Notre engagement pour l'avenir

Les faits majeurs relatifs à la durabilité réalisés par SV Suisse, de 2016 à 2018

Ensemble pour l'avenir durable de notre planète

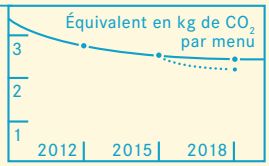
Le projet ONE TWO WE existe désormais depuis six ans et, durant toutes ces années, nous nous sommes engagés avec nos partenaires, fournisseurs, producteurs, clients et hôtes pour une alimentation durable. C'est avec passion et savoir-faire que nous avons choisi la protection climatique comme le premier plat principal à mettre dans les assiettes. Se sont ensuite succédés différents plats intermédiaires composés, entre autres, de produits issus du commerce équitable et de poissons provenant d'une production durable. L'emploi volontaire d'aliments issus d'élevages particulièrement respectueux du bien-être animal constitue la caractéristique du deuxième plat principal, un fait unique dans la restauration collective. Vous êtes impatients de savoir ce que nous allons vous servir comme troisième plat principal ? Pendant que nous vous le préparons, vous pouvez consulter, dans cette brochure, les résultats les plus importants de nos activités durables au cours des trois dernières années. Pour celui ou celle qui a envie de déguster des informations plus détaillées, nous lui recommandons de jeter un œil dans notre rapport complet sur les activités durables se trouvant en ligne.

Nous vous remercions cordialement pour votre excellente collaboration et la confiance que vous nous témoignez.

Dr. Dörte Bachmann
Responsable de la durabilité
SV Suisse

La lutte contre le réchauffement climatique

2016 – 2018
Le partenariat avec le WWF Suisse a été prolongé. Après avoir réduit les émissions de CO_2 de notre offre de presque 10 %, entre 2013 et 2015, nous avions prévu de renouveler cet objectif. Mais, compte tenu des grandes réductions déjà effectuées auparavant, nous n'avons pu les réduire que de 4 % supplémentaires.



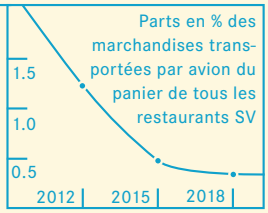
2012: Équivalent de 2,75 kg de CO_2 par menu

2015: Équivalent de 2,51 kg de CO_2 par menu

2018: Équivalent de 2,42 kg de CO_2 par menu

— Réduction réalisée
····· Pour 2018, l'objectif aurait été un équivalent de 2.26 kg de CO_2 par menu

Nous avons pu continuer à réduire les marchandises transportées par avion. Seules 0.34 % ont été transportées par avion.



2012: 1.23 %
2015: 0.47 %
2018: 0.34 %

De **2016** à **2018**, nous avons acheté pour un total de 658 tonnes de légumes produits en respectant le climat. Ce qui correspond à un équivalent de 855 tonnes de CO_2 en moins que pour l'agriculture conventionnelle.

Une offre végétarienne encore plus attrayante grâce aux nouvelles créations de légumes et de salades.

Bien-être animal

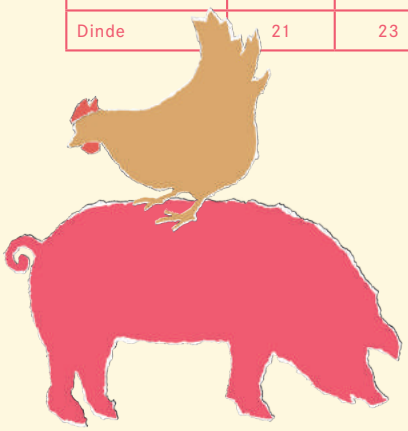
Depuis **2016**
une participation unique jusque-là de la Protection Suisse des Animaux (PSA) dans la restauration

2017
Passage à l'achat d'œufs et de produits à base d'œufs issus d'élevages suisses en plein air

Juillet 2017
Feux vert pour le passage graduel à de la viande issue d'élevages respectueux des animaux.

2018
Plus de 50 % de la viande issue d'élevages respectueux du bien-être des animaux

%	07.-12.2017	01.-12.2018
Total bien-être animal	31	55
Porc	24	47
Bœuf	43	58
Veau	55	60
Poulet	74	76
Dinde	21	23



Autres informations

Panier durable

2016 – 2018

Des poissons issus de sources durables: notre part en % de la production certifiée MSC et ASC:

2016	62 %
2017	56 %
2018	62 %

2018

Passage au quinoa IP-Suisse

–

Nouveauté: Il y a désormais des bananes issues du commerce équitable avec certification Bio

–

Introduction du tofu Bio issu de soja suisse

2017

SV Suisse participe avec les premiers restaurants au système réutilisable « reCIRCLE », permettant de réduire l'utilisation d'emballages jetables

2018

88 restaurants SV font déjà partie du système « reCIRCLE »

2017

Le restaurant SV Grüntal de la ZHAW participe au projet de recherche « Novanimal » pour une alimentation et une production alimentaire orientées vers l'avenir.

2017

Le restaurant des Énergies électriques zurichoises dirigé par SV remporte le concours pro climat des restaurants du personnel de la ville de Zurich. Pendant le concours, le restaurant a réduit les émissions de CO_2 de 41 %.

Mais ce n'est pas tout.

En consultant ce lien, vous trouverez d'autres informations concernant nos activités durables:
http://www.sv-group.ch/fr/responsabilite/durabilite/

Des partenaires solides pour une solide prestation

Conseil complet

Le WWF Suisse

En tant que partenaire principal de ONE TWO WE, le WWF Suisse accompagne l'ensemble du programme en faveur de la protection climatique. Il promeut des échanges réguliers sur les questions de durabilité.

Protection Suisse des Animaux (PSA)

La Protection Suisse des Animaux (PSA) s'engage pour un élevage respectueux du bien-être animal.

IP-SUISSE

IP-SUISSE est notre partenaire pour des produits haut de gamme fabriqués en respectant l'environnement. En Suisse, les paysans promeuvent activement la biodiversité avec leurs exploitations certifiées.

MSC / ASC

MSC-C-54163

ASC-C-00483

Avec la certification MSC, nous misons sur la pérennisation des réserves de poissons. Notre engagement dans le programme ASC contribue à une aquaculture écologique et socialement responsable.

Commerce équitable

Fondation Max Havelaar (Suisse)

Nous sommes partenaire de la Fondation Max Havelaar (Suisse) pour les produits du commerce équitable. Car seuls des produits issus du commerce équitable peuvent améliorer les conditions de vie des travailleurs de manière durable dans les pays émergents et en développement.

Cuisine végétarienne

Hiltl AG

Notre expert pour le développement de la cuisine végétarienne et végane. Cette maison traditionnelle forme les chefs de cuisine des exploitations ONE TWO WE dans l'académie Hiltl.

Logistique

Pistor

Le partenaire logistique le plus important de SV Suisse utilise une flotte moderne pour livrer tous les restaurants SV.

Énergie

Entreprises électriques zurichoises (ewz)

Nous bénéficions du soutien d'ewz pour déterminer les standards énergétiques, conseiller nos clients et répondre à nos questions sur l'énergie.

Le programme de durabilité de SV Suisse

ONE TWO WE est le programme de SV Suisse pour une restauration durable. ONE TWO WE comprend un catalogue de mesures précises. Il prévoit d'intégrer différents thèmes concernant la durabilité dans l'offre du menu, l'achat, les processus d'exploitation et la logistique des restaurants. Notre objectif est d'augmenter la part de menus respectueux du climat et d'aliments issus de productions durables. En outre, des mesures sont appliquées pour réduire la consommation d'énergie dans les restaurants. La mise en œuvre concrète des mesures est adaptée aux besoins ou à la situation du restaurant, en collaboration avec nos mandants.

www.one-two-we.ch

RECYCLÉ
Papier fait à partir de matériaux recyclés
FSC® C019382

Avec sa campagne « Check your Paper », WWF compare des papiers du monde entier en termes d'empreinte environnementale. Le papier que vous avez dans les mains actuellement s'appelle « Refutura » et il a été évalué comme « excellent ».

svgroup

Rédaction : SV (Suisse) SA
Conception : Saloon Creatives GmbH
Impression : DAZ Druckerei Albisrieden AG
Papier : Refutura papier recyclé à 100 %