

SV Group est certifié MSC

Berlin, le 9 décembre 2014 – L'entreprise de restauration suisse SV Group est désormais certifiée MSC. Sur plus de 300 sites en Suisse, l'entreprise active dans la restauration collective, le catering, la gestion hôtelière et la restauration propose dorénavant des plats à base de poisson issu de la pêche durable MSC et peut désormais les étiqueter avec le label MSC.

Grâce au label bleu MSC imprimé sur le menu, les hôtes des restaurants du personnel et cantines scolaires et des restaurants et hôtels tenus par SV Group peuvent consciemment opter pour un poisson certifié MSC. Par leur choix, les hôtes récompensent les pêcheries prélevant du poisson en respectant les stocks et apportent une contribution majeure à la conservation de la biodiversité dans nos océans.

Traçabilité sans faille

S'ils souhaitent proposer des produits de la mer portant le label MSC, les producteurs, distributeurs, restaurateurs et caterers tel que SV Group doivent être certifiés selon le Référentiel Chaîne de Garantie d'origine du MSC. Des contrôles réguliers assurent que les entreprises achètent effectivement du poisson certifié MSC puis conservent et traitent ce poisson, tout au long de la chaîne, séparément des produits non certifiés. De cette manière, les amateurs de produits de la mer en Suisse sont certains que les produits portant le label MSC proviennent effectivement de la pêche durable et répondent au Référentiel environnemental du MSC.

SV Group partenaire du projet pilote MSC

La certification MSC de SV Group a suivi la participation à un projet pilote permettant l'établissement du nouveau Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC, destiné spécifiquement aux entreprises en fin de chaîne d'approvisionnement. Les exigences du nouveau Référentiel devaient mieux s'adapter aux structures et processus de la restauration et de la vente au détail, et donc permettre d'engager davantage d'entreprises de ces secteurs dans le programme MSC. Suite à l'étude de faisabilité par des entreprises telles que SV Group, le nouveau Référentiel pourra être introduit dès le printemps 2015.

Sensibiliser à l'importance de la pêche durable

SV Group est le premier acteur de la restauration collective en Suisse et la première entreprise de catering de cette ampleur en Suisse à être certifiée MSC. Son engagement pour une offre culinaire certifiée MSC aura donc un impact significatif sur la visibilité du programme MSC en Suisse et permettra d'accroître la sensibilisation des consommateurs pour la pêche durable.

Les objectifs ambitieux de SV Group

«SV Group s'engage en faveur d'un développement durable et écologique. Par conséquent, il est essentiel d'étendre constamment la gamme de poissons certifiés MSC dans nos restaurants et cantines scolaires, et ce d'autant plus que notre partenaire, le WWF, soutient lui aussi le label MSC. D'ici à 2018, nous poursuivons l'objectif ambitieux d'accroître la part de produits de la mer certifiés MSC d'actuellement 25% à 50%. Pour l'instant, nous nous concentrons sur la prochaine certification

MSC de la pêche au thon, car ce poisson constitue un élément important de notre offre», explique Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director de SV (Suisse) SA.

«Dans la dernière [enquête MSC sur la consommations de produits de la mer](#), pas moins de 67% des personnes interrogées en Suisse ont souligné l'importance d'une offre de poissons issue de la pêche durable dans le secteur de la restauration. Par conséquent, la certification MSC de SV Group saura éveiller l'intérêt de vos hôtes», a expliqué Ines Biedermann, responsable du Foodservice auprès de MSC, lors de l'accueil de SV Group au sein du programme MSC.

FIN

SV Group

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.

SV Group est membre des WWF Climate Savers. Le groupe s'est engagé à réduire ses émissions de CO₂ de 10% d'ici 2015. A cet effet, il a lancé le programme ONE TWO WE afin d'intégrer de manière efficiente la protection du climat dans la gestion et les opérations des restaurants du personnel et les cantines scolaires.

Marine Stewardship Council

Le MSC (Marine Stewardship Council) est une organisation internationale à but non lucratif, créée afin de faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité. Le MSC gère le seul programme de certification et d'écoblabilisation pour les pêcheries en milieu sauvage, en accord avec le Code de Bonnes Pratiques pour la mise en place des normes sociales et environnementales (ISEAL) et les directives de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture en matière d'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de captures marines. Ces directives sont basées sur le Code de Conduite pour une pêche responsable de la FAO et exigent que les programmes de certification des pêcheries et d'écoblabilisation fiables incluent :

- une évaluation objective de la pêcherie, réalisée par un tiers et étayée par une démonstration scientifique ;
- des processus transparents associés à des procédures de consultation et d'objection des parties prenantes ;
- des normes basées sur la durabilité relative aux espèces et aux écosystèmes cibles et aux pratiques de gestion.

Le MSC possède des bureaux à Londres, Seattle, Tokyo, Sydney, La Haye, Glasgow, Berlin, Le Cap, Paris, Singapour, Madrid, Stockholm et Reykjavik.

Au total, 340 pêcheries sont engagées dans le programme du MSC, parmi lesquelles 247 sont certifiées et 93 sont en cours d'évaluation complète. 40 à 50 autres sont en pré-évaluation confidentielle. L'ensemble des pêcheries déjà certifiées ou en cours d'évaluation complète enregistre des prises annuelles de près de 10 millions de tonnes de produits de la mer, soit plus de 10% de la capture annuelle mondiale des pêcheries en milieu sauvage. Les pêcheries déjà certifiées capturent plus de 8 millions de tonnes de produits de la mer chaque année, soit près de 9% du total de capture des pêcheries en milieu sauvage. Plus de 25000 produits de la mer dans le monde affichent le label écologique bleu MSC permettant une traçabilité jusqu'aux pêcheries durables certifiées.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.msc.org/fr

Contact pour les médias

Katharina Bunk, Communications Officer Marine Stewardship Council,
e-mail: katharina.bunk@msc.org, tél. +49 (0) 30 609 8552 0

Marion Münstermann, Senior Communications Consultant, SV (Suisse) SA,
e-mail: marion.muenstermann@sv-group.ch, tél. +41 (0) 43 814 11 24