

# à point

Le magazine clientèle d'Ernst Sutter AG | 2021

## DURABILITÉ

**Le prix itinérant Energie**  
est attribué à Ernst Sutter AG.

Page 04

## DURABILITÉ

**Nouveaux emballages :**  
durables et primés.

Page 06

## ENTRETIEN

**Crise du coronavirus**  
Les défis dans le secteur  
de la viande.

Page 08





## Chère cliente, cher client,

Vous tenez entre les mains le premier numéro de notre nouveau magazine clientèle « à point ». Ce nom est aussi clair et percutant que les articles relatifs à notre entreprise et au marché de la viande que nous vous proposerons désormais une fois par an.

Dans cette édition, nous nous consacrons à la durabilité, qui est certainement l'un des thèmes majeurs de notre époque. La gestion responsable des ressources naturelles est une composante essentielle de la stratégie d'Ernst Sutter AG. Ainsi, nous investissons en continu dans des énergies renouvelables et des technologies de conditionnement innovantes afin de réduire nos émissions de CO<sub>2</sub>. De même, nous avons développé un concept global pour une viande produite durablement en Suisse et vendue dans des emballages écologiques. Plusieurs distinctions décernées à nos projets durables montrent que nous sommes sur la bonne voie. Notre objectif est de concevoir d'autres solutions novatrices et pionnières.

Le Covid-19 est un autre sujet prédominant. Près de 18 mois après le début de la pandémie, des facteurs divers provoquent des interdépendances initialement insoupçonnées entre le marché mondial et le secteur de la viande, qui influent encore fortement sur ce dernier. Le Covid-19 reste un défi que nous continuerons à relever avec vous, afin de nous diriger tous ensemble vers un avenir prospère.

Je vous souhaite une agréable lecture.

Reto Sutter  
Président de la direction

## SOMMAIRE

- 03 L'alimentation des animaux de rente
- 04 Le prix itinérant Energie est attribué à Ernst Sutter AG
- 06 Nouveaux emballages : durables et primés
- 07 Ligne de conditionnement high-tech : tout se passe « comme sur des roulettes »
- 08 Crise du coronavirus : les défis dans le secteur de la viande
- 09 Interview de boucher avec Barbara Ehrbar
- 10 Conseil de dégustation : les escalopes de cerf de Studi
- 11 En bref
- 12 Mon produit préféré

---

### Impressum :

Editeur : Ernst Sutter AG, Schlachthofstrasse 20, CH-9200 Gossau, ernstsutter.ch, info@ernstsutter.ch  
Directrice de rédaction : Anja Koletzki | Conception et design : Agentur Frontal AG, CH-6130 Willisau  
Impression : Appenzeller Druckerei AG, CH-9100 Herisau  
Traduction : korrektor24 GmbH, CH-9445 Rebstein  
Fréquence de parution : une fois par an en D/F  
Réimpression uniquement avec autorisation écrite.



imprimé en  
suisse

## DURABILITÉ

# L'alimentation des animaux de rente.

La viande fait l'objet de polémiques souvent nourries par des demi-vérités ou des mensonges. Ainsi, certains prétendent que le soja est un composant important de l'alimentation animale et qu'il est très nuisible pour l'environnement en raison de la déforestation.

La Suisse produit 85,2% de la nourriture pour animaux sur son territoire. La majeure partie est constituée de fourrage naturel, comme de l'herbe et du foin, ou de sous-produits de la transformation alimentaire. Par rapport à ce qui se fait à l'étranger, la ration de nos herbivores contient beaucoup de fourrage grossier et peu de condensés.

### Du soja issu d'une culture responsable

Les produits à base de soja importés à des fins fourragères proviennent déjà à 96% d'une culture responsable certifiée : le soja est sans OGM, il est issu de zones non déboisées, et les droits de la population autochtone et locale sont préservés. Les normes acceptées par le Réseau soja suisse – le centre de compétence du secteur agroalimentaire suisse pour toutes les questions relatives à l'utilisation du soja pour l'alimentation animale – et appliquées au Brésil interdisent la culture du soja sur des surfaces défrichées après 2008. Le respect de cette règle est surveillé notamment à l'aide d'images satellites. En tant que membre de cette association, Ernst Sutter AG a fixé des consignes claires : lorsqu'il est destiné à l'alimentation animale, le soja doit impérativement être produit et importé conformément aux directives du Réseau soja suisse.

### Des sous-produits pour l'alimentation animale

Le secteur suisse des aliments composés pour animaux exploite de nombreux sous-produits de la transformation alimentaire, comme les produits de meunerie ou la pulpe de betterave sucrière. Les porcs utilisent en outre directement de nombreux dérivés tels que le petit-lait issu de la fabrication du fromage ou les moutures et pelures résultant du traitement des céréales et des pommes de terre. Le gaspillage de matières premières précieuses est ainsi évité. Source : Proviande

Alimentation adaptée : le régime des herbivores suisses contient peu de condensés, mais beaucoup de fourrage grossier.





Stefano Martinetti, responsable Surfaces et technique, membre de la direction et chargé de la mise en œuvre des projets durables, et Reto Sutter, président de la direction, se réjouissent du prix itinérant Energie de l'ASGO.

## DURABILITÉ

# Le prix itinérant Energie est attribué à Ernst Sutter AG.

En novembre dernier, l'association ASGO (Areal St. Gallen West – Gossau Ost) a décerné à Ernst Sutter AG le prix itinérant Energie pour ses vastes mesures en matière d'économie d'énergie.

Le thème de la durabilité revêt une grande importance chez Ernst Sutter AG et fait partie intégrante de la stratégie de l'entreprise. Cette philosophie est mise en pratique, comme en témoigne la récente distinction attribuée par l'association ASGO. Le prix itinérant Energie récompense Ernst Sutter AG, qui propose une gestion de l'énergie largement soutenue en interne, poursuit des approches innovantes et partage ses connaissances avec les autres entreprises membres.

Lors de la cérémonie de remise, la conseillère d'Etat saint-galloise Susanne Hartmann a qualifié d'exceptionnels les projets durables menés par Ernst Sutter AG: « Les prestations d'Ernst Sutter AG sont rentables et contribuent nettement à la réduction de la consommation énergétique et des émissions de CO<sub>2</sub>. » Reto Sutter, président de la direction, s'est réjoui de la récompense: « Le thème de la durabilité fait partie intégrante de notre stratégie. Nous sommes fiers et reconnaissants que notre engagement en faveur de l'environnement porte ses fruits. »



Construit en collaboration avec Schlachtbetrieb St. Gallen AG, le système de chauffage aux copeaux de bois permet d'économiser près de 3000 tonnes de CO<sub>2</sub> par an.

Ernst Sutter AG a été distinguée pour les projets de durabilité suivants:

**Photovoltaïque : production de son propre courant solaire** Grâce à une nouvelle installation photovoltaïque sur le toit du bâtiment de Gossau, l'entreprise atteint sur une surface de 3600 m<sup>2</sup> un rendement énergétique d'environ 654 000 kWh par an, ce qui correspond à la consommation d'énergie de 170 maisons individuelles. Entièrement utilisé sur le site de Gossau, le courant solaire généré couvre environ 11% des besoins totaux.

**Système de chauffage aux copeaux de bois : de la chaleur neutre en CO<sub>2</sub>** Construit en collaboration avec Schlachtbetrieb St. Gallen AG, le système de chauffage aux copeaux de bois permet d'économiser près de 3000 tonnes de CO<sub>2</sub> par an. Une partie de la chaleur issue de la combustion est distribuée via un réseau de chauffage urbain aux bâtiments d'Ernst Sutter AG à Gossau et à Saint-Gall. Grâce à de nouvelles conduites, le site de Saint-Gall a pu passer du gaz au chauffage collectif, économisant ainsi environ 641 000 kWh et 225 tonnes de CO<sub>2</sub> par an.

**Anergie : utilisation de la chaleur dissipée** Dès que c'est possible et judicieux, Ernst Sutter AG utilise elle-même la chaleur dissipée par ses installations frigorifiques et ses compresseurs. Elle cède gratuitement les quelque 3000 MWh de chaleur dissipée à basse température au réseau de chauffage urbain d'energienetz GSG AG via une installation d'anergie.

**Formation continue : cours sur la durabilité** En tant que filiale du groupe fenaco, Ernst Sutter AG a conçu avec ce dernier un cours sur la durabilité ainsi que sur la gestion de l'énergie et des ressources.

Pour le concept global de ses nouveaux emballages écologiques, Ernst Sutter AG a obtenu le Prix de la communication 2020 de l'UPSJV.



## DURABILITÉ

# Nouveaux emballages : durables et primés.

De la viande produite durablement en Suisse dans des emballages respectueux de l'environnement : pour le concept global de ses nouveaux emballages écologiques, Ernst Sutter AG a reçu le Prix de la communication 2020 de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSJV).

En étroite collaboration avec Volg, Ernst Sutter AG a conçu des emballages écologiques pour la marque Agri Natura. Selon le verdict du jury indépendant composé de cinq spécialistes, il s'agit d'une véritable innovation mise en œuvre globalement dans le commerce de détail. Grâce à ces nouveaux emballages, Volg réduit d'environ 40 tonnes la consommation annuelle de plastique, ce qui correspond à 1,3 million de bouteilles en PET.

### Moins de plastique pour plus de durabilité

Les différents types d'emballages contiennent entre 60 et 80% de plastique en moins et sont constitués en grande partie de carton recyclable. Certains produits à base de viande fraîche sont proposés dans un emballage « Paperboard » contenant 70% de plastique en moins. Le film peut en outre être détaché simplement du support en carton, qui peut ensuite être recyclé. Les produits de charcuterie en tranches comme le salami, le jambon ou la viande des Grisons sont vendus dans un emballage « Paperlite » qui renferme 60% de plastique en moins et présente une proportion de papier de 87%. Enfin, dans l'emballage « Paperseal » destiné aux produits à base de viande fraîche comme la viande hachée ou l'émincé de veau, la teneur en plastique a même pu être réduite de 80%.



**Un concept global** Une enquête menée auprès des consommateurs dès la phase de test a fourni des résultats très positifs. Plus de 80% des sondés ont même indiqué être disposés à payer davantage pour un produit distribué dans un emballage durable. Un large éventail de moyens de communication dans les points de vente (annonces, concours, articles RP et publicités en caisse) a accompagné l'introduction réussie des nouveaux emballages. Selon l'UPSJV, ce concept global apporte une contribution exceptionnelle au positionnement positif du secteur dans le domaine essentiel de la durabilité. Par cette distinction, le jury a rendu hommage à un concept global équilibré, magnifiquement réalisé et exemplaire.

EN COULISSES

# Tout se passe « comme sur des roulettes ».

Ernst Sutter AG marie savoir-faire ancien et technologie moderne. Au siège de Gossau, une nouvelle ligne de conditionnement robotisée tranche, dépose, emballe et étiquette les produits de charcuterie de la marque Suttero, fabriqués selon des recettes traditionnelles.

En tranches rondes, carrées ou ovales, fines ou extra-fines, les spécialités comme la viande des Grisons, le Mostbröckli appenzellois ou le salami Camembert passent « comme sur des roulettes » les différentes étapes de la nouvelle ligne de conditionnement. Dans cette installation moderne, Ernst Sutter AG mise sur les possibilités récentes de l'automatisation et intègre pour la première fois, dans son processus de conditionnement, de la robotique sous la forme de deux robots de préhension.

Du morceau entier à la charcuterie tranchée et emballée : la première étape est le chargement automatique des morceaux entiers. Un scanner détermine ensuite la forme de chaque pièce et calcule l'épaisseur des tranches, puis la viande est acheminée vers la station de découpe. Une fois regroupées en portions, les tranches sont transportées via une chaîne de séparation jusqu'aux robots de préhension, cœur du système.

Ceux-ci saisissent les portions prédécoupées et les déposent dans les barquettes d'emballage, qui sont ensuite scellées à l'aide d'un opercule et étiquetées. Au cours de la dernière étape, les produits fraîchement conditionnés sont soumis à un détecteur de métaux servant à repérer d'éventuels corps étrangers ainsi qu'à une balance de contrôle. Ces opérations garantissent la stabilité de la qualité et la sécurité des marchandises.

Toutes les phases se déroulent avec une précision et une rapidité élevées. « Selon le produit, nous avons pu augmenter le débit de façon significative », explique Stefan Schwarz, responsable d'exploitation du département Produits carnés. Grâce à cet investissement dans la robotique, Ernst Sutter AG améliore sa performance et sa capacité d'emballage afin de répondre aux exigences croissantes du marché.



## Stefan Schwarz

Responsable d'exploitation  
du département Produits carnés

Le cœur de la ligne de conditionnement est constitué par les robots de préhension, qui saisissent très rapidement les portions prédécoupées et les déposent dans les barquettes d'emballage.

Regardez la ligne de conditionnement en action :



# Crise du coronavirus : les défis dans le secteur de la viande.

Le Covid-19 a créé des turbulences sur le marché mondial. Reto Sutter, président de la direction, décrit les interdépendances qui influent encore aujourd'hui sur le secteur de la viande et explique comment Ernst Sutter AG relève les défis liés à cette crise.

**Des rayons de boucherie subitement vides : au printemps 2020, le confinement a tout bouleversé. Comment Ernst Sutter AG a-t-elle réagi ?**

Après le premier confinement, la demande a brusquement changé. Ainsi, les commandes d'articles classiques, comme les morceaux nobles de veau ou l'entrecôte de bœuf, se sont effondrées du jour au lendemain. Parallèlement, la demande du commerce de détail et des boucheries privées a explosé et, avec elle, les besoins en viande fraîche et en matières premières. Ensuite, cette demande a encore augmenté lors de la fermeture des frontières. En tant qu'entreprise d'importance systémique selon l'Office

fédéral pour l'approvisionnement économique du pays (OFAE), Ernst Sutter AG a eu pour mission, face à la situation extraordinaire décrétée par la Confédération, d'assurer l'approvisionnement de la population suisse en viande et en produits carnés. Afin de maintenir la disponibilité des marchandises, nous avons puisé dans nos stocks de matières premières, qui ont donc massivement diminué. En bref : nous avons transformé en un temps record d'immenses quantités supplémentaires, ce qui a conduit notre production et notre service logistique aux limites de leurs capacités.



« Nous avons relevé les défis liés à la crise. »

Reto Sutter

Président de la direction



**Quel impact la situation a-t-elle eu sur l'évolution des prix ?**

La hausse de la demande, le recul déjà amorcé de la production de bovins suisses, et l'interruption momentanée des importations de viande ont fait grimper en flèche les prix des matières premières. De plus, le manque consécutif de capacités de production et de liaisons aériennes a empêché de s'approvisionner en matières premières, comme la viande de bœuf et d'agneau australienne. Il en a résulté une pénurie persistante de ces marchandises, même après la reprise des importations. Par ailleurs, la situation globale liée au Covid-19 génère encore des surcoûts considérables sur des matières auxiliaires indispensables, telles que les désinfectants et les consommables comme les gants en caoutchouc. Et, du fait de la pénurie mondiale de plastique, le prix des films et des récipients a enregistré jusqu'à 30% d'augmentation. Il en est de même pour le bois, incontournable pour la fabrication d'emballages en carton. Ernst Sutter AG s'efforce d'optimiser ses coûts en permanence pour que ses clients ressentent le moins possible les conséquences des turbulences sur le marché des matières premières.

**Y a-t-il eu d'autres problématiques ?** La chaîne de livraison a subi des perturbations qui ne se sont pas encore résorbées. La pénurie de matières premières nous confronte à des délais nettement plus longs dus aux problèmes de livraison et aux interruptions d'exploitation chez nos fournisseurs. Des conditions qui, compte tenu du déplacement de nos canaux de distribution et de la modification de nos volumes de production, compliquent la planification et la coordination. Il ne faut pas sous-estimer non plus le rôle des ressources humaines, car le Covid-19 a changé le monde du travail. En raison de la réduction de l'horaire de travail dans certaines entreprises, il n'est pas rare que les personnes clés ne soient pas disponibles sur place, ce qui compromet le flux d'informations direct et accroît le besoin de coordination.

**Toute crise offre aussi des opportunités.**

**Tirez-vous également du positif de la pandémie ?** Oui, bien sûr ! Tout d'abord, nous avons fait de bonnes expériences avec le télétravail, de sorte que nous proposerons désormais cette formule pour certains postes qui s'y prêtent. Ensuite, il s'avère qu'avec l'aide de nos clients et de nos collaborateurs nous sommes en mesure de surmonter des situations exceptionnelles. Nous avons relevé ensemble les défis – qui étaient nouveaux pour nous tous – et nous nous sommes même surpassés. Or, c'est exactement ce qui rend un partenariat de confiance aussi précieux.

**Barbara Ehrbar**Propriétaire et directrice  
de Breitenmoser Fleischspezialitäten AG**Entretien avec Barbara Ehrbar**

Barbara Ehrbar dirige depuis 2007 le site de production et les quatre magasins spécialisés de Breitenmoser Fleischspezialitäten AG, dans la région Appenzell/Saint-Gall. Cette femme d'affaires accomplie raconte comment elle a guidé son entreprise de 65 collaborateurs à travers la crise du coronavirus.

**Pour faire face au Covid-19, certaines grandes entreprises ont créé un état-major de crise. Comment une PME s'organise-t-elle dans une situation aussi particulière ?** Nous avons également créé un état-major de crise. Celui-ci était responsable de la mise en œuvre du concept de sécurité qui nous est imposé par la Confédération et qui doit sans cesse être ajusté.

**Est-ce qu'il a été difficile d'appliquer les mesures de protection restrictives de la Confédération ?** Oui, cela a été un véritable défi. Surtout parce que nos ressources en personnel n'étaient pas suffisantes pour confier cette tâche exigeante à une personne désignée. Nous avons cependant réussi à convaincre nos collaborateurs de l'importance de respecter les mesures de protection, de sorte que nous avons parfaitement surmonté tous ensemble la crise du coronavirus.

**Comment vos collaborateurs ont-ils abordé ces contraintes ?** Ils ont toujours soutenu les décisions de l'état-major de crise et les ont appliquées de façon exemplaire. Après le confinement du printemps 2020, par exemple, nous avons dû répartir notre activité de production sur deux équipes pendant trois mois, pour des raisons de sécurité. A l'époque, nous manquions en effet de masques. Cette phase a été particulièrement difficile pour tous au niveau de la communication, de l'équipe et des processus de travail. Aujourd'hui, nous considérons qu'il s'agissait d'une expérience enrichissante.

CUISINE

# Conseil de dégustation :

## Les escalopes de cerf avec sauce gin-cranberries, servies avec des spätzle aux fines herbes

Une recette du chef de la télévision Andreas C. Studer

Pour deux personnes ou une personne ayant grand appétit  
Préparation : 20 minutes

2× 100 g	d'escalopes de cerf
4 c. à s.	de cranberries séchées
1 c. à s.	de gin
4 c. à s.	de cidre doux
	Sel, poivre
2 c. à s.	de farine
1 c. à s.	d'huile d'olive
1 c. à s.	de beurre
1	échalote
1,8 dl	de demi-crème à sauce
½	citron pressé

Faire macérer les cranberries pendant 10 minutes dans le gin et le cidre doux. Saler et poivrer les escalopes de cerf, les rouler dans la farine, puis les saisir 1 minute de chaque côté dans l'huile d'olive chaude. Réserver au chaud. Dans la même poêle, faire fondre le beurre et suer l'échalote finement hachée, puis ajouter 3 c. à s. de cranberries et laisser cuire pendant 1 minute. Déglacer avec le gin et le cidre doux. Verser la demi-crème à sauce, puis faire réduire de moitié. Ajouter les escalopes et leur jus dans la sauce, les faire cuire pendant 5 minutes. Assaisonner avec du jus de citron, du sel et du poivre. Disposer les escalopes sur des assiettes préchauffées, les napper de sauce et les parsemer avec le reste des cranberries macérées. Des spätzle aux œufs avec de la ciboulette fraîchement émincée feront un parfait accompagnement. **Le conseil de Studi :** vous pouvez aussi préparer la sauce non pas avec du gin, mais avec du cidre brut ou uniquement avec du cidre doux.

by  
Studi



### Produit conseillé

Escalopes de cerf  
de Suttero



## EN BREF

# Distinction de la DLG : 22 médailles d'or

Les produits d'Ernst Sutter AG se distinguent : ils ont obtenu 22 médailles d'or de la DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, société allemande d'agriculture). Nous avons en outre reçu pour la neuvième fois d'affilée le Prix de la qualité durable. Cette année, les experts ont apprécié non seulement les spécialités traditionnelles, mais aussi les produits de snacking de la marque Suttero comme le Beef Jerky, les Beef Chips, le PurPorc Salami Fino et le Salami Snack Classico, qui ont été médaillés d'or.



## Nouveau look pour la marque Suttero

La marque traditionnelle Suttero d'Ernst Sutter AG arbore un nouveau look, à la fois moderne et classique. Le design des emballages n'est pas la seule nouveauté. Ceux-ci convainquent aussi par une diminution importante du plastique allant jusqu'à 80%. Surtout connue pour ses préparations régionales, Suttero propose depuis 1909 de la viande fraîche et des produits carnés traditionnels. Fin 2020, afin de se concentrer sur sa marque principale, Ernst Sutter AG a regroupé les labels Gemperli, La Volaille et COQdoré sous la bannière de Suttero. Cette décision stratégique a été suivie d'un remaniement au niveau du design et de vastes mesures de marketing. Ainsi, la viande fraîche et les produits carnés de Suttero se présentent sous un look à la fois classique et moderne. Une grande partie des produits sont disponibles dans des emballages écologiques, qui contiennent 60 à 80% de plastique en moins qu'auparavant. Diverses campagnes ont accompagné le lancement de la nouvelle image de marque. Outre les canaux traditionnels comme les supports imprimés et la publicité extérieure, Ernst Sutter AG utilise des mesures multimédias comme des spots radio, des bannières Web, des concours en ligne et des annonces audio sur YouTube. Par ailleurs, les consommateurs trouveront sur le nouveau site [suttero.ch](http://suttero.ch) une grande variété de recettes ainsi que des conseils et astuces du chef vedette Andreas C. Studer, surnommé « Studi ».

## Too Good To Go

En tant que partenaire de Too Good To Go, Ernst Sutter AG s'engage contre le gaspillage alimentaire. Des paniers surprises contenant de la viande et de la charcuterie sont désormais disponibles dans nos magasins d'usine. Grâce à notre partenariat avec l'application gratuite Too Good To Go, les clients des magasins d'usine des sites de St. Gallen-Winkeln et de Langnau peuvent sauver des denrées alimentaires. Les paniers surprises contiennent divers produits carnés et de charcuterie d'une qualité irréprochable. Ernst Sutter AG élargit ainsi son engagement contre le gaspillage alimentaire, en plus de sa collaboration avec l'institution sociale « Table couvre-toi », qui distribue gratuitement des denrées alimentaires excédentaires à des personnes touchées par la pauvreté.



## CUISINE

# Mon produit préféré :



**Benedikt Notz**

Responsable de tri  
chez Ernst Sutter AG depuis 2014



## « Ma pause énergie. »

Benedikt Notz est un lutteur passionné. Et dans ce sport, quand on parle de « méchants », c'est pour désigner les meilleurs. Au cours de sa carrière de lutteur, il a déjà remporté 56 couronnes. Lorsqu'il se prépare à une compétition, il renonce au cordon bleu et adopte une alimentation saine et riche en protéines.

« Pour moi, les meilleurs snacks pendant l'entraînement sont le Beef Jerky, les Beef Chips ou la Beef Bar à base de viande de bœuf suisse. J'adore leur goût savoureux, et leur teneur élevée en protéines me procure l'énergie nécessaire. Les petites portions se glissent facilement dans le sac de sport, et sont une collation idéale. »



**Christine Schiesser**

Spécialiste RH  
chez Ernst Sutter AG depuis 2007

## « Plus de temps pour profiter. »

Christine Schiesser adore cuisiner. Son rituel culinaire commence dès l'achat des ingrédients : elle se rend au marché pour les légumes et les herbes aromatiques, se fait conseiller par son caviste pour le choix du vin et achète la viande chez son boucher préféré.

« Dans cette période agitée, de nombreuses personnes ne consacrent pas assez de temps aux repas. J'adore cuisiner pour ma famille et, avec mon délicieux rôti de romsteck de bœuf, je réunis tout le monde autour de la table. Nous apprécions ces moments où nous discutons et nous rions tous ensemble. »

