



SV (Suisse) SA  
**Rapport de durabilité**  
**2016 - 2018**

# Rapport de durabilité 2016 - 2018

Aborder avec respect nos ressources et notre environnement a, chez SV Suisse, valeur de tradition. Ce rapport fait état de la diversité de nos actions en faveur du développement durable. Il se fonde principalement sur la période 2016-2018 et fait suite aux rapports publiés précédemment.

Le présent rapport est divisé en différents sujets qui présentent une pertinence pour le développement d'une alimentation durable. Chaque chapitre fait référence à l'un des Objectifs de développement durable fixés par les Nations Unies.

Nous nous réjouissons de l'intérêt que vous portez à notre démarche, et vous souhaitons une lecture enrichissante.

## Inhaltsverzeichnis

|                    |    |
|--------------------|----|
| Editorial          | 3  |
| Notre exigence     | 4  |
| Durabilité         | 6  |
| Bien-être animal   | 10 |
| Agriculture        | 13 |
| Poisson            | 15 |
| Commerce équitable | 18 |
| Les ressources     | 19 |
| Autres thèmes      | 22 |
| Perspectives       | 24 |
| Remerciements      | 25 |

## Editorial Patrick Camele, CEO SV Group

Le changement climatique représente un défi mondial. Jusqu'à 30% des nuisances environnementales sont générées par l'alimentation. En notre qualité d'entreprise gastronomique et hôtelière engagée dans le développement durable, il va de notre responsabilité d'y faire face et nous apportons une contribution efficace grâce à une offre respectueuse du climat.

C'est une analyse de notre empreinte carbone qui nous a poussés, chez SV Group, à adopter cette stratégie globale de développement durable. Si nous voulions vraiment réduire nos émissions de CO<sub>2</sub>, il fallait tout mettre en œuvre et éveiller l'envie d'une alimentation respectueuse du climat chez nos hôtes. Ce résultat a été le déclencheur d'un changement de pensée impliquant toute la chaîne de création de valeur mais aussi d'une collaboration avec le WWF Suisse. Nous avons déjà pu réduire nos émissions de 10% au cours des trois premières années de notre partenariat.

Notre mission consiste à concilier nourriture savoureuse et respectueuse du climat. Pour continuer d'augmenter l'attrait des mets végétariens et véganes, nous formons nos cuisiniers à l'Académie Hiltl de Zurich. Qui plus est, nous misons sur des produits de la région et, quand ils ne sont pas de saison, nous obtenons nos tomates, nos concombres, nos aubergines, nos salades de rampon et nos poivrons de serres non chauffées à l'énergie fossile. Nous avons aussi réduit l'arrivée de marchandise par avion à un strict minimum. Une gastronomie durable comporte également des aspects éthiques. En 2016, nous avons donc franchi une étape de plus et conclu un partenariat avec la Protection

suisse des animaux PSA. Ainsi, fin 2018, 55% de notre viande était déjà issue de l'élevage respectueux des animaux.

L'un de nos projets actuels consiste à faire passer notre vaisselle à l'emporter du plastique au verre à usage multiple. Si cette procédure semble simple, elle recèle quelques défis logistiques, mais nous avons trouvé une solution praticable que nous mettons en œuvre dans tous nos restaurants.

Aujourd'hui, nous cuisinons toujours des menus frais et délicieux au quotidien, que des milliers d'hôtes aiment savourer. Toutefois, avec une grande différence: notre offre est devenue plus durable. Une situation qui nous procure du plaisir et une énorme motivation!

Cordialement,

Patrick Camele

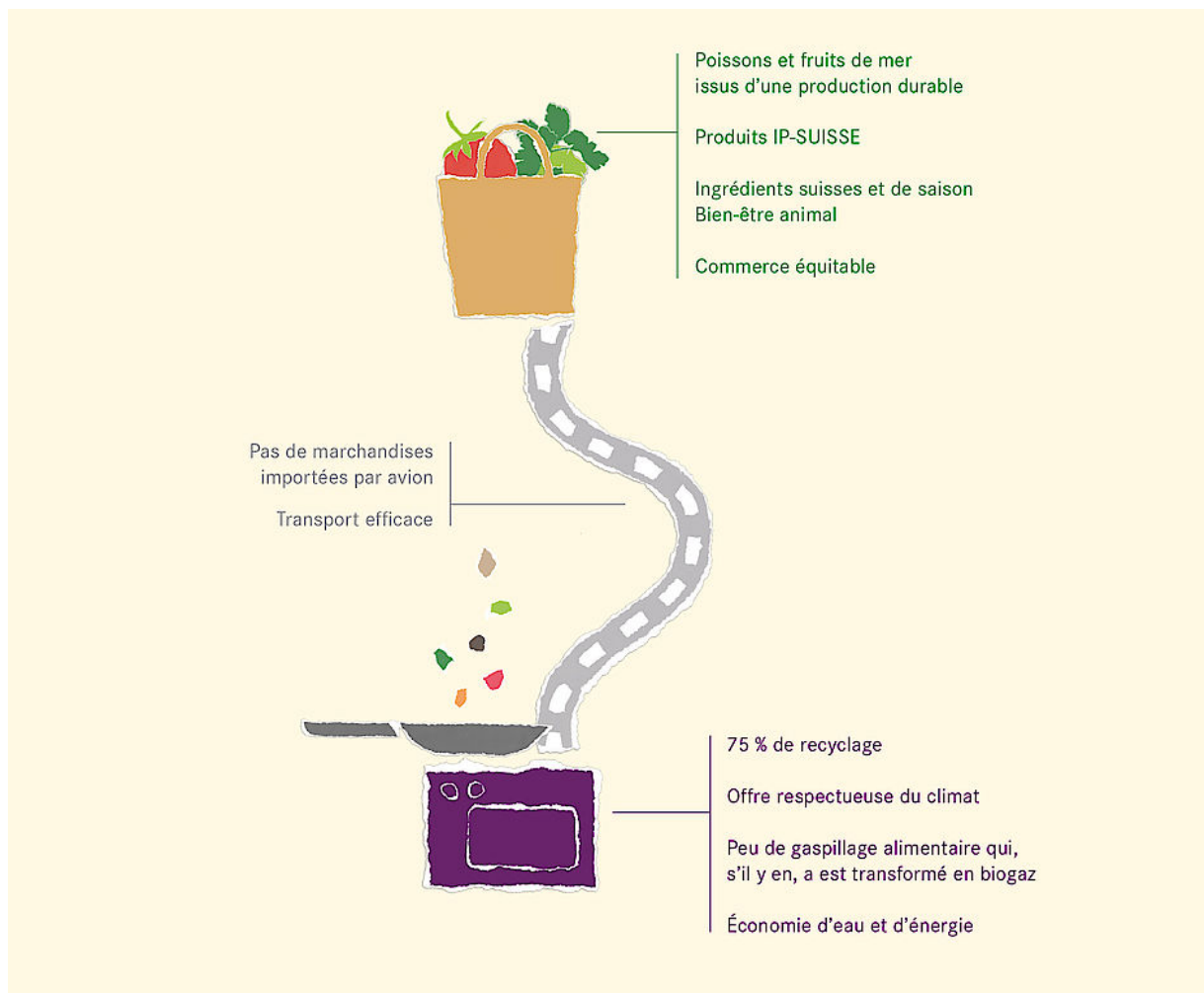


## Notre exigence de durabilité

Avec 300 restaurants du personnel et scolaires, SV Suisse est en tête du marché de la restauration collective. Nous accordons une grande importance à ce que nos hôtes soient étonnés jour après jour par les expériences culinaires et l'hospitalité que nous leur proposons. Nos plus de 5000 collaboratrices et collaborateurs s'y emploient avec cordialité, compétence, passion et enthousiasme.

SV Suisse s'engage depuis toujours en faveur du bien-être social. Nous considérons qu'il est de notre responsabilité de contribuer énergiquement à la durabilité de la restauration. Pour ce faire, nous adoptons une approche globale du sujet et relevons les défis environnementaux, sociaux et économiques posés par la production et la consommation alimentaires.

Si nous voulons répondre aux nombreuses questions qui surgissent, il nous faut porter le regard au-delà de notre assiette. Voilà pourquoi nos actions tiennent compte de la totalité de la chaîne d'approvisionnement et exigent un travail avec différentes parties prenantes. Nous prenons de surcroît en considération les besoins de nos clients et de nos hôtes, et nous entretenons une étroite collaboration avec nos producteurs et fournisseurs. C'est la seule façon de garantir l'élargissement de notre panier durable, la dimension écologique de notre logistique, et la transparence nécessaire à l'évaluation de nos activités.



La collaboration avec des organisations partenaires et des experts externes est essentielle au développement de notre programme de développement durable ONE TWO WE et à nos nombreuses actions en faveur du développement

durable. Ensemble, nous identifions les champs d'action les plus importants en nous basant sur des études scientifiques. Puis, nous déterminons les mesures efficaces qu'il convient de mettre en œuvre pour une restauration durable.

**À cet égard, nous défendons**

- une prise en compte globale,
- sur des bases scientifiques,
- développée avec des partenaires et des experts,
- mesurable et transparente.
- Des solutions flexibles pour nos clients

**Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable**



## Durabilité

Le changement climatique est l'un des plus grands défis mondiaux de notre temps. Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, la production alimentaire contribue pour 19% aux émissions mondiales de gaz à effet de serre. Ces gaz sont co-responsables du réchauffement terrestre.

Pour limiter la progression du changement climatique et réduire les émissions de gaz à effet de serre, tous les acteurs du secteur alimentaire doivent prendre leurs responsabilités. Les études de tendances actuelles démontrent que le secteur de la restauration est toujours plus sollicité pour trouver des solutions. C'est dans ce contexte qu'en 2012 déjà, SV Suisse a créé son programme de développement durable ONE TWO WE. Ce programme comporte entre autres diverses mesures en faveur d'une restauration respectueuse du climat.

Nous avons pu, dans les trois ans qui ont suivi l'introduction de ONE TWO WE, réduire nos



émissions de CO2 de 9%. Pour la période de 2016 à 2018, nous nous étions fixés pour nouvel objectif une réduction de 10% supplémentaires. Nous n'avons pas pu atteindre cet objectif, nos émissions n'ayant été réduites que de 4% dans cet intervalle. Nous en déduisons que les mesures du programme ont atteint leurs limites. Des innovations efficaces sur lesquelles nous appuyer à l'avenir sont attendues.

### Comment fonctionne la lutte contre le réchauffement climatique dans les restaurants SV? Restaurants?

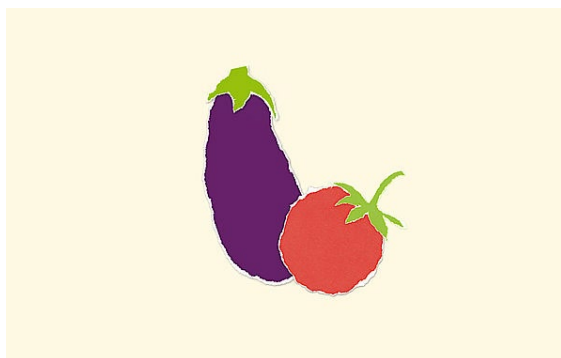
Nous engageons des mesures ponctuelles sur deux plans: d'une part dans les processus opérationnels prenant place dans les Restaurants et dans la logistique, et d'autre part, dans le

choix des denrées alimentaires et la composition de notre offre quotidienne; c'est là que nous pouvons produire les meilleurs effets.

### Légumes issus de serres respectueuses du climat

SV Suisse mise sur une offre de légumes de saison d'origine suisse. Une partie de ces légumes doit être cultivée sous serres, lesquelles ont besoin de chauffage à certaines périodes. Nul besoin pour autant de recourir aux énergies fossiles; une telle production reste possible tout en ménageant le climat. SV Suisse, la société SGG Waser AG et deux producteurs novateurs ont donc initié en 2013 un projet de culture de légumes suisses issus de serres chauffées aux énergies non fossiles. Pour ce faire, nous collaborons d'une part avec la famille Grob, basée à Schlattigen, et d'autre part avec les frères Meier, basés à Hinwil. La famille Grob chauffe ses serres grâce à la géothermie, et les frères

Meier se servent quant à eux de la chaleur résiduelle d'une usine d'incinération des déchets. C'est ainsi qu'en 2014, la majeure partie des tomates et des concombres transformés dans les restaurants SV était issue de serres respectueuses du climat. En outre, depuis 2015, nos chefs de cuisine se procurent des poivrons et des aubergines également produits dans le respect de l'environnement. Il est d'autre part renoncé à l'utilisation de produits phytosanitaires pour la culture. C'est donc un tiers des légumes considérés qui, entre 2016 et 2018, provenaient de serres respectueuses du climat.

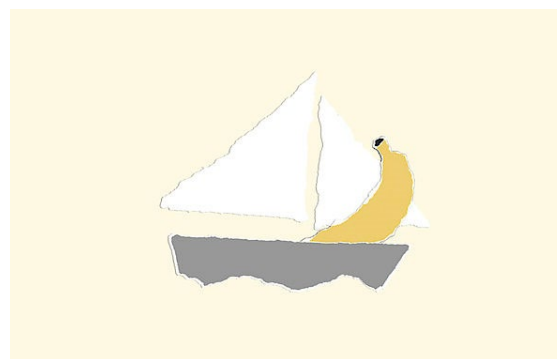


## Réduction des produits acheminés par avion

Tout le monde s'accordera probablement sur le fait que ce sont les fruits et légumes régionaux et de saison qui développent les meilleures saveurs. C'est pourquoi SV Suisse oriente ses achats sur le calendrier des cultures indigènes et saisonnières, et se procure en outre ses fruits et légumes auprès de fournisseurs régionaux.

Par ailleurs, il est largement admis que le transport de produits par avion cause de fortes émissions de CO<sub>2</sub>. Nous avons donc décidé, lors du développement de nos mesures de protection du climat en 2012, de réduire considérablement la part de produits acheminés par avion, et de renoncer complètement à certaines denrées. Depuis 2013, plus aucune asperge ou

fraise d'outre-mer n'atterrit dans les assiettes des restaurants SV. Nous avons également réduit de 1% à 0,27% la part de produits acheminés par avion dans le total des achats en 2018.



## Promotion de l'offre végétarienne

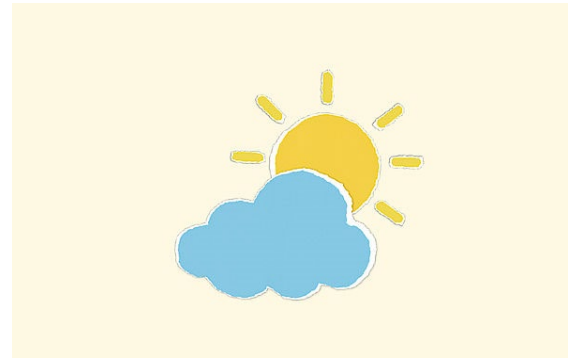
Toujours plus d'études scientifiques témoignent qu'une consommation modérée de viande contribue à une alimentation respectueuse du climat et s'avère également plus saine. Un hamburger au bœuf représente ainsi une charge quatre fois plus lourde pour le climat qu'un hamburger aux légumes. Nos hôtes témoignent en outre d'un besoin croissant de consommer moins de viande, voire même de renoncer à tout produit d'origine animale. C'est pourquoi SV Suisse promeut une offre variée de menus végétariens et végétaliens; tout un chacun peut ainsi choisir la mesure dans laquelle contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique.

Nos cuisiniers perfectionnent leur savoir-faire à l'académie Hiltl auprès des maîtres de la cuisine végétarienne. Ils découvrent les bases d'une alimentation sans viande, se penchent sur les alternatives aux produits carnés et s'appuient sur les tendances végétariennes et végétaliennes venant d'autres cultures alimentaires. Bien sûr, nous nous perfectionnons aussi par nos propres moyens. En 2016 et 2017, nous avons complètement revu notre offre de salades et de légumes. Par goût pour la lutte contre le réchauffement climatique.

## Nos objectifs climatiques

En tant qu'entreprise de restauration, nous considérons qu'il est de notre responsabilité d'apporter une contribution vigoureuse à la lutte contre le réchauffement climatique. Voilà pourquoi nous sommes partenaires du WWF Suisse depuis 2012. C'est ensemble et avec d'autres partenaires que nous avons développé notre programme de développement durable ONE TWO WE et établi de ce fait de nouvelles références pour la Restauration. Le programme comporte des objectifs de réduction du CO2 clairement définis et ayant un impact mesurable. Nous voulions réduire nos missions de CO2 de 10% d'ici fin 2015. Avec 9%, nous avons presque atteint notre objectif. Pour la période 2016-2018, nous nous étions fixé un objectif ambitieux: nous voulions réduire nos émissions de CO2 de 10% supplémentaires. Avec une réduction de 4%, nous n'y sommes toutefois pas

parvenus. Mais nous persévérons! Par des mesures novatrices, nous nous tenons à nos objectifs et contribuons à un avenir respectueux du climat. Une étude menée par Quantis démontre que nos objectifs nous placent sur la bonne voie et qu'ils sont compatibles avec ceux fixés par la Suisse conformément à la Conférence de Paris sur le climat.



## Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants





## Étapes de progression dans la lutte contre le changement climatique

|  |      | Émissions de CO <sub>2</sub> (en équiv. de kg de CO <sub>2</sub> / menu) | Part de produits importés par avion sur l'ensemble de l'achat | Tonnes de légumes SV produits en respectant le climat |
|--|------|--|---|---|
| Lancement du programme de lutte contre le réchauffement climatique ONE TWO WE<br>SV Suisse devient membre de WWF Climate Savers  | 2012 | 2,75   | 1,23 %  |   |
| ONE TWO WE remporte le prix de Zurich en faveur du climat<br>Lancement des légumes produits en respectant le climat<br>Lancement de la formation continue de nos chefs de cuisine dans l'atelier de cuisine Hiltl                        | 2013 |  |   |   |
| 140 chefs de cuisine ont participé à l'atelier de cuisine Hiltl  | 2014 |  |   | 187   |
| 192 chefs de cuisine ont participé à l'atelier de cuisine Hiltl  | 2015 | 2,51   | 0,47 %  | 229   |
| Lancement de 32 recettes pour des « légumes attrayants » et une offre végétarienne améliorée<br>108 chefs de cuisine ont fréquenté l'atelier de cuisine Hiltl, participation de 19 apprentis SV à l'atelier de cuisine Hiltl             | 2016 |  |   | 222   |
| Lancement de 61 recettes pour un buffet de salades gastronomique et attrayant<br>160 chefs de cuisine ont fréquenté l'atelier de cuisine Hiltl, participation de 13 apprentis SV à l'atelier de cuisine Hiltl                            | 2017 |  |   | 213   |
| Lancement de 11 autres recettes pour des préparations de légumes attrayantes et des créations de salades<br>128 chefs de cuisine ont fréquenté l'atelier de cuisine Hiltl, participation de 14 apprentis SV à l'atelier de cuisine Hiltl | 2018 | 2,42   | 0,34 %  | 223   |

## Bien-être animal

SV Suisse se fait un devoir d'effectuer des achats responsables, et le bien-être animal nous tient à cœur. Par ailleurs, un nombre croissant de personnes se préoccupent du bien-être animal. Un sondage mené par l'institut d'études de marché amPuls pour SV Suisse révèle ainsi que nos hôtes souhaitent être mieux informés sur le sujet. Les personnes interrogées déclarent en outre que de manière générale, la restauration s'engage trop peu pour la protection des animaux. Selon la même enquête, 75% des

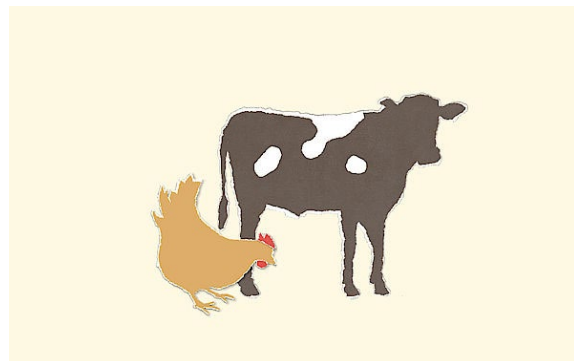
sondés seraient prêts à payer un prix plus élevé pour une viande provenant d'élevages respectueux des animaux.

Nombreux sont celles et ceux qui pensent de surcroît que la viande suisse provient forcément d'élevages respectueux. Or ce n'est pas le cas: notre pays autorise lui aussi des modes d'élevage controversés. Au nombre de ceux-ci figurent par exemple la stabulation entravée.

## Un plus grand bien-être animal dans nos assiettes

SV Suisse s'est donné comme objectif d'augmenter la part de viande issue d'élevages respectant les animaux. Pour y parvenir, nous avons engagé en 2016 une coopération avec la Protection Suisse des Animaux (PSA) et avons développé de concert un concept de restaurants respectueux des animaux. Celui-ci est axé sur une conversion de l'assortiment en faveur d'animaux élevés dans des systèmes de stabulation particulièrement respectueux (SST) et jouissant de sorties régulières en plein air (SRPA). Notre objectif est d'augmenter la part des produits SST et SRPA à 50% d'ici fin 2018 et à 80% d'ici fin 2019. La conversion de notre assortiment de viande se poursuit en étroite collaboration avec nos bouchers Geiser et Grauwiler ainsi qu'avec notre principal partenaire logistique Pistor.

Mais le bien-être animal ne concerne pas seulement la viande et la volaille. Ainsi, depuis 2017, nous nous procurons des œufs et des produits à base d'œufs qu'auprès d'exploitations suisses pratiquant l'élevage de plein air. De plus, nous n'achetons que le lait entier de vaches nourries et élevées selon la directive IP-Suisse pour le lait des prés.



## Nos critères pour des achats responsables de viande

- Pas de produits issus d'élevages causant des souffrances aux animaux
- Pas de produits issus d'animaux ayant été élevés avec des hormones ou des stimulateurs de performance antimicrobiens (SPA)
- Viande suisse de bœuf, veau et porc
- Viande d'élevages particulièrement respectueux des animaux avec sorties régulières en plein air
- Viande d'agneau d'Irlande
- Chasse provenant d'Europe et de Nouvelle-Zélande
- Valorisation de l'animal entier (min. 80%)
- Déclaration d'origine de la viande

## Que signifient SST et SRPA?

La Confédération promeut l'élevage responsable des animaux par le biais, entre autres, de deux programmes auxquels les agriculteurs peuvent participer s'ils le souhaitent.

- SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux)
- SRPA (sorties régulières en plein air)

Ces programmes prescrivent des mesures concrètes au service du bien-être de chaque espèce animale. Les coûts supplémentaires incombant aux éleveurs sont couverts par des

paiements directs (p. ex. contributions pour la transformation des étables, clôture des pâturages, agrandissement des surfaces d'élevage, etc.).

|   | SST   | SRPA   |
|---|---|--|
|  <p>Volaille</p> | <p>Les animaux peuvent se déplacer librement dans l'étable</p> <p>Un plus grand nombre de perchoirs</p> <p>Lumière du jour naturelle</p> <p>Zone de climat extérieur (« Jardin d'hiver »)</p>                               | <p>Les animaux ont en plus un accès à un pré dans lequel ils peuvent se déplacer librement.</p> <p>2.5 m<sup>2</sup> par poule</p>   |
|  <p>Porc</p>     | <p>Porcherie avec lumière du jour</p> <p>Pas de sols perforés</p> <p>Litière</p> <p>Élevage en groupe</p> <p>Élevage sans fixation</p> <p>Accès permanent à des aires de couchage avec litière.</p>                         | <p>Sorties quotidiennes de plusieurs heures dans un parcours en liberté</p> <p>Zone de couchage sans perforation</p>                 |
|  <p>Boeuf</p>  | <p>Étable avec lumière du jour</p> <p>Pas de sols perforés</p> <p>Litière</p> <p>Élevage en groupe</p> <p>Élevage sans fixation</p> <p>Accès permanent à des aires de couchage avec litière, qui ne sont pas perforées.</p> | <p>En été pâturage de 26 jours par mois, en hiver 13 jours</p> <p>Autre solution : un accès permanent à un parcours en plein air</p> |

## Lait et produits à base d'œufs issus d'élevages respectueux des animaux

Chez nous, la force naturelle de nos prairies se retrouve dans chaque verre de lait. Là aussi, nous faisons figure de pionnier et misons à 100% sur du lait entier de prairie suisse. Un choix qui est non seulement bon pour le goût, mais aussi pour le bien-être des animaux et la biodiversité des pâturages.

Pour les vaches, le lait des prés est synonyme d'espace et de liberté: en été, elles paissent à

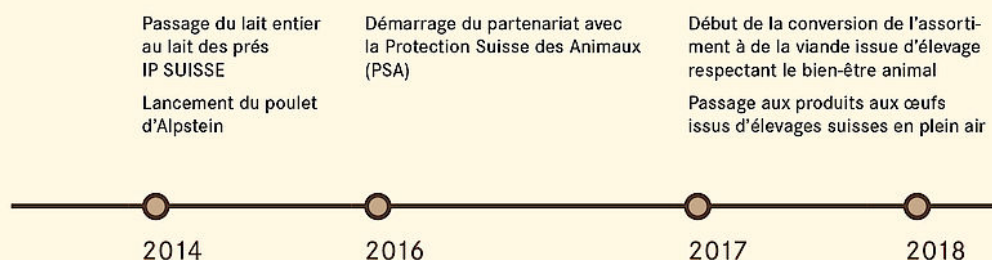


l'extérieur et se nourrissent essentiellement d'herbe fraîche. Cela se voit, et cela se sent. Cet

élevage extensif permet aussi de préserver les pâturages. Les vaches vivent l'hiver à l'étable, où elles ne reçoivent que peu d'aliments concentrés et se passent entièrement de soja. Encore une raison pour laquelle notre lait des prés est certifié par IP-Suisse.

Dans le cadre de notre engagement en faveur du bien-être animal, nous ne recourons plus depuis 2017 qu'à des produits suisses à base d'œuf provenant d'élevages de plein air.

## Étapes de progression dans le bien-être animal



|  | 2017 <sup>(1)</sup> | 2018 <sup>(2)</sup> |
|--|---------------------|---------------------|
| Part de viande issue d'élevage respectant le bien-être animal <sup>(3)</sup> | 31 %                | 55 %                |
| Part de viande de porc issue d'élevage respectant le bien-être animal        | 24 %                | 47 %                |
| Part de viande de bœuf issue d'élevage respectant le bien-être animal        | 43 %                | 58 %                |
| Part de viande de veaux issue d'élevage respectant le bien-être animal       | 55 %                | 60 %                |
| Part de viande de poulet issue d'élevage respectant le bien-être animal      | 74 %                | 76 %                |
| Part de viande de dinde issue d'élevage respectant le bien-être animal       | 21 %                | 23 %                |
| Part de produits laitiers suisses  | 94 %                | 94 %                |

(1) Comprend l'ensemble de l'achat de juillet à décembre

(2) Comprend l'ensemble de l'achat de janvier à décembre

(3) Se réfère à l'achat de viande de bœuf, de porc, de veau, de poulet et de dinde.

**Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants**

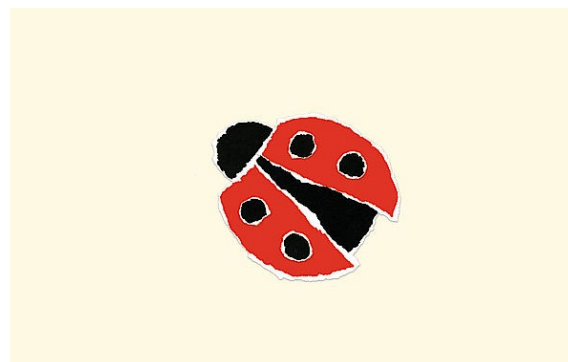


## Agriculture durable

La Suisse consacre 36% de sa superficie à l'agriculture. Cette part est tout aussi élevée dans l'UE (40%) et à l'échelle mondiale (38%). Ces surfaces sont essentiellement utilisées pour les cultures destinées à l'alimentation humaine et animale. Une approche ménageant les ressources utilisées est donc importante pour garantir notre alimentation à long terme. En outre, il convient de maintenir au plus bas les répercussions négatives de l'agriculture sur l'environnement (p. ex. les émissions dans l'air ou dans l'eau).

C'est dans ce contexte que SV Suisse souhaite apporter sa contribution à une agriculture durable. En choisissant d'utiliser des produits IP-

Suisse et biologiques, nous favorisons une production qui respecte l'environnement. Mais les aspects sociaux et éthiques sont tout aussi essentiels en la matière.



### Lait de prairie IP-Suisse

Les hôtes des restaurants SV savourent, depuis 2014 déjà, le lait entier de prairie IP-Suisse à l'exclusion de tout autre. Un choix non seulement bon pour le goût, mais aussi pour le bien-être des animaux et la biodiversité des pâturages. Pour les vaches, le lait de prairie est synonyme d'espace et de liberté: en été, elles paissent à l'extérieur et se nourrissent essentiellement d'herbe fraîche. L'hiver, elles sont à l'étable où elles s'alimentent surtout de foin et de fourrage. Elles ne reçoivent que peu d'ali-

ments concentrés et il est complètement renoncé au soja. Des études scientifiques démontrent que ce type d'alimentation exerce aussi des effets positifs sur la composition du lait en acides gras. Le lait de prairie affiche par exemple une teneur en oméga-3 quatre fois plus importante que le lait des vaches nourries avec beaucoup d'aliments concentrés. En plus de cela, les producteurs de lait de prairie IP-Suisse favorisent la préservation de la biodiversité.

### Carottes IP-Suisse

Les hôtes des restaurants SV consomment en moyenne 200 tonnes de carottes par an. Pour diminuer significativement les nuisances écologiques causées par la production de denrées alimentaires et soutenir la biodiversité, nos carottes proviennent exclusivement de production IP-Suisse depuis la récolte 2016. Ce changement est l'aboutissement d'un projet unique lancé par SV Suisse avec ses partenaires WWF Suisse, IP-Suisse et Frigemo.

Conformément aux directives élevées d'IP-Suisse, les producteurs de carottes promeuvent la biodiversité par le biais de mesures ciblées, en entretenant par exemple des prairies riches en diversité florale – appelées prairies mellifères – ou d'autres surfaces de promotion. En outre, l'apport de substances nuisibles aux abeilles est exclu de la production IP-Suisse, de sorte que ces insectes puissent continuer d'apporter leur contribution à une agriculture préservée.

### Quinoa IP-Suisse

Le quinoa est très en vogue. Cette plante sud-américaine est riche en protéines, contient

beaucoup d'acides aminés essentiels et présente une haute teneur en protéines et magné-

sium. De plus, elle est sans gluten. De nombreuses raisons qui la font accéder au rang de superaliment.

Mais l'engouement pour le quinoa a des conséquences négatives sur l'environnement et les personnes. Il fait l'objet d'une culture toujours plus fréquente et intensive sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. En outre, la forte demande de quinoa en a fait considérablement augmenter le prix. Ainsi, de nombreux paysans

et habitants d'Amérique du Sud ne peuvent plus acheter leur nourriture de base.

En Europe, le quinoa n'avait été cultivé qu'à des fins expérimentales. C'est en 2014 que pour la première fois, des agriculteurs IP-Suisse en ont cultivé sur notre sol, et en 2018 que SV Suisse a décidé d'utiliser le quinoa IP-Suisse ainsi produit. La fourniture en quinoa blanc a été convertie désormais à 100% au produit IP-Suisse. Aucune autre variété de quinoa n'est pour le moment cultivée en Suisse.



**Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants**



**Production durable de poisson**

La consommation de poisson et de fruits de mer doit contribuer à une alimentation saine. La

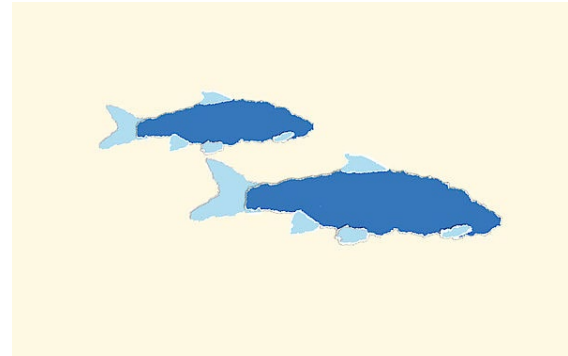
forte demande de ce type de produits n'est cependant pas sans conséquences. Ainsi, mondialement, la consommation en est passée de 20

millions de tonnes en 1950 à 170 actuellement. Un tiers de tous les stocks de poissons sont considérés comme étant surexploités, ce qui signifie qu'il y a plus de poissons pêchés que ceux pouvant se reproduire de façon naturelle. Soixante-et-un pour cent des stocks sont à la limite de la surpêche. En outre, les méthodes de pêche utilisées portent atteinte aux autres espèces ou à l'ensemble de l'écosystème marin.

Près de 80 millions des tonnes de poisson consommé mondialement sont désormais issues de l'aquaculture. Bien que cette dernière puisse contribuer à la conservation des espèces menacées, elle peut causer d'autres problèmes. Ainsi, l'utilisation de poisson sauvage comme nourriture pour ce type d'élevage peut à son tour favoriser la surpêche en mer. De plus, l'aquaculture peut causer des dommages à l'environnement lorsque des médicaments et

autres produits chimiques refluent dans les eaux depuis les cages d'élevage.

Pour garantir une offre durable de poisson et fruits de mer, SV Suisse se réfère aux recommandations du WWF et ne cesse d'augmenter la part de poisson certifié MSC et ASC qu'elle propose.



## Poissons et fruits de mer selon les recommandations du WWF

Depuis le 1er janvier 2008, SV Suisse ne propose plus que les poissons et fruits de mer que le WWF considère recommandables ou acceptables pour la consommation (score 1-3). Cette mise en œuvre s'est déroulée jusqu'en 2018 par l'évaluation de notre fournisseur Bianchi AG. Depuis 2019, SV Suisse travaille directement avec le WWF. Nous voulons garantir de cette manière que ne soit acheté que du poisson et des fruits de mer issus de sources que le WWF estime acceptables et recommandables.

Pour ses évaluations, le WWF tient compte de l'état actuel des stocks et du risque de mise en danger des espèces dans les différentes zones

de pêche, mais aussi des méthodes de capture et de culture.

Nous déclarons l'origine de nos poissons et fruits de mer aussi bien dans nos restaurants que sur les sites web des exploitations.



## Certification MSC et ASC

Chez SV Suisse, l'un des piliers de l'achat responsable consiste à élargir sans cesse l'offre de poissons et fruits de mers certifiés MSC ou ASC. Ces deux labels sont également soutenus par le WWF.

Le MSC (Marine Stewardship Council) établit des standards pour la pêche en milieu sauvage et délivre ses certifications aux pêcheries prouvant qu'elles respectent les prescriptions suivantes: la pêcherie garantit qu'elle exploite les stocks de poisson à un niveau leur permettant de se maintenir en bon état ou permettant d'assurer leur pérennité; la pêcherie emploie des méthodes qui ménagent l'environnement, et réduit au maximum la capture accessoire. Outre cela, elle dispose d'un système de gestion; elle reconnaît ce faisant qu'elle est consciente des répercussions causées par la pêche dans son ensemble, et déclare se conformer aux législations en vigueur et pouvoir s'adapter aux nouvelles conditions écologiques et aux nouvelles conditions-cadre qui en découlent.

L'ASC (Aquaculture Stewardship Council) établit des standards pour une aquaculture durable: les exploitations doivent démontrer

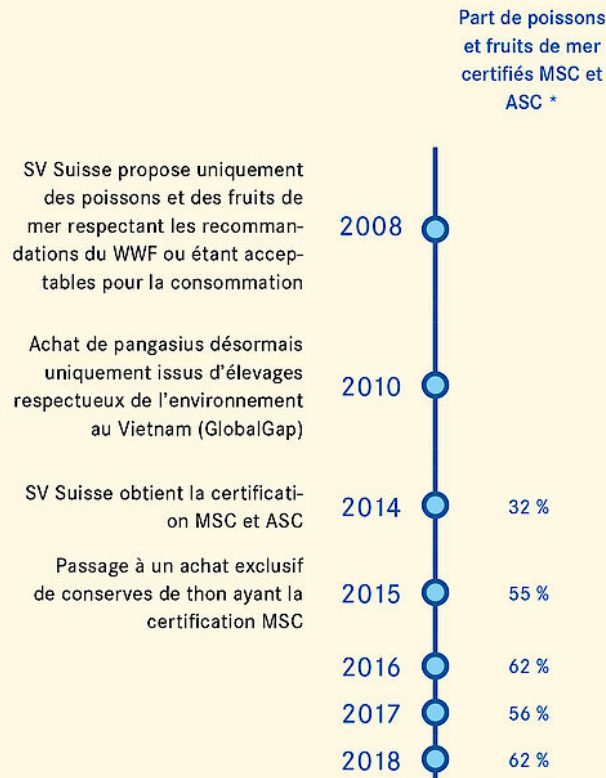
qu'elles réduisent leur impact sur l'environnement et qu'elles assument leur responsabilité sociale; elles doivent limiter la part de poisson sauvage dans les aliments pour animaux, garantir la traçabilité desdits aliments, respecter les valeurs limites s'appliquant à la pollution des eaux, garantir la santé des animaux, et renoncer à utiliser inutilement des antibiotiques. En outre, elles doivent respecter la Déclaration de l'OIT relative aux principes et droits fondamentaux au travail et garantir la sûreté des postes de travail.

Tous les restaurants de SV Suisse sont certifiés par les standards de traçabilité MSC et ASC depuis 2014. Ceux-ci doivent garantir une traçabilité complète et assurer que seul un poisson certifié est proposé à leurs hôtes. En outre, tous les collaborateurs bénéficient de formations régulières sur le respect de ces exigences. L'organisme de certification indépendant qui inspecte contrôle régulièrement les bulletins de livraison, la séparation des flux de marchandises et la déclaration destinée aux hôtes. Nous pouvons ainsi garantir que seuls du poisson et des fruits de mer provenant d'une pêche ou d'un élevage responsable sont utilisés.





## Étapes de progression dans la pêche durable



\* Référence à l'ensemble de l'achat de poissons et de fruits de mer

### Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants



## Commerce équitable

Près de 80 pour cent de notre panier est issu de production suisse. Bien entendu, nous ne pouvons pas nous procurer tous nos ingrédients dans la région. C'est pourquoi nous veillons à ce que des produits exotiques comme les bananes bénéficient du label Fairtrade Max Havelaar.

Le commerce équitable garantit que les producteurs reçoivent un prix minimal et soient à l'abri des fluctuations des prix du marché mondial, qui peuvent chuter au-dessous des coûts de production. Les producteurs reçoivent en outre une prime Fairtrade, investie par exemple dans la formation des travailleurs et travailleuses ou dans des prestations pour l'ensemble de la communauté (p. ex. bâtiments scolaires). Ce type de commerce favorise en outre des conditions de travail équitables, une protection de la

santé et des cultures respectueuses de l'environnement.

SV Suisse se procure différents produits Fairtrade et se concentre à dessein sur les denrées alimentaires achetées en grandes quantités:

- bananes,
- sucre,
- thé froid SV – le premier thé froid Fairtrade de la restauration collective,
- limonade SV,
- jus de la marque Michel,
- riz,
- café,
- et autres produits

### Étapes de progression dans l'offre issue du commerce équitable



Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants



**Economiser les ressources dans le restaurant**

L'utilisation parcimonieuse des ressources bénéficie de toute notre attention depuis longtemps déjà. En notre qualité de première entreprise traiteur de Suisse, nous avons créé un bureau de l'environnement dès le début des années 1990. Notre engagement en faveur de

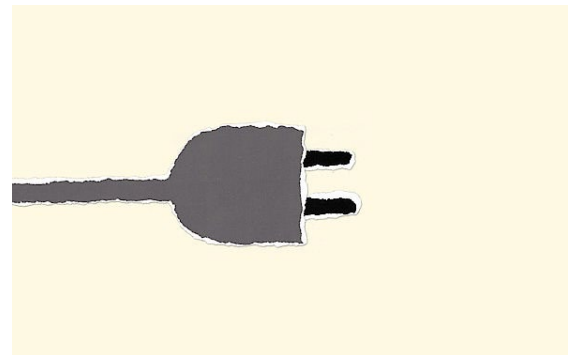
l'écologie a continué de se développer à grands pas: la totalité de l'entreprise était certifiée ISO 14001 dès 2006, et nous faisons examiner et renouveler cette certification chaque :

## Diminuer la consommation d'énergie

Fours, ventilation ou éclairage: de nombreux appareils sont utilisés dans nos restaurants. Afin d'identifier les plus gourmands, nous avons fait mener des enquêtes énergétiques en collaboration avec nos donneurs d'ordre dans plus de 100 restaurants SV depuis 2012. Ce sont les spécialistes d'Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz) qui se sont chargés de ce mandat. Les résultats de ces enquêtes nous ont permis de prendre des mesures réduisant significativement la consommation d'électricité de nos restaurants. Le plus gros potentiel d'économie réside par exemple dans les périodes d'exploitation des appareils thermiques ainsi que dans la gestion de la ventilation et de l'éclairage. L'extinction des réfrigérateurs de boissons pendant la nuit et les jours non ouvrés contribue à économiser l'énergie, ce qui autorise des écono-

mies pouvant aller jusqu'à 60% pour ces appareils. Nous avons pu réduire la consommation d'énergie par menu de 3,8 kWh en 2012 à 2,2 kWh en 2018 en moyenne (résultats issus de mesures dans dix exploitations de référence.)

Au siège principal de SV Suisse, nous n'utilisons depuis 2007 que des énergies renouvelables certifiées naturemade-star.

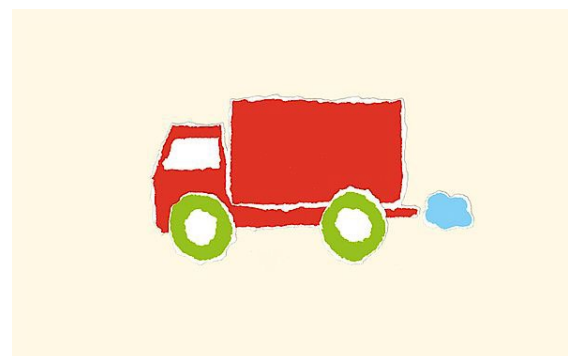


## Une logistique moderne et durable

Nos restaurants sont approvisionnés depuis la Suisse centrale. Nous collaborons pour ce faire avec l'entreprise Pistor, notre partenaire bien connue pour sa logistique très efficace et sophistiquée. Une étude menée par l'EPF de Zurich a montré qu'une logistique optimale nous permettrait de réduire de 30% les émissions de CO2 causées par le transport. Pistor dispose d'une flotte de véhicules des plus modernes et accorde une grande importance à la responsabilité économique, sociale et écologique.

seulement le climat, mais présente également de nombreux avantages pour les processus ayant cours dans nos restaurants.

Un système de commande et de distribution très astucieux nous permet d'élever l'utilisation des camions Pistor à 90%. Cela ménage non



## Gaspillage alimentaire

Notre alimentation contribue pour près de 30% au total des nuisances s'abattant sur l'environnement. Or, en Suisse, presque un tiers de toutes les denrées alimentaires sont jetées. En

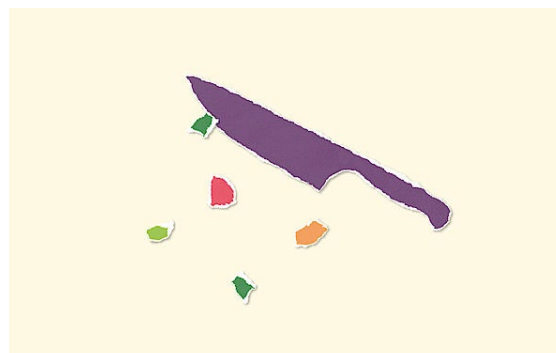
évitant un tel gaspillage, nous pourrions contribuer substantiellement à un système alimen-

taire durable et réduire les ressources inutilement consommées tout comme les émissions de gaz à effet de serre.

## Réduire le gaspillage alimentaire de 40%

Les études scientifiques menées en Suisse montrent que la restauration est la source d'environ 5% des déchets alimentaires. SV Suisse s'engage depuis 2006 déjà à réduire au minimum les déchets alimentaires provenant de ses restaurants. Nous évaluons régulièrement le gaspillage résultant de nos activités et prenons des dispositions pour le minimiser. Depuis le début de nos mesures, nous avons pu réduire le gaspillage alimentaire d'environ 40% pour atteindre en moyenne 36 g par menu vendu.

En 2016, nous avons introduit le concept «DO GOOD!». Les menus, sandwiches et autres produits qui n'ont pas été vendus jusqu'à une certaine heure ne sont pas éliminés, mais vendus à un prix inférieur. Notre service traiteur offre également la possibilité d'emporter les restes de repas dans des boîtes en carton.



Tous les déchets alimentaires qui ne peuvent pas être évités sont transformés en biogaz par notre partenaire Recycling Energie AG. Nous ne jetons pas non plus l'huile de friture, dont nous confions l'enlèvement à la société Recycling Energie AG. Celle-ci la transforme ensuite en biodiesel.

En 2018, nous avons en outre mené des essais pilotes avec deux prestataires externes en vue d'enregistrer de façon détaillée les déchets alimentaires que nous produisons.

## Déchets

Dans nos restaurants, nous souhaitons éviter autant que possible tout déchet inutile. Nos dépositaires et logisticiens utilisent par exemple des récipients réutilisables. Ils récupèrent ces unités d'emballage, les nettoient et les remettent en circulation. Pour ce qui est des récipients et emballages non réutilisables, nous avons élaboré un concept d'élimination complet. Les matériaux tels que papier, carton, verre, PET, aluminium, etc. sont collectés et recyclés. Le taux de recyclage se monte à près de 75% dans nos restaurants.

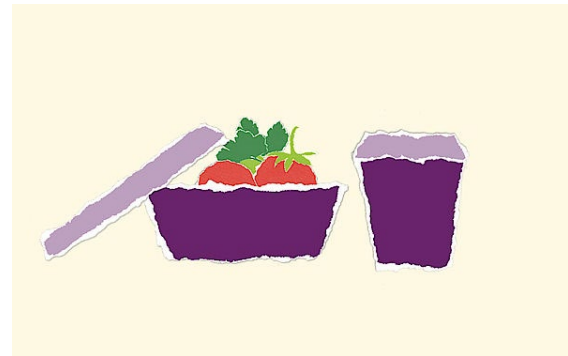


## Emballages

Nous servons une grande part de notre offre dans des récipients en porcelaine ou en verre qui respectent l'environnement. Cependant, en raison d'une augmentation de la demande, nous proposons également toujours plus de repas à emporter, généralement vendus dans des emballages jetables. Nous sommes conscients de

la consommation d'énergie toujours plus forte et de l'accroissement de la masse de déchets qu'ils représentent. C'est pourquoi nous voulons contribuer à une réduction dans ce domaine également. Pour ce faire, nous participons par exemple au système de réutilisation de reCIRCLE depuis 2017. À fin 2018, plus de

80 restaurants SV auront permis à nos hôtes d'emporter leur repas de midi dans des récipients réutilisables. D'autres idées novatrices seront lancées sur le même sujet courant 2019.



## Étapes de progression dans la préservation des ressources



**Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants**

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



## Autres thèmes

## Projets de recherche

Les mesures de développement durable efficaces sont toujours le résultat d'une patiente élaboration. SV Suisse a donc soutenu au cours des dernières années divers projets de recherche en faveur d'une alimentation durable et plusieurs de nos restaurants ont servi de «laboratoire» dans ce contexte. Nous remercions les responsables engagés dans cette fructueuse collaboration et nous réjouissons des résultats obtenus, précieux pour la promotion d'une alimentation durable.

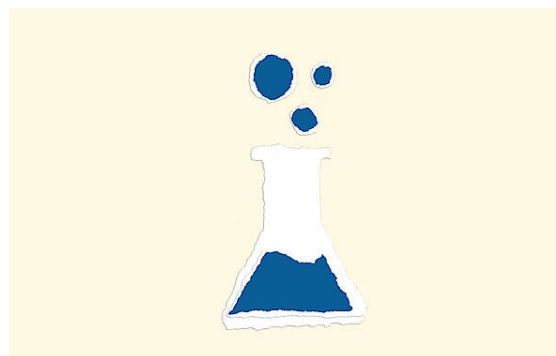
- Restauration durable à l'EPF de Zurich
- Concours des restaurants du personnel de la ville de Zurich
- NovAnimal

## Meals for Kids

DURABLES, ENSEMBLE, avec Meals for Kids – nous prenons nos responsabilités, aussi à l'égard de nos hôtes les plus jeunes et de l'environnement.

## Santé

Notre engagement pour une alimentation saine.



## 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

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.

### Logistique



#### EPF Zurich

Dans le cadre d'un projet de recherche des étudiants, SV Group travaille conjointement avec l'EPFZ à la réduction supplémentaire de l'impact environnemental des restaurations.



#### Pistor

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

### 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.

### 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.

### Une consommation respectueuse de l'environnement

#### ESU-services



Notre partenaire dans le domaine de la consommation respectueuse de l'environnement dresse des bilans écologiques et calcule l'impact environnemental du panier de produits de SV Group.

### Les producteurs de légumes

#### Grob Gemüseanbau



#### Gebrüder Meier



#### SGG Waser AG

#### Beerstecher AG

#### frigemo sociétés commerciales

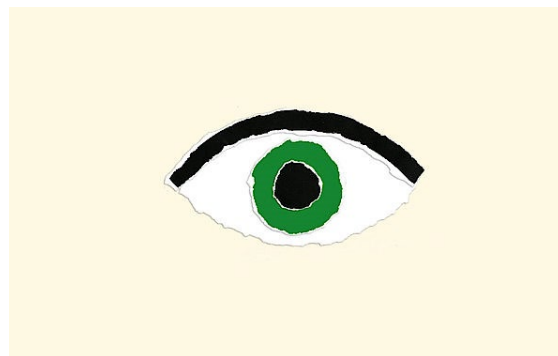
Nos producteurs et dépositaires de légumes nous aident à obtenir des légumes et des fruits issus d'une production respectueuse de l'environnement.



## Perspectives

La durabilité est pour nous une véritable affaire de cœur. Voilà pourquoi nous ne cessons de poursuivre nos actions en la matière. Ainsi, nous prolongeons le partenariat de SV Suisse avec le WWF pour trois ans, jusqu'à fin 2021. Nous nous sommes fixés des objectifs ambitieux dans ce cadre. Nous voulons encore réduire les émissions de gaz à effet de serre en ce qui concerne notre offre, et voulons augmenter la part de produits labélisés de notre panier, comme le poisson ou les fruits de mers de production recommandée. Il en va de même pour notre partenariat avec la Protection Suisse des Animaux, qui se poursuivra au minimum jusqu'en 2020. En outre, nous discernons un

potentiel d'amélioration dans des secteurs gagnant toujours plus en importance depuis peu. À l'avenir, nous renforcerons donc les aspects suivants: réduction des emballages jetables et des produits contenant de l'huile de palme.



## Les actions de SV Suisse contribuent à atteindre les objectifs de développement durable suivants





## Remerciements

Seuls, nous ne pourrions apporter de contribution efficace au développement durable de la restauration. De nombreuses personnes aux vues similaires nous ont aidé à développer nos actions en faveur de la durabilité. Nous remercions chaleureusement tous nos partenaires pour leur collaboration ininterrompue et constructive!

Nous tenons aussi à adresser un grand merci à nos clients. Leurs visites et leur intérêt ne

cessent de stimuler la restauration durable au sein de nos établissements.



## Contact

Si vous souhaitez nous faire part de vos commentaires ou que vous avez des questions concernant nos actions en faveur de la durabilité, veuillez nous contacter à l'adresse suivante : [nachhaltigkeit@sv-group.ch](mailto:nachhaltigkeit@sv-group.ch)