

svgroup



Rapport de progrès
Développement durable 2024
SV Suisse

Table des matières

Avant-propos	3
Une approche holistique pour les expériences de durabilité	4
Notes d'interprétation et remerciements	7
Alimentation et production durables	8
Une alimentation saine et respectueuse du climat	9
Une production alimentaire éthique, écologique et sociale	15
Une gestion efficace des déchets et de l'énergie	23
Des partenariats et une communication transparente	27
Immeubles et management durables	30
La durabilité dans nos Stay KoooooKs à Berne Wankdorf et Berne City	32
Personnel et engagement social	35
Conditions d'embauche attractives	36
Santé et sécurité au travail	38
Diversité, équité et inclusion	40
Développement et promotion de la relève	42
Responsabilité sociale	44
Impressum	48

Note de la rédaction

Ce rapport de progrès a été conçu et publié en ligne à l'adresse suivante:
<https://sv-group.com/fr/gastronomie-suisse/developpement-durable/rapport-de-progres-2024>

Ce PDF a été créé en premier lieu à des fins d'archivage.
C'est le rapport en ligne qui est valable.

Avant-propos

Chères et chers clients, hôtes, partenaires et fournisseurs,
Chères et chers journalistes et organisations,

La durabilité fait partie de notre ADN – depuis la création de l'entreprise par Else Züblin-Spiller il y a 111 ans. Ce qui a commencé par un engagement social est devenu aujourd'hui une mission d'entreprise systématiquement ancrée. En tant que organisation pionnière de notre secteur, nous relevons les défis écologiques, sociaux et économiques en nous fixant pour objectif d'obtenir des résultats concrets et de les rendre transparents.

Conformément au mot d'ordre «Bon pour toi, bon pour la planète», la stratégie de durabilité de SV Group favorise la santé des êtres humains et de l'environnement. Nous adoptons l'approche scientifique du Planetary Health Diet en matière de nutrition: la diversité culinaire est tout à fait compatible avec une alimentation équilibrée, le souci de préserver les ressources naturelles et une production alimentaire éthique. L'entreprise mise donc tout naturellement sur une alimentation d'origine végétale, sans pour autant renoncer à la viande et aux protéines animales. SV Group parvient ainsi à trouver un équilibre, en réduisant les émissions et en laissant le libre choix à ses clients et à ses hôtes.

2024 a été une année importante pour notre travail en matière de durabilité: nos objectifs climatiques ont été officiellement validés par l'initiative Science Based Targets Initiative (SBTi). Nous disposons ainsi d'objectifs de réduction fondés sur la science pour l'ensemble de la chaîne de valeur. Sur cette base, nous voulons réduire progressivement nos émissions de CO₂, en collaboration avec nos hôtes, nos clients et nos partenaires, et nous efforcer d'atteindre un objectif net zéro à long terme. Le principal levier pour y parvenir est l'alimentation – et donc le choix des menus quotidiens.

En 2024, nous avons également réalisé des progrès importants dans la chaîne d'approvisionnement: Nous avons remplacé le café dans tous nos établissements par des grains de café Max Havelaar certifiés bio et Fairtrade, ce qui constitue un signal fort en faveur de conditions de production respectueuses de l'environnement et des droits de l'homme. De plus, nous avons poursuivi notre transition vers la viande IP-SUISSE et avons ainsi pu envoyer un signal fort en faveur du bien-être animal.

L'introduction de l'ECO-SCORE® nous permet également d'innover dans la manière dont nous présentons nos menus: nos clientes et clients peuvent désormais voir l'impact environnemental de leur choix de menu et prendre une décision en toute connaissance de cause. L'ECO-SCORE® nous aide non seulement à créer de la transparence, mais il nous permet également de nous conformer aux exigences réglementaires futures en matière d'étiquetage de la durabilité.

Nous travaillons actuellement à une stratégie climatique globale d'ici à 2030 et à une feuille de route pour réduire progressivement nos émissions de CO₂. Pour ce faire, nous misons sur la collaboration de nos partenaires, des décisions basées sur des données et, surtout, la participation de notre clientèle et de nos hôtes.

Nous sommes ravis de vous voir continuer à nous accompagner dans notre voyage vers plus de durabilité, que ce soit à travers ce rapport, notre site Internet ou nos canaux LinkedIn.

Meilleures salutations,

Markus Binkert
CEO SV Group



Une approche holistique pour les expériences de durabilité

Depuis plus de 110 ans, SV Group s'engage pour le bien-être social. Nous estimons qu'il est de notre responsabilité de contribuer efficacement à une alimentation durable et saine de la population et d'améliorer durablement la

restauration et l'hôtellerie. Pour ce faire, nous adoptons une approche globale et relevons les défis environnementaux et sociaux qui découlent de notre activité.

Intégration stratégique de la durabilité dans les activités de SV Group

En 2023, le conseil d'administration de SV Group a adapté l'objectif de l'entreprise et y a défini notre exigence en matière de durabilité: «La société a pour objet d'avoir un impact significativement positif sur le bien-être de la société et sur l'environnement grâce à ses activités. Le conseil d'administration et la direction tiennent compte, dans leurs décisions, d'une part des intérêts à court et à long terme de la société, de

ses filiales et de ses fournisseurs et d'autre part de leur objet, qui est de créer une valeur positive pertinente pour la société et l'environnement, ainsi que pour les parties prenantes pertinentes. Ces parties prenantes incluent les collaborateurs et collaboratrices, les clients et clientes, les régions et communautés au sein desquelles les sociétés sont implantées, ainsi que la nature.»

Notre charte de durabilité

Nous nous appuyons sur un cadre d'orientation complet pour déployer nos activités relatives à la durabilité. Celui-ci a pour but de garantir que nous traitons toutes les thématiques de durabilité pertinentes liées à notre activité dans la restauration et l'hôtellerie. Lors de la mise en œuvre de nos activités relevant

de la durabilité, nous nous en tenons aux principes suivants: prise en compte globale, développement en collaboration avec des partenaires et des experts, validation scientifique des objectifs ainsi que de leur mesurabilité et transparence.

Nos domaines d'intervention			
Durabilité écologique		Durabilité sociale	
 1. Protection du climat	 2. Chaîne d'approvisionnement et production	 3. Employeur	 4. Société
Alimentation respectueuse du climat	Achat durables	Environnement de travail attrayant	Alimentation saine
Bâtiments et équipements respectueux du climat		Santé et sécurité au travail	SV Fondation
Transport respectueux du climat		Diversity, Equity et Inclusion	Corporate Citizenship
Investissement dans des projets de protection du climat	Réduction des déchets	Développement et promotion de la relève	

Différents axes de travail

Notre charte de durabilité sert de référence à SV Group pour déterminer les domaines écologiques et sociaux dans lesquels nous voulons et devons jouer un rôle efficace en tant qu'entreprise de restauration et d'hôtellerie. Lors de la mise en œuvre, les priorités et les stratégies varient en fonction de chaque domaine d'activité.

Dans celui de la restauration, nous cherchons surtout à déterminer comment contribuer d'une part à la protection du climat avec notre offre et, d'autre part, au développement du-

rable de notre chaîne d'approvisionnement en achetant des denrées alimentaires produites de manière durable. Dans celui de l'hôtellerie, nous misons sur une utilisation efficace des ressources lors de la planification et de l'exécution de nos projets hôteliers ainsi que dans la gestion hôtelière quotidienne.

Dans tous nos secteurs d'activité, nous tenons à ce que l'environnement de travail soit attractif et sain et nous nous engageons en faveur de la formation initiale et continue de nos collaboratrices et collaborateurs.

Articulation des thématiques

Le présent rapport s'articule autour des trois axes suivants:



Notre organisation en faveur de la durabilité

Pour que nous puissions également garantir à l'avenir une mise en œuvre efficace de ces activités dans toute l'entreprise, différents comités sont chargés de l'élaboration et de l'application au sein de SV Group.

- La direction de SV Group assume la responsabilité globale des objectifs et de la stratégie de durabilité à l'échelle de toute l'entreprise.
- Un comité de pilotage, réunissant des représentants pro-

venant de toutes les Service et Business Units pertinentes de SV Group, assure le suivi du développement de la stratégie de durabilité, de la définition des objectifs et de la mise en œuvre.

- Le département Durabilité s'occupe de l'assistance technique et de la coordination de l'élaboration et de la mise en œuvre et contrôle les performances en matière de durabilité.

Initiative Science Based Targets

En août 2022, SV Group a rejoint l'initiative Science Based Targets. Nous sommes fiers que nos objectifs de neutralité nette à court et à long terme aient été officiellement validés par l'initiative Science Based Targets selon le standard de neutralité nette en 2024.

Conformément aux directives de la SBTi, nos objectifs concernent les émissions liées à l'utilisation de sources d'énergie fossiles (appelées émissions «Energy & Industry») et les émissions liées à l'agriculture et aux changements d'utilisation des terres (appelées «FLAG emissions», «FLAG» signifiant «Forêt, Terres et Agriculture»).



Membre du répertoire STI

En 2022, nous avons analysé notre engagement, adopté des objectifs et rédigé un plan d'action visant à atteindre ces derniers dans le cadre du programme Swiss Triple Impact (STI). C'est pourquoi nous figurons désormais dans le répertoire STI.



Notre contribution aux Objectifs de développement durable

Avec nos activités complètes, nous contribuons aux 17 Objectifs de développement durable (ODD).



Notes d'interprétation et remerciements

Nous travaillons depuis de nombreuses années sur la durabilité, et jusqu'à présent, l'accent a été mis en premier lieu sur les activités exercées sur notre marché national suisse, essentiellement dans la restauration collective. Cette focalisation se reflète également dans le présent rapport, qui montre les progrès réalisés dans le domaine de la restauration collective

entre 2019 et 2024. À l'avenir, nous nous efforcerons de publier un rapport qui tienne également compte des activités des autres secteurs d'activité et des autres pays, et qui réponde aux nouvelles exigences légales en matière de rapport.

De nombreux défis au cours des dernières années

Lors de l'interprétation des présents résultats, il faut tenir compte du contexte des dernières années. Les années marquées par la pandémie, la guerre en Ukraine et l'inflation qui s'en est suivie ont été extrêmement difficiles pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie: outre les pertes financières, le domaine de la durabilité a connu des retards dans

les projets d'innovation, une forte augmentation des coûts des marchandises et des incertitudes dues au manque de prévisibilité, ainsi qu'une pénurie de main-d'œuvre. Cela a également eu un impact sur la mise en œuvre de notre stratégie de durabilité et sur la base de données.

Remerciements

Une gestion globale de la durabilité nécessite la conviction et la coopération de nombreuses personnes. Nous profitons de cette occasion pour remercier chaleureusement tous nos partenaires et notre clientèle pour leur collaboration constructive

et continue en faveur de nos objectifs de durabilité. Nos hôtes méritent eux aussi un grand merci. En effet, en faisant le choix de venir chez nous, ils favorisent le développement d'une offre d'hospitalité durable.



Alimentation et production durables

L'alimentation est étroitement liée à notre environnement et à notre santé. Nous travaillons depuis de nombreuses années à réduire notre impact sur l'environnement tout au long de la chaîne de valeur et à proposer à nos hôtes une offre saine. Notre objectif: Chez nous, la durabilité ouvre l'appétit.

La production et la consommation de denrées alimentaires ont un impact considérable sur le changement climatique, la biodiversité et d'autres facteurs environnementaux. Une consommation excessive de produits d'origine animale, des modes de production non écologiques et le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur sont à l'origine des plus grands problèmes. Dans le même temps, la production des denrées alimentaires est largement influencée par les conséquences du changement climatique et d'autres problèmes environnementaux. Or, la santé de l'homme dépend aussi de ce qui compose son alimentation. Ainsi, une alimentation déséquilibrée

avec une consommation excessive de produits d'origine animale peut augmenter le risque de maladies dites «de civilisation» (par exemple les maladies cardiovasculaires, l'obésité, le diabète et certains types de cancer).

Planetary Health Diet: Bon pour toi. Bon pour la planète.

Afin d'atteindre nos objectifs en matière d'alimentation durable et saine, nous nous sommes fixé un objectif ambitieux depuis 2019: à long terme, nous alignerons notre offre sur les recommandations du «Planetary Health Diet». Le Planetary Health Diet est une approche scientifique qui vise à concilier environnement et santé.

En savoir plus sur le Planetary Health Diet: <https://sv-group.com/fr/groupe/developpement-durable/protection-climat/planetary-health-diet>

Quatre domaines d'action pour une alimentation et une production durables

- Alimentation saine et respectueuse du climat
- Production alimentaire éthique, écologique et sociale
 - Gestion efficace des déchets et de l'énergie
- Partenariats et une communication transparente



Une alimentation saine et respectueuse du climat

Nous assumons notre responsabilité en matière d'alimentation saine et respectueuse du climat en proposant une offre variée et attrayante, composée principalement de produits à base de plantes. Cette approche nous a permis de réduire significativement nos émissions de CO₂eq (scope 3) depuis le début des mesures en 2012. Pour réduire davantage nos émissions, nous devons poursuivre cette démarche avec nos hôtes. C'est pourquoi nous nous efforçons de combiner le plaisir et la santé avec la durabilité: le choix le plus durable devient le plus simple.

La crise climatique et le réchauffement de la planète qui l'accompagne constituent l'un des plus grands défis mondiaux de notre époque. L'ensemble de la production alimentaire représente jusqu'à 29% des émissions mondiales totales de gaz à effet de serre. C'est en diminuant la consommation de pro-

duits d'origine animale que nous pourrions avoir le plus grand impact pour réduire les émissions de gaz à effet de serre et réaliser nos objectifs en matière de réduction de CO₂. En accord avec le Planetary Health Diet, nous pensons toutefois que tous les aliments doivent avoir leur place dans une alimentation variée, saine et équilibrée, mais dans des quantités saines pour l'homme et la planète. C'est pourquoi nous nous engageons pour une alimentation essentiellement végétale, avec une proportion réduite et judicieuse de produits d'origine animale.

Réduire le sucre est également un grand levier pour promouvoir une alimentation saine. C'est pourquoi nous nous sommes engagés, dans le cadre de la Stratégie suisse de nutrition 2017-2024, à contribuer à la réduction de la consommation de sucre.

Nos objectifs

Notre objectif en matière d'alimentation respectueuse du climat

- En août 2022, SV Group a rejoint l'initiative Science Based Targets et s'est fixé de nouveaux objectifs de réduction basés sur la science pour 2024. Les objectifs liés au scope 3 sont particulièrement pertinents pour une alimentation respectueuse du climat et nous visons à réduire de 30% les émissions liées à l'alimentation d'ici à 2030 en mettant en œuvre différentes mesures et en travaillant avec nos parties prenantes dans ce domaine.

Nos objectifs en matière d'alimentation saine

Nous avons atteint nos objectifs de réduction du sucre dans nos propres boissons et dans nos bâtonnets de sucre, que nous nous sommes fixés dans le cadre de l'initiative actionsanté 2024. Concrètement, cela signifie que:

- Dans tous les restaurants SV, le contenu des bâtonnets

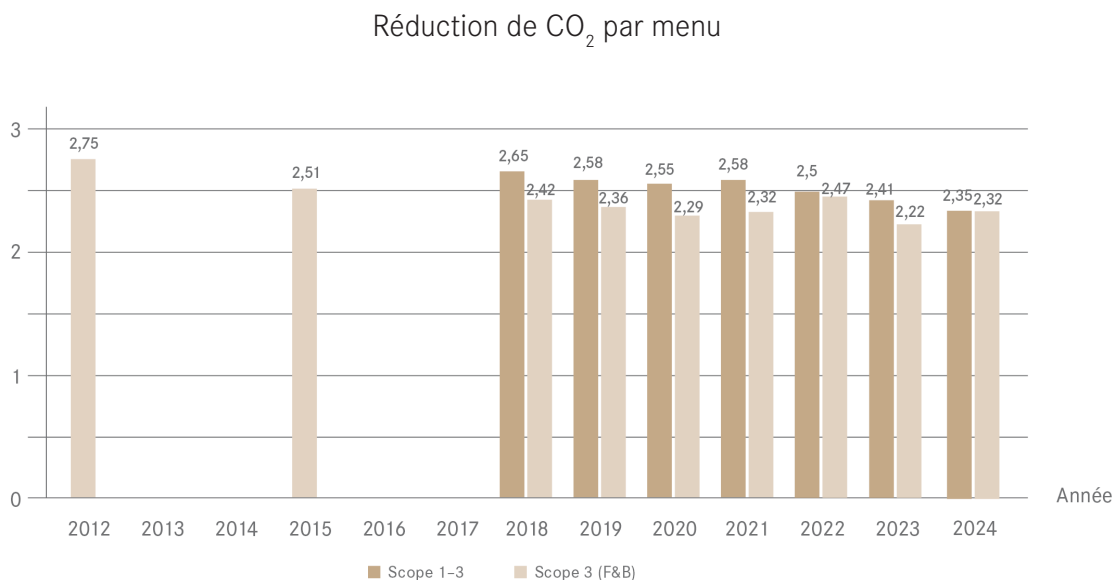
de sucre a été réduit de 5 g (sucre brut de canne) ou 4 g (sucre blanc cristallisé) à 3 g. En réduisant la quantité de sucre dans les bâtonnets de sucre, nous avons pu économiser une quantité de sucre équivalente à 5 002 250 morceaux de sucre entre 2021 et 2024.

- La quantité de sucre dans le thé froid SV et la limonade SV a été réduite de 7 g à 6 g par litre en 2020. En 2024, la quantité de sucre dans le thé froid SV a été réduite à nouveau à 5 g par litre. Nous avons ainsi pu économiser 1 751 670 morceaux de sucre entre 2021 et 2024.
- Dans tous les restaurants SV, au moins un muesli est proposé sans sucre ajouté (selon la définition de l'OSAV), sans que le sucre soit remplacé par d'autres édulcorants.

Résultats pour une alimentation respectueuse du climat

Émissions de CO₂eq

- Depuis 2022, nous établissons un bilan complet des émissions de gaz à effet de serre avec l'aide de myclimate.
- En raison de ces ajustements méthodologiques, les résultats ne peuvent plus être comparés à ceux des années précédentes. Les résultats antérieurs à 2022 ne sont donc plus affichés.
- 96% des émissions de gaz à effet de serre en Suisse (restauration collective, restauration publique et siège à Dübendorf) sont générées dans le scope 3 par les produits et services achetés, dont 99% par les aliments et boissons achetés.
- En 2023, les émissions liées aux aliments et boissons achetés ont augmenté (+15% par rapport à 2022), ce qui peut être expliqué par l'augmentation de la fréquentation de la clientèle, puisque nous avons vendu 19% de menus de plus en 2023 qu'en 2022. En moyenne, les émissions ont pu être réduites de 4% par hôte.
- Nos émissions liées à l'achat de denrées alimentaires et de boissons ont également légèrement diminué en 2024 (-2% par rapport à 2023), malgré une augmentation du nombre de menus vendus (+0,28%). En moyenne, nous avons réussi à réduire les émissions de CO₂ de 1% supplémentaire par hôte.



Remarque concernant le graphique: Comme la méthode de mesure avec myclimate a changé cette année, les chiffres pour 2022 et 2023 diffèrent légèrement de ceux du graphique de l'année dernière.

Étapes clés: Alimentation respectueuse du climat



Étapes clés: Alimentation saine



Mesures pour une alimentation saine et respectueuse du climat de 2019 à 2024

Essentiellement végétal

Le développement de l'offre végétarienne et végétane n'est pas seulement le plus grand levier pour une alimentation saine et respectueuse du climat; c'est aussi un besoin croissant de nos hôtes, qui souhaitent se nourrir souvent ou exclusivement de produits végétaux. Nous veillons à proposer une offre variée et à nous adapter aux besoins de nos groupes cibles: des menus végétans authentiques et classiques aux menus contenant des produits de substitution à base de plantes.

Mesures mises en œuvre:

- En 2024, notre Culinary Team a créé plus de 300 recettes végétariennes ou véganes, ainsi que des composants de menu individuels, et a développé 28 nouvelles salades.
- Extension de l'assortiment de substituts végétaux de viande et de lait: depuis 2020, nous avons testé des centaines de substituts de viande et de lait différents et avons intégré de nombreux produits à notre assortiment. Par exemple, nous utilisons exclusivement du planted pour remplacer le poulet ou l'alternative au yogourt végétane de la start-up suisse New roots. Notre assortiment varié comprend également des produits de Protaneo, Garden Gourmet, Beleaf, Yumame, Das Pure et bien d'autres encore.
- Mise en œuvre de diverses promotions visant à promouvoir une alimentation respectueuse du climat dans tous les restaurants SV et dans le smart fridge (par exemple, Veganuary).
- Organisation du Chef Champion suisse: concours de cuisine pour tous les professionnels de la cuisine de SV Group sur le thème des plats végétariens innovants.

Variété

La diversité végétale dans l'assiette n'est pas seulement bonne pour la santé; elle est aussi synonyme de diversité dans l'agriculture. Nous nous engageons donc à proposer une offre aussi variée et régionale que possible et à élargir constamment la diversité de nos produits. Outre les accompagnements classiques, nous voulons à l'avenir miser davantage sur les céréales et pseudo-céréales les plus diverses telles que l'épeautre, l'amidonniér ou l'amarante et encourager l'utilisation de légumineuses.

Mesures mises en œuvre:

- Développement de plus de 300 nouvelles recettes et composants de menu pour des accompagnements à base de féculents variés et plus de légumineuses dans les assiettes
- Développement de 28 nouvelles salades complètes

Équilibre

Une composition équilibrée de notre alimentation apporte une contribution précieuse à la promotion de la santé: elle augmente à la fois le bien-être et la performance des personnes. Nous accordons donc une grande importance à des menus équilibrés et formons notre personnel à une alimentation saine.

Mesures mises en œuvre:

- Organisation de cours de cuisine en ligne pour une alimentation saine pendant le télétravail
- Développement de 18 nouvelles recettes de mueslis et de yogourts sans sucres ajoutés en 2022
- Depuis 2023, nous utilisons exclusivement du granola sans sucres ajoutés dans tous les mueslis et yogourts

Saisonnalité

Les fruits et les légumes sont plus savoureux lorsqu'ils sont de saison. La planification de nos menus est donc basée sur le calendrier des saisons. Afin de contribuer à une alimentation respectueuse du climat, nous réduisons depuis des années au minimum la part des produits importés par avion ou nous nous approvisionnons en légumes provenant de serres chauffées sans combustibles fossiles.

Mesures mises en œuvre:

- La part des produits importés par avion a été réduite à 0,09%.
- Au cours de la période 2019-2024, nous avons acheté un total de 540 tonnes de légumes respectueux du climat.

Perspectives

Pour atteindre nos objectifs de réduction à court et à long terme, nous devons réduire nos émissions absolues. Nous continuerons donc à mettre l'accent sur le développement de l'offre végétale et sur l'orientation vers les recommandations du Planetary Health Diet. L'année dernière, nous avons également lancé l'ECO-SCORE® pour les menus. L'ECO-SCORE® de la société Beelong évalue l'impact environnemental des menus et est déjà affiché dans 21 restaurants. D'autres restaurants sont en cours de planification. Nous travaillons éga-

lement sur l'évaluation de l'équilibre des menus. Ainsi, nous pouvons informer nos hôtes de manière transparente, pour chaque menu, de l'impact de leur choix en matière de respect de l'environnement et, à l'avenir, d'équilibre. Nous sommes convaincus que nous pouvons amener nos hôtes à contribuer au maximum à une alimentation saine et respectueuse du climat en leur offrant du plaisir, de la transparence et sans les forcer.

Notre contribution aux Objectifs de développement durable



Notre contribution pour nos plus jeunes

Avec Meals for Kids, nous assumons notre responsabilité à l'égard de nos plus jeunes hôtes et de l'environnement.

Meals for Kids est notre offre de restauration pour les cantines, les écoles de jour, les garderies et les crèches. Ici aussi, nous nous efforçons de proposer une offre respectueuse du climat et d'utiliser des denrées alimentaires produites de manière durable. Notre clientèle peut composer de manière flexible un menu adapté à chaque groupe à partir d'un grand nombre de composants végétariens. Lors de nos achats, nous privilégions la viande issue d'élevages respectueux des animaux, les œufs suisses de poules élevées en plein air et les poissons issus d'une production durable. En outre, nous atta-

chons une grande importance à l'efficacité.

Grâce au plan de menus modulaire et à la commande individuelle dans la boutique en ligne, la quantité de nourriture nécessaire peut être adaptée de manière flexible au nombre de petits hôtes, ce qui permet d'éviter le gaspillage alimentaire.

De plus, la fabrication sous vide permet de conserver les composants du menu plus longtemps qu'avec d'autres méthodes de préparation, sans avoir recours à des additifs.



«Chez Meals for Kids, nous souhaitons rendre transparent l'impact environnemental tout au long de la chaîne de création de valeur et le réduire aux bons endroits. Grâce aux différentes unités d'emballage, Meals for Kids offre la possibilité de réduire le gaspillage alimentaire, car la quantité de nourriture nécessaire peut être adaptée de manière flexible au nombre d'enfants. Une situation gagnant-gagnant pour l'environnement et les établissements.»

Dörte Bachmann, Responsable du développement durable chez SV Group



Une production alimentaire éthique, écologique et sociale

C'est en choisissant les produits que nous utilisons quotidiennement que nous exerçons la plus grande influence directe en faveur d'une alimentation durable. Notre objectif est d'augmenter progressivement la part des denrées alimentaires issues d'une production éthique, écologique et sociale.

Une alimentation durable et saine ne peut être garantie à long terme que si la production alimentaire tient compte des ressources disponibles, assure des conditions de travail équitables et garantit un traitement éthique de tous les êtres vivants. C'est pourquoi nous alignons nos achats sur les normes écologiques, sociales et éthiques.

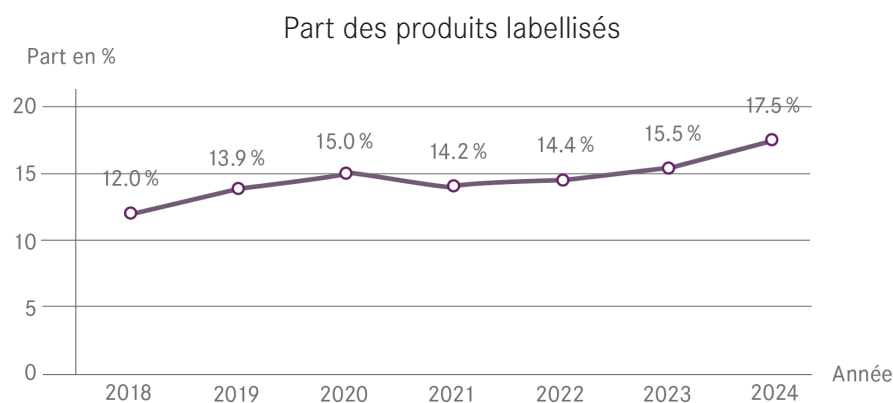
Nos objectifs en matière de production alimentaire éthique, écologique et sociale

- D'ici fin 2026, toute l'offre de fruits de mer, de crustacés, de moules et de poissons d'eau douce d'élevage ou sauvages proposée par SV Suisse répondra au moins au score 3 selon le WWF. La part des scores 1 et 2 correspondra, d'ici fin 2023, au moins à 90% de toute la quantité achetée en une année par SV (en kg).
- D'ici fin 2026, la part des produits labellisés recommandés par le guide des labels du WWF (à l'exception des poissons) sera augmentée à au moins 20% (par rapport à la quantité en kilogrammes achetée par SV).
- Plusieurs sous-objectifs ont été définis avec la Protection suisse des animaux (PSA) afin de garantir des achats respectueux des animaux. Ceux-ci sont mentionnés dans l'aperçu des résultats.
- Nous voulons continuer à miser sur une étroite collaboration avec la Protection Suisse des Animaux (PSA) à l'avenir.

Résultats

Entre 2020 et 2022, il a été très difficile d'augmenter la part des denrées alimentaires issues d'une production durable en raison des restrictions liées à la pandémie mondiale et des perturbations qu'elles ont entraînées dans les chaînes d'approvisionnement. Depuis 2023, nous avons pu renforcer à nouveau la part des produits labellisés et l'augmenter encore en 2024 en remplaçant de nombreux aliments par des produits issus d'une production certifiée. Nous avons réussi à le faire en particulier en passant au café Max Havelaar et au café biologique, en remplaçant la viande de bœuf et de porc issue de BTS/RAUS par une production plus stricte IP-SUISSE et à acheter des produits végétaux certifiés comme le tofu ou le protanéo. La part de viande de bœuf et de porc IP-SUISSE a atteint 65% à la fin de l'année 2024 (sur la base du volume total des achats en kg en décembre 2024). Sur l'ensemble de l'année 2024, cette part s'élevait à 57%.

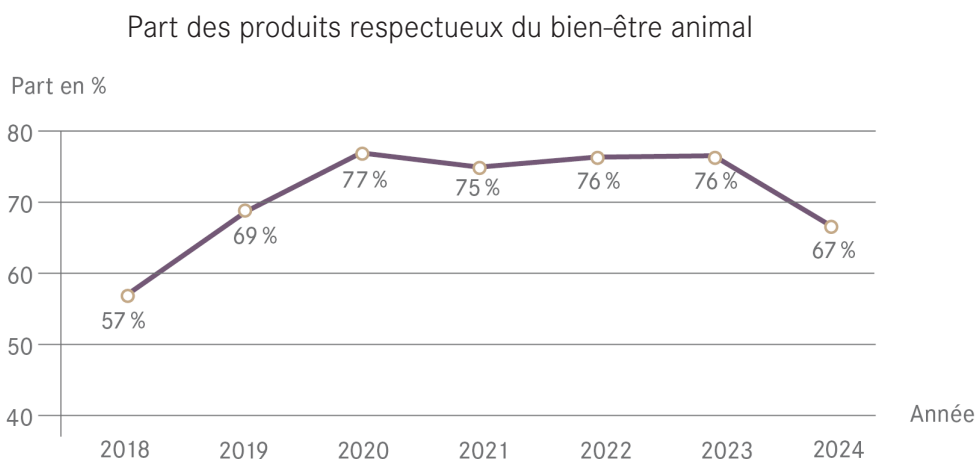
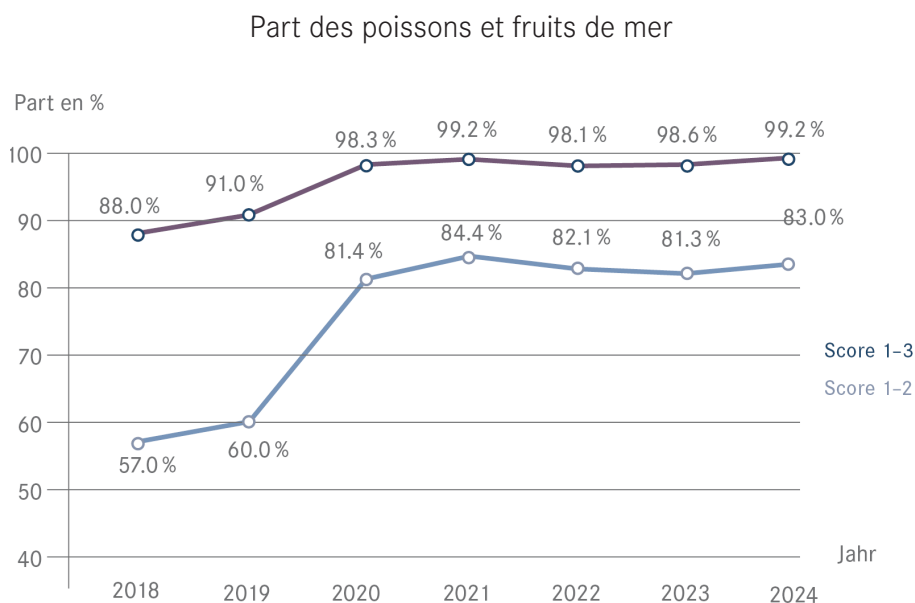
Bien que la part de viande IP-SUISSE ait augmenté, la part totale de viande issue de l'élevage respectueux des animaux a baissé en 2024 par rapport à l'année précédente. La raison en est que nos partenaires ont progressivement remplacé leurs gammes de produits, ce qui a entraîné une augmentation progressive de l'offre, en raison des contraintes de disponibilité. Comme nous n'avons pas pu recourir à la norme précédente (BTS/RAUS) pendant cette période de transition, la part de viande issue de l'élevage respectueux des animaux a temporairement diminué. Toutefois, nous prévoyons une nouvelle augmentation de cette part dans les années à venir. Grâce à une gestion rigoureuse de notre gamme de produits, nous avons pu garantir en 2024 que près de 99 % de nos produits à base de poisson et de fruits de mer proviennent de sources recommandables ou acceptables (score 1-3). Nous avons ainsi presque atteint l'objectif du WWF de 100 %.



Les labels suivants sont pris en compte:

Bourgeon Bio, label bio de l'UE, IP-SUISSE, Max Havelaar Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ.

Conformément à la convention d'objectifs, les groupes de marchandises suivants sont exclus, car des objectifs distincts ont été convenus pour eux: poisson, viande, volaille, gibier. Ceux-ci représentent 11 % de l'ensemble des achats F&B.



Les labels suivants sont pris en compte:

SST, SRPA, Bourgeon Bio, label bio de l'UE, IP-SUISSE.

L'évaluation inclut les groupes de marchandises suivants: viande de bœuf, de porc, de veau et poulet.

Mesures et étapes clés: Bien-être animal

La viande, le lait et les produits à base d'œufs continuent de jouer un rôle important dans nos assiettes. Nous avons donc une obligation éthique envers les animaux. Depuis août 2016, nous avons un partenariat stratégique avec la Protection suisse des animaux. Dans le cadre de ce partenariat, nous avons défini des objectifs afin d'augmenter notre part de produits carnés issus d'un élevage respectueux des animaux. La conversion de l'assortiment à la viande d'animaux issus de l'élevage SST et SRPA est centrale à cet égard. Depuis 2023, nous avons fait un grand pas en avant en convertissant de manière continue notre assortiment de viande à la viande issue de la production IP-SUISSE.

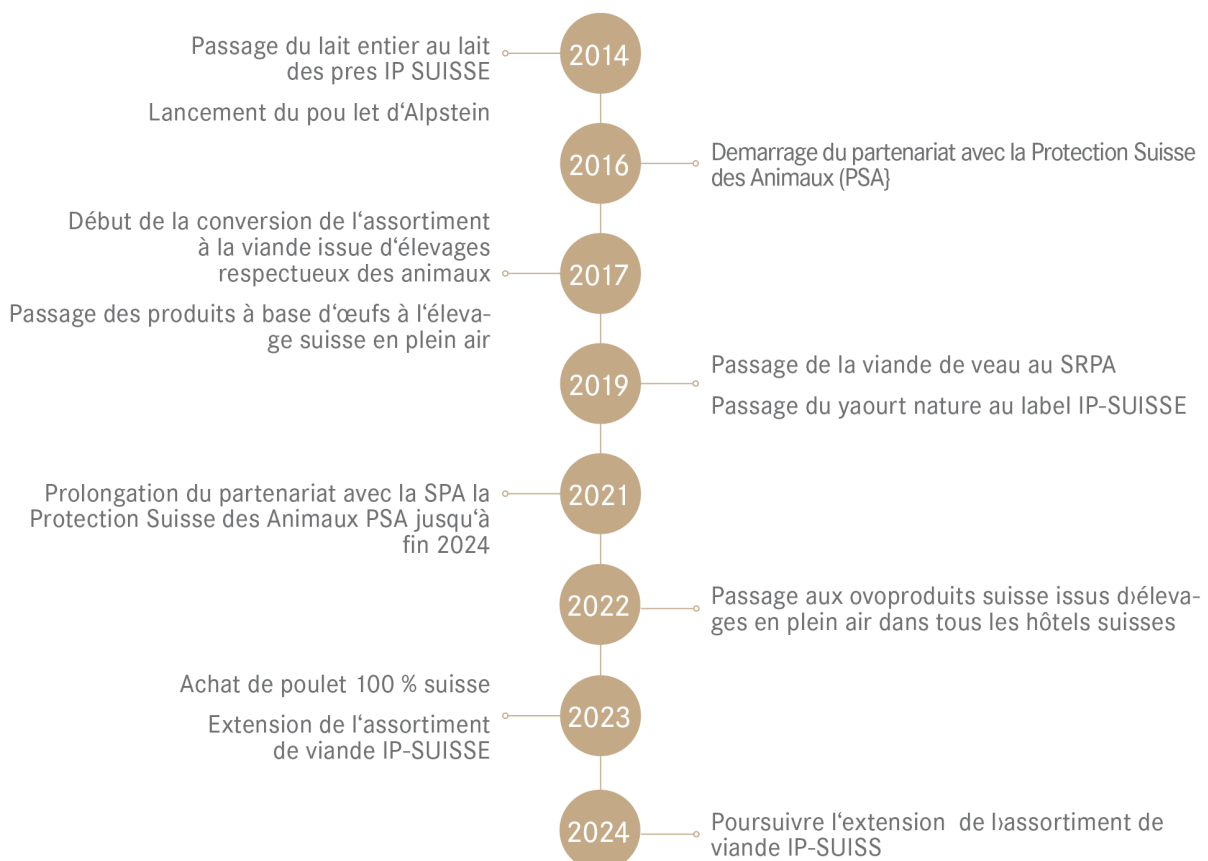
- Extension continue de l'assortiment de produits de la catégorie «bien-être animal»
- Depuis janvier 2019, nous achetons de la viande de veau exclusivement issue d'élevages SRPA ou d'exploitations GEFU-Oberle
- Depuis septembre 2019, nous achetons du yogourt nature uniquement en qualité IP-SUISSE
- En janvier 2020, nous avons rejoint l'Initiative européenne pour le poulet de chair
- Depuis 2022, nous n'utilisons plus que des œufs et des produits à base d'œufs issus d'élevages suisses en plein air dans tous nos hôtels en Suisse.
- Depuis mai 2023, nous utilisons exclusivement du poulet suisse.

- À partir du printemps 2023, une grande partie de l'assortiment de viande de bœuf et de porc a été remplacée par de la viande IP-SUISSE.

Autres résultats:

- Le centre de compétence pour les animaux de rente de la Protection suisse des animaux (PSA) a mené en 2020 et en 2021 une enquête sur la part de viande de la catégorie « bien-être animal » auprès de toutes les grandes entreprises de restauration en Suisse. SV Group a obtenu les meilleures notes et se trouve en tête du classement. En savoir plus sur la comparaison des entreprises de restauration: <https://mangeravecducoeur.ch/comparaison-gastroentreprises/>
- En août 2019, le WWF Suisse a comparé les systèmes de production laitière suisses et publié son benchmark dédié au lait. Selon les résultats de l'évaluation, le mode de production du lait des prés IP SUISSE offre la plus grande valeur ajoutée en matière de durabilité, tout comme le lait Bio Suisse. Informations complémentaires: <https://www.wwf.ch/fr/medias/standards-de-production-du-lait-en-suisse-la-protection-de-lenvironnement-et-des-res-sources-reste>

Étapes clés: Bien-être animal



Mesures: Régionalité

Si l'on considère l'ensemble de l'empreinte carbone des denrées alimentaires, le transport ne génère qu'une très petite partie des émissions de CO₂eq. Néanmoins, nous souhaitons réduire les émissions dans ce domaine-là également grâce à une logistique bien planifiée et efficace. Nous entretenons des partenariats de longue date avec des fournisseurs régionaux et notre logistique nationale nous permet d'assurer des transports efficaces et donc respectueux du climat.

Aucune adaptation n'a été nécessaire en ce qui concerne les fournisseurs et la logistique. En raison d'une forte proportion de produits nationaux, la disponibilité de l'ensemble des denrées alimentaires a été assurée même pendant la pandémie.

Mesures mises en œuvre

- En 2024, 66% des achats de l'ensemble des denrées alimentaires et boissons provenaient de produits suisses. Cette part a légèrement diminué par rapport à 2023 (68%), car la disponibilité des légumes suisses a été limitée en 2024 en raison des conditions météorologiques.
- Depuis mai 2023, nous utilisons exclusivement du poulet suisse.

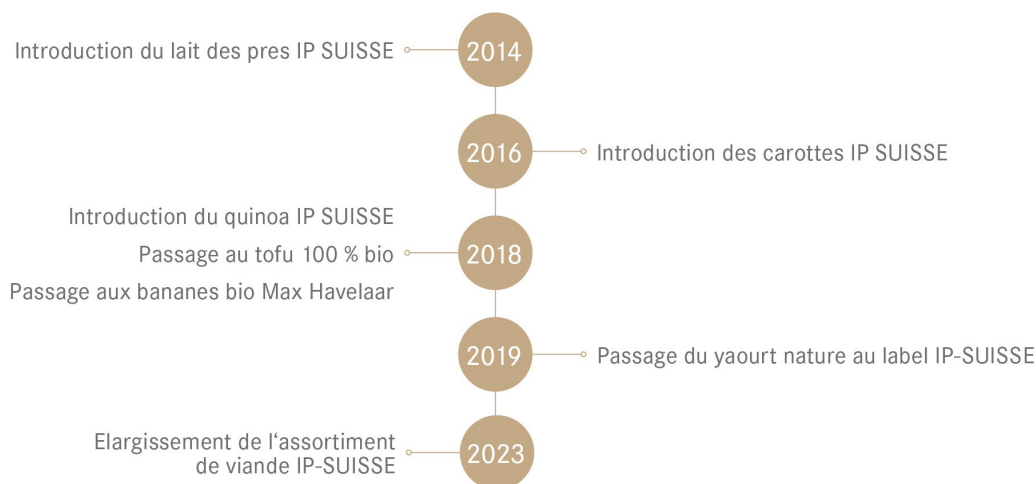
Mesures et étapes clés: Biodiversité

La perte de biodiversité est, outre le changement climatique, l'une des plus grandes menaces mondiales pour notre environnement. La surpêche, la déforestation ou l'utilisation excessive de pesticides sont des exemples de modes de production qui conduisent au déplacement et, à long terme, à l'extinction d'espèces. Un emploi responsable des ressources naturelles dont nous disposons est essentiel pour garantir notre alimentation à long terme. Il s'agit en outre de réduire au minimum les effets négatifs de l'agriculture. Nous nous engageons donc depuis de nombreuses années à développer la part de produits certifiés MSC ou ASC et à n'acheter que des poissons et des fruits de mer conformes aux recommandations du WWF Suisse. De plus, en utilisant des produits IP-SUISSE et bio, nous contribuons à une production respectueuse de l'environnement.

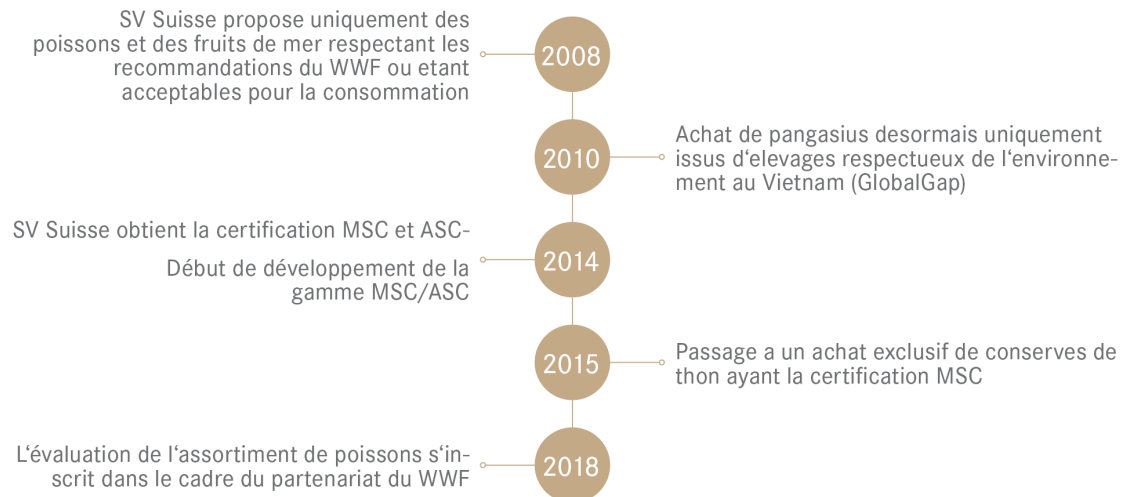
Mesures mises en œuvre:

- Septembre 2019: passage au yogourt nature IP-SUISSE
- Évaluation annuelle de l'assortiment de poissons par le WWF Suisse et déréférencement des espèces qui ne sont pas acceptables pour la consommation (= score 4 et 5 du WWF).
- Recertification MSC/ASC en 2019, 2020, 2021 et 2022.
- Depuis début 2023, nous renonçons jusqu'à nouvel ordre à une recertification MSC/ASC séparée, car nous pouvons garantir un assortiment de poisson durable dans le cadre de notre partenariat avec le WWF.
- À partir du printemps 2023, une grande partie de l'assortiment de viande de bœuf et de porc a été remplacée par de la viande IP-SUISSE.

Étapes clés: Agriculture durable



Étapes clés: Production de poisson durable



Mesures et étapes clés: Fairtrade

Des produits comme les bananes, le chocolat ou le café font partie des rares produits que nous ne pouvons pas acheter dans la région. Mais nous voulons également nous assurer que les produits provenant du commerce international ont été fabriqués dans de bonnes conditions de travail et dans le respect de l'environnement, et qu'ils sont issus du commerce équitable. C'est pourquoi nous veillons à ce que les produits dits du Sud portent le label de commerce équitable Max Havelaar; nous sommes d'ailleurs partenaire de Max Havelaar dans le domaine de la restauration.

En outre, nous allons à l'avenir nous préoccuper encore plus des risques liés aux droits de l'homme et à l'environnement dans notre chaîne d'approvisionnement. Pour ce faire, nous avons adopté un code de conduite pour nos fournisseurs et nos collaborateurs et collaboratrices. Celui-ci définit de manière contraignante nos exigences en matière de comportement intègre et moral.

Nous avons également commencé à analyser les risques liés aux droits de l'homme et à l'environnement dans notre chaîne d'approvisionnement dans le but de mettre en place une gestion des risques.

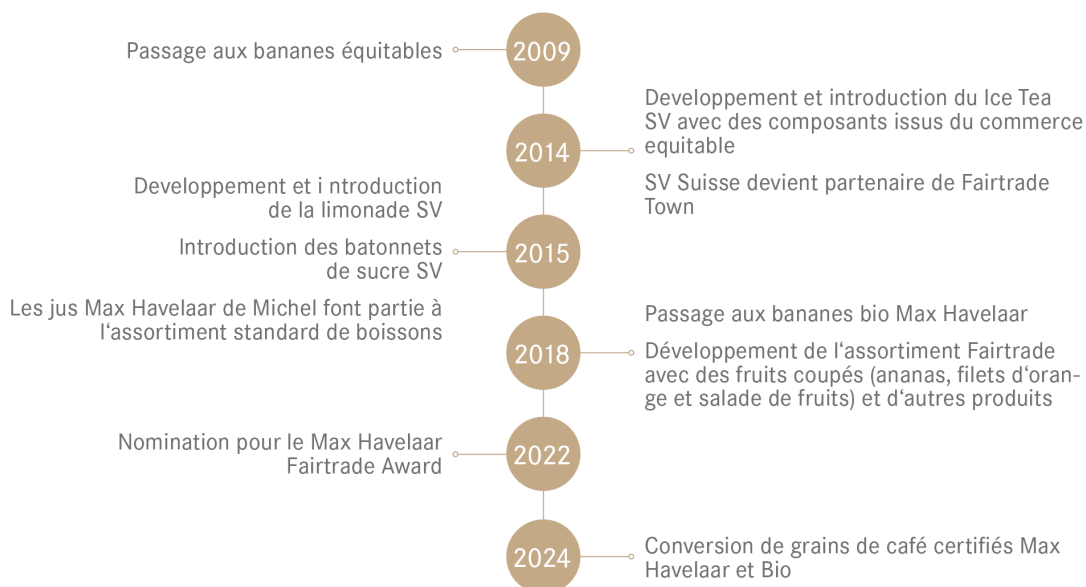
Mesures mises en œuvre

- Depuis 2019, nous proposons dans nos restaurants SPI-

GA exclusivement le café certifié Max Havelaar «Spiga Espresso L'Onesto». Nous nous procurons le café en grains auprès de notre partenaire de longue date Bertschi-Café.

- En collaboration avec Turm, une entreprise de torréfaction traditionnelle implantée à Saint-Gall, nous proposons depuis juin 2024 du café bio issu du commerce équitable dans tous nos établissements.
- Extension de l'assortiment de produits Max Havelaar. Au total, notre assortiment comprend 46 produits Max Havelaar.
- Nomination de SV Suisse aux Max Havelaar Fairtrade Awards 2022.
- Le code de conduite pour les fournisseurs et le code de conduite pour nos collaborateurs et collaboratrices ont été publiés en janvier 2023. Tout le personnel a été formé aux contenus. Le code de conduite pour les fournisseurs a été intégré en tant qu'annexe dans tous les contrats de fournisseurs.
- En 2024, nous avons organisé en collaboration avec Max Havelaar un webinaire pour l'ensemble de nos collaborateurs et collaboratrices, au cours duquel nous avons présenté l'importance et les avantages des produits issus du commerce équitable, notamment en ce qui concerne le café.

Étapes clés: Fairtrade



Notre contribution aux Objectifs de développement durable



Histoire



Comment le tofu BIO suisse est-il fabriqué?

Le soja est l'une des cultures les plus importantes et les plus efficaces au monde: des coûts de production avantageux et une teneur élevée en protéines ne sont que deux des avantages qui rendent le soja extrêmement intéressant en tant qu'aliment pour les animaux, mais aussi en tant que principal produit de substitution de la viande pour nous, les humains. Nous le consommons par exemple sous forme de tofu, qui est de plus en plus populaire dans nos restaurants et nous aide à réduire notre empreinte carbone. Pour nous, il est important de veiller à ce que notre tofu provienne exclusivement de Suisse et soit produit selon les normes bio. Mais comment fabrique-t-on du tofu à partir de la plante de soja? Nous nous sommes renseignés.

La success-story du tofu remonte déjà à 2000 ans. Ce n'est pas étonnant, car c'est une excellente source de protéines végétales: avec seulement 100 grammes de tofu, on peut couvrir un tiers des besoins quotidiens en protéines. Originaire de Chine, le tofu est ensuite devenu, avec le riz, un aliment de base en Corée, au Japon, au Vietnam et en Thaïlande. Depuis longtemps, le tofu jouit d'une grande popularité sous nos la-

titudes et est devenu un élément incontournable de l'alimentation, et pas seulement pour les végétariens.

Grâce à son goût neutre, le tofu peut être utilisé de différentes manières: il est excellent mariné, fumé, pané, grillé ou encore frit.



De quoi est composé le tofu?

En chinois, «to» signifie «haricot» et «fu» signifie «cailler». En fait, la production de tofu est similaire à celle du fromage. Toutefois, le tofu est prêt à être consommé immédiatement après sa fabrication et ne doit pas être affiné.

Tout d'abord, les fèves de soja séchées sont mises à tremper dans l'eau. Les fèves trempées sont moulues et portées à ébullition. Ensuite, on les presse pour en extraire le liquide, appelé lait de soja, auquel on ajoute du sulfate de calcium et du nigari. Il s'agit de deux sels qui font cailler le lait de soja.



Le petit-lait se sépare alors des flocons de tofu. Les flocons mous sont tamisés et comprimés en un bloc solide qu'il ne reste plus qu'à couper en morceaux.

Le tofu est-il bon pour la santé?

Le tofu est une source de protéines pauvre en graisses et en calories, exempte de cholestérol et de sucre et donc idéale pour une alimentation équilibrée. Le tofu est en outre une bonne alternative végétale aux produits carnés ou laitiers et convient donc également aux personnes souffrant d'intolérance au lactose. De plus, le tofu est riche en fibres et contient de nombreux minéraux, comme le magnésium, le fer, le potassium, le calcium, le cuivre, le phosphore et le zinc, ainsi que de l'acide folique. Il contient également de nombreuses vitamines B importantes, comme la vitamine B5 ou la vitamine B3, ainsi que des acides aminés essentiels.

Pourquoi du tofu suisse BIO?

Malgré toutes ses caractéristiques positives, la culture du soja est régulièrement critiquée pour les graves problèmes environnementaux qu'elle engendre en raison de l'utilisation extensive des terres, notamment dans les zones de forêts tropicales. Cela ne peut toutefois pas être imputé au tofu, car à peine 3% du soja cultivé dans le monde est utilisé pour la production de tofu. En outre, les produits à base de soja destinés au marché européen sont également fabriqués en grande partie à partir de soja européen.

Afin d'augmenter nos achats de denrées produites de manière aussi durable et régionale que possible, nous avons décidé en 2018 d'utiliser exclusivement du tofu suisse issu de l'agriculture biologique dans nos restaurants. Pour la culture BIO, les

agriculteurs sont soumis à des exigences qui favorisent délibérément la fertilité des sols et la biodiversité: par exemple, l'utilisation d'engrais provenant d'animaux, de plantes et de roches, ainsi que l'utilisation de produits phytosanitaires naturels. Cela permet d'éviter que des produits chimiques de synthèse ne pénètrent dans nos sols, dans nos eaux et, en fin de compte, dans notre organisme.

Nous mettons fin aux préjugés

Mythe 1: on déboise la forêt tropicale pour la production de tofu

Les végétariens, en particulier, sont régulièrement accusés d'être en partie responsables de la déforestation de la forêt tropicale. Mais en réalité, environ 80% de la récolte mondiale de soja est utilisée comme aliment pour la production de produits animaux. À peine 3% sont utilisés pour la production de tofu. Les dommages environnementaux liés à la production mondiale de soja devraient donc être plutôt imputés aux mangeurs de viande. En outre, le soja utilisé en Europe pour la production de tofu est presque exclusivement européen.

Mythe 2: le tofu est génétiquement modifié

En effet, près de 90% du soja cultivé dans le monde est génétiquement modifié, mais celui-ci n'est utilisé que pour l'alimentation animale et non pour la consommation directe, comme le tofu par exemple. Cela vaut non seulement pour le tofu BIO, mais aussi pour le tofu produit de manière traditionnelle.

Mythe 3: les hommes ne devraient pas consommer de soja à cause des hormones.

Le fait que le soja soit nocif pour les hommes en particulier est l'un des préjugés les plus courants concernant le tofu. En effet, celui-ci «féminiserait» les hommes, les rendrait stériles ou favoriserait même le cancer de la prostate. La faute en reviendrait aux isoflavones, une forme de phytoestrogènes ressemblant à des hormones, car elles auraient des effets négatifs sur le taux de testostérone. De plus, on entend souvent dire que la consommation de tofu influencerait l'équilibre hormonal féminin. De nombreuses études ont toutefois prouvé qu'une alimentation équilibrée et une consommation «modérée» de soja (environ 3 portions de produits à base de soja par jour) ne permettent pas d'absorber suffisamment de phytoestrogènes. En outre, on a découvert depuis que les phytoestrogènes ne se lient guère aux récepteurs d'œstrogènes de l'organisme. Le tofu ne peut donc pas influencer l'équilibre hormonal.



Une gestion efficace des déchets et de l'énergie

Dans nos restaurants, il est important que nous utilisions les ressources telles que l'énergie ou l'eau avec modération. Outre une alimentation essentiellement végétale, la réduction du gaspillage alimentaire est un autre levier pour promouvoir une alimentation durable.

cipaux potentiels d'optimisation dans les processus d'exploitation. Notre système de gestion de l'environnement en a été dérivé. Il est certifié selon la norme ISO 14001 depuis 2006. Nous faisons examiner et renouveler cette certification chaque année.

La préservation des ressources nous préoccupe depuis les années 1990. Des écobilans ont permis d'identifier les prin-

Points pertinents pour nos établissements

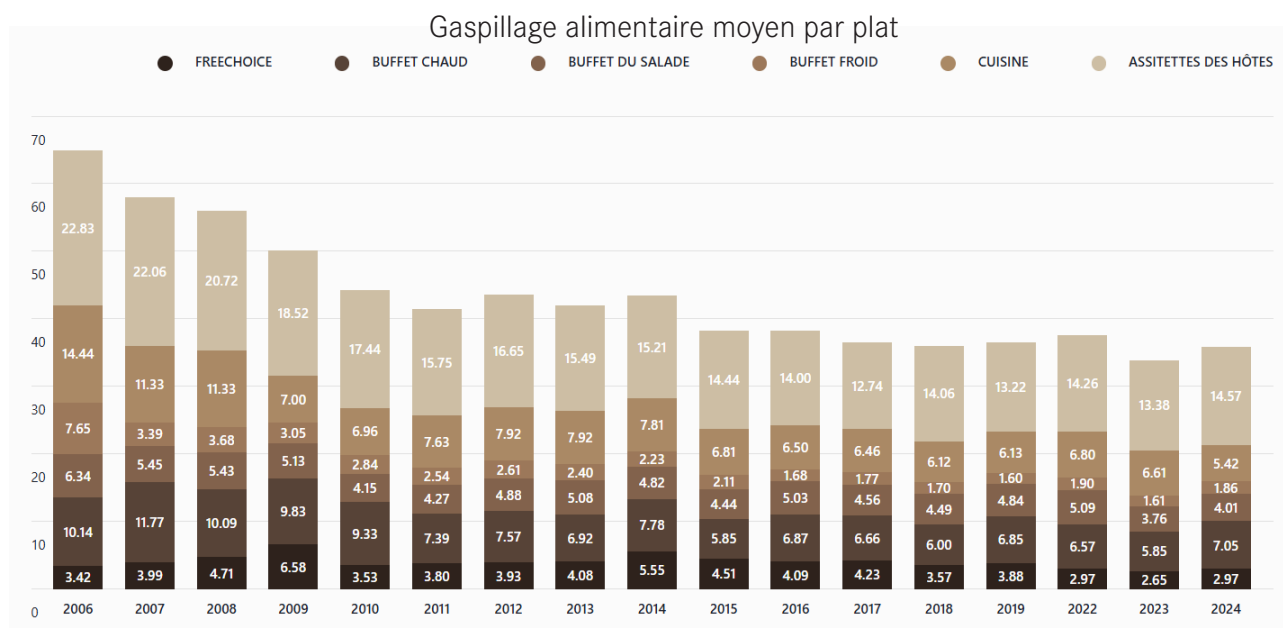
- Réduction du gaspillage alimentaire au minimum
- Utilisation parcimonieuse de l'énergie, de l'eau et des produits de nettoyage
- Réduction des emballages à usage unique
- Logistique efficace

Résultats

- Recertification ISO 14001 réussie pour les années: 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024.
- Depuis 2006, nous avons réussi à réduire de 48% le gaspillage alimentaire dans nos restaurants. Le gaspillage alimentaire a légèrement augmenté en 2024 avec 36 g par menu vendu (voir l'illustration). Notre outil de planification numérique et basé sur des données «smartChef» nous aide à réagir aux fluctuations et à réduire le gaspillage alimentaire grâce à une planification optimisée.
- Fin 2024: 171 restaurants utilisent la vaisselle réutilisable

reCIRCLE et environ 90 restaurants proposent notre concept de plats à emporter «ANDIAMO» dans des boîtes réutilisables.

- Près de 40 restaurants appliquent le concept «Save food, fight waste», qui permet à nos hôtes d'emporter des restes de nourriture à un prix réduit.



Aperçu des mesures: Énergie

Nos restaurants utilisent de nombreux appareils. Il est possible de réaliser des économies en réduisant par exemple le temps de fonctionnement des appareils thermiques utilisés pour la ventilation ou de l'éclairage. Éteindre les réfrigérateurs de boissons pendant la nuit et les jours non ouverts contribue aussi à économiser de l'énergie.

Dans nos restaurants publics ainsi que dans nos hôtels suisses et au siège principal, nous pouvons influencer directement le choix de l'électricité utilisée. Ainsi, depuis de nombreuses années, nous achetons exclusivement de l'électricité d'origine hydraulique.

Mesures mises en œuvre:

- En janvier 2020, nous sommes passés à l'énergie hydraulique suisse pour alimenter en électricité nos restaurants publics et nos hôtels en Suisse (auparavant, il s'agissait d'énergie hydraulique provenant de l'UE).
- Comme il n'y avait pas suffisamment d'électricité provenant de l'énergie hydraulique suisse disponible en 2022, nous n'avons pu acheter que de l'électricité provenant de l'énergie hydraulique européenne. À partir de 2023, l'électricité a de nouveau été fournie par l'énergie hydraulique suisse.
- En raison de la menace de pénurie d'énergie pour l'hiver 2022/2023, un concept d'économie d'énergie a été élaboré pour tous les secteurs d'activité. Il n'a pas été nécessaire de l'utiliser jusqu'à présent, mais il pourrait être mis en œuvre rapidement en cas de pénurie d'énergie lors des prochains hivers.
- Depuis 2024, nous achetons de l'électricité «naturmade star» fournie par ewz au siège de SV (Suisse) SA. Nous finançons ainsi le fonds pour les projets de renaturation d'ewz et contribuons à leur réalisation.

Aperçu des mesures: gaspillage alimentaire

En Suisse, environ un tiers des denrées alimentaires sont jetées. En évitant le gaspillage, nous pourrions contribuer substantiellement à un système alimentaire durable et réduire les ressources inutilement consommées ainsi que les émissions de gaz à effet de serre. Nous nous engageons depuis 2006 déjà pour la réduction du gaspillage alimentaire. Pour ce faire, nous appliquons de nombreuses stratégies, de la planification de l'offre basée sur des données et du stockage adéquat à la sensibilisation des hôtes, en passant par la production ultérieure en fonction de la situation et de l'affluence. Nous évaluons régulièrement le gaspillage résultant de nos activités et prenons des dispositions pour le minimiser.

Mesures mises en œuvre:

- Notre concept «Do good», introduit en 2016, a été révisé en 2019. Les plats restants, comme les sandwiches ou les salades, sont depuis vendus sous le nom «Save food, fight waste».
- Depuis 2019, SV Suisse soutient l'initiative générale suisse «Save food, fight waste» – une alliance de plus de 70 partenaires qui s'engagent à réduire le gaspillage alimentaire.
- Nous avons dû suspendre la mesure du gaspillage alimentaire en 2020 et en 2021 à cause du coronavirus. Nous l'avons reprise en septembre 2022.
- Signature en mai 2022 de l'«accord intersectoriel de réduction des pertes de denrées alimentaires», qui a été élaboré dans le cadre du plan d'action visant à lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Participation active aux réunions du groupe de travail en 2022, 2023 et 2024, suite à l'accord susmentionné.
- Depuis 2022, nous communiquons à nos hôtes les résultats de la mesure du gaspillage alimentaire dans tous les restaurants.

Vidéo: Comment nos établissements évitent le gaspillage alimentaire



Pour découvrir comment nos experts culinaires réduisent le gaspillage alimentaire, il vous suffit de scanner le code QR.



Aperçu des mesures: Emballages

Pour la majeure partie de notre offre, nous utilisons de la vaisselle en porcelaine ou en verre. Mais avec un engouement en forte croissance pour le take-away et la livraison de repas, l'utilisation d'emballages jetables augmente. Notre stratégie consiste en principe à n'avoir recours à des emballages jetables que si nécessaire et à privilégier les équivalents réutilisables. Dans de nombreux restaurants, nous proposons donc la vaisselle réutilisable de reCIRCLE. Depuis 2019, nous proposons également nos salades take-away et nos mueslis dans des bocaux réutilisables.

Si la vaisselle jetable ne peut pas être évitée, nous utilisons des matériaux aussi écologiques que possible. Pour chaque domaine, nous examinons quel matériau est le plus écologique. Renoncer purement et simplement au plastique peut sembler écologique, mais ce n'est pas forcément le cas. L'offre d'emballages durables est vaste, mais il est souvent difficile de savoir quels emballages offrent de réels avantages. C'est pourquoi nous nous sommes engagés, avec d'autres entreprises de restauration, dans le développement de l'«Understanding Packaging (UP) Scorecard». L'UP Scorecard assure une plus grande transparence. Il s'agit d'un outil web gratuit qui permet d'évaluer l'impact des emballages alimentaires sur la durabilité. Pour la première fois, les entreprises se voient offrir un outil complet et simple d'utilisation permettant de prendre des décisions durables lors de l'achat d'emballages alimentaires. La prochaine étape consiste à suivre les recommandations de la Scorecard pour nos emballages.

Mesures mises en œuvre:

- 2019: introduction d'ANDIAMO en bocaux
- 2020: développement du guide de l'emballage interne à SV et renonciation aux emballages inutiles
- Depuis 2020: soutien au développement de l'«Understanding Packaging Scorecard»
- 2021: passage aux emballages en carton dans notre smart fridge
- 2021: tous les repas chauds de notre service de livraison «gustav Office Delivery» sont livrés par défaut dans de la vaisselle réutilisable (opt-out)
- 2022: le gobelet réutilisable kooky est introduit dans trois restaurants
- 2022: de nouveaux produits reCIRCLE – le gobelet ISY et la boîte à pizza – sont intégrés à l'assortiment
- 2022: notre logisticien principal, Pistor, reprend les films rétractables de ses dévidoirs et les achemine dans un centre de recyclage
- 2022: notre service de livraison «gustav Office Delivery» renonce à utiliser des sacs inutiles et recourt à des étiquettes hydrosolubles
- 2023: le gobelet réutilisable kooky est testé dans quelques restaurants
- 2024: introduction de gobelets et de serviettes certifiés FSC

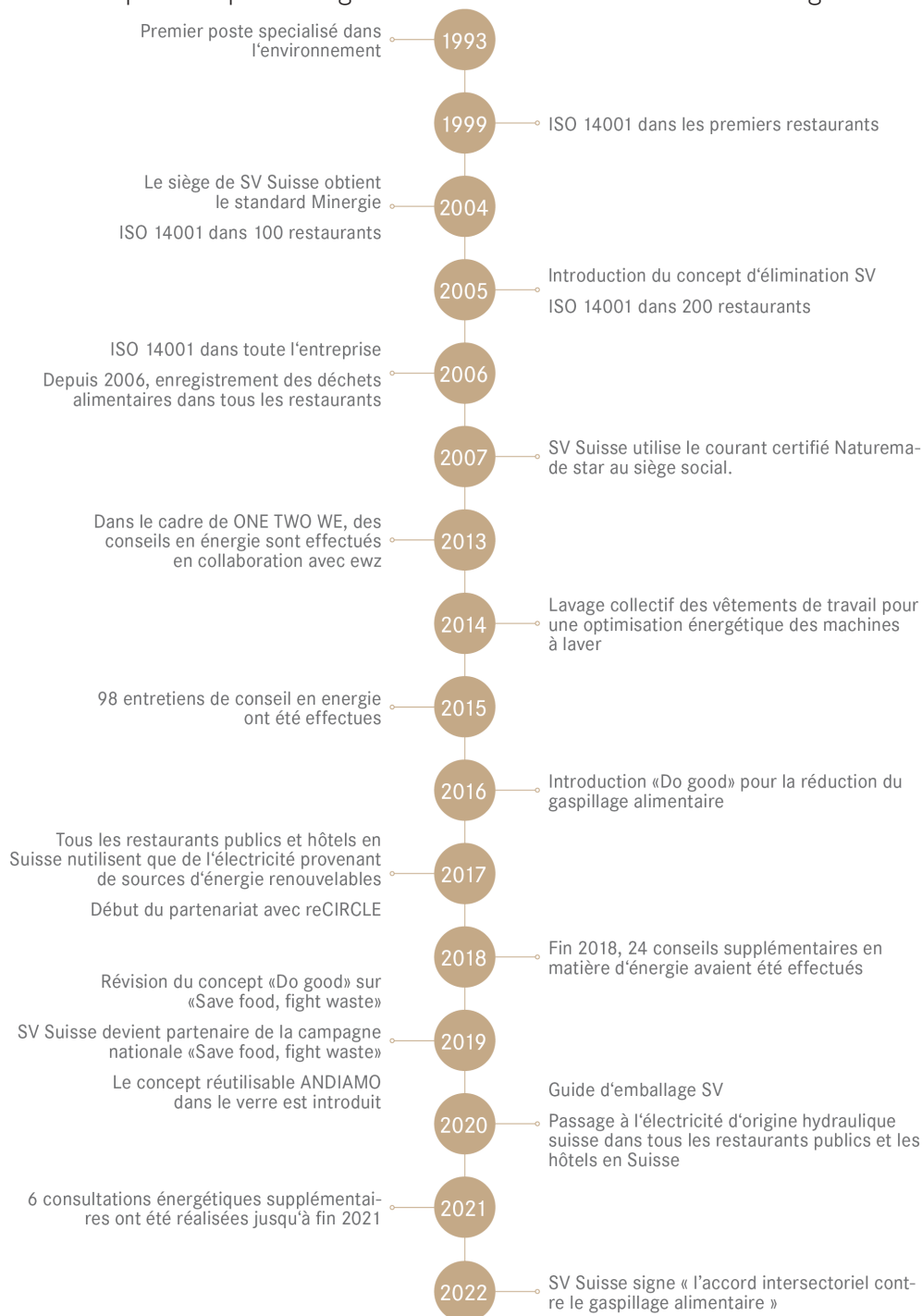
Aperçu des mesures: Logistique

Nos restaurants sont approvisionnés plusieurs fois par semaine, voire quotidiennement, en produits frais par nos fournisseurs. Une grande partie de ces marchandises est livrée de manière groupée par notre partenaire logistique principal Pistor. Pistor, dont le siège se trouve en Suisse centrale, est connu pour sa logistique intelligente et hautement efficace. Une étude menée par l'EPF de Zurich a montré qu'en regroupant les livraisons, nous pouvons réduire d'environ 30% les émissions de CO₂ liées au transport. Pistor dispose d'une flotte de véhicules très moderne et accorde une grande impor-

tance à la responsabilité économique, sociale et écologique. Un système de commande et de distribution très astucieux nous permet d'élever l'utilisation des camions Pistor à 90%. Cela ménage non seulement le climat, mais présente également de nombreux avantages pour les processus ayant cours dans nos restaurants.

Plus d'informations sur les activités de Pistor en matière de durabilité: <https://www.pistor.ch/fr/a-propos-de-pistor/developpement-durable>

Étapes clés pour une gestion efficace des déchets et de l'énergie



Notre contribution aux Objectifs de développement durable



Perspectives

Comme nous souhaitons continuer à réduire autant que possible le gaspillage alimentaire, nous reconduirons la mesure du gaspillage alimentaire dans tous les restaurants une fois par an. En outre, nous comparerons la mesure avec les exi-

gences du guide des groupes de travail Restauration de l'accord intersectoriel sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous continuerons également à étendre le recours à la vaisselle réutilisable.



Des partenariats et une communication transparente

Avec des partenaires et des objectifs ambitieux, nous voulons développer en permanence notre engagement en faveur de la durabilité. Pour ce faire, nous misons sur une communication transparente et impliquons toutes les parties prenantes tout au long de la chaîne de valeur: les producteurs, les fournisseurs, les ONG, la recherche, les autorités, la clientèle, les hôtes et, enfin, notre propre personnel. Nous sommes convaincus qu'une véritable politique de durabilité ne peut être mise en œuvre que si tout le monde tire à la même corde.

Seuls, nous ne pourrions pas apporter de contribution efficace à la durabilité de la restauration. C'est pourquoi nous misons sur des partenariats qui, d'une part, nous aident à identifier les thèmes pertinents et les mesures efficaces et, d'autre part, exigent de nous des objectifs d'amélioration. Chaque année, par exemple, nous rendons compte au WWF Suisse et à la Protection suisse des animaux PSA de l'état de réalisation de nos objectifs et publions en outre nos chiffres clés en matière de durabilité.

Mesures mises en œuvre: Partenariats et certifications

Pour le développement de nos actions en faveur de la durabilité, nous travaillons avec différents partenaires en fonction du thème. Dans le domaine de la protection du climat et de la biodiversité, le WWF Suisse compte parmi nos principaux partenaires. Pour une offre respectueuse des animaux, nous misons sur la collaboration avec la Protection suisse des animaux PSA. En outre, nous travaillons avec Max Havelaar, IP-SUISSE et nos nombreux fournisseurs de longue date pour améliorer notre durabilité. Outre les partenariats, nous nous faisons certifier par des organismes externes.

Mesures mises en œuvre:

- Nous avons prolongé notre partenariat avec le WWF Suisse jusqu'à fin 2026. Les objectifs sont indiqués pour chaque thème.
- Prolongation du partenariat avec la Protection suisse des animaux (PSA) jusqu'à fin 2024 au moins.

Résultats:

- Recertification du système de gestion de l'environnement selon la norme ISO 14001 en 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024

- Obtention de la médaille de bronze sur la plateforme des fournisseurs evovadis en 2019, 2022 et 2024, ainsi que de la médaille d'argent en 2021 et 2023
- Recertification MSC et ASC en 2019, 2020, 2021 et 2022
- Participation au Swiss Triple Impact Assessment et inscription de SV Group au répertoire STI en février 2023
- SV Group est membre de l'association öbu depuis 2004; notre responsable Durabilité, Dörte Bachmann, a été élue au comité directeur d'öbu en 2022
- 2019, 2022, 2023 et 2024: participation à la course d'entreprises organisée par le WWF en soutien à un projet environnemental

Mesures mises en œuvre: Formations

Afin de garantir une offre durable, nous tenons à ce que l'ensemble du personnel soit informé sur l'importance des thèmes et la mise en œuvre et soit formé en conséquence. Nous utilisons donc différents formats pour transmettre les connaissances nécessaires à notre personnel.

Mesures mises en œuvre:

- Les formations sur la durabilité pour les cadres ont eu lieu trois fois en 2019. En 2020, 2021 et 2022, l'offre de formation a été limitée en raison de la pandémie de coronavirus et aucune formation sur la durabilité n'a pu être organisée. En 2023, la formation sur la durabilité a été révisée, mais n'a pas encore pu être mise en œuvre.
- Plusieurs fois par semaine, nous procédons à de courtes formations sur différents thèmes dans tous les restaurants. Les sujets de la durabilité font également partie de ces formations (2019: 13; 2020: 6; 2021: 5, 2022: 9, 2023: 10; 2024: 11)
- 2019: participation de 117 chefs de cuisine à la formation Hiltl. En 2020 et 2021, d'autres formations Hiltl ont dû être suspendues en raison du coronavirus. En 2022, la formation Hiltl a été relancée. En outre, un cours de cuisine végétane propre à SV a été développé. 65 cuisiniers et cuisinières y ont participé. En 2024, 42 cuisiniers et cuisinières ont participé à la formation Hiltl et aux cours de cuisine végétarienne et végétane propres à SV.
- En 2022 et 2023: réalisation d'un nouveau cours spécialisé pour les apprentis de deuxième année. Le développement durable est l'un des trois thèmes prioritaires.

Mesures mises en œuvre: Communication et sensibilisation

Nous ne pouvons pas atteindre nos objectifs en matière de durabilité seuls; nous avons besoin que nos hôtes adhèrent à ces objectifs. C'est pourquoi nous informons nos hôtes de nos actions en faveur de la durabilité et de l'importance des différents thèmes.

Mesures mises en œuvre:

- Nos cuisines regorgent de cuisinières et de cuisiniers talentueux qui peuvent nous aider à promouvoir une cuisine végétarienne et végétane grâce à des mesures de communication bien pensées! C'est pourquoi nous avons lancé en 2024 notre propre concours de cuisine SV Chef Champion, qui met l'accent sur une cuisine végétarienne innovante. Pour la grande finale, six finalistes ont préparé un menu à trois plats devant un jury sur le thème «Future Lunch». L'événement s'est déroulé au centre de formation Gastronomie BerufsBildungBaden.
- Promotions consacrées à la durabilité organisées dans tous les restaurants SV en 2024:
 - * Pendant le Veganuary, nous avons mis en avant les légumes avec des associations de saveurs innovantes et de nouvelles méthodes de préparation.
 - * Dans le cadre du passage au café Max Havelaar et bio de Turm, une campagne sur le café équitable a été lancée.
 - * Notre mesure annuelle du gaspillage alimentaire a également fait l'objet d'une promotion.
- Semaines exceptionnelles et promotions consacrées à la durabilité organisées dans tous les restaurants SV en 2023:
 - * Renouveau de la participation au Veganuary.
 - * En mai 2022, nous avons lancé notre nouvelle communication sur la durabilité dans tous les restaurants.
 - * Le lancement de la communication a été accompagné de la semaine «Healthy Planet». Durant cette semaine, nous avons consacré l'offre culinaire aux recommandations du Planetary Health Diet.
- Dans tous les restaurants, les résultats de la mesure du gaspillage alimentaire ont été communiqués à nos hôtes.
- SV Suisse signe la Charte pour une alimentation durable de la ville de Zurich.
- Semaines exceptionnelles et promotions consacrées à la durabilité organisées dans tous les restaurants SV en 2022:
 - * Nous avons dédié le Veganuary 2022 aux légumes.
 - * Nous avons mis des menus respectueux du climat à l'honneur lors de ONE CLIMATE DAY. Nous avons compensé les émissions de CO₂ inévitables avec un projet myclimate.
 - * Nous avons fait la part belle aux racines comestibles avec «Roots».
 - * À l'automne 2022, nous avons communiqué les résultats de notre mesure du gaspillage alimentaire à nos hôtes.
- En 2021, nous avons également organisé Veganuary dans tous les restaurants SV et prévu une «Semaine consacrée aux aliments d'origine végétale».
- Avec nos restaurants de l'EPF Zurich, nous participons depuis 2022 au «Projet de restauration durable» de cet établissement.
- Dans le canton de Fribourg, nous avons signé la charte «Cuisinons notre région».
- SV Group était représenté aux manifestations suivantes en 2023 par des contributions actives:
 - * SWIFCOB 23 «Préserver la biodiversité en temps de crise», SCNAT
 - * Manifestation d'automne SWAN & IG RIPE «Restauration collective à la carte – créative et tournée vers l'avenir»

- * Lucerne Dialogue, Conference Extension «Road to Net Zero – Les entreprises comme clé de la solution»
- SV Group était représenté aux manifestations suivantes en 2022 par des contributions actives:
 - * Swiss Green Economy Symposium
 - * Swiss impact Forum
 - * Forum ö
 - * Table ronde Swiss Protein Association
 - * Stakeholder Dialog Coca-Cola
 - * Groupe de focalisation consacré aux limites planétaires liées à l'étude Greenpeace «Transformation en vie socialement responsable dans les limites planétaires»

Mesures mises en œuvre: Transparence

Dans toutes nos actions en faveur de la durabilité, la transparence est l'un de nos principes clés. Nous œuvrons à cela non pas à travers nos rapports sur la durabilité, mais en collaborant avec toutes nos parties prenantes, notamment avec nos partenaires stratégiques et nos hôtes. La numérisation de nos processus nous permet d'apporter encore plus de transparence à notre offre, depuis les achats jusqu'à l'assiette.

Mesures mises en œuvre:

- Optimisation du reporting relatif à la durabilité pour notre clientèle.
- Publication de nos achats de viande pour l'évaluation des restaurants menée par la Protection suisse des animaux (PSA).
- Établissement des rapports selon l'accord avec le WWF Suisse et la Protection suisse des animaux (PSA).
- Depuis 2022, nous établissons chaque année le bilan carbone de l'ensemble de SV Group en collaboration avec notre partenaire myclimate.
- Pour plus de transparence dans notre offre, nous avons introduit en 2024 l'ECO-SCORE® en partenariat avec Beelong.
- En 2024, notre programme de durabilité «ONE TWO WE 3.0» sera disponible. Ce programme a été initié en 2013 en collaboration avec le WWF Suisse et a été développé l'année dernière. Il permet un développement flexible des activités de durabilité dans nos restaurants.

Perspectives

À l'avenir, nous souhaitons rendre notre offre encore plus transparente. C'est pourquoi nous avons entamé en 2022 le développement d'un système d'orientation pour une sélection de menus saine et durable. Depuis fin 2023, nous travaillons avec notre partenaire Beelong à la mise en œuvre de ce système d'orientation. Au premier semestre 2024, nous avons testé l'affichage des aspects environnementaux dans quelques établissements pilotes et l'ECO-SCORE® a été mis

en œuvre avec succès dans 21 restaurants. Nous voulons également ajouter l'affichage de la valeur de CO₂ par menu et des aspects liés à la santé afin de mieux informer nos hôtes sur le sujet et pour qu'ils puissent en tenir compte lorsqu'ils sélectionnent leurs menus.

Notre contribution aux Objectifs de développement durable





Immeubles et management durables

Depuis 2006, nous gérons et exploitons des hôtels. Nous avons commencé à promouvoir activement la durabilité dans nos hôtels il y a plusieurs années déjà, notamment en optant pour de l'électricité d'origine hydraulique ou des chambres neutres en carbone grâce à notre partenariat avec myclimate. Nous investissons également beaucoup dans la sensibilisation de nos hôtes. Par exemple, nous avons déjà organisé à plusieurs reprises des cours de cuisine axés sur l'alimentation durable pour notre voisinage immédiat. À l'avenir, nous continuerons à développer nos actions en faveur de la durabilité. Cela comprend, entre autres, le choix d'équipements et de matériaux durables, une gestion efficace de nos bâtiments ainsi que des normes de durabilité aussi exigeantes que possible pour ces derniers.

SV Hotel gère et exploite 23 hôtels en Allemagne et en Suisse. Son plan de croissance ambitieux prévoit aussi l'ouverture de 8 hôtels d'ici 2025. Dans le domaine F&B, nos hôtels sont déjà soumis aux mêmes exigences de durabilité que nos restaurants de restauration collective et de restauration publique. Au sein de nos hôtels, nous faisons face à des défis de durabilité différents de ceux de la restauration. Nous avons donc développé notre propre concept de durabilité spécifique à l'hôtellerie. Il nous permet d'assumer notre responsabilité vis-à-vis de l'environnement et de notre personnel dans l'ensemble de nos hôtels et d'offrir à nos hôtes une expérience de voyage durable.

Notre concept de durabilité pour les hôtels



Bâtiment répondant à des normes de durabilité exigeantes

Exigences élevées pour les projets et les bâtiments

Utilisation d'énergies renouvelables

Mobilité respectueuse de l'environnement



Gestion efficace des ressources

Gestion intelligente de l'énergie

Utilisation raisonnée de l'eau

Réduction du gaspillage alimentaire

Réduction de l'utilisation de matériaux jetables



Matériaux durables

Mobilier de chambre résistant et fabriqué de manière durable

Offre F&B saine et durable

Produits alimentaires et non alimentaires issus d'une production durable



Sensibilisation et communication transparente

Transparence

Formation du personnel

Sensibilisation des hôtes

Nous souhaitons à l'avenir nous concentrer davantage sur la durabilité des bâtiments. Le choix des biens immobiliers offre en effet de grandes possibilités en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre: bâtiments efficaces sur le plan énergétique, sites facilement accessibles en transports publics ou bornes de recharge électrique. En outre, nous mettons davantage l'accent sur une utilisation efficace de l'énergie et des autres ressources. Ces mesures sont soutenues par une amélioration de la collecte de données, une offre de formation plus complète pour notre personnel et la sensibilisation de nos hôtes.

Dans le cadre de notre partenariat franchisé avec Marriott International, nos hôtels des marques Marriott (Courtyard, Renaissance, Residence Inn et Moxy) sont déjà connectés à la plateforme de durabilité Serve 360 de Marriott.

Avec notre propre marque «Stay KooooK», nous avons développé un concept résolument engagé dans l'esprit du voyage durable. Dans notre premier Stay KooooK, qui a ouvert ses portes en septembre 2020 à Berne Wankdorf, nous avons déjà pu mettre en œuvre certaines mesures de durabilité.

Afin de renforcer notre engagement, nous avons rejoint le programme Swisstainable en 2022. Ce faisant, nous nous sommes engagés à mettre en place un concept de durabilité pour l'ensemble de nos hôtels ainsi qu'un programme de formation dans le domaine de la durabilité pour notre personnel.

La durabilité dans nos Stay Kooooks à Berne Wankdorf et Berne City

Bâtiment aux normes de durabilité exigeantes

- Bâtiment Minergie
- Utilisation efficace, flexible et multifonctionnelle de l'espace (plus de confort dans moins d'espace)
- Accès direct aux transports publics

Matériaux durables

- Meubles résistants
- Duvets et oreillers conformes à la norme Öko-Tex, fournis par la société allemande Mühldorfer
- Savon naturel
- Carafes à eau mises à la disposition de tous les hôtes, pour réduire le nombre de bouteilles d'eau en PET
- Mur de partage disponible dans l'espace commun: les choses dont on n'a pas besoin tous les jours peuvent être empruntées à cet endroit.

Appareils efficaces

- Appareils électroniques dotés d'une efficacité énergétique maximale
- Ampoules LED
- Robinets à économie d'eau

Appareils efficaces

Gestion efficace des installations

- électricité provenant à 100% de l'énergie hydraulique suisse
- Concept Extended Stay (séjour prolongé dans les chambres permettant de réduire la consommation de ressources)
- Tri des déchets et acheminement jusqu'au lieu de recyclage correspondant
- Processus zéro papier
- Produits de nettoyage et d'entretien en distributeurs
- Produits de nettoyage biodégradables (écolabel européen) utilisés pour le nettoyage des chambres et des autres parties de l'hôtel

Notre contribution aux Objectifs de développement durable

6 CLEAN WATER AND SANITATION



7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



14 LIFE BELOW WATER





Comment la durabilité gagne en importance chez SV Hotel – Entretien avec Marco Meier, Managing Director

Fin 2024, SV Group exploitait 23 hôtels en Allemagne et en Suisse. De nombreux autres hôtels devraient s'y ajouter en 2025. Il s'agit d'un plan de croissance ambitieux qui nous oblige également à développer et à définir de manière plus complète notre conception actuelle de la durabilité environnementale. Alors que nous nous sommes principalement concentrés sur la promotion d'une alimentation durable en tant qu'entreprise de restauration au cours de la dernière décennie, nous souhaitons aujourd'hui trouver des réponses aux défis de la durabilité également en tant que groupe hôtelier, que ce soit à travers les normes de durabilité des bâtiments, leur exploitation efficace ou l'achat de matériaux durables pour l'aménagement intérieur et les appareils. Dans une interview, Marco Meier, Managing Director de SV Hotel, nous a révélé dans quelle direction la nouvelle conception de la durabilité va évoluer et où il y a déjà beaucoup de durabilité dans nos hôtels.

Depuis quand SV Hotel s'intéresse-t-il à la durabilité?

En tant que partie intégrante de SV Group, notre aspiration à une durabilité sociale et environnementale fait partie de notre tradition. Bien sûr, celle-ci a évolué au fil des années. Si l'objectif initial de notre fondation, il y a plus de cent ans, est né de la durabilité sociale, la dernière décennie a surtout été placée sous le signe de la durabilité environnementale: SV Group a rendu l'offre de ses restaurants à la fois plus respectueuse du climat et plus saine et a constamment amélioré son bilan environnemental tout au long de la chaîne de valeur. Dans nos hôtels suisses, les exigences en matière de durabilité sont d'ailleurs aujourd'hui les mêmes pour le secteur Food & Beverage que pour les restaurants du personnel et les cantines scolaires.

Dans quelle direction la durabilité va-t-elle évoluer au sein de SV Hotel?

À l'avenir, nous souhaitons étendre notre stratégie de durabilité au-delà du secteur F&B et travaillons actuellement à l'extension de notre stratégie pour la Suisse et l'Allemagne. Celle-ci doit notamment porter sur des normes de durabilité des bâtiments, leur exploitation et l'achat de matériaux durables pour l'aménagement intérieur.



En tant que partenaire franchisé du groupe Marriott, nous avons pu acquérir une grande expérience avec un autre programme de durabilité, puisque nos établissements Marriott sont automatiquement inclus dans le programme Serve 360.

Nous n'en sommes qu'au début de l'élaboration de notre propre stratégie, mais nous disposons déjà d'une grande expertise en matière de durabilité au sein de SV Group. C'est pourquoi je suis convaincu que nous avancerons rapidement.

Outre le secteur F&B, existe-t-il d'autres mesures qui s'inscrivent dès aujourd'hui dans la nouvelle conception de la durabilité?

Oui, bien sûr, il y en a. Nous n'attendons pas l'adoption d'une stratégie pour faire des efforts en matière de durabilité. Dans le cas des hôtels, il s'agit de projets planifiés pour les trente prochaines années. Pour tous les nouveaux projets, la durabilité doit donc être un aspect central de la planification dès le début.

Dans le cadre de notre projet Stay Kooook et Hyatt Centric à



Hambourg, par exemple, l'investisseur remplace le bâtiment existant par une nouvelle construction neutre sur le plan climatique. Le Stay Kooook de Berne a également une construction efficace sur le plan énergétique. Le bâtiment répond au standard Minergie. Les points centraux du standard Minergie sont une enveloppe de bâtiment bien isolée, un approvisionnement en énergie hautement efficace et renouvelable, ainsi qu'un renouvellement contrôlé de l'air.



Pour nos hôtels en Suisse, nous nous sommes demandé de manière générale comment nous allions gérer le thème de l'énergie. Nous avons donc décidé en 2017 d'utiliser exclusivement de l'électricité d'origine hydraulique dans tous nos hôtels.

SV Hotel a d'ailleurs été récompensé dès 2012 pour le Courtyard by Marriott de Zurich par le prix de la durabilité «Milestone – Excellence in Tourism», en collaboration avec «Myclimate». À l'époque, un tel programme était nouveau et visionnaire. Depuis, la conception de la durabilité a beaucoup

évolué. Aujourd'hui, nous souhaitons œuvrer à réduire notre empreinte écologique directement chez nous plutôt qu'à la compenser.

Y a-t-il un aspect de la durabilité qui s'applique surtout à la marque «Stay Kooook», que vous avez développée vous-même?

Pour Stay Kooook en particulier, le thème de l'espace et de l'utilisation des surfaces est sans aucun doute un thème central. Comme il s'agit d'un concept Extended Stay, le souhait des hôtes de disposer d'un espace de vie est plus important que pour les hôtes Short Stay. Or, l'espace est un bien qui se fait de plus en plus rare, en particulier dans les endroits centraux. C'est-à-dire exactement là où nos Stay Kooook sont créés. Pour nous, cela signifie que nous devons utiliser les surfaces disponibles de manière plus efficace et plus flexible. Il s'agit de faire plus dans moins d'espace tout en offrant autant de confort à l'hôte.

Au Stay Kooook, nous avons donc opté pour un concept de partage pour l'espace de vie commun. Un espace de détente aux allures de salon est à la disposition de tous les hôtes. On peut y cuisiner ensemble ou simplement passer du temps dans une atmosphère conviviale. Les studios individuels sont conçus de manière très efficace, mais offrent tout de même tout ce qu'un petit appartement peut offrir, y compris une cuisine et une machine à laver. Pour y parvenir dans un espace restreint, nous avons conçu un élément d'aménagement mobile, «The Slide», qui permet aux hôtes d'adapter le studio à leurs besoins. On peut déplacer ce module coulissant d'un côté à l'autre en tirant légèrement sur le levier, et ainsi libérer de la place soit pour le lit, soit pour une cuisine entièrement équipée.





Personnel et engagement social

Les 111 ans d'histoire de SV Group nous obligent à assumer une responsabilité sociale. Les objectifs sociaux fondateurs de SV (anciennement «Schweizer Verband Soldatenwohl», puis «Schweizer Verband Volksdienst») marquent aujourd'hui encore nos actions. C'est précisé-

ment dans ces périodes exceptionnelles que nous tenons particulièrement à cœur d'être un employeur fiable et équitable pour nos collaborateurs et collaboratrices et à poursuivre notre engagement social.

Cinq domaines d'action dans le secteur «Personnel et engagement social»

- Conditions d'embauche attractives
- Santé et sécurité au travail
- Diversité, équité et inclusion
- Développement et promotion de la relève
- Responsabilité sociale



Conditions d'embauche attractives

Nous souhaitons être un «Employer of Choice» pour nos 4'000 collaborateurs en Suisse. Cela implique que nous soyons un employeur innovant et responsable, offrant des conditions d'emploi attrayantes et des valeurs d'entre-

prise fortes. Notre objectif est de créer un environnement de travail dans lequel tous les membres du personnel se sentent à l'aise et valorisés.

Égalité des salaires

SV Group dispose d'un système salarial transparent qui respecte à 100% la loi sur l'égalité, c'est-à-dire un salaire égal pour les femmes et les hommes. L'expérience professionnelle, les exigences et les contraintes de chaque poste de travail ainsi que les performances individuelles sont prises en compte.

Les mesures portent leurs fruits

La dernière analyse de l'égalité a été réalisée en 2021 et a été réitérée en 2024 pour SV (Suisse) SA. L'audit mené par PwC confirme la validité des résultats. Le résultat est satisfaisant, il montre une amélioration par rapport à la dernière analyse et

ne nécessite pas d'action immédiate.

Aucun effet statistiquement significatif lié au genre n'a été constaté. Les différences salariales observées peuvent donc être expliquées par l'interaction de différents facteurs objectifs tels que l'âge, la formation et la position professionnelle (la différence salariale inexpliquée entre les sexes s'élève à 0,8%). Le résultat est donc inférieur à la valeur cible (valeur indicative volontaire) et à la valeur limite (loi sur l'égalité des chances).

Des conditions de travail équitables et des prestations salariales complémentaires attrayantes

Le personnel de nos restaurants d'entreprise et restaurants scolaires est soumis à la Convention collective nationale de travail (CCNT) pour les hôtels, restaurants et cafés. Dans de nombreux domaines, nous leur offrons toutefois de meilleures prestations. Depuis environ un an, les collaborateurs et collaboratrices se restaurent gratuitement chez nous, avec un repas principal par jour.

La participation aux bénéfices pour des postes sélectionnés a été versée pour la dernière fois en 2024. À l'avenir, le modèle de rémunération ne prévoira plus de part variable de salaire pour les nouveaux recrutements au niveau de la direction. Cette mesure vise à renforcer les incitations à la motivation intrinsèque, qui a pour objectif le résultat d'exploitation de l'entreprise dans son ensemble.

Salaire et avantages

- Salaire minimum de CHF 3800 par mois à l'échelon Ia, sans apprentissage professionnel (CCNT: CHF 3666)
- 13^e mois de salaire
- 6 semaines de vacances jusqu'à l'âge de 20 ans (CCNT: 5 semaines)
- 5,5 semaines de vacances à partir de 50 ans, 6 semaines à partir de 55 ans (CCNT: 5 semaines)
- Possibilité d'achat de congés
- Restauration gratuite pour le personnel
- Offre complète de formation initiale et continue avec SV Academy
- Cadeaux pour les événements personnels
- 16 semaines de congé de maternité (CCNT: 14 semaines)

Culture, organisation du travail et collaboration

L'analyse du sondage auprès des collaborateurs et collaboratrices est encourageante. Le taux d'engagement s'élève à 75% (référence 68%). Les conditions de travail ont obtenu une note moyenne de 77%. Les valeurs et la stratégie de SV Group sont très bien connues, avec un taux de 82%, en hausse de 1% par rapport à la dernière enquête globale. À l'avenir, le processus sera plus agile. Des enquêtes annuelles seront organisées sous forme de «pulse checks» (interrogations sur des thèmes spécifiques auprès de groupes sélectionnés).

Depuis peu, les entretiens avec les collaborateurs et collaboratrices sont numérisés et gérés via le système myHR. Un nouveau système de «feed-back à 360°» est désormais disponible. Cette fonction de l'outil permet aux collaborateurs et collaboratrices d'être évalués par leurs collègues. Ces retours sont ensuite pris en compte dans l'évaluation par le supérieur

hiérarchique. Ainsi, chaque collaborateur ou collaboratrice participe deux fois par an à un entretien portant sur le développement personnel et la mise en pratique de nos valeurs au quotidien.

Avec «The Way We Work», nous créons chez SV Group un espace où la collaboration, l'ouverture et la croissance sont au centre de l'attention. L'objectif: faire vivre la confiance, découvrir les potentiels et apprendre ensemble. Petit à petit, nous mettons en œuvre les principes d'une culture d'entreprise agile dans notre travail quotidien. Nous nous basons sur des concepts de leadership modernes qui reposent sur la transparence et la codécision. Cette démarche vise à promouvoir la motivation, l'esprit d'équipe, la responsabilité individuelle et le développement individuel, ainsi qu'une prise de décision plus rapide.

Représentation du personnel

Nous entretenons une culture de l'information ouverte. Afin de promouvoir le dialogue entre la direction et le personnel, SV Suisse a créé en 2021 le Staff Committee (StaCom) (unique dans la restauration/l'hôtellerie). Le StaCom est le représentant officiellement élu par le personnel et défend les intérêts des collaborateurs et collaboratrices de tous les groupes professionnels et de toutes les Business Units auprès

de la direction. Composé de six membres, le StaCom a été élu pour la première fois en novembre 2021. Les prochaines élections auront lieu dans quatre ans. Une nouvelle élection a été prévue pour 2024 et aura lieu au quatrième trimestre 2025.

Prévoyance professionnelle

L'estime pour les collaborateurs et collaboratrices de SV Group ne s'arrête pas au versement du salaire. SV Group dispose de ses propres fondations de prévoyance en faveur du personnel, qui agissent indépendamment du marché de

l'assurance et jouissent d'une bonne situation financière. Les solutions de prévoyance sont nettement supérieures à ce que prescrivent la loi et la convention collective de travail. De plus, les prestations plus élevées sont majoritairement financées par SV Group.

Notre contribution aux Objectifs de développement durable

8 DECENT WORK AND
ECONOMIC GROWTH



11 SUSTAINABLE CITIES
AND COMMUNITIES





Santé et sécurité au travail

Nous attachons une grande importance à la santé physique et mentale de notre personnel et sommes convaincus qu'une bonne ambiance de travail et des cadres

formés ont une influence déterminante sur la santé des collaborateurs et collaboratrices.

Prévention et promotion de la santé

Outre la sécurité au travail et la prévention des accidents, nous accordons également une grande importance à la prévention de la santé sur le lieu de travail. C'est pourquoi SV Group dispose d'une gestion de la santé en entreprise qui se concentre sur ce thème. Notre GSE est un concept global de prévention et de promotion de la santé qui prend en compte et encourage aussi bien les conditions de travail que le comportement individuel en matière de direction et de santé. La GSE et la promotion de la santé en entreprise (PSE) font partie intégrante d'une gestion globale de la santé en entreprise.

Gestion des présences et enquêtes auprès des collaborateurs

Pour prendre le pouls de l'organisation, nous effectuons une gestion complète des présences et analysons les résultats en détail. Avec les enquêtes régulières auprès des collaborateurs, nous obtenons ainsi des informations sur les domaines sur lesquels la GSE doit se concentrer davantage à l'avenir. La dernière grande enquête a eu lieu début 2024.

Certifications

Depuis 2017, nous disposons du label de qualité reconnu «Friendly Work Space». Nous avons déjà pu nous améliorer sur tous les points lors de la réévaluation de 2019 et avons été nommés pour la deuxième fois en novembre 2023. En 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024, nous avons également obtenu la certification «ISO 45001 – Sécurité au travail et protection de la santé».

Prévention des accidents et des maladies: cadres

- Cours de direction obligatoires portant sur les thèmes suivants: santé et travail, gestion des absences, discussions autour des absences, gestion du stress et autogestion, résilience, self-care
- Ateliers avec les Restaurant Managers sur la gestion des ressources et des thèmes liés à la direction
- Discussion de cas collégiale: introduction et mise en œuvre lors de réunions régionales
- Lunch&Learns pour les cadres au siège principal: p. ex. au sujet de Future Work, de la résilience ou de la communication et de nombreux autres contenus liés à la santé
- Coaching pour les cadres
- Analyse des établissements et mesures d'assistance (coaching des établissements) dans les établissements confrontés à une hausse des absences et du taux de rotation, à une forte pression ou à des défis en matière de personnel
- Service de conseil social et spécialisé anonyme et gratuit pour tous les cadres, auprès duquel il est notamment possible d'aborder des thèmes tels que la prévention de la santé et des accidents, le stress, la prise en charge de proches, le surmenage et le manque de travail, les situations de conflit, etc.
- Introduction de l'application Space (coaching de direction basé sur une application pour l'ensemble des cadres)

Prévention des accidents et des maladies: personnel d'exploitation

- Formations courtes et régulières du personnel d'exploitation par le Restaurant Manager sur différents thèmes tels que la gestion du stress, la santé mentale et la résilience
- Défi Bike to Work: action de promotion de la santé menée dans toute la Suisse en juin, invitant les navetteurs à se rendre au travail à vélo.
- Webinaires dans le domaine de la formation professionnelle: pour les apprentis sur le thème de la résilience et pour les formateurs sur le thème de la détection précoce et de la gestion des défis psychiques.

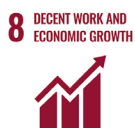
Service externe de conseil aux collaborateurs et collaboratrices et Speak Up Line

Le service de conseil externe gratuit Movis est à la disposition de tout le personnel de SV Group. Les consultations sont confidentielles et anonymes et peuvent être sollicitées pour des questions personnelles, de santé, financières, juridiques ou administratives.

SV Group et Movis sont liés par une histoire commune centenaire; tous deux sont en effet issus du «Schweizer Verband Soldatenwohl». Ce n'est qu'en 2004 que Movis a été détachée de SV Group en tant qu'organisation indépendante.

En 2023, un portail interne de signalement, la Speak Up Line, a également été mis en place et remplace l'Integrity Line de Movis. Ce système d'alerte permet de signaler d'éventuels manquements, tels que la corruption, les abus, la discrimination ou le harcèlement.

Notre contribution aux Objectifs de développement durable





Diversité, équité et inclusion

SV Group s'engage fortement à créer un environnement de travail valorisant et exempt de préjugés, dans lequel l'égalité des chances est encouragée et où l'ensemble des collaborateurs et collaboratrices peuvent se développer de manière optimale. Deux de nos quatre valeurs, «cordialité» et «responsabilité», déterminent à cet égard la manière dont nous nous comportons les uns envers les autres.

Notre conception de la diversité, de l'équité et de l'inclusion

En tant qu'employeur, nous prôtons la reconnaissance, la valorisation des individus, l'égalité des chances et le respect mutuel. Nos collaborateurs et collaboratrices apportent des perspectives, des expériences et des parcours très variés, ce qui contribue grandement à notre succès. Nous considérons donc la diversité au travail non seulement comme une réalité, mais aussi comme une force.

Nous nous engageons activement à créer un environnement de travail exempt de discrimination, de harcèlement, d'intimidation ou d'autres formes de comportements irrespectueux. Cette attitude est fermement ancrée dans notre code de conduite. Nous veillons à ce que tous les collaborateurs et toutes les collaboratrices se sentent en sécurité, à ce qu'ils reçoivent une aide en cas de violation de leur intégrité personnelle et puissent compter sur une procédure de plainte structurée.

Notre vision: un environnement de travail dans lequel chaque personne est considérée comme étant d'une valeur égale, in-

dépendamment de son sexe, de son identité de genre, de son âge, de son origine ethnique, de sa nationalité, de sa religion, de ses convictions, de son handicap ou de son orientation sexuelle. Tous doivent avoir les mêmes chances de s'épanouir et de contribuer au succès de l'entreprise.

La DEI dans notre stratégie de durabilité

«Diversité, équité et inclusion» est l'un des quatre thèmes centraux de notre stratégie de durabilité globale dans le domaine de l'employeur. Nous nous engageons activement à créer un environnement de travail exempt de préjugés, inclusif et propice au développement, basé sur l'estime. Nous considérons la diversité de nos collaborateurs et de nos collaboratrices comme un facteur de succès crucial pour l'avenir de SV Group.

L'adoption de notre nouvelle vision de la durabilité par la direction et le conseil d'administration (2022/2023) a été un moment clé de notre histoire. En 2024, nous avons défini des objectifs concrets de durabilité sociale, dont l'un concernait le domaine DEI. Pour mettre en œuvre la stratégie DEI, une équipe de projet interdisciplinaire composée de membres de la direction, des RH, de la durabilité et de la communication a été constituée en 2024. Celle-ci a posé des bases solides: de l'élaboration d'une compréhension commune à la première collecte de données et à la définition d'une approche pragmatique et stratégique en matière de DEI.

Notre chemin: état actuel et prochaines étapes

En 2024, nous avons commencé à analyser la situation de départ en nous basant sur des données. Nous avons examiné des hypothèses sur les défis potentiels dans des domaines tels que le sexe, l'âge, l'origine ethnique, la religion, le handicap ou l'orientation sexuelle. Nous disposons actuellement de données fiables, notamment sur le sexe, l'âge et la nationalité. Pour de nombreux autres facteurs de diversité, des enquêtes qualitatives supplémentaires sont nécessaires pour mieux comprendre les perceptions et les expériences subjectives. Le domaine le plus avancé est celui de l'égalité des genres: nous disposons déjà de bonnes données dans ce domaine, par exemple sur la représentation des femmes dans les postes

de direction. Ce domaine doit être approfondi en 2025 et, pour la première fois, assorti de mesures et d'indicateurs de performance.

À plus long terme, nous souhaitons ancrer davantage la DEI dans notre stratégie, continuer à améliorer notre base de données et intégrer systématiquement les aspects DEI dans les offres de formation et de développement. Nous voulons ainsi nous assurer que la diversité est non seulement présente au sein de SV Group, mais aussi qu'elle soit efficacement encouragée.

Notre contribution aux Objectifs de développement durable





Développement et promotion de la relève

Avant même la pandémie, le manque de personnel qualifié s'est fait sentir dans la branche de l'hospitalité. La pandémie n'a fait qu'accentuer cette tendance, car de nombreux employés de la restauration se sont reconvertis. Dans l'ensemble, la branche semble avoir perdu de son attractivité. Nous sommes convaincus qu'en tant que branche, nous ne pourrions résoudre ce problème qu'en investissant dans la formation initiale et continue des collaborateurs et collaboratrices.

En tant qu'employeur responsable et équitable, nous avons depuis de nombreuses années à cœur d'offrir à chaque membre du personnel des perspectives de développement. Il s'agit notamment de formations continues individuelles, de

programmes de promotion internes et d'une large offre de cours. Nous accordons une attention particulière au développement interne et aidons nos collaborateurs et collaboratrices de manière très individuelle à acquérir de nouvelles compétences, à promouvoir leurs points forts existants et à assumer de nouveaux domaines de responsabilité.

Nous considérons la formation des apprentis comme un autre investissement important pour l'avenir. Nous souhaitons offrir aux jeunes un départ de premier ordre dans la vie professionnelle et avons tout intérêt à ce que la relève soit bien formée. C'est pourquoi nous formons des jeunes motivés dans tous les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Formation initiale et continue

Les possibilités de développement reposent sur des entretiens de feed-back modernes et sur des entretiens de développement soutenus par les cadres et les HR Business Partners.

L'offre de formation interne de SV Group comprend un grand nombre de cours spécialisés sur des thèmes tels que le leadership, la gestion d'établissement, la vente, la qualité et les achats, le marketing ou les systèmes. En outre, nous soutenons financièrement un grand nombre de collaborateurs et collaboratrices dans leurs formations initiales et continues externes.

De plus, tous les collaborateurs et toutes les collaboratrices bénéficient régulièrement de formations courtes appelées «Let's go». Ces formations en entreprise, qui ont lieu une à deux fois par semaine, sont également axées sur la promotion de la culture d'entreprise et la compréhension des processus de travail en entreprise ou de la durabilité.

Développement au sein de l'entreprise

- Les collaborateurs et collaboratrices engagés et flexibles ont chez nous d'excellentes chances d'évoluer au sein de l'entreprise. Toute l'organisation profite de cette promotion du potentiel. Pour les cadres, nous permettons en outre des formations continues spécifiques, p. ex. via les formations de chef d'entreprise de l'hôtellerie de Gastro-Suisse.
- Programmes annuels de développement du management avec différents points forts (p. ex. entretiens avec les clients).
- Coachings pour les fonctions clés et les équipes en vue du développement personnel et professionnel
- Environ 200 cours par an sous la direction de formateurs internes et externes
- Offre de plus de 100 formations en ligne en allemand et en français, qui permettent d'apprendre à tout moment

- Développement constant des compétences clés de SV Group par le biais de programmes internes (p. ex. thème de l'hospitalité)

Formations de base dans l'hôtellerie et la restauration

- Avec le projet suisse de formation professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration «Progresso», nous avons un partenaire important qui permet depuis plus de 20 ans des formations de base dans l'hôtellerie et la restauration, notamment pour les personnes non qualifiées, les collaborateurs et collaboratrices sans diplôme ou les migrants. En l'espace de cinq semaines et de manière entièrement gratuite grâce à la CCNT, nos collaborateurs et collaboratrices bénéficient d'un certificat reconnu dans toute la Suisse, grâce auquel ils peuvent bâtir une carrière. Avec ce certificat, ils peuvent par exemple suivre

un apprentissage raccourci avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

- SV Suisse encourage également la possibilité de suivre une formation de rattrapage conformément à l'art. 32 de l'Ordonnance suisse sur la formation de rattrapage. Les personnes concernées peuvent effectuer leur formation de rattrapage en suivant les cours de l'école professionnelle ou en suivant des cours et des stages. Après avoir réussi l'examen final, elles obtiennent un CFC ou une AFP suisse. En outre, l'Ordonnance sur la formation de rattrapage leur donne la possibilité de faire reconnaître en Suisse la formation qu'ils ont acquise à l'étranger.

Promotion de la relève

Depuis des années, SV Group met fortement l'accent sur la promotion de la relève et met chaque année à disposition 50 places d'apprentissage encadrées par des professionnels dans tous les métiers de la restauration, de l'hôtellerie et de l'administration. Tous les apprentis sont supervisés de manière personnalisée et suivent des plans de formation individuels ainsi que des cours spéciaux pour valider leur apprentissage.

Il est particulièrement important pour nous d'offrir aux jeunes une formation variée et axée sur la pratique, qui leur confie très tôt des responsabilités et les met au défi en fonction de leurs forces et faiblesses respectives.

Mesures et résultats

- Depuis 2013, quelque 25 apprentis font chaque année la preuve de leurs compétences dans le cadre du projet «Chiefs for a Week». Pendant une semaine, des apprentis de diverses professions et années d'apprentissage assument l'entière responsabilité d'un restaurant SV. Cela les met face à de nouveaux défis et leur permet de vivre de nouvelles expériences et une expérience d'apprentissage

unique.

- Le restaurant d'apprentis Martinsberg est un projet qui a vu le jour en août 2019 en collaboration avec l'école professionnelle BBB de Baden (AG). Le concept prévoit qu'à long terme, le restaurant sera géré exclusivement par des apprentis. Ce n'est pas une tâche facile: chaque jour, 200 élèves, ainsi que le personnel enseignant, déjeunent dans ce restaurant scolaire.
- La conférence annuelle YTC, axée sur la formation initiale et continue, vise à promouvoir le développement professionnel des formateurs. Des ateliers et des conférences spécialisées axés sur la pratique permettent de transmettre des connaissances actuelles sur le secteur et la société et de renforcer les compétences des formateurs. Cette mesure augmente la satisfaction des collaborateurs et collaboratrices, accroît les connaissances et améliore la qualité de la formation des apprentis.

Notre contribution aux Objectifs de développement durable





Responsabilité sociale

Oltre la responsabilità sociale envers nos collaborateurs et collaboratrici, la création de plus-values sociales au-delà des frontières de l'entreprise fait également partie de nos leitmotivs. D'une part, les activités de SV Fondation contribuent à sensibiliser le public aux thèmes de

l'alimentation durable et saine. D'autre part, nous nous engageons par exemple avec le label de commerce équitable Max Havelaar pour que les denrées alimentaires puissent être produites dans des conditions équitables dans les pays en développement et émergents.

SV Fondation

En tant que fondation responsable et actionnaire majoritaire de SV Group SA, SV Fondation garantit l'ancrage de notre responsabilité sociale. SV Fondation s'engage pour une philosophie d'entreprise responsable sur le plan social et écologique. Parallèlement à cela, elle s'engage en faveur de conditions-cadres qui favorisent la conciliation entre vie familiale et vie professionnelle.

SV Fondation joue en outre un rôle important en tant que fondation d'attribution: elle soutient financièrement des projets qui s'engagent durablement et efficacement en faveur d'une alimentation équilibrée et abordable pour différents groupes de population. Les activités et le choix des projets soutenus sont indépendants de l'activité commerciale de SV Group.

Après un examen minutieux des demandes correspondantes, SV Fondation soutient des projets conçus de manière professionnelle dans le domaine de l'alimentation dans toute la Suisse. Pour bénéficier d'un soutien financier de SV Fondation, les projets doivent remplir certains critères. Ils doivent avoir un impact aussi large que possible, par exemple en améliorant l'information sur une alimentation moderne ou en contribuant à atténuer les conséquences d'une mauvaise alimentation. Dans le cadre de son activité d'attribution 2021-2025, SV Fondation met particulièrement l'accent sur les projets qui encouragent un comportement alimentaire équilibré chez les enfants et les jeunes ou qui facilitent l'accès à des aliments frais et sains pour les personnes touchées par la pauvreté.

Exemples de projets soutenus

Épicerie Caritas

Dans les 23 Épicerie Caritas réparties dans toute la Suisse, les personnes touchées par la pauvreté peuvent, sur présentation d'une carte de bénéficiaire, se procurer des denrées alimentaires et des produits de première nécessité à des prix fortement réduits. Les économies réalisées par rapport au commerce de détail peuvent atteindre 50%. L'expérience montre que les personnes disposant d'un budget serré ont tendance à se tourner vers des produits bon marché et à renoncer aux aliments frais. C'est pourquoi SV Fondation apporte depuis de nombreuses années déjà un soutien financier pour que les Épicerie Caritas puissent proposer à leurs clientes et clients des réductions supplémentaires sur leur assortiment de fruits et légumes; elle s'engage en outre pour que des boissons non sucrées soient également proposées.

Banquets Foodsave

Le banquet Foodsave est un repas festif composé d'excédents et de produits naturels qui n'ont pas pu être vendus dans le commerce de détail en raison de diverses exigences normatives. Les passantes et passants peuvent profiter d'un délicieux menu tout en étant sensibilisés à l'utilisation respectueuse et précautionneuse de nos denrées alimentaires. L'organisation de l'événement repose sur le plus grand nombre possible d'acteurs engagés issus du milieu local et régional de la prévention du gaspillage alimentaire, et bien évidemment sur tous les bénévoles.

foodwaste.ch est responsable de l'organisation des banquets Foodsave. SV Fondation soutient la diffusion des banquets Foodsave dans toute la Suisse. En 2023, 18 lieux d'accueil ont fait progresser le mouvement suisse contre le gaspillage alimentaire.

foodwaste.ch est responsable de l'organisation des banquets Foodsave. Les banquets sont rendus possibles par l'Église ouverte de Berne, la Société économique d'utilité publique de Berne et Pain pour le prochain, avec le soutien d'une trentaine d'autres partenaires – dont SV Fondation. Le concept a été mis en œuvre avec succès pour la première fois en 2021 à Coire, Münsingen et Zurich. En 2022, 12 lieux d'accueil ont fait progresser le mouvement suisse contre le gaspillage alimentaire.

Programme de promotion de la santé GORILLA

Le programme de promotion de la santé GORILLA transmet aux jeunes le plaisir de bouger dans le cadre d'ateliers scolaires et leur fait découvrir, sans attitude moralisatrice, à quel point une alimentation saine peut être délicieuse. SV Fondation soutient le projet depuis plusieurs années.

GORILLA atteint également les enfants, les adolescents et les

jeunes adultes via les réseaux sociaux. Sur YouTube et Instagram, les responsables du projet proposent des contenus passionnants sur des thèmes tels que le plaisir de bouger grâce au sport freestyle, la motivation pour une alimentation équilibrée et de saison ou un comportement de consommation durable. GORILLA entretient ainsi le dialogue avec les jeunes intéressés et les accompagne à plus long terme.

Vous trouverez une liste de tous les projets soutenus par SV Fondation sur www.sv-stiftung.ch/fr

Notre contribution aux Objectifs de développement durable





«Une alimentation équilibrée doit être possible, même avec un budget serré.»

Entretien avec Michael Sahli, président du conseil de SV Fondation, à propos des nouvelles tendances alimentaires, de la pauvreté et de la plus grande force des Épiceries Caritas.

Monsieur Sahli, SV Fondation a vu le jour en 1914, à une époque où les denrées alimentaires se faisaient rares et où une alimentation saine était réservée à une minorité de la population. Dans quelle mesure la population suisse se nourrit-elle sainement aujourd'hui?

Une première question difficile (rires)! L'alimentation est devenue plus variée. Des aliments tels que les lentilles et autres légumineuses reviennent sur la table, tout comme des produits de culture plus récents, à l'instar de la patate douce, et de plus en plus de personnes adoptent une alimentation végétarienne ou végétale. Selon l'étude nationale «menuCH», la consommation de produits sucrés et de viande reste plus élevée que les recommandations des scientifiques.

La visée des demandes reçues par votre fondation a-t-elle également changé?

Nous recevons de plus en plus de demandes de soutien concernant le gaspillage alimentaire ou «Food Save». Les Épiceries Caritas s'engagent également dans ce domaine. Cela montre que l'alimentation est aujourd'hui envisagée dans une perspective plus large: on ne se contente pas de regarder ce qu'il y a dans l'assiette, on s'intéresse aussi à ce qui se passe avant et après.

Est-ce un signe que le thème de la durabilité gagne en importance?

Si la durabilité signifie aussi que les aliments servent à nourrir les gens et non à remplir les poubelles, absolument! Les banquets «Food Save» que nous soutenons en sont un bon exemple. Ce qui a commencé par un événement à Berne

en 2016 est aujourd'hui passé à 18 banquets en Suisse alémanique et en Suisse romande. Cela ne va pas de soi. Pour chaque événement, il faut des comités locaux, c'est-à-dire que l'idée et l'initiative doivent venir de la population. Cela confirme que le développement durable préoccupe de nombreuses personnes.

En raison de l'inflation, les denrées alimentaires deviennent plus chères. Cela a-t-il déjà eu des répercussions sur les habitudes alimentaires?

Nous ne tenons pas de statistiques à ce sujet. Nous constatons, par exemple, que les chèques-repas sont très demandés dans le cadre du projet Bon Lieu. Cela montre que la hausse des prix frappe très durement les personnes disposant de faibles ressources financières. Pour autant que je sache, les clientes et clients des Épiceries Caritas se tournent souvent vers des aliments énergétiques lorsque les prix augmentent. En raison de leur teneur en sucre et en matières grasses, ceux-ci sont plutôt défavorables à une alimentation équilibrée. La hausse des prix a donc un impact direct sur le comportement de consommation de nombreuses personnes.

Comment SV Fondation gère-t-elle cette situation?

Nous prenons cette évolution au sérieux. Ce n'est pas normal qu'on ne puisse plus payer ses courses. Une alimentation équilibrée doit être possible même avec un budget serré.

Vous évoquez la vision de SV Fondation: «Une alimentation saine pour tous». Sommes-nous près ou loin de cet objectif?

L'évolution actuelle montre que notre vision est plus pertinente que jamais. Nous pourrions soutenir beaucoup plus de projets, si nos moyens financiers nous le permettaient. C'est la confirmation qu'il y a toujours besoin de nous. Malheureu-

«SV Fondation s'engage depuis plus de 100 ans pour une alimentation équilibrée au sein de toute la population.»

sement, l'objectif de notre fondation ne sera pas atteint de sitôt.

Comment permettre à des personnes au budget serré de bénéficier d'une alimentation saine, mais abordable?

Pour ce faire, nous avons besoin de différents projets et de



Michael Sahli, président du conseil de SV Fondation

partenaires fiables, dont certains mettent en œuvre leurs projets à grande échelle. C'est une force des Épiceries Caritas. Les magasins ne sont pas limités à une seule région, mais implantés partout où il y a une population socialement défavorisée et où la demande est importante. C'est pourquoi, dans le cadre de notre partenariat de projet, nous soutenons les épiceries depuis bientôt dix ans en offrant une réduction sur les prix de notre assortiment de fruits et de légumes.

Quelles tendances alimentaires voyez-vous à l'avenir?

Je n'ai malheureusement pas de boule de cristal (sourires). Il y a des facteurs mondiaux qui influencent notre alimentation, comme l'actualité géopolitique. La guerre en Ukraine montre que les céréales peuvent soudainement se raréfier et devenir chères. Le changement climatique a également un impact direct. Il va y avoir d'énormes changements en ce qui concerne les cultures agricoles possibles. Dans le même temps, nous sommes dépendants d'un nombre terriblement restreint de variétés de semences. Cela peut entraîner des vulnérabilités dues à des maladies ou à des phénomènes météorologiques extrêmes.

Et qu'est-ce qui vous rend positif?

La créativité et la capacité d'adaptation des gens sont essentielles en matière d'alimentation. Pour beaucoup, le bien-être animal et/ou le climat sont importants, ce qui les pousse à adopter une alimentation végétale. Dans certains secteurs économiques, des thèmes tels que l'alimentation équilibrée ou la durabilité sont abordés. SV Group poursuit une stratégie de développement durable depuis longtemps déjà. Les entreprises qui adoptent de telles stratégies ont un impact significatif. En outre, la science apporte de nouveaux savoirs qui auront un effet positif sur notre alimentation. Le grand public disposera donc notamment de davantage de connaissances. Aujourd'hui déjà, les étiquettes de chaque produit mentionnent les ingrédients qu'il contient, s'il est sans gluten et/ou végétal. L'ensemble de la société y gagne.

Source: cet entretien a été réalisé pour le rapport annuel 2023 de la Coopérative des Épiceries Caritas suisses.

SV Fondation en bref

SV Fondation, qui a son siège à Berne, est actionnaire majoritaire de l'entreprise de restauration et d'hôtellerie SV Group SA. Elle utilise ses fonds pour soutenir divers projets dans le domaine de l'alimentation. Elle s'engage pour sensibiliser l'ensemble de population aux questions liées à l'alimentation et lui permettre d'avoir accès à une alimentation équilibrée et abordable.

www.sv-stiftung.ch/fr

Campagne sur la durabilité: «Nous inscrivons la durabilité au menu du jour.»

Notre campagne «Nous inscrivons la durabilité au menu du jour» vise à montrer à nos hôtes de manière positive qu'ils peuvent avoir un impact direct sur la durabilité du SV à travers leur choix de menu et qu'ils n'ont à renoncer ni au plaisir ni au goût, même en adoptant une alimentation durable.

Développée en collaboration avec BrinkertLueck Creatives, cette campagne présente 11 motifs appétissants qui attirent l'œil et sont accompagnés de slogans sur la durabilité qui devraient faire sourire les hôtes à maintes reprises.

Pour visionner la vidéo de la campagne, il vous suffit de scanner le code QR.



IMPRESSUM

SV (Suisse) SA
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Case postale
CH-8600 Dübendorf 1
T +41 43 814 11 11

DIRECTION DU PROJET

Dörte Bachmann, Esther Burkhalter, Dominik Baumann

CONTACT

Vous souhaitez nous donner un feed-back ou vous avez des questions sur nos activités de durabilité? N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse e-mail suivante:
nachhaltigkeit@sv-group.ch

