

à point

Le magazine d'Ernst Sutter AG | 2025



EN COULISSES

Nouveau centre de compétences
pour produits carnés

Page 04

DURABILITÉ

Abandon des combustibles fossiles
au profit des énergies renouvelables

Page 06

EN COULISSES

Assurance qualité
tout au long de la chaîne de création de valeur

Page 09



Chères clientes, chers clients, Chères partenaires, chers partenaires,

Notre secteur vit actuellement une mutation que nous accompagnons activement. Le nouveau centre de compétences pour produits carnés à Gossau (SG) marque une étape importante pour l'avenir d'Ernst Sutter AG. En regroupant plusieurs sites, nous gagnons en efficacité, mais faisons également face aux défis qui nous attendent.

Parallèlement, nous faisons avancer la transition vers une production respectueuse du climat. L'abandon des énergies fossiles, le développement de nos propres installations photovoltaïques et l'utilisation de la biomasse régionale ne sont que quelques éléments de notre engagement. Aujourd'hui déjà, nous exploitons trois sites sans aucun recours à des combustibles fossiles. Ainsi, nous montrons que même les secteurs très consommateurs d'énergie, comme celui de la transformation alimentaire, peuvent contribuer efficacement à la protection de la planète.

Ces investissements représentent plus que des projets techniques: ils expriment notre responsabilité vis-à-vis des générations futures et notre passion pour des spécialités carnées de qualité fabriquées dans le respect de l'environnement.

Une fois de plus, je tiens à vous remercier pour votre précieuse collaboration. Je vous souhaite, ainsi qu'à vos familles et vos équipes, de joyeuses fêtes et une excellente année.

Avec mes meilleures salutations,

Reto Sutter
Président de la Direction

SOMMAIRE

- 03** L'offre de viande a augmenté au premier semestre 2025
- 04** Nouveau centre de compétences pour produits carnés
- 06** Abandon des combustibles fossiles au profit des énergies renouvelables
- 08** Des apprentis s'engagent au salon OBA 2025
- 09** Assurance qualité tout au long de la chaîne de création de valeur
- 10** Conseil de dégustation:
La soupe à l'orge des Grisons de Studi
- 11** En bref
- 12** Mon produit préféré

Impressum:

Éditeur: 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.
Si vous ne souhaitez plus recevoir ce magazine, veuillez nous l'indiquer à l'adresse info@ernstsutter.ch.

imprimé en
suisse



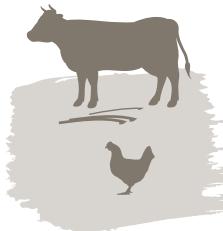


MARCHÉ

L'offre de viande a augmenté au premier semestre 2025

Au cours du premier semestre 2025, l'offre totale de viande en Suisse a augmenté de 3,8% par rapport à l'année précédente. C'est ce que montrent les estimations provisoires de Proviande. Les producteurs profitent toutefois de la stabilité du marché due au niveau record des prix du bétail de boucherie.

L'augmentation de l'offre globale est particulièrement visible pour la viande bovine et la viande de volaille. Dans ces deux catégories, la demande n'a pu être satisfaite que par des importations supplémentaires. Pour les autres types de viande, l'offre est restée globalement stable.



Les chiffres de vente du commerce de détail, recueillis par NielsenIQ, reflètent également l'augmentation de l'offre : les ventes de viande fraîche et de produits carnés ont progressé de près de 4% par rapport à la même période de l'année précédente (mesurées en tonnes). La tendance positive de l'année 2024 se poursuit donc et montre clairement que la viande est appréciée et occupe toujours une place importante dans l'alimentation des Suisses.

Les entreprises de production bénéficient de la demande stable

Les producteurs profitent de la situation favorable du marché grâce aux prix élevés du bétail de boucherie. Ainsi, dès le premier trimestre 2025, des niveaux records ont été atteints pour différentes catégories d'animaux. Cela contribue à stabiliser la situation économique des exploitations et souligne l'importance d'une demande fiable pour l'ensemble de la chaîne de valeur.

La production nationale reste au cœur des préoccupations

Même si les quantités importées ont ponctuellement augmenté pour répondre à la demande, le renforcement de la production nationale reste essentiel. Une auto-suffisance maximale en viande garantit non seulement des trajets de transport courts et des normes de production élevées, mais assure également la création de valeur ajoutée et des emplois en Suisse.

Source: Proviande

EN COULISSES

Nouveau centre de compétences pour produits carnés

Ernst Sutter AG transfère la production de saucisses échaudées du site de Saint-Gall Winkeln au site de Gossau. Un nouveau centre de compétences pour produits carnés y est en cours de construction. Le coup d'envoi de ce projet d'envergure a été donné en septembre 2025.



Une annexe au bâtiment existant sur le site de Gossau, Schlachthofstrasse 20, crée de l'espace pour un regroupement avec le site de Saint-Gall Winkeln, Schlachthofstrasse 5. Dans son nouveau centre de compétences pour produits carnés, Ernst Sutter AG réunira à l'avenir sous un même toit la fabrication des produits de salaison cuits et crus ainsi que celle des saucisses échaudées. La mise en exploitation est prévue pour fin 2027/début 2028.

Investissement dans l'avenir

En investissant dans ce centre de compétences pour produits carnés, Ernst Sutter AG manifeste clairement son attachement au site de Gossau et à la région Suisse orientale. «Grâce à cette nouvelle entité, nous pourrons exploiter encore plus efficacement les synergies et mettre en commun nos compétences. Nous renforcerons ainsi notre site principal de Gossau tout en investissant de manière ciblée dans l'efficacité, la durabilité et l'avenir de la fabrication de produits carnés», explique Reto Sutter.

Wolfgang Giella (maire de Gossau, 3^e en partant de la g.), Reto Sutter (président de la Direction, 4^e en partant de la g.), Stefano Martinetti (responsable Surfaces et technique, 5^e en partant de la g.) ainsi que des représentants des sociétés voisines et des entreprises de construction ont donné le premier coup de pelle.

Technologies de pointe et utilisation durable des ressources

D'une surface de quelque 13 000 mètres carrés, l'extension comprend non seulement des installations de production modernes, mais aussi de nouveaux bureaux et espaces communs ainsi qu'un restaurant pour le personnel. Ernst Sutter AG investit par ailleurs dans des technologies de pointe pour la production.

Nous accordons une importance particulière à la gestion responsable des ressources. Par exemple, nous récupérons la chaleur dégagée par les installations frigorifiques et les compresseurs. Lorsque cette chaleur est à basse température, et donc inexploitable pour nos besoins,



Le modèle CAO montre à quoi ressemblera le centre de compétences Produits carnés de la Schlachthofstrasse 20 à Gossau. La partie délimitée par un trait rouge représente l'extension du bâtiment existant.

«Nous investissons de manière ciblée dans l'efficacité, la durabilité et l'avenir de la fabrication de produits carnés.»



Reto Sutter
Président de la Direction

nous l'injectons via une installation d'anergie dans le réseau de chauffage urbain d'energienetz GSG SA. Lors de la création de ce dernier en 2018, Ernst Sutter AG a été la première entreprise à lui fournir de la chaleur résiduelle. De plus, toute notre installation frigorifique fonctionne avec un fluide frigorigène naturel qui n'endommage pas la couche d'ozone et n'a pas d'effet de serre. Notre chauffage aux copeaux de bois nous permet en outre de générer la chaleur industrielle de 160 degrés sans recourir à des combustibles fossiles.

Entretien avec un expert



Stefano Martinetti

Responsable Surfaces et technique
d'Ernst Sutter AG

Entretien avec Stefano Martinetti

En tant que responsable Surfaces et technique, Stefano Martinetti est chargé de la planification et de la construction du centre de compétences Produits carnés.

Un projet comme celui du centre de compétences est complexe. Quels sont les principaux défis ?

Nous sommes confrontés à plusieurs difficultés. Sur le chantier, l'espace est limité. Juste en face se trouvent la ligne ferroviaire et une route d'accès, qui a dû être déviée. À droite et à gauche, les bâtiments voisins sont également très proches. Par ailleurs, la production se poursuit pendant les travaux. Il faut donc une planification précise, surtout en ce qui concerne l'hygiène, la sécurité et la logistique.

Comment faites-vous face à ces obstacles ?

Grâce au formidable soutien des entreprises voisines, à savoir Schlachtbetrieb St.Gallen AG et Spar Handels AG, nous avons trouvé ensemble une solution au problème d'espace. Notre personnel nous aide également en s'adaptant de manière flexible aux restrictions mises en place pendant la phase de transformation. Pour l'instant, tout se passe très bien.

Il est prévu de mettre l'annexe en exploitation début 2028. Que faites-vous pour respecter ce délai ?

Nous avons depuis longtemps une excellente collaboration avec nos partenaires. Ensemble, nous avons déjà mené à bien de nombreux projets de construction tout au long de l'histoire d'Ernst Sutter AG. Toutes les activités – de la planification générale à la supervision du chantier en passant par l'architecture, l'analyse des structures et la direction des travaux – sont entre des mains expérimentées. Notre équipe de spécialistes planifie en grande partie elle-même tout en veillant à une mise en œuvre efficace. Grâce à l'étroite coopération entre toutes les personnes impliquées, nous sommes convaincus de pouvoir achever ce projet dans les temps.



100% sans combustibles fossiles

Le centre logistique de Bedano (TI) est exploité sans aucun recours aux énergies fossiles.



152 tonnes de CO₂

Économie réalisée chaque année grâce à la mobilité électrique

DURABILITÉ

Abandon des combustibles fossiles au profit des énergies renouvelables

Ernst Sutter AG poursuit une stratégie claire: produire ses spécialités de viande dans le respect de l'environnement. Pour ce faire, l'entreprise mise systématiquement sur les énergies renouvelables, la récupération de chaleur et l'électromobilité.

Dès 2013, Ernst Sutter AG a signé une convention d'objectifs avec la Confédération. Depuis, nous avons amélioré notre efficacité énergétique de 32 % et réduit de près de moitié nos émissions de CO₂ (de 3752 à 1881 tonnes par an). Tous nos sites sont alimentés en courant issu de sources durables, notamment d'origine photovoltaïque et hydraulique.

Exploitation sans recours aux énergies fossiles
Un élément central de la stratégie de durabilité est la décarbonation des sites. Le centre logistique de Bedano (TI), qui fonctionne sans combustibles fossiles, en est un bon exemple. Une installation photovoltaïque, de l'électricité d'origine hydraulique et une pompe à chaleur air-eau y assurent un approvisionnement en énergie

respectueux du climat. Parallèlement, la chaleur dégagée par les installations frigorifiques est récupérée à des fins de production d'eau chaude. Bedano est déjà le troisième site qu'Ernst Sutter AG exploite sans aucun recours à des combustibles fossiles.

Propre courant solaire

Au siège de Gossau, une installation photovoltaïque performante produit environ 600 000 kWh d'électricité par an, ce qui correspond à la consommation annuelle de quelque 170 maisons individuelles. D'autres sites comme ceux de Bazenheid, Geuensee, Bedano et Langnau i. E. misent également sur leur propre production de courant solaire.

3000 tonnes de CO₂

Économie réalisée chaque année grâce à un chauffage moderne aux copeaux de bois



Système de chauffage respectueux de l'environnement à base de copeaux de bois suisses

Biomasse locale au lieu de mazout

Le système de chauffage aux copeaux de bois installé au siège de Gossau est un projet phare de l'alimentation en chaleur respectueuse de l'environnement, puisqu'il permet d'économiser environ 3000 tonnes de CO₂ par an. Il fonctionne avec des copeaux de bois naturels provenant de forêts suisses situées dans un rayon de 100 kilomètres maximum. La chaleur ainsi produite est distribuée, via un réseau local, aux bâtiments d'Ernst Sutter AG et à ceux d'entreprises voisines.

E-mobilité: de premiers camions électriques mis en circulation

Ernst Sutter AG fait également progresser la protection du climat dans le domaine de la logistique. Cette année, nous remplaçons quatre camions fonctionnant au diesel par des véhicules entièrement électriques. Deux autres suivront en 2026. Nous visons ainsi des économies d'au moins 152 tonnes de CO₂ par an. L'infrastructure de recharge repose sur un «microgrid» d'Agrola, un système intelligent de gestion de l'énergie. Celui-ci combine l'énergie photovoltaïque avec une batterie d'une capacité de 1,5 MWh.

Utilisation intelligente de la chaleur dissipée

Une contribution particulièrement innovante à l'alimentation régionale en énergie s'effectue en collaboration avec le réseau de Saint-Gall: partenaire de la première heure, Ernst Sutter AG injecte près de 3000 MWh de la



La production des spécialités de viande doit se faire dans le respect du climat.

chaleur dégagée par ses installations frigorifiques dans le réseau d'energienetz GSG SA. Ce réseau local utilise l'énergie thermique à basse température – dite anergie – pour alimenter les bâtiments. La chaleur perdue, auparavant inexploitée, est ainsi recyclée judicieusement au moyen de pompes à chaleur.

Avec ce train de mesures complet, nous montrons que même les secteurs très consommateurs d'énergie, comme celui de la transformation alimentaire, peuvent contribuer efficacement à la protection du climat.

Des apprentis s'engagent au salon OBA 2025

Avec leurs formatrices et formateurs, les apprentis d'Ernst Sutter AG ont présenté leurs passionnantes métiers lors du salon de la formation professionnelle OBA à Saint-Gall. Nous nous sommes réjouis d'accueillir un grand nombre de jeunes qui en ont profité pour se faire une idée de notre secteur.

Fin août 2025, durant les quatre jours du salon OBA, nous avons représenté la filière en compagnie de l'Association professionnelle de la viande du canton de Saint-Gall et du Liechtenstein. Sur notre stand, nous avons fourni des renseignements sur les apprentissages et les possibilités de carrière au sein du secteur. Mais ce n'est pas tout: nos apprentis ont également joué le rôle d'ambassadrices et d'ambassadeurs pour leurs métiers. Pour beaucoup de personnes, il a été particulièrement utile d'apprendre comment se déroule un apprentissage au quotidien et quelles perspectives s'ouvrent après le diplôme.

Le public invité à mettre la main à la pâte

À notre «bar aux épices», le public a pu composer, sur la base de recettes, des mélanges d'épices à emporter chez soi. Les plus jeunes ont également pu aider au remplissage de saucisses. Nos apprentis ont ensuite fait

déguster les saucisses fraîchement fabriquées: un beau succès et une illustration parfaite de leur niveau d'investissement personnel.

Pendant les quatre jours du salon, nous avons mené de nombreuses conversations intéressantes, tant avec des jeunes qu'avec des parents et du personnel enseignant. Dans le même temps, l'événement a offert à nos apprentis l'occasion de renforcer leurs compétences en communication.

Dans l'ensemble, le salon OBA 2025 a donc été une expérience très positive que notre équipe sur le stand a vraiment appréciée. En plus de nous faire vivre des rencontres passionnantes, il a montré l'importance des échanges personnels pour attirer la relève vers notre secteur et susciter de l'enthousiasme pour nos métiers.



Assurance qualité tout au long de la chaîne de création de valeur

Chez Ernst Sutter AG, la démarche qualité porte sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur. Les contrôles internes et externes, la traçabilité des matières premières et la stricte mise en application des exigences du droit alimentaire garantissent la sécurité des produits.

Notre assurance qualité repose sur de nombreuses mesures soigneusement coordonnées: contrôle régulier des processus de production, vérification par des organismes indépendants, respect de prescriptions légales complexes.

Contrôles internes et externes

En plus de réaliser des contrôles quotidiens au cours du processus de production, nous vérifions tous nos produits dans le cadre d'un programme strict. Particulièrement utiles, les tests microbiologiques et sensoriels garantissent un niveau de qualité optimal. Notre collaboration de longue date avec les laboratoires UFAG nous a permis de mettre au point des processus de contrôle final efficaces. Nous évaluons aussi régulièrement nos sites au moyen d'audits internes répondant à des prescriptions strictes. Nous nous assurons ainsi de ne pas nous départir de notre sens critique dans les activités de routine.

Les contrôles externes apportent une sécurité supplémentaire. En font partie les contrôles cantonaux des entreprises ainsi que les audits de labels et de marques. Des spécialistes vérifient à intervalles réguliers que nous respectons les normes en vigueur. Des audits bio et de certification sont également réalisés sur certains sites. Leur objectif: s'assurer que nos processus satisfont aux exigences et aux directives de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Traçabilité totale

Notre viande provient pour l'essentiel d'exploitations agricoles suisses affiliées à des labels et marques reconnus comme Bio Suisse, Culinarium Ostschweiz, Agri Natura ou IP-Suisse. Nous en importons aussi une petite partie de l'étranger (États-Unis, Amérique du Nord et du Sud, Australie). Cependant, quelle que soit son origine, nous voulons en assurer la traçabilité totale.



Le test sensoriel évalue les produits selon les quatre critères suivants:

- ✓ Aspect
- ✓ Consistance
- ✓ Arôme
- ✓ Saveur

Depuis 2009, nous utilisons un système de la société allemande SAP SE qui a fait ses preuves dans le monde entier. Nous pouvons ainsi vérifier à tout moment où chaque lot a été transformé et livré.

Droit alimentaire

Les exigences relatives à la fabrication et à la déclaration des produits sont de plus en plus complexes. C'est pourquoi Ernst Sutter AG dispose d'un département spécial dédié au droit alimentaire. Celui-ci garantit la conformité de nos processus de production à la loi, contrôle l'utilisation des labels et veille à l'ajout des mentions obligatoires concernant les allergènes, les valeurs nutritionnelles et les ingrédients.

Toutes ces mesures font en sorte que nos processus d'assurance qualité soient durablement fiables et transparents.

Conseil de dégustation:

La soupe à l'orge des Grisons de Studi

à composer soi-même

Une recette du chef de la télévision Andreas C. Studer

Pour 4 personnes en plat principal ou

pour 8 personnes en entrée

Temps de préparation: 35 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

100 g de viande des Grisons

100 g d'orge

3 carottes

½ poireau

½ petit céleri-rave

2 oignons

3 c.à.s. de beurre

1,2 l de bouillon de légumes,
épicé

2 dl de crème entière

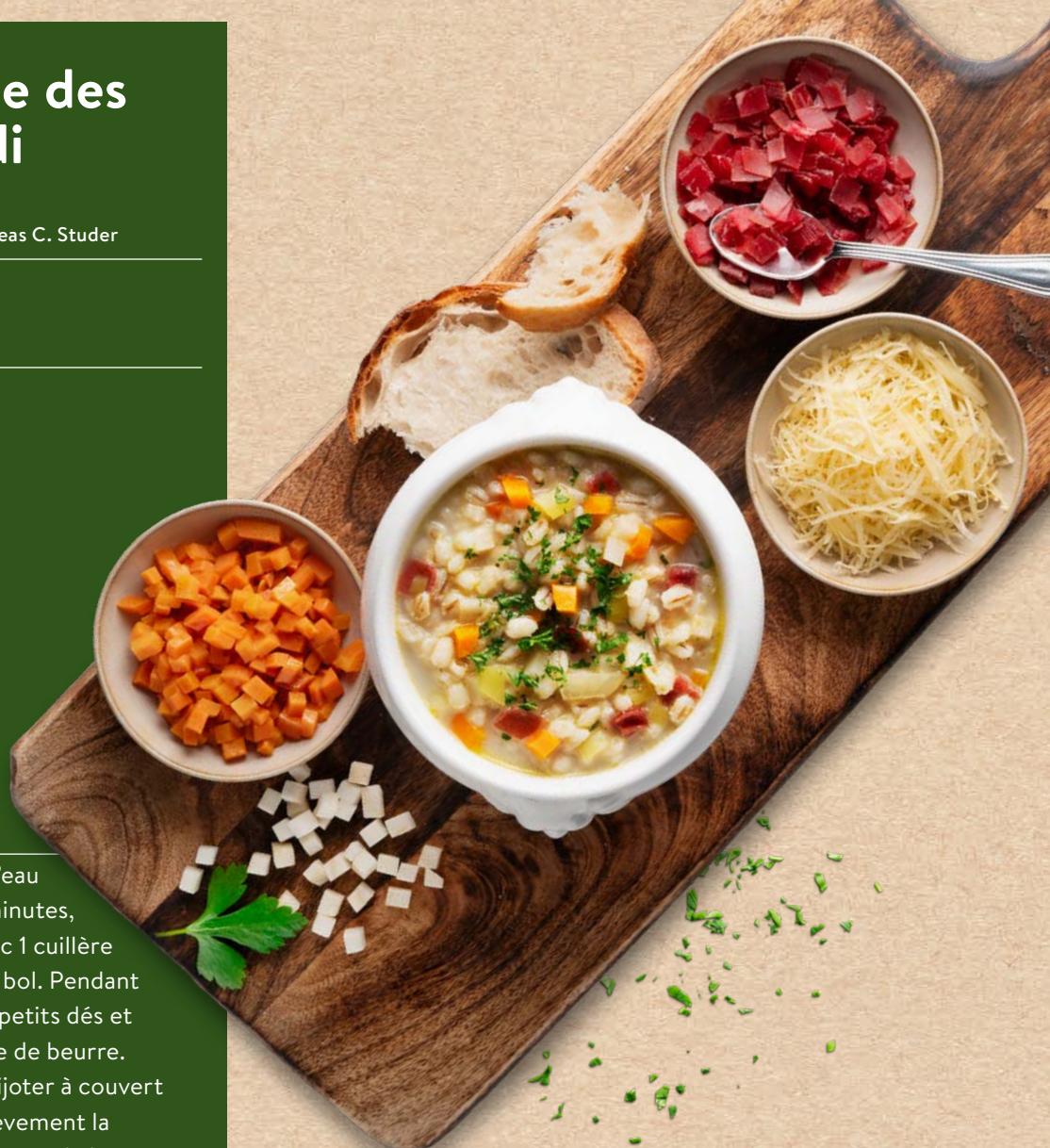
½ bouquet de persil haché

100 g de sbrinz râpé

1 pain saint-gallois

Faire cuire l'orge al dente dans 5 dl d'eau légèrement salée pendant 30 à 45 minutes, l'égoutter et la mélanger chaude avec 1 cuillère à soupe de beurre. Réserver dans un bol. Pendant ce temps, tailler les légumes en très petits dés et les faire sauter dans 1 cuillère à soupe de beurre. Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter à couvert pendant 5 minutes. Faire revenir brièvement la viande des Grisons dans 1 cuillère à soupe de beurre. Hacher finement le persil. Mettre chaque ingrédient dans un bol séparé (pour les légumes et la viande des Grisons, préchauffer les bols). Dresser sur une longue planche en bois avec une cuillère. Réchauffer le bouillon, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et verser le tout dans la marmite. Chaque convive peut à présent composer sa soupe à sa guise et la déguster avec une tranche de pain saint-gallois tout frais.

Conseil de Studi: Utiliser un hachoir pour couper les légumes et les oignons en petits dés.



«Bon appétit et joyeuses fêtes!»

Studi



EN BREF

18 médailles d'or pour nos produits

Dix-huit médailles d'or et deux d'argent: voilà les récompenses que la DLG a attribuées aux produits soumis par Ernst Sutter AG. Cette année, en plus des produits carnés traditionnels et des spécialités régionales, les experts ont également apprécié le jambon aux épices qui a été médaillé d'or.

Ernst Sutter AG a soumis une sélection de ses produits à la DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Société allemande d'agriculture). Le résultat est exceptionnel: pour les 20 produits soumis, nous avons obtenu 18 médailles d'or et deux d'argent. Cette année, en plus des produits carnés traditionnels et des spécialités régionales, les experts ont surtout apprécié le jambon aux épices qui a été médaillé d'or.

Outre les distinctions mentionnées, Ernst Sutter AG a reçu pour la quatorzième fois consécutive le Prix de la qualité durable, un label attestant d'une qualité constante et de normes de production reconnues.

Les vérifications de la DLG fournissent aux consommatrices et consommateurs des appréciations neutres et indépendantes concernant la qualité des aliments. Les tests se concentrent sur l'analyse des qualités organoleptiques des aliments (couleur, aspect, consistance, arôme et saveur).



147,5 tonnes de plastique en moins



7,7 millions
de bouteilles PET
d'un demi-litre

1,3
terrain de football

En 2024, le développement de nos emballages à faible teneur en plastique nous a permis d'économiser plus de 147,5 tonnes de ce matériau.

Ce qui correspond à 7,7 millions de bouteilles en PET d'un demi-litre, à plus de 64 000 collecteurs de PET ou à 1,3 terrain de football couvert de PET. Par rapport à l'année précédente, nous avons ainsi augmenté nos économies de plastique de plus de 50%, ce qui nous permet d'aider à agir rapidement et concrètement sur les objectifs de réduction dans le circuit de recyclage suisse actuel.

La durabilité fait partie intégrante de notre stratégie d'entreprise. Dans notre rapport sur les performances en matière de durabilité 2024, nous décrivons nos objectifs, nos mesures et les étapes franchies en vue d'un développement durable de l'entreprise.



(Disponible en allemand)

CUISINE

Mon produit préféré:



Sanela Music

Collaboratrice spécialisée, Service interne des ventes
Chez Ernst Sutter AG depuis 2022

«Ce que je préfère, c'est la viande des Grisons.»

Après son apprentissage d'employée de commerce CFC, Sanela Music est restée dans notre entreprise. Aujourd'hui, elle est collaboratrice spécialisée au Service interne des ventes. Sanela complète parfaitement notre équipe, et son travail polyvalent lui plaît beaucoup.

«Depuis que je travaille chez Ernst Sutter AG, j'ai appris à connaître et à aimer les spécialités régionales les plus diverses. Je les ai presque toutes goûтées. Ma préférée, c'est la viande des Grisons pour sa saveur unique et sa découpe en tranches très fines.»



Amerkhel Ezattullah

Assistant en boucherie et charcuterie AFP
Chez Ernst Sutter AG depuis 2008

«La saucisse à rôtir au poulet que je fabrique.»

Amerkhel Ezattullah est arrivé d'Afghanistan en Suisse alors qu'il était encore adolescent. Après avoir effectué chez nous son apprentissage d'assistant en boucherie et charcuterie AFP, il nous est resté fidèle. Entre-temps, il a déjà derrière lui 17 années de service. Mais Amerkhel aime toujours autant son travail et les produits qu'il fabrique.

«Depuis mon entrée chez Ernst Sutter AG, le temps est passé très vite. Aujourd'hui, je me sens toujours parfaitement à ma place à la production de saucisses échaudées et je suis fier de 'mes' produits. En tant que musulman, je me réjouis particulièrement que nous fabriquions aussi des saucisses à rôtir au poulet. Dans ma famille, nous en dégustons régulièrement en grillades.»