



Communiqué de presse

Première suisse :

Des fontaines à yogourt bio dans la restauration collective

Lancé il y a quelques mois par Novae Restauration, ce projet innovant promeut l'environnement, la nutrition et le savoir-faire local. Des fontaines sont déjà présentes dans une quinzaine d'établissements gérés par le spécialiste de la restauration collective.

Très engagée en faveur des circuits courts, des produits locaux, du respect des saisons et de l'environnement, Novae Restauration s'investit chaque jour pour une alimentation saine. L'entreprise qui sert près de 35'000 repas dans une centaine de restaurants en Suisse romande a développé, en partenariat avec la Fromagerie Famille Mesot à Bulle (FR), un projet ambitieux pour réduire drastiquement les déchets plastiques, valoriser le lait bio et sensibiliser les consommateur·rice·s à une alimentation plus saine, locale et durable.

Un soutien clair aux producteur·rice·s de lait

En 2024, Novae Restauration fait le constat suivant : plus de 90'000 pots de yogourt vanille et nature et 7'500 seaux en plastique contenant du yogourt sont jetés dans l'ensemble des établissements du groupe. Face à cette problématique, Novae décide de réagir et développe avec son partenaire fribourgeois une solution innovante reposant sur des fontaines à yogourt bio utilisant des poches souples. Ce procédé permet de limiter considérablement le plastique à usage unique. À terme, le projet devrait permettre d'économiser chaque année plus d'une tonne de plastique jetable. Le yogourt proposé est fabriqué à partir de lait bio suisse et transformé localement dans le canton de Fribourg. Le projet permet ainsi de valoriser plus de 22'000 litres de lait et constitue un soutien concret aux producteur·rice·s. Un débouché local et pérenne pour le lait bio suisse dans un contexte économique tendu pour certaines filières. Cette initiative renforce et complète la gamme de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Pas de sucres ajoutés

Fidèle à sa stratégie de promouvoir une alimentation saine, Novae a demandé à la Fromagerie Famille Mesot de développer une recette de yogourt nature sans sucres ajoutés. Le projet répond ainsi à un enjeu nutritionnel majeur. En Suisse, la consommation moyenne de sucre atteint environ 100 grammes par jour, soit près du double des recommandations de l'Organisation mondiale de la santé. Les yogourts bio proposés aux fontaines Novae permettent de réduire notre consommation quotidienne de sucre. Ces produits peuvent être personnalisés avec différentes

garnitures sélectionnées pour leurs qualités nutritionnelles, notamment des fruits à coque, des oléagineux et un granola sans sucres ajoutés développé en partenariat avec Smart Cake. Cette solution offre encore aux consommateur·rice·s la possibilité de choisir leur portion, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire.

Objectifs pédagogiques

Au-delà de son impact environnemental, cette initiative se veut également pédagogique. Des supports d'information et des animations menées par les responsables nutrition de Novae et la Fromagerie Famille Mesot sensibiliseront petit·e·s et grand·e·s à l'importance de privilégier des produits ultra-locaux, peu transformés et durables. À ce jour, 15 fontaines sont déjà installées, 3 sont en cours d'installation. D'ici à la fin de l'année, Novae prévoit la mise à disposition d'une trentaine de fontaines dans différents restaurants scolaires et d'entreprises gérés par le groupe. Une fontaine à yogourt bio est aussi présente à la Fromagerie Mesot de la gare de Bulle. Ce déploiement représente un potentiel de 14'000 consomm·acteur·rice·s au quotidien.

Avec cette première suisse, Novae Restauration confirme sa volonté d'innover pour une restauration collective plus responsable et plus engagée.

Un dessert ludique pour les jeunes

Fière du succès rencontré avec ses premières fontaines à yogourt, Novae Restauration a décidé d'implanter des fontaines à compote afin d'offrir un dessert ludique et attrayant à ses jeunes consommateur·rice·s. Novae s'est associée à son partenaire historique Iris, implanté à Martigny en Valais, pour développer des compotes compatibles au modèle de fontaine à yogourt. 4 parfums seront proposés afin de respecter la saisonnalité des fruits en Valais et le rythme de la nature.

Gland, le 13.05.2026

Contacts

Charlotte IOAN – Directrice Achats, Qualité et Nutrition, 079 918 87 12

Jeanne CHAUDRON – Cheffe de projet Achats, 079 354 90 75

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.