

Communiqué de presse

NOVAE FRANCHIT UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS SES ENGAGEMENTS SOCIAUX

Lancée officiellement le 18 septembre 2025, la Fondation Novae s'est donnée pour missions de soutenir une production agricole locale et responsable, de promouvoir l'inclusion et la formation dans la restauration et de lutter contre le gaspillage alimentaire. La Fondation se dote d'un fonds initial de CHF 150'000.- sur trois ans pour mener à bien ses actions.

Privilégier les circuits-courts, les légumes bio et de saison, soutenir par des prix fixes et équitables les producteur·rice·s locaux, organiser des repas conviviaux et inclusifs... Autant d'exemples de la mise en pratique des valeurs de Novae Restauration SA, le spécialiste des restaurants sur mesure pour les entreprises, les écoles et les institutions de santé. Depuis de nombreuses années, Novae soutient des producteurs agricoles par des prêts sans intérêt, collabore à des repas solidaires et met les compétences de ces Chef.fes à disposition d'associations actives dans le secteur de la solidarité. Aujourd'hui, une nouvelle étape est franchie avec la création de la Fondation Novae.

« Il était important de pérenniser nos soutiens et de se donner les moyens d'aller encore plus loin. Notre exigence est double. D'une part, nous continuons à nous engager pour des causes qui font sens par rapport à notre activité ; de l'autre, nous voulons avoir un maximum d'impact en créant une entité autonome, dotée de sa propre gouvernance et de moyens dédiés », explique Laura Châtel, Présidente du Conseil de la Fondation Novae et Directrice Responsabilité sociétale et environnementale (RSE) de l'entreprise.

Inclusion et lutte contre le gaspillage alimentaire

Née sous l'impulsion de l'ancien Directeur général de Novae, Christian Volmerange, la Fondation s'est donné trois missions principales. La première est de préserver et de promouvoir un modèle agricole local et responsable. Novae entend ainsi reconnecter les différents maillons de la chaîne alimentaire en proposant une alimentation saine et durable. Celle-ci passe par une collaboration étroite avec les savoir-faire agricoles et artisanaux locaux. À l'exemple de la première légumerie bio de Suisse romande qui valorise les produits hors calibre et contribue ainsi à réduire le gaspillage alimentaire. Ce projet, totalement opérationnel, a été soutenu par Novae en partenariat avec la famille de maraîchers Keuffer basée à Bremblens (VD). Il a bénéficié du fonds d'innovation et de durabilité du canton de Vaud.

La deuxième mission est de promouvoir l'inclusion par les métiers de la restauration. En organisant et en soutenant des repas conviviaux pour briser la solitude, Novae renforce les liens sociaux.

« Les opérations menées ces dernières années ont démontré tout leur intérêt et leur sens, tant pour les bénéficiaires que pour les équipes de cuisine et de service impliquées. La Fondation veut déployer et multiplier ces expériences » précise Laura Châtel. L'entreprise s'engage aussi à transmettre le savoir-faire de ses chef·ffe·s grâce à des programmes de formation et d'insertion professionnelle. Les personnes en recherche d'emploi ou en reconversion acquièrent ainsi des compétences leur permettant de trouver un emploi durable.

La troisième mission consiste à renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire. La Fondation Novae entend soutenir des initiatives réduisant les pertes tout au long de la chaîne alimentaire en valorisant, par exemple, des canaux de distribution de produits invendus.

Un Conseil de Fondation très engagé

Pour relever ces défis passionnants, la Présidente du Conseil de Fondation peut compter sur six autres membres très engagés : Carole Décosterd, ancienne Directrice des ressources humaines chez Rolex ; Bruno Chatagnat, Directeur administratif de l'Institut de Hautes études internationales et du développement (IHEID) de Genève ; Victor Bovy, producteur bio et co-responsable de la Ferme de Pré-Martin à Longirod (VD), ainsi que trois membres des équipes Novae : Vincent Berthet, Chef exécutif et responsable Achats, Camila Schepmans et Guillaume Brenier, gérant·e·s de restaurants Novae. Des profils personnels et professionnels riches et variés mais des personnalités qui partagent les mêmes valeurs. Avec sa gouvernance propre, la Fondation Novae ambitionne de développer de nouveaux partenariats, d'expérimenter d'autres formes d'engagements et d'étendre ses initiatives à d'autres cantons.

Plus d'informations sur <https://novae.ch/actualite/fondation-novae>

Gland, le 10 octobre 2025



Contacts

Laura Châtel, Présidente du Conseil de Fondation Novae 079 534 96 15
Margerie Roche, Directrice Communication de Novae, 079 855 86 21

À propos de Novae

Nous sommes un prestataire de service pour la restauration collective qui exerce son activité dans les domaines de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé (ainsi que quelques établissements publics).

L'entreprise a été créée en 2003. Aujourd'hui, Novae c'est 750 collaborateurs, 100 sites de restauration en Suisse et 35'000 repas servis chaque jour.

<https://novae.ch/>

<https://www.linkedin.com/company/novae-restauration/>