

Bâle, le 23 septembre 2015

Communiqué de presse

Le «Bourgeon» assure plus de durabilité dans la formation pour la restauration

La Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) de Passugg GR mise sur un développement plus durable. Sur ce sujet elle collabore avec Bio Suisse. Le secteur de la restauration commence à utiliser des produits Bourgeon et la formation présentera les avantages de l'agriculture biologique. La collaboration entre Bio Suisse et la SSTH est une nouveauté dans la formation pour la restauration.

Dans le canton des Grisons, plus d'une entreprise agricole sur deux est une ferme Bourgeon. Pour la Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH), appartenant depuis 2013 à cette célébrité mondiale qu'est l'École hôtelière de Lausanne, ce sont des conditions idéales pour que la formation donne plus de poids au thème de la durabilité. La SSTH mise pour cela sur la collaboration avec Bio Suisse. L'Association suisse des organisations d'agriculture biologique garantit avec le «Bourgeon» des denrées alimentaires saines et délicieuses, et elle développe continuellement la durabilité tout au long de la filière de création de valeur ajoutée.

La coopération entre Bio Suisse et la SSTH est une nouveauté dans la formation pour la restauration. La SSTH va donc utiliser toujours davantage de produits Bourgeon dans son secteur gastro et dans ses propres restaurants. Elle commande les produits à des fournisseurs locaux et cultive les herbes aromatiques dans le jardin de son école. La formation comprendra en outre un enseignement sur le bio pour relier la théorie et la pratique. Ce cadre permettra aussi de visiter régulièrement des fermes bio, ce qui va tout à fait dans le sens du crédo de la SSTH – régional, saisonnier, durable.

Bio Suisse poursuit l'objectif d'améliorer la pénétration des produits Bourgeon dans le secteur de la restauration. Les consommateurs réclament de plus en plus de produits bio quand ils mangent en dehors de chez eux. Et ils veulent savoir d'où viennent les produits qu'on leur sert. La collaboration entre Bio Suisse et la SSTH est donc à la fois novatrice et porteuse d'avenir.

Contact pour les médias:

Lukas Inderfurth, Responsable du Service médias de Bio Suisse, 061 204 66 25, lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
Michaela Kohler, Communication SSTH, 081 255 11 30, michaela.kohler@ssth.ch

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 6000 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 840 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative. www.bio-suisse.ch

SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality AG

La SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality forme à plusieurs niveaux le personnel et les dirigeants pour l'hôtellerie et le tourisme. Le campus de Passugg, près de Coire, accueille quelque 300 étudiants de 20 pays. Regroupés en équipes de projets interculturelles, ils élaborent des solutions concrètes pour la branche et sont de service pour des événements comme le World Economic Forum de Davos. Apprendre toute sa vie, être proche de la pratique et avoir vraiment du plaisir à s'occuper de ses hôtes sont les valeurs centrales de la SSTH, qui a été en novembre 2012 la première école hôtelière suisse à être légalement reconnue pour sa formation «Hôtelière-Restauratrice ES / Hôtelier-Restaurateur ES». www.ssth.ch