

à point

Le magazine clientèle d'Ernst Sutter AG | 2022

ENTRETIEN

Un travail manuel minutieux réalisé

avec l'aide de la nature.

Page 04

DURABILITÉ

Moins d'émissions de CO₂

pour plus de durabilité.

Page 06

EN COULISSES

Baisse de 70% des accidents du travail

grâce au concept de sécurité.

Page 08



Chère cliente, cher client,

Nous vivons actuellement une crise énergétique. La guerre en Ukraine accentue les interdépendances sur le marché mondial de l'énergie et des matières premières. Les problèmes d'approvisionnement s'amplifient, ce qui fait flamber les prix sur toute la chaîne de création de valeur. Le risque de pénurie d'énergie nous confronte tous à des défis majeurs. L'état-major de crise d'Ernst Sutter AG s'y prépare activement afin de pouvoir maintenir une capacité de livraison maximale en cas d'urgence.

Depuis des années, nous mettons constamment en œuvre, dans le cadre de notre stratégie de durabilité, des mesures d'économie d'énergie et de réduction des émissions de CO₂. Ainsi, nous avons divisé par plus de deux le volume de CO₂ que notre production émet par tonne. Par ailleurs, nous avons atteint avec de l'avance notre objectif d'augmenter annuellement l'efficacité énergétique jusqu'en 2022. Des efforts supplémentaires seront nécessaires.

Nous sommes toutefois persuadés de pouvoir relever, avec vous, ces nouveaux défis. Par le passé, vous avez déjà prouvé qu'une coopération étroite permettait d'accomplir beaucoup. Je vous remercie, ainsi que vos équipes, pour cette collaboration aussi précieuse que fructueuse. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de joyeuses fêtes et une excellente année.

Avec mes meilleures salutations,

Reto Sutter
Président de la Direction

SOMMAIRE

- 03 La couleur de l'eau
- 04 Un travail manuel minutieux réalisé avec l'aide de la nature
- 06 Moins d'émissions de CO₂ pour plus de durabilité
- 07 Jeu, set, Suttero
- 08 Réduction de 70 % des accidents du travail grâce au concept de sécurité
- 10 Conseil de dégustation: le rôti de Noël 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 mise en page: 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
Reproduction interdite sans autorisation écrite.



imprimé en
suisse

DURABILITÉ

La couleur de l'eau.

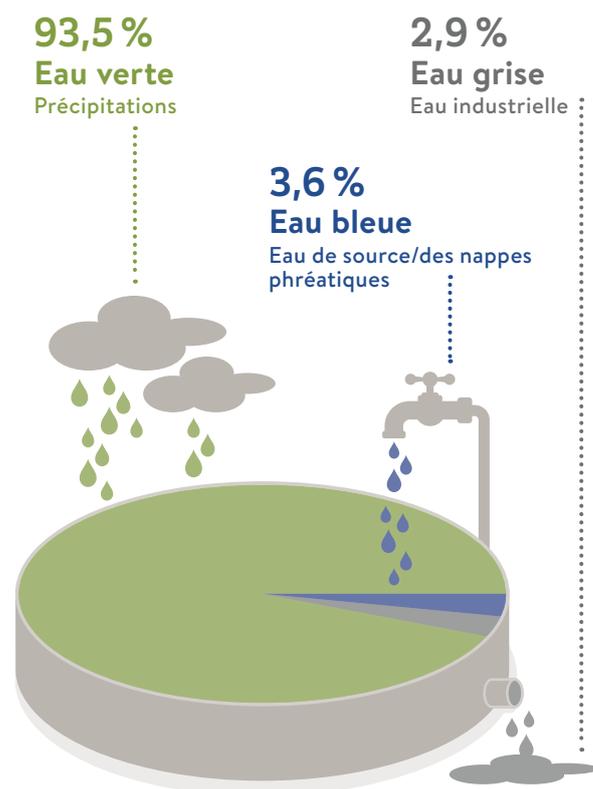
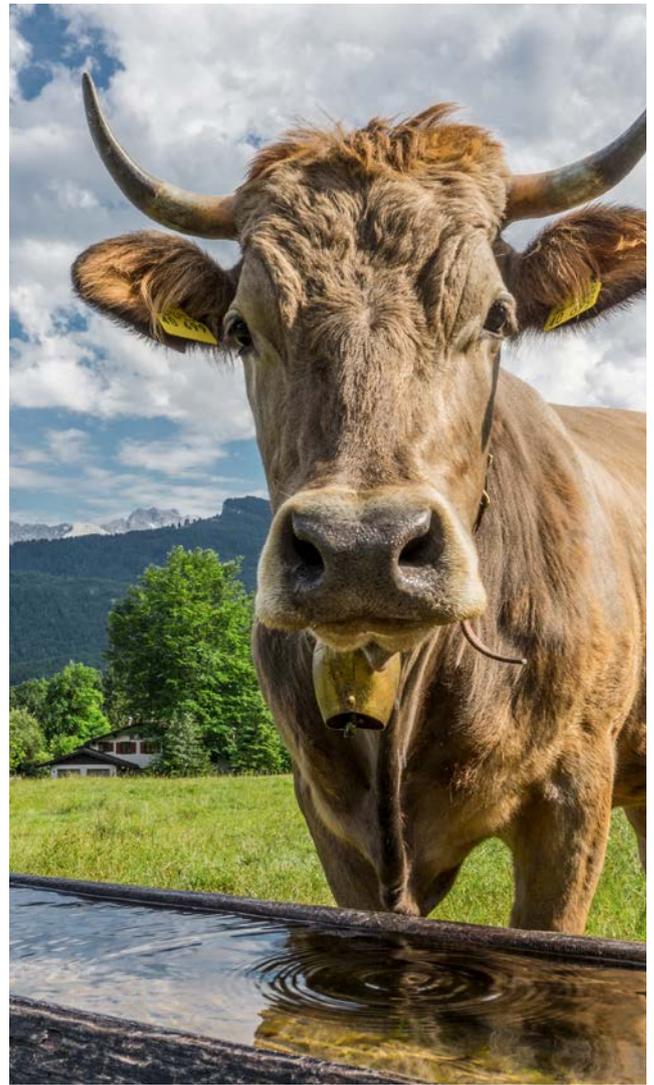
On entend souvent qu'il faut 15 000 litres d'eau pour produire 1 kilo de viande bovine. Ce chiffre repose toutefois sur une interprétation erronée de l'«empreinte eau».

L'«empreinte eau» tient compte non seulement de l'utilisation directe d'eau par un consommateur ou un producteur, mais aussi de la consommation d'eau indirecte. On distingue trois types d'eau :

- ① **Eau bleue** eau de source ou de nappes phréatiques servant à abreuver les bêtes et à irriguer les champs. Retirée du cycle naturel, elle n'est plus disponible pour d'autres usages.
- ② **Eau grise** eau industrielle des exploitations de production et de transformation, également retirée du cycle naturel.
- ③ **Eau verte** précipitations qui restent dans le cycle naturel.

Seules l'utilisation d'eau pour l'abreuvement et l'irrigation ① ainsi que la consommation d'eau dans les exploitations de production et de transformation ② font directement concurrence à la consommation humaine d'eau potable. Selon les scientifiques, 550 à 750 litres de cette eau sont nécessaires pour produire 1 kilo de viande bovine. En Suisse, cependant, ce chiffre est probablement nettement inférieur, car en raison du climat pluvieux, les surfaces fourragères ne demandent qu'une faible irrigation. Tandis que l'agriculture consomme près de 70% des réserves d'eau douce à l'échelle mondiale, elle n'en utilise que 2% en Suisse.

Pour ce qui est des fameux «15 000 litres d'eau par kilo de viande bovine», il s'agit à plus de 90% d'eau de pluie qui s'infiltré dans le sol, s'évapore à travers les plantes et retourne dans le cycle naturel ③. Ce phénomène aurait lieu avec ou sans animaux de rente.





Roland Zindel

Directeur de l'entreprise
de séchage naturel Sulai AG

Roland Zindel est directeur de l'entreprise de séchage naturel Sulai depuis 1995.
Créée en 1955, cette petite entreprise traditionnelle, qui emploie désormais huit personnes, produit de délicieuses spécialités grisonnes.

ENTRETIEN

Un travail manuel minutieux réalisé avec l'aide de la nature.

Située en plein cœur de Churwalden, Sulai AG est l'entreprise de séchage naturel d'Ernst Sutter AG. C'est ici que de délicieuses spécialités régionales comme le jambon cru, la coppa et la viande des Grisons arrivent tranquillement à maturation. Le directeur Roland Zindel nous parle de la production, qui repose largement sur le travail manuel.

Vos spécialités sont produites à 1250 mètres d'altitude. L'air de la montagne influe-t-il sur la qualité?

Oui, car les vents frais du nord et du sud créent à Churwalden un environnement idéal pour le séchage naturel de nos produits. Pour capter au mieux cet air pur, notre bâtiment est orienté vers la vallée. Dès que les conditions climatiques le permettent, nous ouvrons les fenêtres et laissons la nature faire son œuvre. Bien sûr, Sulai AG dispose aussi d'une climatisation électronique moderne afin de pouvoir assurer la production pendant toute l'année. A noter que l'appellation «viande des Grisons» ne peut être utilisée que si la production respecte les dispositions de l'indication géographique protégée (IGP). Selon ces dernières, le séchage doit avoir lieu au nord de la crête des Alpes, à plus de 800 mètres d'altitude.

Quelles sont les différentes étapes de production?

Les morceaux sélectionnés avec soin sont affinés à la main au cours d'un long processus. Après l'avoir salée et assaisonnée, on fait sécher une première fois la viande dans une chambre froide. Le mélange de sel et d'épices pénètre alors en profondeur. Les morceaux sont retournés à plusieurs reprises et nappés une fois par semaine de leur propre jus. Ensuite, ils sont placés dans des chaussettes et accrochés en salle de séchage en vue de leur dessiccation. C'est ainsi qu'ils prennent une apparence régulière. L'étape suivante est le séchage à l'air libre pendant lequel la viande perd environ 50% de son poids frais. Lors du pressage consécutif, le liquide restant se répartit uniformément entre le cœur et le bord, ce qui évite la formation d'une croûte extérieure. Au cours de ce processus complexe, lors duquel chaque pièce de viande est déposée à la main dans la presse, les morceaux acquièrent également leur forme rectangulaire caractéristique. L'opération de pressage et de mise en forme est répétée jusqu'à quatre fois à plusieurs semaines d'intervalle.

Combien de temps dure la production au total?

Selon la météo et la saison, il faut compter environ 16 semaines pour la viande des Grisons et 20 semaines pour le jambon cru. Cette transformation longue et minutieuse d'ingrédients sélectionnés porte ses fruits: notre viande des Grisons, notre coppa et notre jambon cru ont été maintes fois primés. Ainsi, la DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, société allemande d'agriculture) a déjà décerné plusieurs médailles d'or à notre viande des Grisons.

Quel rôle le thème de la durabilité joue-t-il chez Sulai AG?

De nos jours, le thème de la durabilité est plus important que jamais. C'est pourquoi notre électricité est à 100% d'origine hydroélectrique, et toutes nos installations de réfrigération fonctionnent avec un système moderne de récupération de la chaleur.



Toutes les étapes de la production se font à l'aide d'un travail manuel traditionnel, comme la salaison des morceaux de viande.

DURABILITÉ

Moins d'émissions de CO₂ pour plus de durabilité.

Dans le cadre de sa stratégie de durabilité, Ernst Sutter AG se consacre notamment aux grands thèmes de l'énergie et du climat. Ainsi, nous avons divisé par plus de deux le volume de CO₂ que notre production émet par tonne.

Afin d'assurer une gestion d'entreprise durable sur le plan écologique, nous nous concentrons sur les priorités suivantes: utilisation raisonnée des ressources, réduction des émissions de CO₂, augmentation de l'efficacité énergétique et promotion de sources d'énergie renouvelables. Notre stratégie de durabilité vise une baisse continue de notre consommation d'énergie.

Réduction des émissions de CO₂

L'un des principaux objectifs est la réduction des émissions de CO₂. Pour ce qui est des combustibles, Ernst Sutter AG a atteint le but visé, à savoir une baisse de 15%. Photovoltaïque, chauffage à copeaux de bois, récupération de chaleur, emballages contenant moins de plastique: ce ne sont là que quelques exemples de ce qui a été mis en place. Notre progression est bonne, puisque nous enregistrons un recul significatif de nos émissions: aujourd'hui, nous n'émettons plus que 23,1 grammes de CO₂ par tonne de produits, contre 58,4 grammes en 2013. Nous avons donc divisé par plus de deux les émissions de CO₂ de notre production.

Equivalent CO₂ en tonnes:



Augmentation de l'efficacité énergétique

Par ailleurs, nous avons dépassé dès 2015 notre objectif d'augmenter notre efficacité énergétique de 2% chaque année jusqu'en 2022. Compte tenu du risque de pénurie d'énergie, Ernst Sutter AG travaille en outre activement à l'élaboration de programmes d'urgence pour pouvoir réagir vite en cas de problème.

Augmentation de l'efficacité énergétique en pourcentage:



Pour plus d'informations, consultez notre synthèse des performances en matière de durabilité pour 2021 (uniquement disponible en allemand)



EN COULISSES

Jeu, set, Suttero.

La marque traditionnelle Suttero d'Ernst Sutter AG aide la jeune championne de tennis Alina Granwehr à démarrer sa carrière.

En tant que sponsor Premium, Suttero accompagne la jeune sportive de 19 ans dans son ascension vers le sommet. Alina est l'ambassadrice parfaite pour la marque Suttero: elle a les pieds sur terre, est originaire de Suisse orientale et, surtout, apprécie la bonne viande suisse. Née en 2003, la sympathique Thurgovienne a remporté les principaux titres juniors de Suisse et a été plusieurs fois championne de Suisse chez les moins de 18 ans. Depuis peu, elle est joueuse professionnelle et se lance dans une carrière internationale. Nous nous réjouissons de la soutenir tout au long de ce parcours.



«Je suis ravie d'avoir à mes côtés un partenaire aussi solide que la marque Suttero.»

Alina Granwehr

Jeune espoir du tennis

Baisse de 70% des accidents du travail grâce au concept de sécurité.

Au cours des 11 dernières années, Ernst Sutter AG a réussi à réduire d'environ 70% les accidents du travail dans ses entreprises. Cette baisse est due à une amélioration continue de la sécurité et de l'ergonomie au travail, ainsi qu'à des formations régulières pour le personnel.

Le travail dans les entreprises de la filière viande présente des risques élevés. Ainsi, ce secteur connaît de nombreux accidents graves pouvant aller jusqu'à causer l'invalidité. Dans près de la moitié des cas, il s'agit de coupures et de piqûres survenant lors de l'utilisation de couteaux et de machines à découper. On relève également beaucoup de chutes et de faux pas, ainsi que des collisions avec des appareils ou des moyens de transport. Afin de prévenir de tels accidents et de protéger la santé du personnel, les entreprises doivent disposer d'un concept de sécurité approprié.

Concept de sécurité d'Ernst Sutter AG

Ernst Sutter AG applique un concept de sécurité tenant compte des dangers et des contraintes pour la santé propres à l'entreprise. Celui-ci se fonde sur la solution de branche pour la filière viande suisse et sur la solution

pour le groupe d'entreprises du secteur agricole (BGLAW) de fenaco. Affectée au service Surfaces et technique, l'équipe de mise en œuvre du concept se compose du chargé de la sécurité et des interlocuteurs pour la sécurité au travail dans les entreprises. Sur chaque site, la mise en place est assurée par au moins un interlocuteur pour la sécurité au travail.

Formations à la sécurité pour l'ensemble du personnel

Pour travailler en toute sécurité et sans nuire à sa santé, il faut disposer de certaines connaissances. Celles-ci sont transmises au personnel lors d'une formation annuelle. Afin d'éviter les problèmes de compréhension, des interprètes interviennent dès que nécessaire. Ernst Sutter AG réalise en outre un audit annuel de la sécurité au travail afin d'identifier les dangers spécifiques. Les résultats en



Les formations récurrentes proposées à notre personnel sont un élément important de notre concept de sécurité.

déoulant sont utilisés pour améliorer en permanence la sécurité et la protection de la santé au sein de l'entreprise.

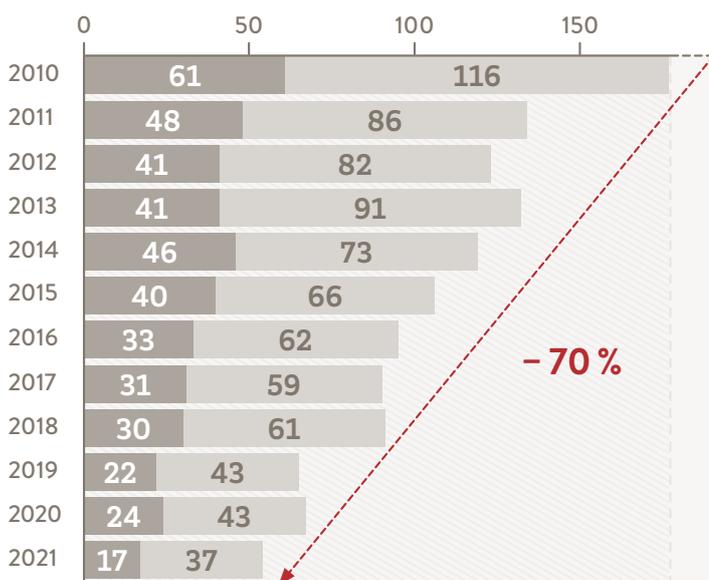
Des investissements dans la sécurité et la santé

Un rapport semestriel adressé par le chargé de la sécurité à la Direction sert à réévaluer régulièrement le concept de sécurité d'Ernst Sutter AG et à fixer des objectifs, afin de pouvoir notamment investir dans des mesures ciblées. Ainsi, en 2021, Ernst Sutter AG a acheté de nouveaux appareils de sauvetage avec dispositif antichute pour le travail en hauteur, et installé sur le toit du site de Gossau une ligne de vie horizontale ainsi qu'une échelle fixe avec protection dorsale. Pour améliorer l'ergonomie au poste de travail, différents systèmes de levage et basculants ainsi qu'un dispositif d'aide à la montée avec plateforme de travail ont été acquis. En outre, pour protéger la santé du personnel de l'atelier d'affûtage des couteaux, une nouvelle aspiration à la source optimisée a été installée.

Le fait qu'Ernst Sutter AG ait réussi à réduire de 70% son taux d'accidents entre 2010 et 2021 est le fruit d'efforts constants. Notre objectif à long terme est clair: un environnement de travail sans accidents du travail ni maladies professionnelles.

Accidents du travail 2010–2021 Ernst Sutter AG

Entre 2010 et 2021, Ernst Sutter AG a réduit de 70% les accidents du travail.



■ Accidents légers* ■ Accidents ordinaires

* Accidents ne provoquant pas plus de 3 jours d'incapacité de travail.

Entretien avec un expert

Peter Bigler

Chargé de la sécurité d'Ernst Sutter AG

Entretien avec Peter Bigler

Peter Bigler est chargé de la sécurité d'Ernst Sutter AG depuis 2005. A ce titre, il est responsable de la sécurité au travail et de la santé de quelque 1000 collaboratrices et collaborateurs.

70% d'accidents en moins en 11 ans: comment

Ernst Sutter AG est-elle parvenue à un tel résultat?

Nous avons élaboré un concept de sécurité axé sur les dangers et les risques pour la santé spécifiques à notre entreprise. Parmi les principaux piliers figurent des formations récurrentes en matière de sécurité. En outre, grâce à des audits internes, nous procédons chaque année à un examen critique de la sécurité au poste de travail et de la protection de la santé, afin de pouvoir apporter des améliorations rapidement et régulièrement. Nous devons aussi ce succès à nos interlocutrices et interlocuteurs pour la sécurité au travail, qui font un travail exceptionnel au quotidien.

Comment le personnel perçoit-il ces mesures?

Nous essayons d'instaurer une culture de la sécurité, le but étant que le personnel voie ces mesures comme une chance plutôt que comme une contrainte. Jusqu'à présent, cela nous a bien réussi. Lors de leurs visites hebdomadaires, les interlocutrices et interlocuteurs pour la sécurité au travail signalent parfois aux collègues ou aux cadres des comportements inadaptés. Mais, en général, ces remarques sont plutôt accueillies avec gratitude.

Que faites-vous pour l'ergonomie au poste de travail?

L'une de nos initiatives consiste à procéder à un contrôle des postes de travail: nous les analysons un par un et les documentons au moyen de photos. A l'aide d'une checklist, nous définissons d'éventuelles mesures nécessaires à l'amélioration de l'ergonomie.

Conseil de dégustation:

Le rôti de Noël de Studi

sauce aux prunes façon vin chaud

Une recette du chef de la télévision Andreas C. Studer

Pour 4 personnes

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 3-3,5 heures

- 1 bâton de cannelle
- 4 étoiles de badiane
- 2 clous de girofle
- 8 grains de poivre noir
- 800 g de filet mignon de porc
- Sel

2 c. à s. de beurre à rôtir

Pour la sauce:

- 2 c. à s. de beurre
- 2 oignons rouges
- 200 g de prunes
- 1 bâton de cannelle
- 2 branches de romarin
- 2 dl de vin rouge, sec
- 5 dl de fond de veau
- 2 dl de jus d'orange
- 1 dl de porto
- 3 c. à s. de beurre
- Sel, poivre

Broyer les épices. Frotter le filet mignon avec ce mélange, puis laisser mariner au moins 6 heures à couvert dans le réfrigérateur. Saler la viande et la saisir de tous les côtés pendant environ 8 minutes. Faire cuire à basse température (80°C) pendant 3 à 3,5 heures jusqu'à ce que le filet ait atteint la température de 65°C. Emincer les oignons et les faire revenir dans du beurre pendant 10 minutes. Couper les prunes en petits dés et les ajouter à la préparation, avec la cannelle et le romarin. Déglacer avec le vin. Verser le fond de veau et le jus d'orange, et faire réduire d'un tiers. Retirer le bâton de cannelle et le romarin, mixer la sauce et la passer au tamis. Ajouter le porto, chauffer, incorporer les noisettes de beurre froid, puis retirer du feu et rectifier l'assaisonnement. Couper la viande en tranches de 1,5 centimètre d'épaisseur, les disposer sur des assiettes préchauffées, napper d'un peu de sauce. A accompagner d'un gratin de pommes de terre, de fleurettes de brocolis et de haricots verts.



«Bon appétit
et joyeux Noël!»

Studi



De la viande des Grisons à Dubaï

Que fait notre viande des Grisons dans cet Emirat arabe du Golfe? C'est très simple: avec Ramseier, frigemo et Eico, filiales de fenaco, Ernst Sutter AG était présente au Gulfood en février.

Lors de ce salon, l'une des plus grandes foires agroalimentaires au monde, les quatre entreprises ont présenté leurs produits dans le pavillon suisse de Switzerland Global Enterprise, organisation de la Confédération chargée de la promotion des exportations. C'était la première fois que fenaco exposait son engagement pour l'avenir du secteur agroalimentaire helvétique dans un contexte international.



Succès au concours de qualité de l'UPSVC

Lors du concours de qualité de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSVC), Ernst Sutter AG a remporté la victoire dans la catégorie «Spécialités de salaison» et terminé deuxième au classement général.

Pas moins de 35 médailles d'or, 24 d'argent et 7 de bronze: une belle moisson récoltée en novembre dernier au concours de qualité de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSVC). «Nous voyons cette distinction comme une motivation à continuer à nous engager pleinement pour fabriquer des produits exceptionnels, et nous sommes fiers de pouvoir compter pour cela sur notre dévoué personnel», déclare Reto Sutter. «Après nos victoires successives au classement général lors des trois dernières éditions de 2015, 2017 et 2019, nous sommes heureux de figurer à nouveau dans le trio de tête des meilleures entreprises de boucherie de Suisse.»

25 médailles d'or pour nos produits

La société allemande d'agriculture (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG) a décerné l'or à 25 produits soumis par Ernst Sutter AG et nous a attribué pour la 11e fois d'affilée le prix de la qualité durable. En plus des produits carnés traditionnels, les snacks de la marque Suttero ont beaucoup plu aux experts qui leur ont attribué des médailles d'or. Les spécialités régionales, comme le jambon ou le lard fumé d'Appenzell «maître brasseur», ont une nouvelle fois été primées. Par ailleurs, Ernst Sutter AG a reçu pour la 11e fois d'affilée le prix de la qualité durable.



Mon produit préféré:



Fabrice Uhler

Apprenti technologue en denrées alimentaires
chez Ernst Sutter AG depuis août 2022



«Une saucisse de l'OLMA fait toujours l'affaire.»

Fabrice Uhler est en première année d'apprentissage pour devenir technologue en denrées alimentaires. Il a choisi ce métier parce qu'il s'intéresse beaucoup à la fabrication d'aliments dans le secteur des produits carnés. Et aussi parce qu'il est un grand amateur de viande! Ce qu'il préfère, c'est la saucisse à rôtir de l'OLMA. Chez Ernst Sutter AG, il ne pouvait donc pas mieux tomber.

«J'ai toujours été un grand fan de saucisse à rôtir. Que ce soit lors de manifestations, de festivals de musique ou le midi au stand de grillades à côté du magasin d'usine Suttero: une bonne saucisse de l'OLMA fait toujours l'affaire. Et, depuis que je travaille dans l'entreprise qui la fabrique, je l'apprécie d'autant plus.»



Claudia Faszt

Collaboratrice de la réception
chez Ernst Sutter AG depuis 2008



«Mes planches maître brasseur font l'unanimité.»

Claudia Faszt, qui travaille à la réception, est la première interlocutrice au siège de Gossau. Jonglant habilement avec une multitude de tâches, elle est toujours à l'écoute des visiteurs et de ses collègues. Pendant son temps libre, elle est tout aussi dynamique et accueillante.

«Je pars à la découverte du lac de Constance en toute saison: à vélo, à pied ou sur un paddle. Souvent, je prévois un sandwich garni de délicieuses spécialités «maître brasseur». Chez moi, je les déguste à l'apéritif, lors d'une bonne collation ou à l'occasion d'un repas du soir froid. Jambon fumé, lard fumé et salami «maître brasseur»: mes planches sont irrésistibles. Mes invités le savent bien: quand mes fils ou des amis passent à la maison, tout est vite englouti!»