

21.11.2023 - 08:30 Uhr

## **SV Suisse entend favoriser encore davantage le bien-être animal et prévoit de passer dans une large mesure à la viande IP-SUISSE**



### **SV Suisse entend favoriser encore davantage le bien-être animal et prévoit de passer dans une large mesure à la viande IP-SUISSE**

**SV Suisse a décidé d'améliorer encore le standard de bien-être animal dans le cadre de ses achats de viande. Alors que jusqu'à présent, 70% de son volume de viande provenait déjà de la production SST/SRPA, le plus grand fournisseur de restauration collective en Suisse souhaite aller encore bien plus loin. À partir de mars 2024, SV passera dans une large mesure au label IP-SUISSE, plus strict, pour ses achats de viande. L'objectif étant d'introduire le nouveau standard dans la totalité des restaurants SV, tout en conservant le pourcentage de bien-être animal de 70%.**

Dübendorf, le 21 novembre 2023 – SV Group, l'une des plus grandes entreprises de restauration de Suisse, assume une responsabilité importante dans l'encouragement d'un système alimentaire durable. Cette société suisse de tradition exploite au niveau national environ 300 restaurants du personnel et scolaires, de nombreux établissements de restauration de concept, de loisirs et de stades, ainsi que des hôtels avec des offres F&B propres.

En collaboration avec des partenaires stratégiques majeurs comme la Protection suisse des animaux PSA et le WWF Suisse, SV s'engage depuis 2013 déjà à améliorer le bilan environnemental dans ses établissements et à encourager une production alimentaire éthique, écologique et sociale. Cette dernière inclut bien entendu la prise en compte du bien-être animal lors de l'achat de viande et de poisson.

### **Vaste amélioration du standard de bien-être animal avec le passage à la viande IP-SUISSE**

De concert avec la Protection suisse des animaux PSA, un concept a été élaboré dès 2016 afin d'utiliser dans les restaurants de SV principalement de la viande suisse issue des programmes de bien-être animal soutenus par la Confédération «Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) et «Sorties régulières en plein air» (SRPA). En 2022, la part de viande SST/SRPA s'élevait ainsi à environ 70%.

Dans le cadre d'un nouvel appel d'offres national pour l'achat de viande et de poisson, SV a décidé de franchir une nouvelle étape importante et de renforcer sa position de leader en matière de durabilité: par conséquent, à partir du 1er mars 2024, elle remplacera progressivement l'actuel standard de bien-être animal SST/SRPA par le label IP-SUISSE, plus strict. «Notre objectif est de pouvoir continuer à proposer la même part de viande respectueuse du bien-être animal (70%), mais de passer à l'avenir à la viande de porc et de bœuf ainsi qu'à la charcuterie IP-SUISSE. Ce changement n'est pas seulement opéré ponctuellement dans certains établissements, mais à l'échelle nationale sur tous nos sites», explique Ivo Abbiati, Supply Consultant chez SV Suisse. La mise en œuvre est assurée en collaboration avec le producteur de viande zurichois Geiser AG, spécialisé dans la restauration, et le

grossiste en restauration Pistor SA.

### **La valeur ajoutée du passage à IP-SUISSE**

En ce qui concerne le bien-être animal, le label IP-SUISSE intègre les exigences de base SST/SRPA, qui prévoient que les animaux bénéficient de sorties régulières en plein air, de plus de place et d'espaces de repos paillés. Mais le label garantit également que les exploitations agricoles sont contrôlées au moins une fois par an et que tous les produits sont certifiés par l'organisme indépendant ProCert. Il impose aux producteurs des exigences ambitieuses pour favoriser une agriculture globalement durable. Cela inclut l'encouragement de la biodiversité et la réduction des gaz à effet de serre. «Nous sommes ravis que l'une des plus grandes entreprises de restauration de Suisse mise désormais sur les produits labellisés IP-SUISSE pour la viande, en plus du lait des prés et des légumes. Cela témoigne du travail considérable que nos familles paysannes fournissent chaque jour pour le bien-être de tous et nous incite à renforcer encore notre engagement en faveur d'une agriculture suisse durable, notamment dans le domaine de la restauration», déclare Andreas Stalder, président d'IP-SUISSE.

Plus d'informations sur IP-SUISSE: [www.ipsuisse.ch/fr](http://www.ipsuisse.ch/fr)

La Protection suisse des animaux PSA salue également la décision de SV: «Nous sommes très contents que SV ait pu dépasser les objectifs fixés dans le cadre de notre partenariat et augmenter encore le standard de bien-être animal en passant à la viande IP-SUISSE. C'est un signe fort pour l'ensemble de la branche de la restauration qu'un acteur aussi important soit prêt à faire de la viande issue d'un élevage respectueux des animaux son standard principal», déclare Angela Henzen, co-directrice du projet mangeravecducoeur.ch lancé par la Protection suisse des animaux PSA.

### **Du poisson et des fruits de mer exclusivement issus de la pêche durable**

Il n'y a pas que pour la viande que SV mise sur des normes de durabilité élevées, mais aussi pour le poisson. Dans le cadre d'un partenariat stratégique conclu depuis 2013 avec le WWF Suisse, SV s'est engagée très tôt à utiliser des poissons et des fruits de mer conformes aux recommandations du WWF Suisse. Pour cela, SV fait régulièrement vérifier son assortiment par le WWF Suisse et renonce à tous les produits classés «non recommandé».

### **Partie d'une stratégie globale pour un système alimentaire durable**

Dans le contexte global de la stratégie de durabilité de SV, le fait d'augmenter la proportion de produits labellisés dans les achats constitue l'une des nombreuses mesures visant à encourager un système alimentaire durable. Il y a quelque temps déjà, SV s'est engagée en faveur du «[Planetary Health Diet](#)». Il s'agit d'une approche scientifique dont le but est de concilier protection de l'environnement et santé. Le Planetary Health Diet est axé sur une alimentation équilibrée et respectueuse de l'environnement. Tous les aliments, qu'ils soient d'origine végétale ou animale, peuvent être consommés, à condition de respecter la bonne quantité. Sachant que la production de viande est responsable d'une grande partie des gaz à effet de serre dus à l'agriculture et qu'une alimentation essentiellement végétale contribue au mieux à la réduction de l'impact environnemental de la production alimentaire, SV met fortement l'accent sur le développement continu de son offre végétarienne et végane. «Ce qui compte pour nous, c'est de laisser la liberté de choix à nos hôtes. Nous ne voulons imposer quoi que ce soit à qui que ce soit, mais plutôt inciter les hôtes à faire un choix plus durable en leur proposant des menus attrayants à base de produits végétaux», explique Dörte Bachmann, responsable de la durabilité chez SV Group.

Pour en savoir plus sur le développement durable chez SV Group: [www.sv-group.ch/fr/durabilite](http://www.sv-group.ch/fr/durabilite)

Droits d'image SV Group

### **À propos de SV Group**

SV Group est un groupe de restauration et de gestion hôtelière innovant basé à Dübendorf, près de Zurich. L'entreprise emploie environ 6900 personnes, dont 4800 en Suisse.

SV Group gère plus de 500 restaurants du personnel, restaurants universitaires et scolaires, exploitations de restauration dans les établissements de santé et les maisons de retraite, ce qui en fait l'un des principaux prestataires en Suisse, en Allemagne et en Autriche.

Le portefeuille de restaurants publics comprend les concepts SPIGA Ristorante (8 sites en Suisse), SESH et BRIX Burger & Salads, ainsi que des restaurants tels que le Schloss Laufen aux chutes du Rhin ou le Güterhof à Schaffhouse. À la Swiss Life Arena, l'entreprise gère une offre de restauration très diversifiée, allant du stand de nourriture dans le stade au Business Club VIP.

Grâce à son secteur SV Hôtel, le groupe exploite sous franchise en Suisse et en Allemagne les hôtels Courtyard by Marriott, Residence Inn, Renaissance et Moxy. À partir de 2025, Hyatt Centric fera également partie du portefeuille avec un premier hôtel à Hambourg. Le portefeuille hôtelier comprend en outre sa propre marque Stay Kooook ainsi que des hôtels individuels tels que La Pergola à Berne et Amaris à Olten.

SV Group trouve son origine dans l'organisation à but non lucratif «Schweizer Verband Soldatenwohl», qui a été fondée en 1914. Else Züblin-Spiller a créé des foyers pour soldats dans tout le pays et y servait des repas équilibrés et peu coûteux. SV Fondation perpétue aujourd'hui les idéaux de la fondatrice. La fondation d'utilité publique est actionnaire majoritaire de SV Group et investit ses dividendes pour soutenir des projets destinés à promouvoir une alimentation saine ou le bien commun.

[www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

## Contact

Dominik Baumann  
Corporate Communications & Public Affairs  
SV Group, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1  
Téléphone +41 76 347 79 01, e-mail [media@sv-group.ch](mailto:media@sv-group.ch)

## Medieninhalte



*À partir de 2024, SV augmente progressivement le standard actuel de bien-être animal et passe à la viande IP-SUISSE.*



*SV souhaite proposer dans tous ses restaurants uniquement de la viande de bœuf et de porc issue de la production IP-Suisse.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100012819/100913645> abgerufen werden.