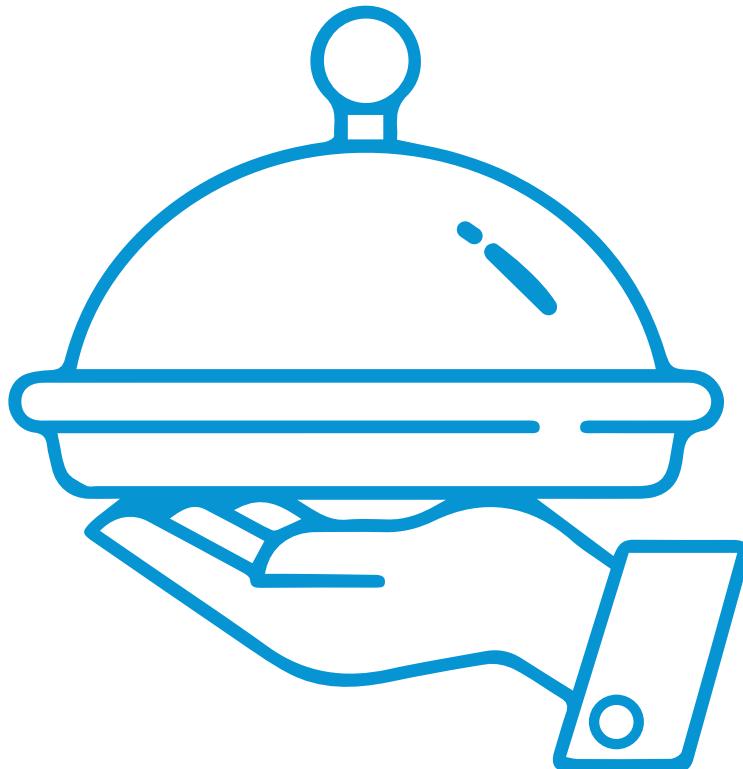


Manuel de la logistique

Subsistance



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral de la protection de la population OFPP

Impressum

Édité par

l'Office fédéral de la protection de la population (OFPP)

Division Instruction

Version 2025-03

Tables des matières

5 Généralités	15 Hygiène alimentaire
5 Introduction	15 Signification
5 Organisation	15 Conséquences
6 Tâches	15 Responsabilité
6 Tâches de la protection civile dans le domaine de la subsis- tance	16 Guide «Bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration» (BPHR)
6 Tâches Sous-officier/ière de cuisine	17 Le concept HACCP
7 Tâches Cuisinier	17 Le concept HACCP
7 Bases juridiques	17 Concept de sécurité alimentaire
8 Principes de la subsistance	18 Analyse des dangers et des risques (HA)
8 Généralités	18 Points de contrôle critiques (PCC)
8 Tenue de l'ordinaire	18 Critères de contrôle (valeurs limites)
8 Groupe de subsistance	19 Système de surveillance (monitoring)
9 Modes de subsistance	19 Mesures correctives
9 Responsabilités dans le do- maine de la subsistance	19 Établissement de documents et de relevés (documentation)
9 Équipe de cuisine	19 Contrôle du respect des me- sures prévues (vérification)
10 Prescriptions d'hygiène	
10 Planification de la subsistance	
10 Principes de la subsistance	
11 Calcul des prix	
12 Composition des repas	
12 Début et fin du service	
12 Prise des repas à une table d'hôtes	
13 Contrôle des cuisines	
13 Inspection des cuisines	
13 Situation particulière ou extraordinaire	
14 Processus de subsistance	

- 20 Infrastructure de la subsistance**
- 20 Cuisines dans les constructions protégées
- 20 Systèmes de subsistance mobile
- 21 Reconnaissance, prise en charge et restitution des cuisines**
- 21 Reconnaissance d'une cuisine
- 21 Prise de possession d'une cuisine
- 22 Restitution d'une cuisine
- 23 Sécurité dans le domaine de la subsistance**
- 23 Transport de marchandises
- 23 Subsistance**
- 23 Bases légales et conception HACCP
- 23 Responsabilités dans le domaine de la subsistance
- 24 Exercices, entraînements et formation spécialisée**
- 24 Exercices et entraînements à l'intervention**
- 25 Formation spécialisée dans le cadre des cours de répétition**
- 25 À l'échelon des cadres
- 26 À l'échelon de la troupe
- 27 Annexes**
- 27 Annexe 1: Processus de subsistance
- 28 Annexe 2 : Aperçu des risques liés aux processus
- 31 Annexe 3 : Aperçu HACCP pour les denrées alimentaires et les mets
- 33 Annexe 4 : Liste de contrôle pour la reconnaissance des cuisines
- 37 Annexe 5 : Inspection des cuisines
- 39 Annexe 6 : Documents de la Confédération

Généralités

Introduction

Le présent manuel fournit un aperçu du secteur de la subsistance. On y reproduit tout particulièrement les points les plus importants des règlements techniques de l'armée suisse, adaptés aux exigences de la protection civile.

Le domaine de l'acquisition et de la distribution de biens est traité dans la partie du manuel *Bases*. Les processus de base concernant l'acquisition, l'exploitation et l'élimination sont traités dans la partie *Matériel* du manuel.

Organisation

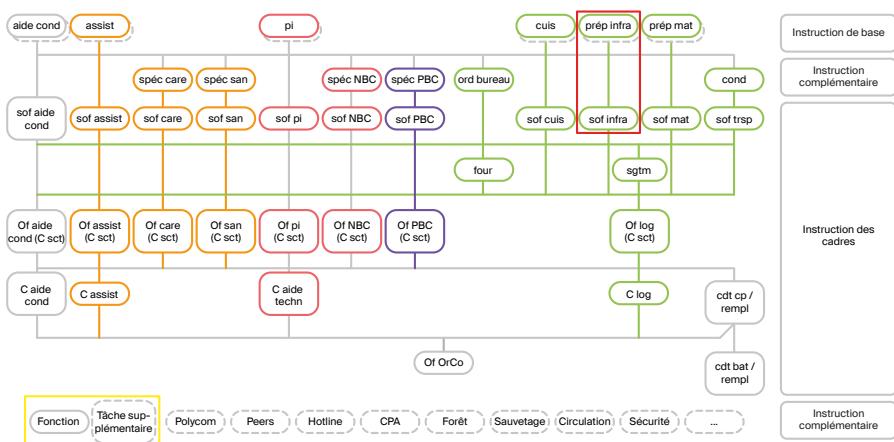


Fig. 67 : Fonctions dans le domaine spécifique Subsistance de la protection civile

Tâches

Tâches de la protection civile dans le domaine de la subsistance

Les tâches spécifiques à la subsistance sont soulignées en gris dans la mission générale de la logistique de la protection civile décrite ci-après:

- Garantir l'approvisionnement en nourriture et en matériel des forces d'intervention de la protection de la population et de la protection civile et des personnes ayant besoin d'assistance
- Assurer le transport des forces d'intervention de la protection de la population et de la protection civile et des personnes ayant besoin d'assistance
- Préparer et exploiter des infrastructures logistiques telles que des ouvrages de protection ou d'autres emplacements pour ses propres forces d'intervention, pour les partenaires de la protection de la population et pour la population
- Garantir l'entretien des constructions protégées et des abris publics
- Exploiter des équipements de remise en état en faveur de sa propre organisation

Peuvent s'y ajouter d'autres missions qui découlent de la situation spécifique de la région, ou des mandats de prestations d'un organe de conduite qui ne sont pas couverts par la mission générale.

Tâches Sous-officier/ière de cuisine

- Diriger un groupe lors de formations et d'interventions
- Garantir la logistique spécialisée dans son domaine de responsabilité
- Garantir une liaison avec l'organe supérieur
- Garantir la sécurité de ses subordonnés
- Préparer et dispenser des séquences de formation lors de cours de répétition selon les directives des supérieurs
- Assurer le fonctionnement de la cuisine en respectant les prescriptions en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité
- Evaluer une cuisine, en prendre possession et la restituer
- Planifier et mettre en œuvre le processus de subsistance dans son ensemble
- Planifier et mettre en œuvre le ravitaillement et l'évacuation des denrées alimentaires
- Effectuer les calculs et les décomptes des coûts d'entente avec la personne responsable

Tâches Cuisinier

- Préparer et livrer les repas à un grand nombre de personnes en suivant les instructions reçues
- Respecter et appliquer les prescriptions en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité
- Mettre en et hors service la cuisine et préparer sa remise en suivant les instructions reçues
- Assurer la suppléance du/de la sous-officier/ière de cuisine

Bases juridiques

Comme pour toute entreprise de transformation alimentaire, la protection civile est soumise à la loi sur les denrées alimentaires (LDAI), à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous) et à l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI). Celles-ci doivent être systématiquement respectées et appliquées. En outre, il convient également d'observer les bases juridiques cantonales.



[la loi sur les denrées alimentaires \(LDAI\)](#)



[l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels \(ODAIous\)](#)



[l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires \(OIDAI\)](#)

La LDAI a pour but de protéger la santé du consommateur et de la consommatrice des risques présentés par les denrées alimentaires, de veiller à ce que la manipulation des denrées alimentaires se fasse dans de bonnes conditions d'hygiène, de protéger le consommateur et la consommatrice contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires et de mettre à sa disposition les informations nécessaires sur les produits. La loi sur les denrées alimentaires se fonde sur la Constitution fédérale. Elle s'applique à la manipulation des denrées alimentaires, c'est-à-dire à leur fabrication, leur traitement, leur entreposage, leur transport et leur mise sur le marché ainsi qu'à leur étiquetage.

Dans l'armée, la LDAI est exécutée à travers les trois règlements suivants :

- 60.001 Subsistance à l'armée
- 60.002 Hygiène des denrées alimentaires à l'Armée
- 60 006 Recettes de cuisine

Les règlements sont également à la disposition de la protection civile. Dans certains domaines, il convient de les adapter aux besoins de la protection civile et de ses différentes organisations. Les explications du présent manuel reposent sur les documents mentionnés ci-dessus ; dans certains cas, des points spécifiques ont été repris directement.

Le règlement relatif à l'information sur les denrées alimentaires (LMIV), adopté en tant que règlement (UE) n° 1169/2011, régit l'étiquetage des denrées alimentaires dans l'Union européenne (UE). L'obligation de déclarer et d'informer sur les ingrédients (allergènes) est notamment réglementée par le LMIV.

Afin d'éviter les entraves au commerce, les prescriptions de l'ODAI ont été intégrées dans le droit suisse de manière pratiquement identique dans le cadre de l'adaptation du droit des ordonnances à la LDAI. Dans quelques cas, l'ODA-IOUs s'en tient toutefois au libellé déjà utilisé dans l'ancienne ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (ODEAI), car ces formulations ont fait leurs preuves.

Principes de la subsistance

La subsistance contribue à ce que la protection civile puisse fournir ses prestations en toute situation. Les principes suivants sont appliqués :

1. la subsistance vise à garantir la performance et l'endurance des forces d'intervention sur le plan physique et psychique ;
2. l'organisation de protection civile est tenue de garantir la subsistance de ses subordonnés et des personnes astreintes qui lui sont attribuées ;

3. la subsistance est adaptée aux besoins, en tenant compte dans la mesure du possible des régimes alimentaires des astreints ;
4. la troupe utilise en principe des produits suisses et privilégie si possible la production régionale et saisonnière ;
5. la subsistance est assurée aussi longtemps que possible dans des installations stationnaires.

Généralités

Tenue de l'ordinaire

La notion de tenue de l'ordinaire dans la protection civile comprend toutes les activités et mesures ayant pour but de garantir une subsistance collective avec les propres moyens en personnel et en matériel.

Groupe de subsistance

La protection civile assure la subsistance des groupes de personnes suivants :

- les personnes astreintes à servir dans la protection civile
- les auxiliaires attribués (p. ex. formations d'intervention et collaborateurs des organes de conduite)
- d'autres groupes de personnes, attribués par les autorités (p. ex. sans-abri, personnes dans le dénuement, réfugiés)

Modes de subsistance

On distingue les modes de subsistance suivants :

- subsistance assurée dans le cadre de la protection civile (repas préparés par le personnel et avec les moyens de la protection civile)
- repas pris à une table d'hôtes (dans des restaurants, des hôtels, des cantines d'entreprises, etc.)
- compensation (attribution pour subsistance auprès d'autres organisations ou de la troupe selon accord préalable entre les organes de commandement concernés)
- autosubsistance/remboursement en espèces

Responsabilités dans le domaine de la subsistance

D'entente avec les organes qui ont imparti la mission, il incombe au commandant de la protection civile de veiller à ce que ses subordonnés et les groupes de personnes dont il faut éventuellement assurer la subsistance soient ravitaillés en temps et lieu opportuns et en quantité et qualité adéquates.

Au début d'un nouveau service, le responsable doit informer le chef cuisine de toute exigence particulière en matière de subsistance.

L'officier/ière de la logistique et le chef de cuisine sont responsables de l'exécution dans les détails fixés

des tâches relevant de leur domaine de compétence. Ils doivent demander à leurs supérieurs de leur fournir les moyens nécessaires en personnel et en matériel pour accomplir leurs tâches.

Les détails concernant une éventuelle répartition des responsabilités figurent dans les descriptions des tâches (*voir chapitre Tâches, page 6*).

Équipe de cuisine

Pour une unité comptant jusqu'à 150 astreints à la protection civile, l'équipe de cuisine devrait se composer d'un/e sous-officier/ière de cuisine et de deux à trois cuisiniers/ières.

Pour un nombre plus élevé de personnes à ravitailler, elle devrait être complétée par un/e cuisinier/ière supplémentaire pour 75 astreints supplémentaires.

Pour les travaux de maintenance (nettoyage des infrastructures et des systèmes) ainsi que la distribution des repas, l'équipe de cuisine devrait recevoir le renfort d'autres astreints (service commandé). Dans tous les cas, avant l'engagement, une instruction sera donnée pour tous les travaux en cuisine par une personne compétente.

En cas de sous-effectif de cuisiniers/cuisinières, ce qui arrive de plus en plus fréquemment, il est possible de trouver d'autres solutions, par exemple une instruction axée sur l'engagement (IAE) pour les personnes ayant des affinités pour la cuisine, tout en augmentant les contrôles.

Les PCi ayant une autre fonction de base peuvent suivre une formation de cuisinier de cinq jours dans le cadre d'un cours complémentaire ou d'un cours spécialisé de cuisinier.

Prescriptions d'hygiène

La loi sur les denrées alimentaires impose l'autocontrôle dans le domaine de l'hygiène. L'hygiène personnelle, l'ordre et la propreté doivent être exigés et imposés dans tout l'espace cuisine quel que soit l'emplacement qui sert de cuisine.

Les documentations sur l'hygiène/modèles ou exemples de listes de contrôle (autocontrôle/plan de nettoyage) peuvent être consultés dans le règlement sur l'hygiène alimentaire dans l'armée.

Planification de la subsistance

Principes de la subsistance

- Les principes de la diététique doivent être pris en compte lors de la planification, des achats et de la préparation des aliments. Tous les ingrédients nécessaires doivent être présents dans de justes proportions.
- Toute personne devant être nourrie par la protection civile a droit à une subsistance en quantité suffisante. Le plan de subsistance devra donc tenir compte des besoins des personnes à nourrir, du lieu de ravitaillement, de la saison et de l'environnement.
- Même s'ils ne consomment ni viande ni poisson, les végétaliens reçoivent l'apport nutritionnel dont ils ont besoin. Dans les installations stationnaires, des plats ovo-lacto-végétariens remplacent la viande en général.
- Le traitement réservé aux régimes spécifiques à une religion est similaire à ceux sans viande. Dans la mesure du possible, il en est tenu compte lors de la planification, notamment dans le choix des viandes pour les plats principaux.
- Les équipes de cuisine doivent, dans la mesure du possible, soutenir les personnes devant être nourries par la protection civile pour des raisons de santé, en raison d'intolérances ou d'allergies (p. ex. intolérance au gluten et au lactose, aux noix, à la moutarde, etc). Les régimes végétaliens et les

régimes idéologiques en général (régimes, etc.) ne peuvent pas être pris en compte par la cuisine de la protection civile. Il est possible que ces derniers doivent se nourrir eux-mêmes en recevant une indemnité en espèces.

Calcul des prix

Le plan de subsistance (*voir chap. Composition des repas, page 13*) doit être établi sur la base d'un crédit de subsistance par jour et par personne ou par repas. Si aucun crédit pour la subsistance n'a été fixé, une demande de crédit doit être adressée à l'instance supérieure.

Le crédit de subsistance doit être utilisé de façon équilibrée pendant toute la durée du service.

Les moyens mis à disposition seront utilisés de manière réfléchie et économique. Lors de l'achat et de la préparation, on calculera exactement les quantités en tenant compte du nombre effectif de personnes à ravitailler. La protection civile a la possibilité d'obtenir des marchandises de l'assortiment des vivres de l'armée, ce qui allège considérablement le crédit de subsistance. Les vivres de l'armée se composent de denrées alimentaires qui se conservent au moins six mois sans réfrigération. Les vivres de l'armée ne sont plus livrés à l'organisation de protection civile (OPC) concernée.

Les marchandises doivent être retirées auprès de la base logistique de l'armée (BLA) (actuellement à Brenzikofen). Les vivres non utilisés peuvent être retournés à l'armée après la prestation de service. L'offre et les prix correspondants se trouvent sur le site Internet sous le lien suivant :



On évitera autant que possible d'avoir des restes de nourriture et s'il y en a, il faudra les utiliser au mieux, conformément à la LDAI.

Le calcul des prix permet de vérifier si le coût des mets prévus ne dépasse pas le montant du crédit de subsistance alloué et de décider s'il convient d'apporter des modifications. Les frais sont calculés sur la base des prix pratiqués dans le commerce.

Manuel de la logistique – Subsistance

Généralités

Composition des repas

Le/La sous-officier/ière de cuisine et le/la chef/fe de la section logistique sont responsables de la composition adéquate des repas. Les subsistances peuvent être inscrites sur le formulaire « Plan de la subsistance » de l'armée suisse. L'ordre et la composition de chaque repas sont inscrits sur le plan de la subsistance. Le règlement « Recettes de cuisine » y sert de base. Le modèle « Plan de la subsistance » et les plans de la subsistance prêts en fonction des saisons peuvent être obtenus au moyen du lien suivant :



[https://www.vtg.admin.ch/fr/
subsistance](https://www.vtg.admin.ch/fr/subsistance)

L'ordre des repas devrait être établi en accord avec le commandant compétent, car il faut qu'il soit adapté aux besoins particuliers du service.

Début et fin du service

Pour le premier repas servi lors d'un nouveau service, le menu doit être choisi de manière à ce que les personnes ayant des besoins alimentaires particuliers puissent également être prises en considération (en raison d'allergies, de religions ou de végétarisme).

Le premier et le dernier jour, la subsistance doit être planifiée de manière à ce que la prise en charge et la restitution puissent avoir lieu de manière ordonnée (temps nécessaire).

Prise des repas à une table d'hôtes

Pour des questions de coûts, il faudrait en principe assurer la subsistance par les propres moyens de la protection civile. Toutefois, lorsque ce mode de subsistance n'est pas possible ou pas approprié, la prise des repas à une table d'hôtes (hôtels, restaurants, cantines ou catering) peut être indiquée.

Situation	Subsistance assurée en propre	Repas à une table d'hôtes
Effectif attribué pour la subsistance < 20 personnes		X
Effectif attribué pour la subsistance > 20 personnes	X	
Temps de préparation des repas < 24 heures		X
Temps de préparation des repas > 24 heures	X	
Durée prévue d'utilisation de la cuisine 0 à 1 jour	X	X
Durée prévue d'utilisation de la cuisine 1 jour ou plus	X	

Contrôle des cuisines

Le chef de la section logistique ou la personne désignée dans la donnée d'ordre procède chaque jour à un contrôle de l'équipe de cuisine afin de connaître ses activités, d'en souligner l'importance et de vérifier les domaines techniques, en particulier l'autocontrôle.

Inspection des cuisines

Les inspections des cuisines ne doivent pas avoir lieu pendant les pics de production sauf si elles sont effectuées en cas de contrôles officiels.

L'inspection des cuisines a pour but de contrôler que l'équipe de cuisine assume bien ses tâches et ses obligations dans le respect des directives.

On distingue les variantes d'inspection en cuisine suivantes :

- annoncée, préparée par l'équipe de cuisine) ;
- non annoncée ;
- complémentaire.

Le/La chef/fe de la section logistique inspecte les cuisines plusieurs fois au cours de l'année et, en particulier lors des interventions qui se prolongent. Il annonce le résultat au commandant au moyen du formulaire d'inspection rempli (*voir annexe 5*).

En cas d'inspection non annoncée officielle, il faut également joindre le rapport d'inspection aux documentations pour autocontrôle – en général, on utilise à cet effet le Règlement 60.002 Hygiène des denrées alimentaire à l'Armée. Annoncer également le résultat au commandant.

Situation particulière ou extraordinaire

En cas de situation particulière ou extraordinaire, il faut s'attendre, par rapport à la situation ordinaire, à ce que la réglementation diffère ponctuellement dans les bases logistiques et pour l'approvisionnement logistique. En particulier, la collaboration avec la logistique civile, mais aussi avec la logistique de base ou la logistique d'engagement, ainsi que l'accès à leurs prestations, peuvent être restreints voire empêchés.

Processus de subsistance

Le processus de subsistance contribue à la mise en œuvre du concept HACCP, de la planification à la reddition. Les différents processus sont décrits dans le règlement Subsistance à l'armée. Le règlement Hygiène des denrées alimentaires à l'Armée constitue une partie importante de la mise en œuvre du processus de subsistance dans la marche du service et toutes les documentations peuvent/doivent y être consignées. Le règlement est également pertinent pour le contrôle cantonal des denrées alimentaires et doit être conservé pendant trois ans.

Les annexes 1 et 2 ainsi que les règlements correspondants de l'armée suisse contiennent des informations détaillées sur le processus de subsistance ainsi que sur les sous-processus respectifs. Le domaine *Mobilisation* est délibérément omis dans le présent manuel, car il est spécifique à l'armée et ne concerne pas la protection civile dans le contexte des catastrophes et des situations d'urgence.

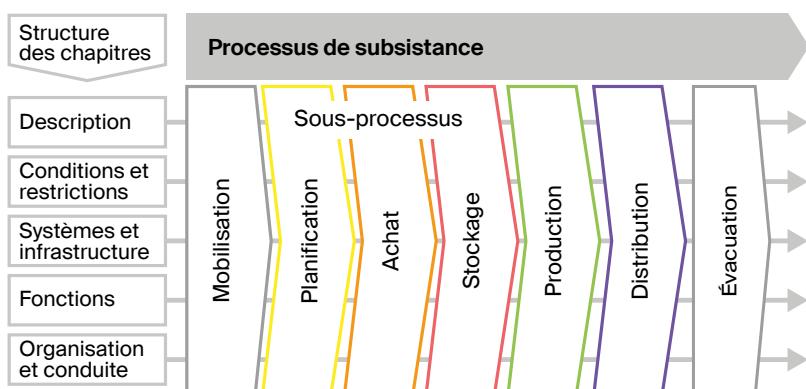


Fig. 68 : Processus de subsistance conformément au règlement Subsistance à l'armée

Hygiène alimentaire

Définition

L'hygiène comprend toutes les mesures nécessaires pour prévenir les risques pour la santé et pour rendre une denrée alimentaire propre à la consommation conformément à l'usage auquel elle est destinée.

Signification

Le respect strict des mesures d'hygiène a une importance majeure pour le système de sécurité alimentaire, qu'il s'agisse de la protection de la santé ou de l'assurance de la qualité. Une négligence dans les mesures d'hygiène peut mettre en péril la santé des personnes ravitaillées.

Conséquences

Un manque d'hygiène peut mettre en péril la santé de la troupe (maladies, infections, capacité d'intervention limitée). Il peut même, dans des cas graves, avoir des répercussions comparables à celles de certaines armes biologiques.

Responsabilité

Toute personne exerçant une fonction dans le domaine de l'approvisionnement est responsable de l'hygiène dans son propre domaine (cuisinier, sous-officier de cuisine, officier/ière de la logistique). Les personnes commandées (équipe de distribution, etc.) sont formées de manière appropriée par leurs supérieurs en fonction de leur engagement, et font l'objet de contrôles. Le commandant de la protection civile assume la responsabilité générale comprenant le respect de l'autocontrôle.

Guide «Bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration» (BPHR)

Un concept moderne de sécurité alimentaire peut se comparer à une maison.

L'organisation de l'exploitation et la formation des responsables comme de leurs subordonnés en constituent les fondations.

Le corps du bâtiment repose sur trois piliers : l'hygiène personnelle, l'hygiène de l'exploitation et l'hygiène de production. Ces domaines sont analysés en fonction de leurs dangers et risques (Hazard Analysis, HA) pour définir les points de contrôle correspondants (Critical Control Points, CCP).

Enfin, l'autocontrôle forme le toit. C'est lui qui chapeaute, documente et assure la mise en œuvre des mesures de prévention spécifiques au produit afin d'éviter et d'éliminer tout risque pour la santé tout au long du processus de fabrication.

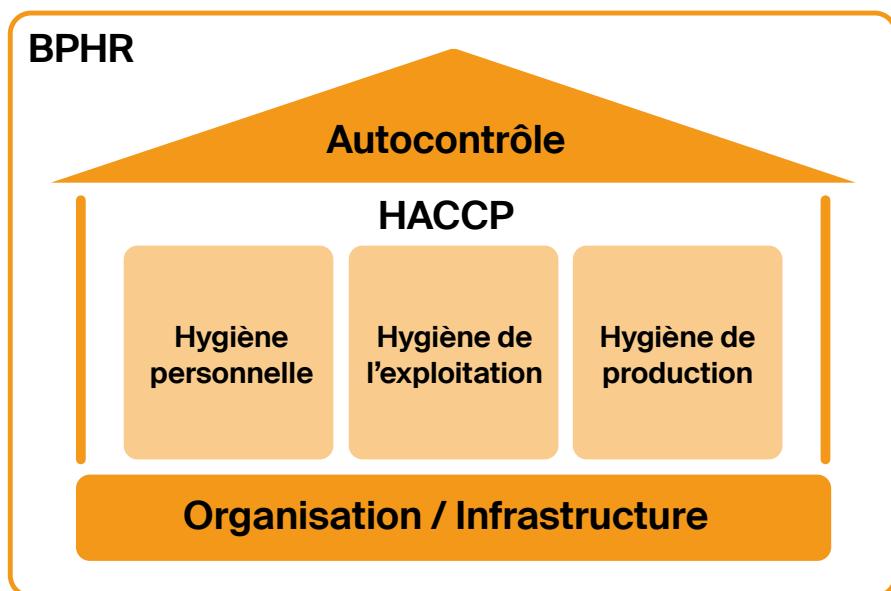


Fig.69 : Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration

Le concept HACCP

Le concept HACCP

HAACP est une abréviation anglaise qui signifie Hazard Analysis Critical Control Points. « L'analyse des risques et points de contrôle critiques» pour leur maîtrise est un outil de qualité conçu pour la production et la manipulation des denrées alimentaires. Elle est clairement structurée et axée sur les mesures préventives.

Le concept HACCP ne remplace pas les mesures d'hygiène courantes jusqu'à présent, mais s'appuie sur un concept d'hygiène efficace.

Concept de sécurité alimentaire

L'objectif de la sécurité alimentaire est de protéger la subsistance de manière optimale contre les risques et dangers pour la santé, pour ses propres besoins et en cours d'intervention en faveur des partenaires et de la population. Fondée sur l'art. 79 ODAIOUs (ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels), la sécurité des denrées alimentaires peut être assurée au mieux en suivant les sept étapes ou principes suivants :

- Analyse des dangers et risques (Hazard Analysis, HA)
- Détermination des points de contrôle critiques (Critical Control Points, CCP)
- Critères de contrôle (valeurs maximales)
- Système de surveillance (monitoring)
- Mesures correctives
- Établissement de documents et de relevés (documentation)
- Contrôle du système (vérification)

L'annexe 2 présente une récapitulation des risques liés à certains processus et l'annexe 3 un aperçu du système HACCP pour les denrées alimentaires et les mets.

Analyse des dangers et des risques (HA)

Les risques possibles pour la santé (biologiques, physiques, chimiques) dans le processus alimentaire sont identifiés et évalués au moyen d'une analyse des risques et des dangers (Hazard Analysis).

Dans la cuisine, les risques biologiques revêtent une importance particulière. Cette analyse doit être conduite pour chaque denrée alimentaire et pour chaque préparation.

Les bactéries pathogènes les plus fréquentes (risques biologiques) sont énumérées dans l'annexe 1 du règlement Hygiène des denrées alimentaires à l'Armée.

Exemple d'une préparation à base de volaille :

- Danger (réel et important) d'infection aux campylobactéries)

Points de contrôle critiques (PCC)

Le point de contrôle critique est l'étape, dans le processus, qui permettra, par des mesures efficaces, de prévenir ou d'éliminer les dangers alimentaires ou de les ramener à un niveau acceptable. Pour définir les points de contrôle critiques, il faut procéder à une analyse complète du processus de fabrication.

Exemple d'une préparation à base de volaille :

- point de contrôle critique : cuisson suffisante (éliminer les campylobactéries).

Critères de contrôle (valeurs limites)

À chaque point critique correspondent des critères de contrôle (valeurs maximales) qui permettent de décider de manière simple et claire si la sécurité alimentaire est garantie. Les tableaux de l'annexe 3 de même que le règlement Recettes de cuisine indiquent les points critiques et les critères de contrôle pour les différentes denrées alimentaires et préparations.

Exemple d'une préparation à base de volaille :

- Critère de contrôle : état de cuisson « à point » (température à cœur de 75 °C).

Système de surveillance (monitoring)

Il faut veiller tout du long du processus à ce que les critères de contrôle soient respectés.

Exemple d'une préparation à base de volaille :

- Système de vérification : soit à l'œil en découpant la viande, soit en mesurant la température à cœur

Mesures correctives

Tout écart par rapport aux critères de contrôle définis nécessite de réfléchir, au cas par cas, sur les possibilités de corriger l'erreur et les mesures à prendre pour y arriver.

Exemple d'une préparation à base de volaille :

- Mesure corrective : prolonger le temps de cuisson jusqu'à ce que l'état de cuisson prescrit soit atteint.

Établissement de documents et de relevés (documentation)

Sur le plan de subsistance, il faut signaler d'un astérisque * les plats, comme la volaille, dont la préparation implique de faire attention à certains points critiques. La personne qui applique le plan de subsistance effectif documente par sa signature la détermination des points critiques selon la recette.

Sur demande, les documents doivent être présentés aux organes de contrôle cantonaux et au commandant de la protection civile.

Ils sont également indispensables pour garantir la traçabilité.

Contrôle du respect des mesures prévues (vérification)

Les responsables de la doctrine réexaminent sans cesse le système pour l'adapter aux circonstances qui sont susceptibles d'évoluer (nouvelles technologies, etc.).

Infrastructure de la subsistance

Cuisines dans les constructions protégées

Pour assurer la subsistance, la protection civile dispose en premier lieu de cuisines installées dans ses propres constructions. Ces cuisines doivent éventuellement être aménagées et équipées de matériel adéquat avant leur utilisation.

Les cuisines des constructions protégées ont été conçues pour la survie dans la construction dans des phases dites « d'autosuffisance ». Y produire une alimentation moderne et variée est exigeant. En outre, les cuisines de la construction ne répondent pas aux exigences d'un fonctionnement en continu.

Dans une construction de protection civile, la cuisine, un petit magasin de réserves et le local des vivres servent de locaux de travail. Le local des vivres rattaché à la cuisine est trop exigu pour y stocker d'importantes quantités de denrées alimentaires. Il faut donc prévoir des locaux de stockage supplémentaires. La construction existante abrite en sous-sol des locaux appropriés que l'on peut fermer à clé et où les marchandises sont à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

La salle de séjour sert aussi de réfectoire. La cuisine et la salle de séjour sont cependant très petites. Il convient donc d'adapter en conséquence la planification et l'organisation de la subsistance.

Si la protection civile doit assurer la subsistance de groupes de personnes supplémentaires et que cela dépasse ses capacités, il faut avoir recours à des moyens extérieurs. Il s'agit essentiellement des solutions de rechange suivantes :

- cuisines communales
- cuisines de cantines, de restaurants et d'hôtels
- cuisines militaires

Systèmes de subsistance mobile

Les systèmes de subsistance mobiles sont une alternative aux cuisines fixes. Ils présentent l'avantage de permettre un choix d'emplacement plus souple et peuvent donc être mieux adaptées aux besoins des formations d'intervention ou des personnes à nourrir. Les inconvénients des cuisines mobiles par rapport aux cuisines fixes sont les coûts d'achat élevés, l'espace limité disponible et l'absence d'un local de repas fixe et protégée.

Avant de mettre en place les systèmes de subsistance mobile, il est absolument nécessaire d'effectuer une reconnaissance des emplacements possibles afin de pouvoir vérifier sur place les conditions d'espace d'une part et les branchements électricité/eau d'autre part.

Reconnaissance, prise en charge et restitution des cuisines

Les cuisines appropriées doivent être choisies dans le cadre des reconnaissances ; elles sont réceptionnées pour être utilisées puis restituées. Il est préférable que les cuisines possibles soient déjà évaluées dans la perspective d'une éventuelle utilisation lors d'une intervention et que des conventions de prestations soient conclus avec les propriétaires et que tout soit compilé dans un répertoire de ressources.

Reconnaissance d'une cuisine

La reconnaissance de logements et de locaux est décrite dans le manuel de logistique à la partie « Marche du service aux emplacements ».

Il est recommandé que le/la sous-officier/ière de cuisine et le/la chef/fe de la section logistique soient présents au moment de la reconnaissance des locaux de la cuisine. La liste de contrôle figurant dans l'annexe 4 règle le déroulement et les critères d'appréciation de la reconnaissance.

Prise de possession d'une cuisine

La prise de possession d'un nouvel espace de cuisine doit se faire par le/la sous-officier/ière de cuisine lui-même. Il doit prêter une attention particulière au contrôle précis de l'inventaire et à une introduction minutieuse à l'utilisation des installations de cuisine et des machines. La prise en charge du local de cuisine doit faire l'objet d'un procès-verbal.

Dès la prise de possession et jusqu'à la restitution, le/la sous-officier/ière de cuisine assume l'entièvre responsabilité des locaux de cuisine et de leur inventaire. Il est chargé de veiller à ce que ces locaux soient régulièrement nettoyés et que tous les objets et installations qui s'y trouvent soient maintenus dans un état d'hygiène impeccable.

Restitution d'une cuisine

Les locaux utilisés doivent être rendus dans le même état qu'on les a trouvés au moment de la réception des lieux.

Les préparatifs en vue de la restitution doivent être réalisés à temps. L'inventaire clairement mis à jour doit être présenté pour contrôle après le nettoyage à fond.

La restitution doit avoir lieu en présence du/de la sous-officier/ière de cuisine. Elle fera l'objet d'un procès-verbal qui sera cosigné par la partie responsable de la restitution et celle responsable de la nouvelle réception.

Le/La sous-officier/ière de cuisine conserve le procès-verbal de restitution.

Sécurité dans le domaine de la subsis-tance

Les règles de sécurité suivantes ont été tirées des *Directives de l'Office fédéral de la protection de la population concernant les prescriptions de sécurité dans la protection civile*.

² Pour chaque traitement de denrées alimentaires dans la protection civile, il convient d'élaborer une conception « Hazard Analysis and Critical Control Points » (HACCP).

Commentaire relatif :

Transport de marchandises

Art.18

¹ Le transport de marchandises dangereuses est régi par l'ordonnance du 29 novembre 2002 relative au transport des marchandises dangereuses par route (SDR) ainsi que par l'accord européen du 30 septembre 1957 relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR).

² L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires s'applique au transport de denrées alimentaires.

Subsistance

Bases légales et conception HACCP

Art.54

¹ Le domaine de la subsistance dans la protection civile est régi par la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels et l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

Art.54

Le Règlement militaire « Hygiène alimentaire à l'armée 60.002 » comporte une conception HACCP qui peut être transposée à la protection civile.

Responsabilités dans le domaine de la subsistance

Art.55

¹ Les personnes astreintes exerçant une fonction dans le domaine de la subsistance assument leurs propres responsabilités.

² Les supérieurs et le personnel enseignant doivent former et surveiller les personnes astreintes durant leur intervention. Les règles d'hygiène doivent impérativement être communiquées, contrôlées et observées conformément au règlement militaire « Hygiène alimentaire à l'armée 60.002f ».

Hygiène personnelle, hygiène dans l'entreprise et hygiène de production

Art.56

¹ Les prescriptions de la conception HACCP s'appliquent.

Exercices, entraînements et formation spécialisée

Le présent chapitre est consacré aux exercices d'intervention, entraînements à l'intervention et à la formation spécialisée après la formation de base et de cadre.

Exercices et entraînements à l'intervention

Les exercices et entraînements à l'intervention doivent être axés sur les prestations attendues en tant que groupe ou section. Les prestations de formation attendues sont en règle générale définies comme des mandats de prestations sous la forme d'une procédure PQQMD et donnent les directives pour la disponibilité opérationnelle. Pour les formations logistiques, il est primordial qu'elles puissent s'entraîner et s'exercer avec les formations d'intervention, car la logistique est une tâche transversale. Les exercices et entraînements à l'intervention permettent, d'une part, de tester la disponibilité opérationnelle, et, d'autre part, de tirer des enseignements pour des interventions. Dans de nombreux domaines, la subsistance constitue une exception, dans la mesure où pratiquement toutes les activités en la matière s'assimilent à une intervention, si bien qu'on peut renoncer à de vastes entraînements/exercices. Néanmoins, la liste suivante sert à donner quelques pistes de réflexion et quelques idées.

Exercices et entraînements possibles :

- Assurer la subsistance à partir de l'infrastructure propre à la protection civile (tâche régulier)
- Assurer la subsistance à partir d'un nouvel emplacement
- Assurer la subsistance à partir de plusieurs sites
- Assurer la subsistance à partir d'une installation mobile
- Subsistance pour un plus grand nombre de personnes (plus de 200 personnes)

Lors d'interventions avec des figurants, il est important de demander un retour à ces personnes.

Formation spécialisée dans le cadre des cours de répétition

À l'échelon des cadres

La formation des cadres porte sur les aspects suivants :

- les compétences sociales ;
- les compétences en matière de conduite ;
- les compétences techniques.

Ces composantes doivent également être traitées lors du cours de répétition (CR). Thèmes CR possibles (*non encore évalués ni classés par ordre de priorité*) :

- établir des planifications d'intervention annuelles ;
- faire la reconnaissance de cuisines, les réceptionner et restituer ;
- avec les collaborateurs, planifier et tenir des rapports, et en assurer le suivi ;
- planifier et tenir des rapports de coordination avec le bénéficiaire des prestations, et en assurer le suivi ;
- effectuer des activités de contrôle (y compris les contrôles et inspections de cuisines) de manière ciblée ;
- établir la planification des menus en se fondant sur des scénarios d'intervention ;
- réaliser des exercices de prise de décisions sur la base de scénarios ;

- établir et actualiser des listes de ressources ;
- dans le cadre de l'élaboration d'un concept d'intervention logistique, élaborer le domaine attribué ;
- préparer ou mettre à jour des ordres ;
- assigner la mission ;
- planifier la dotation en personnel sur le long terme ;
- planifier et tester les formations ;
- entraîner à la méthodologie et à la didactique ;
- mettre en place un controlling approprié de l'instruction ;
- gérer les situations difficiles ;
- processus liés à la dynamique de groupes ;
- formation d'équipes (aspect essentiel, car un grand nombre d'activités sont réparties sur l'année) ;
- rôle de modèle ;
- sens du devoir.

À l'échelon de la troupe

La formation des membres de la protection civile porte sur les aspects suivants :

- les connaissances ;
- les compétences ;
- les aptitudes ;
- l'attitude ;
- le comportement.

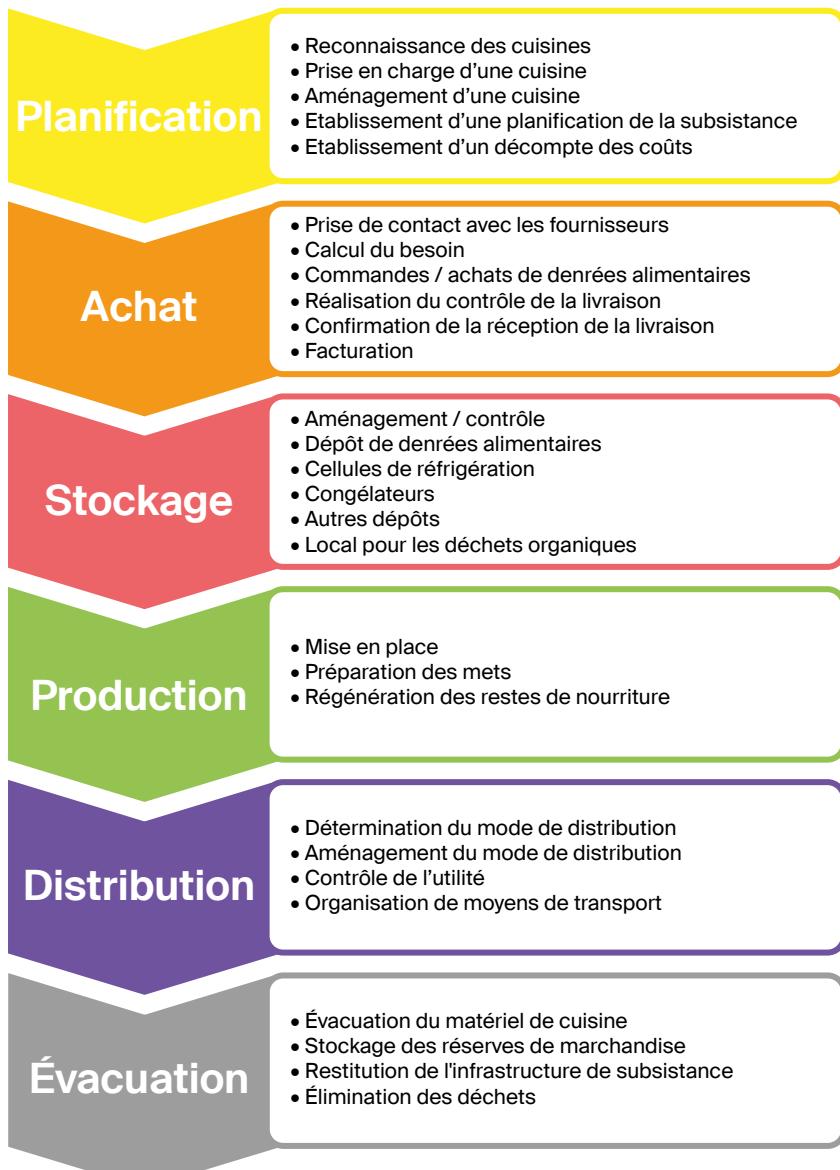
Ces composantes doivent également être traitées dans le cadre du CR. Thèmes CR possibles (non encore évalués ni classés par ordre de priorité) :

- législation sur les denrées alimentaires ;
- hygiène des denrées alimentaires ;
- concept HACCP ;
- autocontrôle ;
- connaissance des appareils ;
- collaboration à la réception de cuisine ;
- préparation les cuisines pour la remise ;
- lutte contre les débuts d'incendie ;
- sécurité au travail ;
- premiers secours (en particulier pour les blessures dues aux chutes, coupures, décharges électriques et brûlures) ;
- recenser et évaluer les besoins des utilisateurs ;
- montrer à l'utilisateur les activités pour l'utilisation ;

- conseiller les responsables ;
- s'imprégner de la notion de « service » ;
- mettre soi-même en pratique un maniement soigneux ;
- mettre en pratique le concept de sécurité ;
- se sentir responsable en tant qu'interlocuteur pour l'utilisateur ;
- agir en ayant conscience de ses devoirs ;
- tenir compte du facteur économie (un bon entretien épargnera beaucoup de ressources) ;
- penser écologiquement (réduire la quantité de déchets).

Annexes

Annexe 1 : Processus de subsistance



Annexe 2 : Aperçu des risques liés aux processus

Sous-processus	Risque (altération, infection)	Points critiques (hygiène)	Surveillance		Mesure de correction
			Procédé	Documentation	
Planification	Selon tableau HACCP des denrées alimentaires et des plats	Points critiques du plan de subsistance			
Achat:	Contamination Contamination croisée Prolifération des germes	Containeurs de transport, récipients adaptés, emballage ou couvercle adéquat Température des produits, respect de la chaîne du froid Durée de conservation Préservation de la qualité des produits Étiquetage correct	Visuel: conditions de livraison, produit, traçabilité Température (produit)	Bulletin de livraison Étiquette autocollante documentant le contrôle d'entrée des marchandises	Reclamation, renvoi Documentation dans la liste des fournisseurs Valorisation ou élimination immédiate de produits si nécessaire
Stockage:	Contamination Contamination croisée Prolifération des germes	Lieu de stockage adapté et correct, sans surcharger la chambre froide Réglage de la température Conditions de conservation, étiquetage correct Séparation des aliments selon les critères crus / cuits, traités / bruts, nouveaux / ouverts ou déjà utilisés, first-in / first-out (par ordre de stockage [date]) Récipients adaptés, emballage ou couvercle adéquat	Visuel: conditions de stockage, produit, traçabilité Température (produit et local)	Chapitre 7.2 « Documentation quotidienne » Valorisation ou élimination immédiate de produits si nécessaire	Suppression des défauts (réorganisation, acquisition pour couvrir les besoins)

Sous-processus	Risque (altération, infection)	Points critiques (hygiène)	Surveillance	Procédé	Documentation	Meure de correction
Production: Mise-en-Place	Contamination croisée Prolifération des germes	<p>Préparation en respectant les durées et les techniques, court temps de traitement</p> <p>Ordre, propreté, quantité</p> <p>Protection contre toute contamination: priorité à l'hygiène (mains, surfaces, matériel)</p> <p>Hygiène personnelle, vêtements de travail compris</p> <p>Séparation des processus de travail, séparation aliments crus / aliments cuits, séparation produits traités / produits bruts</p> <p>Attention: eau potable uniquement</p> <p>Décongélation en chambre froide ou dans un bain d'eau froide (température à cœur / externe)</p>	visuel: Arbeitsabläufe, Sauberkeit, Personalhygiene	Chapitre 7.2 « Documentation quotidienne »		<p>Réorganisation des processus de travail</p> <p>Nettoyage intermédiaire et final (mains, surfaces, matériel)</p>
Préparation		cf. règlement 60.006 Recettes de cuisine		Refrigidaissement rapide Ourree et température de stockage Réchauffage Récipients adaptés, emballage ou couvercle adéquat Étiquetage	Visuel: température (produit)	Valorisation ou élimination immédiate de produits si nécessaire

Manuel de la logistique – Subsistance
Annexes

Sous-processus	Risque (altération, infection)	Points critiques (hygiène)	Surveillance	Procédé	Documentation	Mesure de correction
Nettoyage	Contamination Germes cachés ou non détruits	Nettoyage à intervalles réguliers Propreté, état du matériel de nettoyage (séchage possible) Matériel et produits de nettoyage séparé des denrées alimentaires Produits de nettoyage: étiquetage et concentrations corrects	Visuel	Chapitre 7.2 « Documentation quotidienne » Chapitre 7.3 « Documentation périodique »	Réorganisation Nettoyage Suivi	
Distribution Garder au chaud, regarnir les plats	Dissemination de spores, prolifération éventuelle de germes, formation de toxines thermorésistantes	Préparation en respectant les durées et les techniques Remplissage de récipients pro pres (utilisation de joints) Flux : regarnir les plats rapidement Durée et température de conservation: garder au chaud (pendant 3h max) à une température > 65°C	Visuel Température (produit) Durée	Chapitre 7.2 « Documentation quotidienne »	Réorganisation des processus de travail Élimination de produits si nécessaire	
Mise en place	Contamination croisée	Équipe de distribution adaptée, hygiène correcte (mains, matériel) Organisation de la chaîne de distribution, propreté, ordre Température de service Mention de l'origine des viandes	Visuel: conditions de stockage, produits, traçabilité Température (à cœur)	Chapitre 7.2 « Documentation quotidienne »	Suppression immédiate des défauts : ouverture du produit (date), récipients thermiques, formation, nettoyage (mains, matériel)	
Surproducti- on	Contamination Contamination croisée Prolifération des germes	Refroidissement rapide, récipients adaptés, emballage ou couvercle adéquat Température de stockage: 5°C maximum Étiquetage correct Valorisation prévue le lendemain, réchauffement	Visuel: conditions de stockage, produits, traçabilité Température (à cœur)	Chapitre 7.2 « Documentation quotidienne »	Valorisation ou élimination immédiate de produits si nécessaire	

Annexe 3 : Aperçu HACCP pour les denrées alimentaires et les mets

Denrées alimentaires (préparation)	Risque	Importance du risque		Point critique (CCP)	Critères de contrôle	Surveillance		Mesure de correction
		Gravité	Probabilité			Procédé	Documentation	
Eau de source naturelle	Campylobacter, Norovirus, EHEC	faible à mortelle	petite à moyenne	Élimination des germes: en chauffant jusqu'à ébullition	Eau à ébullition	Visuel	Plan de germe: en subsistance	Faire bouillir ou ajouter du chlore
Lait cru	Campylobacter, Salmonella, Listeria monocytogenes, Staph aureus	faible à mortelle	moyenne	Élimination des germes : en chauffant Attention à la contamination et à la recontamination	10 min. à 70°C (15 secondes à 72°C)	Durée et température de cuisson	Plan de subsistance	Prolonger le temps de cuisson
Mets à base deviende	EHEC, listeria monocytogenes, staphylococque doré, salmonelles, clostridium perfringens, spores de bacillus cereus	faible à mortelle	moyenne	Élimination des germes (mais pas des spores) : cuisson	Étatdecuison 10 min. à 70°C	Pratiquer une entaille	Plan de subsistance	Prolonger le temps de cuisson
Mets à base de volaille	Campylobacter (contamination croisée), salmonelles, staphylococque doré	faible à mortelle	moyenne	Élimination des germes : cuisson	Étatdecuison 10 min. à 70°C	Pratiquer une entaille	Plan de subsistance	Prolonger le temps de cuisson

Manuel de la logistique – Subsistance
Annexes

Denrées alimentaires (préparation)	Risque	Importance du risque		Point critique (CCP)	Critères de contrôle	Surveillance		Mesure de correction
		Gravité	Probabilité			Procédé	Documentation	
Mets à base de poisson	Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum Typ E, biogène Amines	faible à grave	petite à moyenne	Élimination des germes : cuisson	État de cuisson 10 min. à 70°C	Pratiquer une entaille	Durée et température de cuisson	Prolonger le temps de cuisson
Produits dont les restes peuvent être valorisés (pâtes, risotto, etc.)	Divers pathogènes selon les ingrédients: bacillus cereus, évent. clostridium perfringens	faible à grave	moyenne	Élimination des germes par la chaleur	10 min. à 70°C	Durée et température de cuisson	Plan de subsistance	Prolonger le temps de cuisson
Salmonelles		faible à grave	moyenne	Élimination des germes par la chaleur	10 min. à 70°C	Durée et température de cuisson	Plan de subsistance	Bien cuire Renoncer aux mets à base d'oeufs
Mets à base d'oeufs (non cuits)								
Autres denrées alimentaires	Degrés CF 2 – 4 Denrées alimentaires pasteurisées, stérilisées, séchées, congelées, etc.							Guide des bonnes pratiques de fabrication (BPF) exclusivement

Annexe 4 : Liste de contrôle pour la reconnaissance des cuisines

Cuisine Objet de l'évaluation	Evaluation			Mesures à prendre
	Bon	Suffisant	Insuffisant	
Parois lisses, lavables, propres				
Plafonds secs, propres, sans moisissure				
Sols propres, secs, intacts, avec pente vers les écoulements				
Écoulements propres, en état de fonctionnement				
Ventilation en état de marche, hotte aspirante propre, couvrant entièrement la place de cuisson				
Eclairage des places de travail et de cuisson				
Armoires avec tablards propres & lavables				
Lavabo indépendant, distributeur de savon et serviettes à usage unique pour le lavage des mains				
Surfaces de travail propres et lisses				
Planches à découper propres, surfaces lisses				
Poêles, appareils et machines propres et en parfait état				
Contrôle du fonctionnement des appareils de cuisine				
Suffisamment de vaisselle disponible				
Récipients à ordures propres, avec fermeture				
Installation frigorifique correspondant à la grandeur standard, propre, joints intacts, thermomètre présent				
Y a-t-il suffisamment de boxes thermiques (Rieber) (absolument indispensable lors de la livraison de la nourriture)				
Armoires pour les appareils et le matériel de nettoyage				
Vestiaires ou penderies appropriés				
Document de nettoyage disponible				
Evaluation générale de la cuisine				

Manuel de la logistique – Subsistance
Annexes

Local d'entreposage Objet de l'évaluation	Evaluation			Mesures à prendre
	Bon	Suffisant	Insuffi-sant	
Local sec, propre et si possible sans poussière				
Parois lisses, lavables, propres				
Aération naturelle suffisante				
Eclairage adéquat				
Température maximale de 15 °C				
Espace de rangement disponible, tablards lavables et propres,				
Document de nettoyage disponible				
Evaluation générale du local d'entreposage				

Toilettes Objet de l'évaluation	Evaluation			Mesures à prendre
	Bon	Suffisant	Insuffi-sant	
Si possible, toilettes séparées pour le personnel de cuisine, à proximité immédiate de la cuisine				
Parois lisses, lavables, propres				
Lavabo indépendant, distributeur de savon, désinfectant et serviettes à usage unique pour le lavage des mains				
Document de nettoyage disponible				
Evaluation générale des toilettes				

Évaluation globale des infrastructures	Évaluation	Remarques
Pour combien de personnes peut-on cuisiner dans la cuisine de la construction ?		
Combien y a-t-il de places de repas dans l'installation ?		
L'infrastructure est-elle facilement accessible en voiture ?		
Y a-t-il suffisamment de places de parc pour la troupe ?		
Comment sont les alentours, mesures de précaution, spécificités... ?		

Autres remarques :

Manuel de la logistique – Subsistance
Annexes

Lieu, date :

Certifié exact, le chef de cuisine :

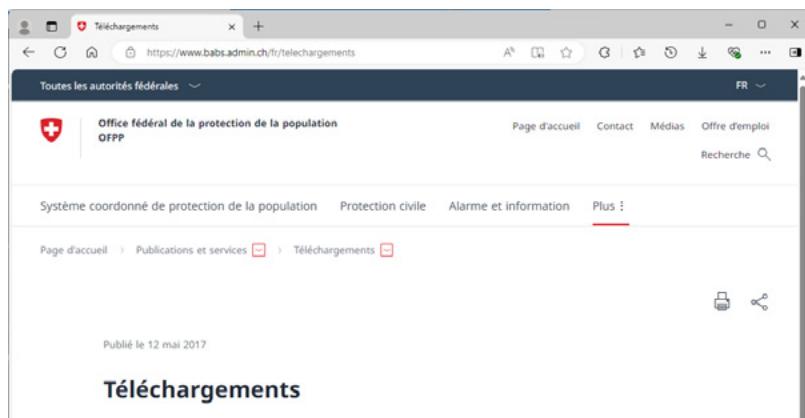
Vu, le commandant :

Annexe 5 : Inspection des cuisines

Contrôlé par			
R/N	1 Généralités	R/N	
	1.1 Directives connues, personnel instruit	4.12	Magasins
	1.2 Règl 60.001, 60.003, 60.006 sur place	4.13	Vestiaire /toilettes
2	Organisation, autocontrôle	5	Hygiène de production
2.1	Données du service		Planification
2.2	Liste des fournisseurs	5.1	PCC définis dans le plan de subsistance
2.3	Contrôle de fonctionnement thermomètre		Achats
2.4	Thermomètre prêt à l'emploi	5.2	Contrôle d'entrée des marchandises
2.5	Contrôle des installations de réfrigération	5.3	Bulletins de livraison, traçabilité
2.6	Documentation journalière		Stockage, réfrigération
2.7	Documentation hebdomadaire / périodique	5.4	Séparation aliments crus /aliments cuits, produits traités /produits bruts
3	Hygiène personnelle	5.5	Emballage, marquage, étiquetage, durée de conservation
3.1	Tenue de cuisine		Stockage, congélation
3.2	Cheveux /montres /bijoux	5.6	Emballage, marquage, étiquetage, durée de conservation
3.3	Blessures, infections		
4	Hygiène de l'exploitation		Stockage, stockage à sec
	Cuisine	5.7	Emballage, marquage, étiquetage, durée de conservation
4.1	Bac de lavage des mains, savon, papier		
4.2	Ustensiles, appareils, machines, autres		Production
4.3	Surface, tables, planches à découper	5.8	Plan de subsistance effectif
4.4	Casseroles, fourneau, four, four combiné	5.9	Denrées particulières et risques
4.5	Ventilation, hotte, filtres		Distribution
4.6	Sols, écoulements, murs, plafonds	5.10	Durée de conservation au chaud
4.7	Machine à laver	5.11	Température de distribution
	Locaux annexes	5.12	Mention d'origine des viandes /produits suisses
4.8	Vaisselle /services	6	Évacuation des déchets
4.9	Tables	6.1	Absence de déchets en cuisine
4.10	Matériel et produits de nettoyage	6.2	Ordre et propreté de la zone de tri des déchets
4.11	Sols, murs, plafonds		

Légende : R = réussi N = non réussi case vide = non évalué

Annexe 6 : Documents de la Confédération



The screenshot shows a web browser window for the Office fédéral de la protection de la population (OFPP) at <https://www.babs.admin.ch/fr/telechargements>. The page title is "Téléchargements". The header includes the OFPP logo, navigation links for "Page d'accueil", "Contact", "Médias", "Offre d'emploi", and a search bar. Below the header, there are menu items: "Système coordonné de protection de la population", "Protection civile", "Alarme et information", and "Plus :". The breadcrumb navigation shows "Page d'accueil > Publications et services > Téléchargements". On the right side of the header, there are icons for printing and sharing. A large blue-toned image of a stack of papers or documents is displayed prominently.

Téléchargements

Sous cette rubrique, vous pouvez télécharger divers documents dont notamment des documents techniques de l'OFPP.

Documents d'alarme et d'information

Sous cette rubrique, vous trouverez divers documents informant de manière générale sur la transmission

Documents de formation

Sous cette rubrique, vous accéderez à une série de documents de formation élaborés par l'OFPP.

Documents gestion des dangers et des risques

Lorsque l'OFPP aborde certaines questions spécifiques relatives aux

Lien vers le site de l'OFPP
<https://www.babs.admin.ch/fr/telechargements>

Éditeur

Office fédéral de la protection de la population OFPP
Division Protection civile et formation
Kilchermatt 2
3150 Schwarzenburg
Suisse

kurse@babs.admin.ch
www.babs.admin.ch
www.eazs.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral de la protection de la population OFPP