



Informations importantes pour les exploitants d'installations de tirage

En raison des mesures prises par le Conseil fédéral pour endiguer la pandémie de coronavirus, les restaurants, bars, bistros et discothèques sont restés fermés pendant plusieurs semaines. Dans ce contexte, la remise en service des installations de tirage mérite une attention particulière.

La Commission technique de l'Association suisse des brasseries s'est penchée sur ce sujet. Le Deutscher Brauer-Bund (Association des brasseurs allemands) a établi un récapitulatif des mesures nécessaires pour remettre en service les installations de tirage avant la réouverture d'un établissement. Vous en trouverez le détail ci-dessous. Les informations fournies correspondent à l'état actuel des connaissances et ne remplacent en aucun cas les instructions susceptibles d'être données par les fabricants des installations :

- L'installation de tirage doit être nettoyée en profondeur avant que la première bière soit tirée (voir également <https://biere.swiss/autour-de-la-biere/brochures/>, à partir de la page 66 et https://mediendienst.de/catalogs/asi_6-84/pdf/complete.pdf). L'inutilisation prolongée a pu donner lieu à une prolifération de germes, surtout si la tireuse n'a pas été nettoyée immédiatement après la mise hors service.
- En cas d'arrêt prolongé de la tireuse, il convient de nettoyer non seulement les conduites de bière, mais aussi la tête de soutirage et le robinet en particulier. L'un comme l'autre doivent être désassemblés pour être nettoyés.
- Penser à prendre rendez-vous suffisamment tôt auprès d'une entreprise de nettoyage spécialisée : après la réouverture des établissements, la demande d'interventions de service sera très vraisemblablement supérieure aux capacités des prestataires.
- Les installations de distribution de boissons sans alcool, en particulier dans le domaine du post-mix, doivent être nettoyées conformément aux indications du fabricant.
- Les fûts percés avant la fermeture des débits de boissons ne doivent en aucun cas être soutirés. Il peut y avoir eu une prolifération de germes dans la bière qui risque d'infecter l'installation de tirage, surtout en l'absence de réfrigération. De plus, il ne faut jamais proposer au client une bière qui a perdu de sa qualité.
- Le système de réfrigération de la bière doit être remis en marche suffisamment tôt pour que les fûts soient refroidis au moins 48 heures. S'ils sont encore trop chauds, il y aura forcément des problèmes de tirage.
- Il ne faut pas oublier non plus la réfrigération annexe (le cas échéant). Vérifier le niveau du réservoir d'eau et le respect de la température de service requise.
- Les lave-verres doivent être nettoyés avant utilisation : remplacer essentiellement les joints de la machine ou, sur un appareil manuel, les brosses et l'intérieur des pots.
- Faire tourner au moins une fois le lave-verres à vide pour le désinfecter sous l'effet de la température et pour renouveler l'eau usée résiduelle. Celle-ci doit également être retirée d'un lave-verres manuel, si possible en ouvrant le robinet de manière prolongée avec le flexible d'amenée raccordé.
- L'eau résiduelle stagnant dans les conduites d'eau potable doit d'abord être évacuée avant de remettre de l'eau fraîche. En effet, des germes nuisibles pour la santé ont pu se développer dans les conduites pendant la période d'inutilisation de l'eau.

La brochure de l'ASB « La Bière - de la brasserie au verre » explique notamment comment servir la bière : <https://biere.swiss/autour-de-la-biere/brochures/>

Le guide sur l'hygiène des installations de tirage de boissons « Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen » (en allemand) publié par l'association des brasseurs allemands, comporte de nombreux conseils utiles ainsi qu'un chapitre sur l'hygiène personnelle. Le guide peut être consulté gratuitement sur

Internet : https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user_upload/Ausschank_und_Pflege/Hygieneleitfa-den_Getraenkeschankanlagen.pdf

L'essentiel de ce qu'il faut savoir concernant le nettoyage approfondi d'une tireuse est résumé dans ce règlement (en allemand) : https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user_upload/Ausschank_und_Pflege/Die_Grundreinigung_einer_Schankanlage.pdf

Comment laver les verres correctement – comment tirer parfaitement la bière ? L'association des brasseurs allemands l'explique en quelques vidéos de format court sur YouTube (en allemand) :

<https://www.reinheitsgebot.de/startseite/genuss/bierausschank/kurzfilme-reinigung-und-ausschank/>

Pour toutes questions :

Christoph Lienert, directeur adjoint
Association suisse des brasseries
079 407 02 88
christoph.lienert@getraenke.ch

www.biere.swiss
[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Association suisse des brasseries (ASB)

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis plus de 140 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 300 bières de qualité différentes. Le secteur brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 50 000 emplois en dépendent directement ou indirectement. L'ASB est domiciliée à Zurich.

Brasseries membres de l'ASB :

*Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne
Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux
Brauerei A. Egger AG, Worb
Brauerei Adler AG, Schwanden
Brauerei Baar AG, Baar
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen
Brauerei Falken AG, Schaffhouse
Brauerei Felsenau AG, Berne
Brauerei Fischerstube AG, Bâle
Brauerei H. Müller AG, Baden
Brauerei Locher Aktiengesellschaft, Appenzell
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln*

*Brauerei Schützengarten AG, Saint-Gall
Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
Doppelleu Boxer AG, Winterthur
Feldschlösschen Boissons SA, Rheinfelden
Heineken Switzerland SA, Lucerne
LägereBräu AG, Wettingen
Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan
Ramseier Suisse SA, Sursee
Rugenbräu AG, Interlaken
Sonnenbräu AG, Rebstein
WHITEFRONTIER SA, Martigny*