

Communiqué de presse

Publication du rapport sur le développement durable 2018

SV Suisse est leader en matière de lutte contre le réchauffement climatique et de bien-être animal

En 2013, SV Suisse et le WWF ont créé conjointement le programme de lutte contre le réchauffement climatique ONE TWO WE offrant une restauration du personnel respectueuse du climat. Trois ans plus tard, en 2016, SV Suisse va plus loin et conclut un partenariat stratégique avec la Protection suisse des animaux PSA. Comme le montre le rapport sur le développement durable publié le 9 mai dernier, ces deux coopérations sont un succès: depuis 2013, nous sommes parvenus à réduire les émissions de CO₂ de 13% au total et fin 2018, 55% de tous les produits carnés provenaient déjà d'élevages respectueux du bien-être animal. Par repas principal, SV Suisse a pu réduire le gaspillage alimentaire de 40%, soit 36 grammes, et se situe ainsi nettement en dessous de la moyenne nationale de 124 grammes.

Dübendorf, 15 mai 2019 – SV Suisse vient de publier en ligne son dernier rapport sur le développement durable et a détaillé les résultats de son action en la matière. Pour 2018, les principaux résultats sont les suivants:

- **Viande issue d'élevages respectueux du bien-être animal:** la part de viande issue d'élevages respectueux des animaux (viande SST/SRPA¹) atteint aujourd'hui 55%, ce qui fait de SV Suisse le leader du secteur de la restauration dans ce domaine.
- **Davantage de produits labellisés:** En plus du lait, des œufs et des carottes, le quinoa provient lui aussi depuis 2018 d'une production IP-SUISSE. Qui plus est, nos bananes sont maintenant certifiées Bio et Fairtrade et le tofu, qui a représenté 21 tonnes en 2018, est lui aussi labellisé 100% Bio Suisse.
- **Du réutilisable à la place du plastique jetable:** ANDIAMO, l'offre take-away maison lancée en 2017, peut aussi s'acheter dans des bocaux en verre. Avec ce choix, SV Suisse est également à la pointe du secteur, avec une solution réutilisable et écologique. En outre, 100 restaurants SV, dont ceux du CICR ou de l'Université de Genève, participent d'ores et déjà au programme national reCIRCLE, qui vise à développer les contenants et gobelets en plastique réutilisables.

¹ SST = systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux, SRPA = sorties régulières en plein air

- **Réduction du gaspillage alimentaire:** ces dernières années, SV Suisse a pu prendre des mesures permettant de réduire constamment le gaspillage alimentaire, de 64 grammes par repas principal en 2006, à 36 grammes en 2018, soit une réduction de 40%. La moyenne de l'ensemble du secteur de la restauration se situe quant à elle à 124 grammes.

C'est après avoir fait analyser son empreinte carbone en 2012, que SV Suisse a élaboré sa stratégie de développement durable. L'analyse a montré que la majeure partie de l'empreinte climatique n'était pas causée par la logistique ou la cuisine, mais bien par les achats de marchandises. Pour réduire véritablement ses émissions de CO₂, SV Suisse a donc compris qu'elle devait donner à ses hôtes l'envie d'opter pour des repas contribuant à préserver le climat. Cette prise de conscience a été le déclencheur d'une réflexion profonde, qui a touché l'ensemble de la chaîne de création de valeur.

Les achats et la sélection de l'offre: le principal levier

«Aujourd'hui, nous agissons à deux niveaux», explique Dörte Bachmann, responsable Développement durable chez SV Suisse. Depuis octobre 2016, cette biologiste de formation est en charge du développement durable chez SV Suisse. «C'est en agissant sur la sélection des aliments et sur la composition des menus quotidiens que nous obtenons le plus grand impact. Mais nous nous attelons aussi aux tâches centrales, que sont l'optimisation des processus d'exploitation dans les restaurants et dans la logistique. » souligne Markus Burkhardt, Directeur Suisse Romande de SV Suisse

Le Beyond Burger végétal, dans tous les restaurants SV à partir de juin

À la différence des autres prestataires, SV Suisse a ancré le développement durable dans sa stratégie et l'a fondée sur des critères clairement mesurables. Ainsi, en collaboration avec le WWF, l'entreprise s'est fixée de nouveaux objectifs pour la période 2019-2021. En outre, SV Suisse s'investit dans le développement de nouveaux produits, comme les burgers de légumes fait maison ou le Beyond Burger, que l'on pourra déguster dès juin 2019 dans tous les restaurants du groupe, en Suisse romande comme alémanique. SV Suisse entend ainsi développer un intérêt pour la nourriture végétarienne, notamment chez tous ceux qui recherchent des alternatives aux produits d'origine animale, mais ne veulent faire aucun compromis sur le goût. Car désormais, il n'y a plus aucune contradiction à marier saveur et durabilité.

Pour plus d'informations

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

À propos de SV Suisse

SV Suisse fait partie de SV Group, un groupe spécialisé dans la restauration et la gestion hôtelière qui opère dans trois secteurs: 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, dont plus de 30 restaurants en Suisse romande et ce grâce à plus de 330 collaborateurs basés en Suisse romande, figurant ainsi parmi les leaders du secteur.

L'entreprise est basée 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.

Liens

Rapport sur le développement durable: <http://www.sv-group.ch/fr/responsabilite/durabilite/rapport-de-durabilite-2016-2018/>

* **Burgers aux légumes:** <http://www.sv-group.ch/de/ueber-uns/aktuell/medien/page/2019/bis-zu-83-weniger-fett-sv-schweiz-macht-den-burger-genuss-gesund-und-nachhaltig/>

Sites Internet: <http://www.one-two-we.ch/fr/onetwowe/>, <http://www.sv-group.ch/fr/>, <http://www.sv-stiftung.ch/fr/>