

Communiqué de presse

La durabilité de la restauration du personnel – un concept réussi

La protection du climat commence dans l'assiette

SV Suisse fait partie des premières entreprises de restauration au monde à s'engager pour un objectif de réduction des émissions de CO₂. En 2013, SV Suisse et WWF Suisse ont lancé le programme «ONE TWO WE: protégeons le climat». Deux ans plus tard, SV Suisse peut annoncer non sans fierté la mise en œuvre réussie d'une restauration du personnel respectueuse du climat.

Dübendorf, le 6 octobre 2015 – Environ un tiers des émissions de CO₂ est causée par l'alimentation. Pour de nombreuses personnes en Suisse, le restaurant du personnel est l'endroit où ils prennent l'essentiel de leurs repas. À ce jour, le programme de protection du climat a été mis en œuvre avec succès dans 105 restaurants du personnel et restaurants scolaires. Même des entreprises telles que Swisscom, Zurich Insurance, Empa, Skyguide, Suva ou l'université de Lausanne misent sur ONE TWO WE. «Nous avons intégré la durabilité environnementale au modèle d'affaires et proposons aujourd'hui des produits et des programmes concrets», explique Patrick Camele, CEO de SV Group. «Nos clients sont nombreux à tabler sur une stratégie de durabilité crédible et apprécient le programme ONE TWO WE qui leur permet de réduire leurs émissions de CO₂ de manière tangible et quantifiable.»

Économies correspondant à 230 tours du monde

L'effet cumulé de l'ensemble des économies de tous les restaurants du personnel et restaurants scolaires SV participant au programme de protection du climat ONE TWO WE entre 2012 et 2014 se monte à 1140 tonnes de CO₂, soit une réduction de 9,42%. En d'autres termes, autant de CO₂ émis par un véhicule qui ferait 230 fois le tour de la terre. Notons tout particulièrement l'économie réalisée dans les 17 restaurants du personnel de Swisscom: en 2014, l'entreprise a réduit ses émissions de CO₂ de 391 tonnes. Une baisse due uniquement à la réorientation des processus en cuisine et de la conception de menus conformément au programme ONE TWO WE élaboré conjointement par SV Suisse et WWF Suisse.

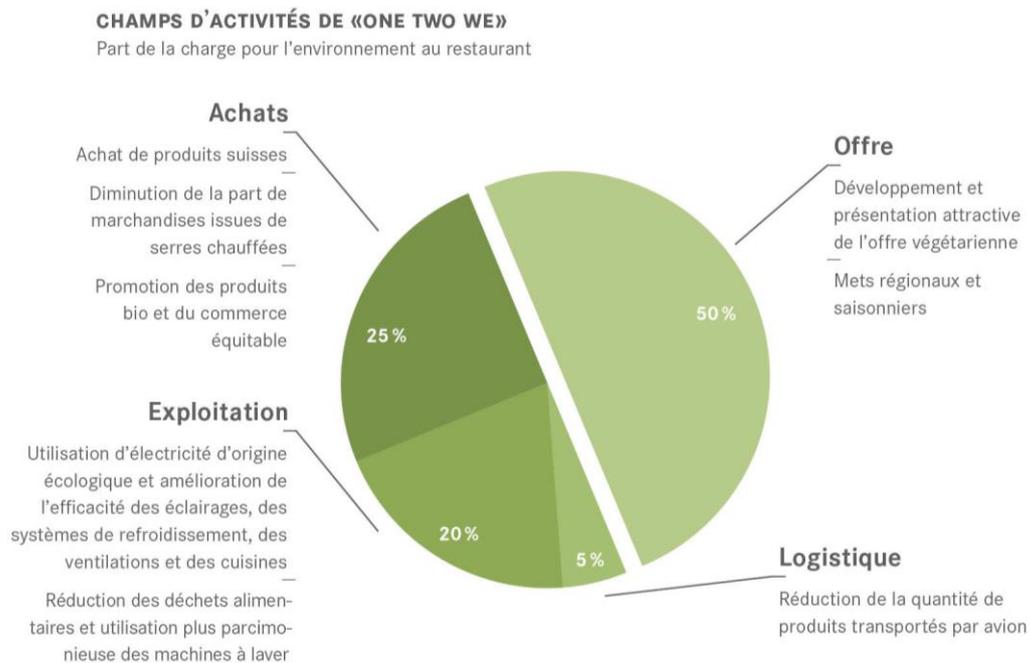
Pas d'asperges d'Amérique du Sud

Les entreprises qui adhèrent à ONE TWO WE acceptent des normes claires: davantage de mets végétariens, achat de poisson selon les spécifications du WWF, réduction du «fret aérien», davantage de fruits, de salades et de légumes de production régionale et le moins possible de produits de serres chauffées. Pour SV Suisse, un aspect s'avère essentiel: les repas respectueux du climat doivent être savoureux et en aucun cas être vécus comme une privation ou un sacrifice. C'est pourquoi les cuisiniers SV des exploitations participant à ONE TWO WE suivent une formation à l'atelier de cuisine de Rolf Hiltl à Zurich. En 2013, pas moins de 70 cuisiniers SV ont suivi un cours chez Hiltl, et en 2014 ils étaient 140. Pour l'année 2015, ce sont à nouveau 170 cuisiniers qui reçoivent une formation visant la préparation de menus végétariens créatifs et savoureux.

Chez Swisscom, cela signifie concrètement que la proportion des menus et mets végétariens a augmenté. En outre, l'infrastructure en cuisine et l'utilisation des appareils de cuisson modernes ont été analysés et optimisés par les experts de l'usine électrique de la ville de Zurich (ewz). «Aujourd'hui, nous achetons 100% de courant renouvelable. Et en cuisine nous portons une grande attention à la consommation d'énergie, par exemple en matière d'éclairage, de refroidissement, de ventilation, de cuisson et de nettoyage», souligne Christoph Hirter, responsable de la gestion des produits FM et des restaurants du personnel de Swisscom. Un sondage interne a montré que les

collaboratrices et collaborateurs de Swisscom apprécient les menus végétariens, une affirmation confirmée par le nombre de plats vendus.

Graphique:



L'offre a le plus grand impact environnemental (50%). Cela comprend la diversité des menus, la saisonnalité des produits et si un menu est végétarien ou comprend de la viande. Le type d'approvisionnement (25%), l'exploitation (20%) et la logistique (5%) jouent eux aussi un rôle.

(Source: Office fédéral de l'environnement (OFEV): Impact environnemental de notre alimentation: Les écobilans passent à table, <http://www.bafu.admin.ch/wirtschaft/15300/15310/15340/index.html?lang=fr>, 2012)

Pour plus d'informations

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Suisse) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Téléphone +41 43 814 11 23, fax +41 43 814 15 02, portable +41 79 201 82 20
manuela.stockmeyer@sv-group.ch, www.sv-group.ch / www.sv-restaurant.ch

À propos de SV Suisse

SV Suisse, dont le siège est à Dübendorf près de Zurich, (ZH), est basée sur l'organisation à but non lucratif «Schweizer Verband Soldatenwoh» créée en 1914 par Else Züblin-Spiller. Aujourd'hui, l'entreprise occupe près de 5000 collaborateurs. La restauration collective, avec plus de 300 restaurants du personnel et restaurants scolaires, constitue l'activité principale. En 2013, pour ce domaine, SV Suisse et WWF Suisse ont développé conjointement le programme de protection du climat ONE TWO WE auquel participent aujourd'hui plus de 100 exploitations. En outre, SV Group est actif dans le secteur event catering (dine&shine), dans la restauration publique (SPIGA, wagamama) et dans l'hôtellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy).
www.sv-group.ch, www.sv-restaurant.ch