



Communiqué de presse

« Plus de légumes » : SV Group et Fourchette verte remettent l'alimentation équilibrée au centre de l'assiette

Lausanne, le 4 décembre 2014 – Depuis cette année, SV Group, leader suisse de la restauration collective, et l'association à but non lucratif Fourchette verte, faitière suisse du label d'alimentation équilibrée, conjuguent leurs efforts pour proposer une alimentation équilibrée, abordable et savoureuse aux milliers d'hôtes qui se restaurent au quotidien dans un établissement géré par SV Group. Afin d'atteindre cet objectif, les légumes occupent un rôle de premier plan.

Depuis cet été, SV Group a introduit au niveau national une distinction claire de ses menus équilibrés certifiés par Fourchette verte. Le partenariat connaît aujourd'hui un véritable succès : à ce jour, 52 établissements SV Group ont obtenu le label « Fourchette verte ». Avec 35 restaurants supplémentaires qui franchiront le pas d'ici juin 2015, l'objectif de 100 restaurants pour toute la Suisse avant la fin 2015 sera largement atteint.

Enjeu principal : plus de légumes dans l'assiette !

Les Suisses ne consomment que la moitié des 600 grammes de légumes journaliers recommandés. La mise en œuvre des recommandations pourtant connues se révèle difficile. C'est à ce niveau que SV Group et Fourchette verte souhaitent intervenir : proposer un menu en adéquation avec les critères de Fourchette verte et inciter les hôtes à s'alimenter de façon équilibrée.

Le concept Fourchette verte se base sur la pyramide alimentaire. Deux conditions doivent être remplies afin qu'un menu corresponde aux directives du label d'alimentation équilibrée. Tout d'abord, les quantités de composantes nutritionnelles doivent être harmonisées à la perfection. Ensuite, la préparation et la cuisson doivent respecter les meilleures méthodes. Les légumes jouent un nouveau rôle essentiel : ainsi, une assiette « optimale » se compose de 3/6 de légumes ou de fruits. Les protéines sont quant à elles représentées en plus petites portions : une assiette Fourchette verte se compose de 1/6 de viande maigre, poisson, produits laitiers ou sources de protéines végétales. Le reste est réservé aux féculents, par exemple riz, pâtes ou pommes de terre.

« La coopération entre SV Group et Fourchette verte est un important pas vers une meilleure intégration des principes de la pyramide alimentaire Suisse (www.sge-ssn.ch) dans la restauration collective », précise Christian Ryser, Directeur de la Société Suisse de Nutrition SSN.

Un succès grâce au travail en équipe

Afin de garantir la bonne intégration des menus Fourchette verte dans les restaurants SV, ces derniers sont suivis, formés et contrôlés par une diététicienne expérimentée



SVGroup

Passion for quality. Since 1914.

tout au long du processus de certification. « La collaboration avec SV Group s'avère particulièrement agréable et professionnelle », souligne Stéphane Montangero, Secrétaire général de Fourchette verte. « Grâce aux objectifs clairs fixés par notre collaboration, nous avons instauré un solide climat de confiance. Nous avons par ailleurs constaté que la promotion de la santé n'est pas un vain mot pour SV Group. De même, les chefs de cuisine de SV Group font preuve de beaucoup de motivation pour préparer des mets aussi équilibrés que savoureux », ajoute Michel Thentz, Ministre jurassien de la santé et Président de Fourchette verte.

Un label au goût romand

Lancé il y a plus de 20 ans à Genève, le label Fourchette verte jouit d'une grande crédibilité en Suisse romande. Cinq des 25 restaurants SV romands actuels sont d'ailleurs labellisés Fourchette verte depuis plus de dix ans. « Ainsi nous pouvons proposer aux hôtes une alimentation équilibrée, reconnue par un label indépendant fiable et représentatif », précise Gilles Pettolaz, Directeur opérationnel de SV Group Suisse romande. Etablie à Gland (VD) depuis 2003, SV Group s'appuie sur une équipe 100% régionale pour la gestion de ses 33 restaurants. De même, toute la chaîne de valeurs est gérée au niveau local. Cette démarche s'inscrit dans les principes de développement durable du groupe et répond au souhait des hôtes d'avoir davantage accès à des produits de proximité dans les restaurants.

SV Group, dont le siège de la holding est à Dübendorf (ZH), déploie ses activités en Suisse, en Allemagne et en Autriche dans les secteurs business catering, care catering, event catering, gestion hôtelière et restauration. En 2013, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires net de CHF 653 millions avec environ 8'000 collaborateurs. En Suisse, SV Group est leader du marché de la restauration collective avec quelque 300 établissements, dont 33 restaurants en Suisse romande. SV Group détient les droits de concept et de marque de Spiga et est partenaire franchisé de wagamama et des marques hôtelières Courtyard by Marriott, Renaissance et Residence Inn by Marriott.
www.sv-group.com

Fourchette verte est un label de restauration de qualité, qui cherche à concilier plaisir et santé. Le label promeut une alimentation équilibrée. Fourchette influence indirectement le comportement des consommatrices et consommateurs par le biais de la formation et de l'accompagnement des entreprises de restauration. Le label de promotion de la santé Fourchette verte a été lancé en 1993 dans le canton de Genève, à l'initiative de la Direction cantonale de la santé et des affaires sociales. Très vite, l'ensemble des régions latines de Suisse (Suisse romande et Tessin) se joint au projet. Le 2 décembre 1999, la Fédération Fourchette verte Suisse voit le jour, sous forme d'association à but non lucratif. Elle est soutenue par Promotion Santé Suisse et les cantons. En 2013, elle déploie son action à l'ensemble des cantons latins et une partie de la Suisse alémanique (Soleure, Berne et Argovie), et possède plus de 1'200 établissements labellisés.
www.fourchetteverte.ch

Pour tout renseignement :

Michel Thentz, Conseiller d'Etat / Jura, Président Fourchette verte Suisse
Tél. : +41 32 420 51 03

Stéphane Montangero, Secrétaire général Fourchette verte Suisse
Tél. : +41 21 623 37 93, Mobile : +41 79 252 71 88, E-mail : info@fourchetteverte.ch

Peter Lutz, Responsable du Marketing SV (Schweiz) AG
Tél. : +41 43 814 11 50, Mobile : +41 79 689 97 86, E-mail : peter.lutz@sv-group.ch

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager SV (Schweiz) AG
Tél. : +41 43 814 11 23, Mobile : +41 79 201 82 20, E-mail : manuela.stockmeyer@sv-group.ch

Marianna Fellmann, Cabinet Privé de Conseils SA
Tél. : +41 22 321 45 40, E-mail : fellmann@cpc-pr.ch