svgroup

Communiqué de presse

Des aliments sains de production durable
SV Suisse présente la carotte IP-SUISSE

Les hôtes des restaurants du personnel et des restaurants scolaires SV consomment en moyenne 250 tonnes de carottes par an. Dès la prochaine récolte 2016, elles proviendront à 100% de la production IP-SUISSE, grâce à un projet unique porté conjointement par SV Suisse, WWF Suisse, IP-SUISSE et frigemo. Pour accompagner cette thématique, une «Journée de la carotte» sera spécialement organisée dans les quelque 300 restaurants gérés par SV Suisse, dont 32 en Suisse romande. Elle aura lieu le 2 juin prochain dans le cadre de la Semaine européenne du développement durable.

Gland, le 31 mai 2016 – Afin de limiter efficacement l'impact de la production alimentaire sur l'environnement et de favoriser la biodiversité, SV Suisse a lancé un projet commun avec WWF Suisse, IP-SUISSE et frigemo (filiale de la coopérative fenaco). Le résultat se concrétisera à l'été 2016 avec l'arrivée sur le marché - et dans les restaurants SV - des toutes premières carottes répondant en tous points aux normes rigoureuses d'IP-SUISSE. «Le thème de la biodiversité ne peut être abordé de façon percutante que si tous les producteurs et fournisseurs engagés dans la chaîne d'approvisionnement unissent leurs forces», explique Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director de SV Suisse.

Des surfaces écologiques pour protéger les abeilles
IP-SUISSE est une association de 20 000 agriculteurs qui, dans leurs exploitations familiales, produisent des aliments d'usage quotidien dans le respect des animaux et de l'environnement. Les produits IP-SUISSE, reconnaissables depuis 1989 à leur logo orné d'une coccinelle, sont garantis sans OGM et en grande partie sans utilisation de produits phytosanitaires. Les exploitations labellisées favorisent activement la biodiversité. Grâce à des mesures ciblées, les agriculteurs IP-SUISSE créent des espaces de vie au bénéfice de tous mais également de la faune et de la flore. En aménageant des prairies mellifères, qui se distinguent par une grande diversité botanique, les producteurs de carottes IP-Suisse protègent les abeilles. De même, ils renoncent à l'utilisation de substances dangereuses pour ces précieux insectes pollinisateurs.

Unis dans un but commun: développer la biodiversité
La coopérative fenaco et sa filiale frigemo ont grandement contribué à l'introduction réussie des carottes IP-SUISSE. Fournisseur de longue date de SV Suisse, frigemo fabrique notamment des produits frais prêts à servir ou des aliments prêts à cuisiner tels que salades ou salades de fruits. . Le projet a vu le jour grâce aux excellentes relations qu'entretiennent IP-SUISSE et SV Suisse ainsi qu'à leur intérêt commun pour le développement durable, associé aux conseils du WWF Suisse. «L'écologie et la production d'aliments sont indissociables. En tant que label à succès, IP-SUISSE défend ce lien au service de notre environnement», explique Daniela Hoffmann, experte en agriculture et en biodiversité du WWF Suisse.

svgroup

2 juin: Journée de la Carotte
Un savoureux smoothie pomme-carotte pour commencer la journée, un muffin moelleux aux carottes en collation, des carottes à la marocaine avec de la cannelle, du cumin, du paprika et du piment à midi ou un gâteau aux carottes et à la crème au goûter: c'est avec ce menu que SV Suisse présentera la carotte IP-SUISSE le 2 juin prochain dans ses quelque 300 restaurants du personnel et restaurants scolaires dans le cadre de sa Journée de la Carotte.

SV Suisse participe à la Semaine européenne du développement durable avec la Journée de la carotte
La Semaine européenne du développement durable (SEDD) est une initiative européenne qui a pour but de promouvoir des activités contribuant au développement durable et d'en assurer la visibilité par le biais d'une plateforme commune. Elle se tiendra du 30 mai au 5 juin dans 39 pays. La SEDD contribue au Programme 2030 adopté par les Nations Unies et met en exergue ses 17 objectifs par des activités, manifestations et projets locaux. Le projet conjoint initié par SV Suisse et intitulé «Joint Project for more Biodiversity in Gastronomy» compte parmi les premiers à être mis sur pied.

À propos de SV Suisse
SV Suisse, dont le siège est à Dübendorf (ZH), est issue de l'organisation à but non lucratif *Schweizer Verband Soldatenwohl* créée en 1914 par Else Züblin-Spiller. Aujourd'hui, le leader suisse du marché de la restauration collective occupe près de 5'000 collaborateurs. La restauration collective, avec plus de 300 restaurants du personnel et d'établissements scolaires, constitue l'activité centrale de l'entreprise. SV Suisse, dont le siège régional se trouve à Gland, compte 32 restaurants d'entreprise en Suisse romande. En 2013, SV Suisse et WWF Suisse ont développé conjointement le programme de protection du climat ONE TWO WE auquel participent aujourd'hui plus de 100 restaurants. En outre, SV Group est actif dans le secteur event catering (dine&shine), dans la restauration « publique » (SPIGA) et dans l'hôtellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy). www.sv-group.ch

À propos d'IP-SUISSE
IP-SUISSE est une association d'agriculteurs et d'agricultrices qui, dans leurs exploitations familiales, produisent des aliments d'usage quotidien dans le respect des animaux et de l'environnement. Les produits IP-SUISSE – reconnaissables depuis 1989 à leur logo orné d'une coccinelle – sont garantis sans OGM et en grande partie sans fongicides ni pesticides. Les agriculteurs IP-SUISSE favorisent activement la biodiversité en prenant des mesures ciblées. Les animaux élevés dans les exploitations IP-SUISSE peuvent vivre selon leur mode de vie naturel et profitent des sortie en plein air ainsi que d'un affouragement sain. www.ipsuisse.ch

À propos de frigemo
Filiale de la coopérative agricole fenaco, frigemo fabrique et commercialise essentiellement des produits frais et surgelés. Ses principales compétences résident dans la production et le négoce de produits de haute qualité à base de pommes de terre, légumes, fruits et pâtes, d'articles prêts à cuisiner, de finger-food et de salades prêtes à l'emploi. frigemo représente trois sites de production à Cressier (NE), Mellingen et Zollikofen ainsi que la société EiCO et ses exploitations à Berne et Märstetten. A cela s'ajoutent plusieurs entreprises actives dans la distribution finale : Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Gebrüder Marksteiner Bâle, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen et Kellenberger Frisch Service Zurich. www.frigemo.ch

À propos du WWF Suisse
Le WWF entend mettre un terme à la destruction mondiale de l'environnement et bâtir un avenir où l'homme et la nature vivront en harmonie. Pour accomplir cette mission, le WWF met tout en œuvre pour préserver la biodiversité dans le monde. Son combat vise en outre à limiter l'utilisation des ressources naturelles à un niveau durable. www.wwf.ch

Pour plus d'informations:
Inge Gratzer, Cabinet Privé de Conseils SA
Tél. : +41 22 321 45 40, portable : +41 78 743 68 14
E-mail : gratzer@cpc-pr.ch

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20
manuela.stockmeyer@sv-group.ch, www.sv-group.ch