

Swissveg lance le V-Label dans les restaurants IKEA



[1]

En 1996, Swissveg a lancé le projet du V-Label en Suisse. Aujourd'hui, c'est le label le plus célèbre pour les produits végétariens et véganes - pas seulement en Suisse.
 Depuis le mois de septembre 2017, tous les 9 restaurants IKEA en Suisse proposent au moins un menu végane et plusieurs menus végétariens ainsi que des desserts véganes.

La maison suédoise a noué un lien particulier avec la Suisse. Non seulement parce que le fondateur IKEA Ingvar Kamprad avait pendant longtemps son domicile en Suisse ; en 1973, la première maison IKEA a ouvert ses portes dans un premier pays non scandinave, à Spreitenbach. Actuellement, il y a une autre raison de célébrer l'amitié suédo-suisse. Depuis le 1er septembre 2017, tous les restaurants IKEA en Suisse proposent des menus certifiés V-Label, dont un au moins sera toujours végane. Swissveg a parlé de l'introduction du V-Label avec la responsable Katharina Matula.



Comment la maison IKEA a-t-elle eu l'idée de proposer des plats véganes dans ses restaurants ?

Nous voulons offrir des aliments qui ont du goût, produits de manière responsable et équilibrés en termes nutritionnels en veillant à choisir des aliments issus d'une production équitable et respectueuse de l'environnement. En l'occurrence, IKEA s'est proposé sur le plan mondial, de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici-là 2020. Dans notre assortiment, nous avons déjà des produits véganes. Nos GRÖNSAKSBULLAR, la variante végétale des boulettes de viande, sont très appréciés. Il est alors évident d'agrandir cette offre et de proposer des plats exclusivement véganes dans nos restaurants.

Pour quelle raison IKEA propose des plats véganes ?

La vision d'IKEA, c'est de créer un quotidien meilleur pour beaucoup de gens. Dans cet objectif, IKEA écoute ses clients – depuis toujours, il y a des demandes quant à l'alimentation végane. Cette nouvelle offre répond à ce besoin. Manger, c'est une tendance sociale omniprésente qui devient de plus en plus importante – nos clients réfléchissent davantage à ce sujet. C'est pourquoi nous élargissons notre carte par des plats véganes, en offrant à nos clients encore plus d'opportunités de manger bien et bon marché – selon leurs goûts et leurs préférences. Notre plat végane a été créé spécialement pour nos clients IKEA et sera adapté trois fois par an.

Pensez-vous que cette offre séduira aussi des clients qui ne sont pas véganes ?

Grâce à une large clientèle, IKEA a aussi la possibilité de mettre de nouveaux accents afin de donner de nouvelles idées aux clients. Ainsi nous espérons pouvoir contribuer à la démocratisation des repas véganes. Nous savons qu'une grande partie des clients aimerait adopter une alimentation plus saine et plus consciente et nous sommes très contents de savoir que chez nous, ils trouveront des offres certifiées à base d'aliments produits de manière durable.

Comptez-vous faire certifier des restaurants dans d'autres pays également ?

En ce qui concerne le V-Label, IKEA est pionnier gastronomique en Suisse. Nous espérons que l'emploi du V-Label permettra de donner un signal à l'intérieur du monde IKEA et ainsi de contribuer dans une certaine mesure au succès de l'alimentation végane.

Quels projets pour l'avenir ?

Le côté culinaire continuera de jouer un rôle central chez IKEA. A l'échelle mondiale, il y a différents projets où le rôle de la gastronomie est redéfini dans le domaine de l'expérience clients. La carte des menus chez IKEA contiendra davantage de plats et d'ingrédients de production durable – y compris la touche suédoise. Les boulettes végétales GRÖNSAKSBULLAR nous ont donné le goût de continuer dans cette direction, car leur bilan écologique comparé à celui de boulettes de viande hachée est 20fois meilleur. En outre, toutes les sortes de café que nous vendons dans le magasin suédois IKEA, dans le bistro IKEA et dans tous les restaurants IKEA portent le label européen du bio et sont certifiés UTZ. Ces aspects novateurs montrent la direction vers laquelle nous évoluerons.

Merci Katharina pour cet entretien. Nous souhaitons plein de succès à IKEA avec le nouveau concept gastronomique transparent et futuriste.

Simone Fuhrmann

Trad. Olivia Villard

Restaurants IKEA

IKEA Suisse compte plus de 2700 employés de 100 nations, dont environ 15% dans le domaine de la gastronomie. Nos restaurants pour les employés et pour les clients y font également partie comme deux bars à café dans nos maisons à Lyssach et à Vernier. A ne pas oublier les magasins suédois et bien sûr les bistrotts à la sortie des magasins. Dans chacune des 9 maisons en Suisse, IKEA proposera un menu végane et d'autres menus végétariens. En plus, il y aura un choix de gâteaux et/ou de glaces.

Informations concernant l'offre actuelle sur : [Restaurants IKEA](#) [2]

Dernière mise-à-jour: 27.03.2018

+ d'infos:

- [V-Label en gastronomie](#) [3]
- Plus d'infos concernant le [V-Label](#) [4] pour les produits de ce site
- [Site web du V-Label](#) [5]

Source URL (modified on 27.03.2018 - 15:39): <https://www.swissveg.ch/ikea?language=fr>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/ikea?language=fr>

[2] http://www.ikea.com/ms/fr_CH/IKEA_FOOD/Restaurant.html

[3] https://www.swissveg.ch/v-label_gastronomie

[4] <http://www.swissveg.ch/v-label>

[5] <http://www.v-label.eu>