

Août 2021

Cher membre de VCAS,

Ce numéro de FLASH vous informe sur nos actualités, notre calendrier des prochaines manifestations ainsi que sur des faits et chiffres bons à connaître.

Les contributions à ce numéro proviennent de la direction de VCAS, de nos entreprises affiliées, du Vending Report, de la Fédération européenne de la distribution automatique (EVA) et du VendingSpiegel.



Sommaire

Bon à savoir et actualités	1
Changement à la tête de notre association membre PRS PET-Recycling Suisse	3
Réunion ERFA.....	3
Newsletter de notre entreprise membre Rivella AG.....	4
Newsletter de notre entreprise membre Schaerer AG	5
Thèmes de l'EVA	7
Agenda 2021-2022	7
Et pour finir... ..	8

Bon à savoir et actualités

Chers membres, outre le coronavirus, la durabilité et l'économie circulaire continuent de préoccuper de plus en plus notre secteur. Les pressions pour abandonner les gobelets en plastique ne feront que s'accroître et, plus tard, celles-ci porteront certainement sur l'intégration des gobelets en papier à l'économie circulaire. Outre les problèmes logistiques, il existe également des obstacles juridiques à tel changement. En effet, selon la réglementation, les emballages en carton – tels les gobelets en papier – qui ont été en contact avec des aliments ne peuvent être envoyés au recyclage (en tant que vieux papiers) et ne peuvent pas non plus, actuellement, être recyclés isolément en tant que «gobelets en papier seulement». Pour le moment, il n'y a en fait qu'une possibilité: l'incinération.

Sur proposition d'un de nos membres, VCAS a rejoint Swiss Recycling (projet «Plateforme économie circulaire») pour un an, en tant que partenaire.



**Plateforme
économie circulaire**

Nous sommes partenaires

www.economie-circulaire.swiss

Notre association participera au groupe de travail «Papiers et cartons». Celui-ci s'est réuni le 18 août dernier pour discuter d'une proposition de base de données pour les tests. En septembre, tous les membres seront invités à discuter de la marche à suivre pour définir la recyclabilité.

On y évoquera également la révision de la norme européenne EN 643, en ce qui a trait aux matières en contact avec des aliments.

Le but est de disposer d'une solution à cet égard d'ici 2025.

Nos membres peuvent utiliser le logo «Plateforme économie circulaire» (p.ex. «Membre de VCAS, partenaire de la Plateforme économie circulaire de Swiss Recycling»). Un modèle de logo peut être demandé auprès du secrétariat de VCAS.

Ce partenariat n'a pu voir le jour que grâce aux généreuses contributions financières de nos membres Dallmayr Automaten Service, Vending Service, Caffetta Automaten et Nurissa.

Comme il s'agit d'un projet à long terme, nous espérons que d'autres membres contribueront également aux frais à l'avenir, s'il s'avère que ce partenariat et les mesures et concepts qui en découlent procurent des avantages à nos membres.

La fédération a demandé à la BNS si les cartons servant à emballer les rouleaux de pièces de monnaie pouvaient être obtenus directement auprès de la BNS, gratuitement. Malheureusement, sa réponse a été négative.

Même si le signalement des gobelets en plastique (ou en papier doublé de plastique) n'est pas obligatoire en Suisse, et comme pratiquement tous les gobelets (plastique et papier) proviennent de l'UE, ces gobelets comportent le logo correspondant; il est sans doute difficile actuellement de persuader les fabricants de produire une gamme exprès pour la Suisse, mais il faut en tout cas le tenter.

Car il ne fait aucun doute que ces logos (tortue morte/mourante) suscitent une perception négative chez les consommateurs.

Changement à la tête de notre association membre PRS PET-Recycling Suisse



Le 1^{er} juin 2021, après 18 ans, **Hans-Martin Wahlen** a succédé à Robert Bühler à la présidence de PET-Recycling Switzerland.



Réunion ERFA

Malheureusement, en raison de la pandémie, il n'y a pas eu de réunion ERFA au 2^e trimestre non plus. Nous espérons vivement pouvoir organiser une ERFA à la fin de l'automne. L'expérience montre en effet que ces rencontres sont très appréciées par nos membres.



Newsletter de notre entreprise membre Rivella AG

FOCUSWATER – la boisson désaltérante contemporaine à l'expérience rafraîchissante.



L'eau vitaminée suisse, qui a été rachetée par Rivella SA en 2019, est rafraîchissante et apporte à votre corps les éléments essentiels pour couvrir vos besoins quotidiens grâce à son mélange parfaitement équilibré en vitamines (B3, B5, B6, B7, C, D, E) et minéraux (calcium, magnésium, zinc): idéale pour chaque Flow. Elle est de plus pauvre en calories, sans colorants, arômes ou édulcorants artificiels et sans agents de conservation. Elle s'inscrit ainsi dans l'air du temps, car on fait de plus en plus attention à avoir une alimentation saine et équilibrée. Les boissons désaltérantes se substituent aux préparations à base d'arômes artificiels et à teneur en sucre élevée, et contiennent moins de calories et un supplément de vitamines.

Au total, FOCUSWATER se décline dans 6 variantes aux différentes saveurs, adaptées à chaque situation: ANTIOX (citron & citron vert), REFRESH (poire & citron vert), ACTIVE (ananas & mangue), REVIVE (orange & fruit du dragon), RELAX (pamplemousse & cranberry) et CARE (mirabelle & rhubarbe).



Avec la variante CARE, des dons sont également effectués au profit de la lutte contre le cancer du sein. Ainsi, FOCUSWATER est partenaire depuis plusieurs années de l'organisation de lutte contre le cancer du sein Pink Ribbon Switzerland et reverse chaque année une partie des recettes des ventes de CARE.

Outre l'engagement avec Pink Ribbon Suisse, pour FOCUSWATER, la défense de l'environnement et l'approche durable sont une priorité. Ainsi, depuis 2019, Climate Partner est le partenaire de FOCUSWATER pour la protection du climat et calcule les émissions annuelles de CO₂, de la production à l'expédition. Les montants de compensation sont voués cette année à soutenir deux projets de protection du climat reconnus sur le plan international et issus du portfolio de Climate Partner: assurer l'approvisionnement en eau potable propre et améliorer l'alimentation en électricité en Inde. La compensation des émissions de CO₂ opérée par FOCUSWATER peut être consultée à l'aide d'un numéro d'identification qui figure sur toute les bouteilles FOCUSWATER.

D'autres faits et projets passionnants de FOCUSWATER sont également accessibles via le lien www.focuswater.ch.

Newsletter de notre entreprise membre Schaerer AG

Pas à pas vers un café plein de saveurs



schaerer

Le nouveau manuel du Schaerer Coffee Competence Centre vous dit tout ce que vous devez savoir, du grain jusqu'à la tasse

Le Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) s'est donné pour mission de fournir aux clients et partenaires tout le savoir nécessaire en matière de préparation du café et de réglage de machine, que ce soit dans les locaux de formation modernes du siège social de Zuchwil ou directement chez le client. Monika Oeggerli, formatrice au Schaerer Coffee Competence Centre, a largement amélioré le manuel «Le réglage parfait», utilisé dans le cadre de nombreux cours. «Pour servir un café savoureux, il ne suffit pas d'avoir une bonne machine à café. Le chemin vers un café plein de saveurs est semé d'embûches. Je me ravis que le nouveau manuel puisse encore mieux aider nos clients et partenaires à servir un café parfait à leur clientèle», s'enthousiasme l'experte en café. Dans sa première partie, le livre «Le réglage parfait» explique en détail les étapes pour obtenir une boisson à base de café optimale et fournit en outre de nombreux exemples ainsi que des conseils pratiques. La deuxième et la troisième partie s'intéressent au réglage de la machine à café et aux différents paramètres de grain de café et de lait. Les nombreuses possibilités de réglage des machines à café Schaerer sont également clairement illustrées en prenant l'exemple de la Schaerer Coffee Soul avec concept «Select». Le manuel est gratuitement disponible au format PDF sur le site de Schaerer <https://www.schaerer.com/fr/coffee-competence-centre0/the-perfect-setting/>.

Comme l'explique Monika Oeggerli, «Nous souhaitons partager nos connaissances avec le plus d'amateurs de café possible. Quiconque souhaite télécharger le PDF après y avoir jeté un œil en ligne peut nous contacter directement.»

Pas à pas vers la boisson à base de café optimale

Seul un bon réglage de la machine à café permet aux hôteliers et gastronomes de servir un café de qualité optimale à leurs clients. Cependant, le parcours est semé d'embûches. Avant de s'attaquer au réglage de la machine à proprement parler, en général en compagnie d'un partenaire ou d'un technicien de service après-vente Schaerer, nous recommandons de répondre au préalable aux principales questions qui se posent. Il convient d'étudier de façon systématique le profil de goût souhaité, le mélange de café, la qualité de l'eau ainsi que les possibilités de réglage du café et du lait:

Etape n°1: la définition du goût

La première étape, et probablement la plus importante, consiste à définir le profil de goût souhaité. Le profil de goût fait référence à la fusion entre le goût sur la langue, la perception aromatique et la sensation en bouche. Le profil de goût idéal s'obtient au travers d'un mélange équilibré d'arômes/de parfums et de composants gustatifs (en particulier choix minutieux de substances acides et amères) ainsi que d'une agréable sensation en bouche. Il convient donc de commencer par une dégustation approfondie.

Etape n°2: le choix du café

Aucune machine et aucun réglage ne peut compenser un «mauvais» café, ou donner un goût ou un arôme qui n'existe pas dans le café torréfié. Quiconque souhaite profiter d'un café de qualité optimale doit obligatoirement apporter un soin tout particulier au choix du café. Outre la variété, la provenance et la méthode de transformation, le type de torréfaction des grains de café a également une influence sur le goût et l'arôme du café. Le réglage de la machine à café est aussi individuel que les goûts et d'arômes des différents cafés torréfiés sont variés. En outre, la perte d'arôme commence dès que le café entre en contact avec de l'oxygène et de la chaleur. C'est pourquoi les grains de café doivent être conservés aussi longtemps que possible dans leur emballage original, dans le noir et au frais. Il est conseillé de remplir le récipient à grains au fur et à mesure en fonction des besoins quotidiens. La date de torréfaction, soit l'âge du café torréfié,

influence également la qualité du café. Les grains de café fraîchement torréfiés continuent à rejeter une quantité élevée de dioxyde de carbone (CO₂) pendant plusieurs jours suivant leur torréfaction. Le café a donc besoin d'un certain temps de repos après la torréfaction, qu'on appelle temps de «dégazage». Dans le cas d'une torréfaction foncée, ce processus dure environ 2 à 3 semaines. Dans le cas d'une torréfaction claire, il faut un peu moins de temps avant que les nuances de goûts soient entièrement développées.

Etape n°3: tenir compte de la qualité de l'eau

Selon la méthode d'infusion, le café se compose de jusqu'à 99% (café filtre) d'eau. Dans le cas d'un espresso, ce chiffre atteint 90 à 94%. La qualité de l'eau utilisée est par conséquent presque aussi importante que la qualité des grains de café. L'eau idéale pour la préparation du café doit avoir une teneur équilibrée en minéraux (calcium, magnésium) ainsi qu'une dureté totale et une alcalinité suffisantes. Ces conditions sont indispensables pour que le café puisse développer pleinement tous ses arômes. Une eau trop dure accentuerait par exemple l'amertume du café et empêche les arômes de se développer correctement. En outre, une eau trop dure aurait des répercussions négatives sur la machine en réduisant entre autres sa durée de vie et en augmentant les temps d'arrêt ainsi que les frais de service et de réparation. Une analyse de l'eau permet de définir la façon optimale (filtre à eau ou ajout de certains composants) de rendre l'eau du robinet idéale à la préparation du café.

Étapes 4 et 5: les bases de l'extraction du café et de l'écoulement du lait

Afin d'obtenir le profil de goût équilibré dont nous vous parlions au début, il est impératif de recourir à un processus d'infusion minutieusement paramétré et exécuté. C'est pourquoi les deux dernières parties du livre «Le réglage parfait» s'intéressent de très près à cet aspect. Le processus d'infusion d'une machine à café est déterminé par les 5 critères suivants: pression de la pompe, température de percolation, ratio d'infusion, pression initiale et degré de mouture. Chacun de ces paramètres doit être parfaitement adapté au type de torréfaction (mélange ou Single Origin) et à la spécialité de café souhaitée afin que les goûts et arômes puissent se développer pleinement. Le moindre écart se ressentira sur la qualité du café. Le mot d'ordre : modifier les paramètres et goûter jusqu'à obtenir la qualité de café souhaitée. Une fois le profil de goût du café crème et de l'espresso défini atteint, par exemple, il convient de s'intéresser au lait pour la préparation de spécialités de café telles que le cappuccino ou le latte macchiato. La teneur en protéines et en matières grasses ainsi que la température jouent ici un rôle décisif. L'idéal est d'utiliser du lait entier pasteurisé et homogénéisé avec une teneur en protéines comprise entre 3,2 et 3,5% et une teneur en matières grasses de 3,5%. Un grand nombre de substances aromatiques sont lipophiles, la matière grasse du lait fait alors office de vecteur de goût. La température idéale du lait pour une mousse de lait parfaite se situe entre 3 et 5°C, maximum 6°C pour le lait contenu dans le récipient à lait. C'est pourquoi il est conseillé de réfrigérer le lait UHT pour un résultat optimal. En effet, en passant à travers le système de lait, le lait se réchauffe. Si la température du lait est supérieure à 6°C au départ, après être passé dans le système de lait, le lait sera trop chaud.



Afin de leur faire prendre conscience de l'immense variété d'arômes du café, Monika Oeggerli stimule le goût des participants à l'aide de différentes substances aromatiques dans le cadre de l'atelier sensoriel du Schaerer Coffee Competence Centre.

Thèmes de l'EVA

Le logo de signalement des produits en plastique à usage unique et des produits contenant du plastique (p.ex. gobelets en papier revêtus de plastique) vient d'être adopté par l'UE. L'obligation d'étiquetage est entrée en vigueur au 1^{er} juillet 2021. Les stocks existants peuvent être écoulés pendant la période de transition.



De surcroît, des taxes seront prélevées à partir de 2022 sur les gobelets/emballages en plastique dans plusieurs pays, notamment le Royaume-Uni, l'Italie et l'Allemagne. Par ailleurs, des initiatives sont en cours qui visent à supprimer totalement les gobelets en plastique d'ici 2024.

Enfin, la classification de l'efficacité énergétique des distributeurs automatiques et des machines à café reste un enjeu majeur (étiquetage de la consommation d'énergie).

Cependant, elle ne s'applique pas pour le moment aux distributeurs de boissons chaudes et machines à café.

Agenda 2021-2022

- 08.09 – 10.09.2021 VendASEAN, Bangkok
- 29.09 – 30.09.2021 VENDTRA, Vending Trade Festival, Munich
- 03.02 – 05.02.2022 VENDEX Turkey, Istanbul
- 25.05 – 28.05.2022 Venditalia, Fieramilano Rho
- 27.10 – 29.10.2022 eu'vend & coffeena, Cologne



Save the date!

Assemblée générale VCAS: Vendredi 10 septembre 2021



Nous espérons vous accueillir en grand nombre à notre AG annuelle et tenons à remercier notre membre Rivella, qui a offert de nous accueillir.

Et pour finir...

Divers

- Une enquête a montré que **61 %** des consommateurs ne paient plus que sans espèces.
- **84 %** des consommateurs estiment que l'hygiène au distributeur est suffisante.
- **67 %** des consommateurs estiment que la qualité des produits dans les distributeurs automatiques augmente continûment.
- Aux États-Unis, le lait d'avoine connaît un véritable succès.
- Les micromarchés ont le vent en poupe au Royaume-Uni. Les projections suggèrent que les micromarchés feront bientôt partie intégrante du monde de la vente au détail.
- En 20 ans, la consommation d'énergie des automates et distributeurs automatiques a diminué de **75 %**.
- **42 %** de la population affirment que leur consommation de café a augmenté pendant le confinement.
- Les tendances en faveur des produits régionaux, des produits «plus sains» mais aussi des produits végétaliens (végans) se confirment.

Si l'on en croit les sondages, il semblerait que l'image des distributeurs automatiques n'est pas aussi mauvaise que le dépeignent les médias et les débats publics.

De plus, en lisant les nombreux articles des différentes publications du secteur, on peut en conclure que les micromarchés sont plus qu'une simple mode: ils sont là pour rester.

Le chiffre du mois:

345'000



C'est le nombre de gobelets de café à emporter qui finissent à la poubelle chaque heure dans le monde. En 2017, ce chiffre était de 320'000. Cela montre que les initiatives de durabilité sont nécessaires et deviendront de plus en plus pressantes.

Chers membres,

Nous espérons que vous avez passé un été agréable et reposant et vous souhaitons le meilleur pour la seconde moitié de 2021!

Merci beaucoup de votre confiance,

Giulio Micheli, président de VCAS

