

Communiqué de presse

DO GOOD! – SV Suisse lance un nouveau concept contre le gaspillage alimentaire

En Suisse, un tiers des denrées alimentaires est jeté: presque la moitié de ce gaspillage se produit dans les ménages, un tiers lors de la transformation et environ 5% en restauration. Afin de lutter contre cette pratique, SV Suisse a introduit un nouveau concept dans ses restaurants romands avec lequel tout le monde est gagnant: DO GOOD!

Gland, le 22 mai 2017 – Depuis peu, les restaurants SV de Suisse romande offrent des produits estampillés «DO GOOD!» : des denrées alimentaires invendues lors du service de midi mais qui restent consommables. Pour éviter que ces produits ne soient jetés en raison des délais de consommation imposés, ils sont désormais proposés à moitié prix dans le courant de l'après-midi. SV Suisse contribue ainsi à la réduction du gaspillage alimentaire tout en proposant une excellente opportunité à ses hôtes – au niveau du porte-monnaie comme au niveau du plaisir de manger. Tout le monde est gagnant!

«*Same same, but later*»

En fin de journée, les produits DO GOOD! sont offerts en vitrines réfrigérées et leur date de consommation notée à la main, selon des critères de stockage réglementés. L'offre comprend aussi bien des produits take-away tels que sandwiches, salades ou birchers que des repas ou menus chauds. Ces derniers sont emballés dans des boîtes à couvercle transparent – appétissant et pratique pour qui n'a pas eu le temps de prendre une pause à midi ou qui cherche «quelque chose» pour le soir. Une autre nouveauté: ce qui reste d'un apéritif dont l'organisation a été confiée à SV Suisse peut dès maintenant être emporté.



Une utilisation responsable des ressources

Avec DO GOOD! SV Suisse vise également à sensibiliser ses hôtes sur une problématique importante. Markus Burkhardt, directeur SV Suisse romande, précise: «Dans la restauration d'entreprise et scolaire, la fréquentation peut parfois s'avérer difficile à anticiper. Avec le label DO GOOD! nous souhaitons contribuer à réduire le gaspillage alimentaire et nous voulons le faire avec nos hôtes.» L'appel implicite de ce programme est « Faites du bien », autant pour vous que pour l'environnement.

Les premiers échos de ce projet pilote sont très positifs, confirme Markus Burkhardt: «Nous nous réjouissons du succès de ce projet qui complète l'engagement de SV Suisse pour une restauration savoureuse et durable à la fois. A ce titre, SV Suisse a réussi à réduire de 40% le gaspillage alimentaire par repas principal au cours des dix dernières années.»

Pour sa part, SV Suisse minimise le gaspillage à seulement 5% du total de ses achats. Par ailleurs, les déchets organiques sont valorisés dans des centrales de biométhanisation et transformés en électricité «verte», l'huile de friture devient du biodiesel.

À propos de SV Suisse

SV Suisse, dont le siège est à Dübendorf (ZH), emploie quelque 5000 collaborateurs. Avec plus de 300 restaurants du personnel et scolaires, la restauration collective constitue son activité principale. Pour ce secteur, SV Suisse et WWF Suisse ont développé conjointement le programme de protection climatique ONE TWO WE auquel participent aujourd'hui plus de 120 établissements.

SV Group est également actif dans le secteur event catering (dine&shine), dans la restauration publique (ristoranti SPIGA) et dans l'hôtellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy).

La société a été fondée en 1914 par Else Züblin-Spiller en tant qu'organisation à but non lucratif sous le nom de *Schweizer Verband Soldatenwohl*. Elle exploitait alors des «Soldatenstuben» dédiés aux soldats où des repas équilibrés et peu coûteux leur étaient offerts. Ses valeurs fondatrices sont aujourd'hui perpétuées par la SV Fondation. Actionnaire principal de SV Group, cette fondation d'utilité publique investit ses dividendes dans des projets en faveur du bien commun dans le domaine de l'alimentation saine.

www.sv-group.ch, www.sv-stiftung.ch

Pour tout renseignement:

Inge Gratzner, Cabinet Privé de Conseils SA
Tél.: +41 22 552 46 14, portable: +41 78 743 68 14
E-mail: gratzner@cpc-pr.ch

Carmen Hug, Group Senior Communications Consultant
SV (Suisse) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Tél.: +41 43 814 11 26, portable: +41 79 285 61 53
E-mail: carmen.hug@sv-group.ch