>Chapitre 2, article 13 OHyg, alinéas 1 et 7</i></p> |
| <p>Toute personne manipulant des denrées alimentaires s'abstient de fumer!</p> | |
| <p>Ne sont pas autorisées à travailler au contact des denrées alimentaires les personnes ayant</p> <ul style="list-style-type: none"> • des blessures infectées / purulentes • la diarrhée • la grippe / de la fièvre • une maladie transmissible par les denrées alimentaires | <p><i>Chapitre 3, article 22 OHyg</i></p> |
| <p>Température de conservation des produits laitiers Après leur fabrication, les produits laitiers doivent être refroidis à 5° C au maximum et stockés à cette température jusqu'à leur remise pour la consommation.</p> | <p><i>Chapitre 4, article 25 OHyg</i></p> |
| <p>La distribution de lait cru n'est pas autorisée! Le lait cru doit être pasteurisé, c'est-à-dire chauffé à 72° C au moins, avant d'être remis pour la consommation. Le lait est considéré prêt à la consommation uniquement après avoir subi un traitement suffisant. Sont considérés comme traitements suffisants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le chauffage à une température minimale de 72° C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents donnant lieu à une réaction négative de la phosphatase et à une réaction positive de la peroxydase (pasteurisation) ou • le chauffage à une température entre 85 et 135° C donnant lieu en sus à une réaction négative de la peroxydase (pasteurisation haute) | <p><i>Chapitre 5, section 8, article 49a OHyg</i></p> |

En cas de questions concernant l'hygiène, veuillez contacter le service cantonal de contrôle des denrées alimentaires.

En vertu de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (OHyg) (état au 1^{er} janvier 2014).

Le lait Pourquoi en boire à l'école?

Des dix-heures sains: ce sujet est important afin de prévenir le surpoids chez les enfants et la malnutrition chez les adolescents. La Journée du lait à la pause veut, cette année aussi, sensibiliser les écoles à l'importance des collations saines.



Le lait nature, une collation saine

De nombreuses écoles ont des consignes en matière de dix-heures. Il est important pour les directions, les enseignants et bien des parents que les enfants emportent une collation saine et non sucrée pour la récréation. Nous tenons compte de cette exigence, c'est pourquoi nous recommandons de distribuer uniquement du lait nature.

Bon pour les muscles et les neurones

Le lait entier est une collation tout indiquée, car il est sain et rassasie sans peser sur l'estomac. Il contient plus de 300 précieux acides gras, sans compter les vitamines A, D et E véhiculées par la graisse du lait.

Le lait est une collation pratique, riche en vitamines et en calcium. Il s'agit d'un aliment bon pour le corps, mais aussi pour le cerveau et les nerfs, car le lait fournit tous les nutriments nécessaires à la concentration intellectuelle. Pour être en forme à l'école ou sur l'aire de jeux, il est très important que les enfants mangent sainement.

Bon pour les os

C'est principalement pour couvrir les besoins en calcium, qui augmentent avec l'âge de l'enfant, que l'on recommande de boire du lait. Au cours de l'enfance, ils doublent, passant de 600 mg de calcium par jour pour un bambin de 1 an à 1200 mg/jour pour un adolescent de 15 ans. Toutes les sociétés de nutrition recommandent le lait comme bonne source de calcium. En plus du calcium, le lait contient des protéines de haute qualité, de la vitamine D, du magnésium et du phosphore, soit tout ce dont les os ont besoin pour être forts et sains. Autre avantage: aucun composant du lait ne gêne l'absorption du calcium. Au contraire, tous ses nutriments la favorisent, ce qui n'est pas le cas des sources végétales de calcium. Celles-ci contiennent des acides entravant l'absorption du calcium, par exemple l'acide phytique présent dans les céréales complètes et l'acide oxalique que l'on trouve dans les légumes.



3 produits laitiers par jour

Au fil du développement de l'enfant, ses besoins en lait s'accroissent. Chez le bébé comme chez l'adolescent, la consommation de lait doit permettre au corps de bien grandir et à la masse osseuse de se développer. En Suisse et à l'étranger, les sociétés professionnelles de nutrition ont déterminé la quantité de lait qu'un enfant devrait consommer chaque jour. La règle d'or: 3 portions de lait par jour. Les petits enfants mangent de petites portions, les plus âgés en reçoivent de plus grandes. Cette règle des trois portions ne doit pas être observée méticuleusement; elle définit plutôt l'objectif à atteindre en moyenne hebdomadaire.