Communiqué de presse

Campagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» dans toute la Suisse

SV Group s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

La Fondation PUSCH lance aujourd'hui sa campagne nationale «SAVE FOOD, FIGHT WASTE». Parmi les organisations participantes, SV Group est une partenaire majeure de cette initiative. Le leader suisse de la restauration collective souhaite toujours davantage réduire ses déchets issus de denrées alimentaires comestibles. Et ce, grâce à des mesures durables qu'une vaste campagne encouragera.

Dübendorf, 28 novembre 2019 – Dès 2006, SV Group a commencé à quantifier ses propres déchets alimentaires de manière systématique. Le groupe a également engagé de nombreuses mesures qui lui ont permis de réduire le gaspillage alimentaire de 40%, le faisant passer concrètement de 64 g (2006) à 36 g (2019) par repas principal. Si l'on considère que la valeur moyenne en gastronomie est de 124 grammes par repas[1] principal, ce résultat est très satisfaisant. Autre fait positif: ces restes ne sont pas des détritus inutiles. En effet, de l'électricité verte est produite à partir des déchets biologiques, tandis que l'huile de friture usagée est transformée en biodiesel.

Mettre les hôtes à contribution
Aussi encourageantes que soient les économies réalisées en matière de gaspillage alimentaire, le fait que la valeur stagne depuis 2015 est décevant. SV Group a donc l'intention de sensibiliser ses hôtes dans les restaurants d'entreprise et les cantines à cette question essentielle. Il faut leur montrer comment ils peuvent, eux aussi, contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et quel est l'impact de l'engagement de chacun. «Si vous n'avez dans votre assiette que ce que vous aimez vraiment, vous causerez automatiquement moins de gaspillage de nourriture. Avec plus de 22 millions de repas par an rien qu'en Suisse, cela se multiplie très rapidement», déclare Patrick Candrian, Directeur général Restauration collective de SV Group.

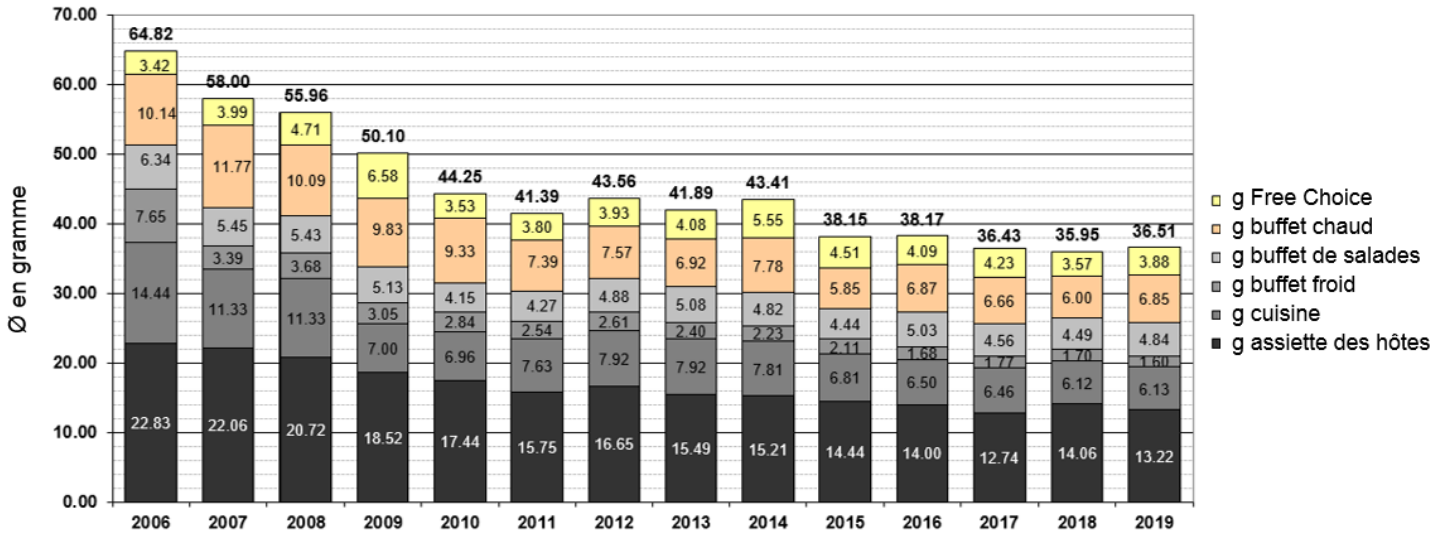
Renforcer les mesures en cours
SV Group améliorera continuellement ses mesures existantes. Cela inclut la planification minutieuse de l'offre et la coordination des achats en fonction de celle-ci, ainsi que le remplissage attentif des buffets en libre-service et l'ajustement exact de la quantité pour les différents menus. Par ailleurs, les invendus sont proposés à des prix très réduits, par exemple les sandwiches, les mueslis et les salades ou les plats principaux et les desserts. Tout cela exige des connaissances et de la conviction, raison pour laquelle une grande importance est accordée à la formation des collaborateurs.

---

[1] https://www.srf.ch/news/schweiz/food-waste-in-der-schweiz-schweizer-haushalte-werfen-eine-million-tonnen-lebensmittel-weg

Tout aussi important: les déchets plastiques
En tant qu'entreprise de restauration, SV Group ne se concentre pas uniquement sur le gaspillage alimentaire. Nous avons également pris conscience de l'importance des déchets plastiques. SV Group est également actif dans ce domaine. Par exemple avec le concept reCIRCLE, grâce auquel des récipients et gobelets en plastique réutilisables sont utilisés dans plus de 140 restaurants SV. Qui plus est, 70 restaurants SV proposent leurs plats à emporter dans des bocaux réutilisables. Ces deux concepts rencontrent un grand succès et sont constamment étendus. Patrick Candrian: «Les déchets plastiques nous préoccupent autant que le gaspillage alimentaire. Nous nous sommes déjà engagés dans la lutte contre ce fléau, et ce dans l'ensemble du groupe, y compris dans nos restaurants en Allemagne et en Autriche.»

Réduction des déchets alimentaires 2006-2019, quantités en grammes par repas principal (moyenne)



Campagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» dans toute la Suisse
En Suisse, un tiers de toutes les denrées alimentaires comestibles est perdu. Chaque année, le gaspillage alimentaire s'élève ainsi à 2,8 millions de tonnes du champ à l'assiette. C'est l'équivalent de 4,5 fois le poids de la population suisse. Ce gaspillage pèse non seulement sur le porte-monnaie, mais il nuit aussi à l'environnement. Sous l'égide de la Fondation Pusch, une large alliance, réunissant la Confédération, des cantons, des communes, des entreprises et des associations, souhaite changer cela. Les quelque 70 partenaires de cette alliance ont lancé aujourd'hui à Berne une campagne nationale contre le gaspillage alimentaire. Leur but est de sensibiliser le grand public au problème du gaspillage alimentaire et de le motiver à rejoindre les «Food Ninjas». En effet, si chacun s'y met, il est possible de réduire la part des aliments comestibles dans les déchets de façon considérable. www.savefood.ch

Pour plus d’informations

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
Téléphone +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20, manuela.stockmeyer@sv-group.ch

À propos de SV Group

SV Group est un groupe novateur dans la restauration et la gestion hôtelière qui opère dans trois secteurs d’activité: la restauration collective, la restauration publique et l'hôtellerie. Sous la marque SV Restaurant, l’entreprise exploite plus de 300 restaurants du personnel et restaurants scolaires en Suisse, comptant ainsi parmi les leaders du secteur. En partenariat avec le WWF Suisse, SV Group a développé le programme de lutte contre le réchauffement climatique ONE TWO WE.
SV Group est basé sur l’organisation à but non lucratif «Schweizer Verband Soldatenwohl», créée en 1914 par Else Züblin-Spiller, qui proposait aux soldats des repas équilibrés à un prix abordable. SV Fondation perpétue les idéaux de l’association fondatrice. La fondation d’utilité publique est actionnaire majoritaire de SV Group et investit ses dividendes pour soutenir des projets destinés à promouvoir une alimentation saine ou le bien commun.
www.sv-group.ch, www.one-two-we.ch