



Information aux médias

ZwyerCaviar est la première entreprise suisse active dans le commerce du caviar à pouvoir se targuer d'avoir atteint un bilan carbone neutre

Teufen, octobre 2008. ZwyerCaviar Sàrl, une jeune entreprise familiale, est la première société active dans le commerce du caviar à obtenir la certification de myclimate, une organisation helvétique de protection du climat. Cette certification atteste que l'ensemble des activités commerciales de ZwyerCaviar, de la collecte des œufs d'esturgeon à la livraison aux clients, respecte le principe de la neutralité carbone. Le questionnaire pour l'enquête des émissions 2009 se trouve en cours d'élaboration afin que ZwyerCaviar aborde la nouvelle année à nouveau en tant que société avec un bilan CO2 neutre.

La fondation myclimate - The Climate Protection Partnership - soutient la création de solutions novatrices en faveur de la protection de l'environnement, favorise l'utilisation d'énergies renouvelables et encourage le développement de technologies peu gourmandes en énergie. Grâce aux projets parrainés par myclimate, ZwyerCaviar Sàrl compensera 53,3 tonnes de CO2, pour la période allant de juillet à décembre 2008.

La philosophie d'entreprise de ZwyerCaviar se base notamment sur le respect des valeurs sociales et de la nature. Les processus de fabrication font l'objet de contrôles stricts et doivent respecter des lignes directrices précises. Par ailleurs, ZwyerCaviar, en partant du principe qu'il est désormais essentiel de protéger les esturgeons sauvages, a recours à l'aquaculture pour élever ses esturgeons qui vivent dans une réserve naturelle située dans un écosystème protégé, loin de la civilisation et de la pollution. Ces esturgeons passent jusqu'à dix ans dans un environnement contrôlé, stable et favorable, avec des milliers de litres d'eau pure par seconde. Un tel environnement est unique dans le monde de l'aquaculture de l'esturgeon. En effet, la



plupart des élevages ressemblent plus à des installations industrielles dans lesquelles les poissons ne peuvent bénéficier ni de lumière naturelle, ni de bassins naturels dans lesquels une eau d'excellente qualité se renouvelle constamment. Or, les experts s'accordent pour dire que la pureté et le taux de renouvellement de l'eau sont des éléments essentiels pour la qualité et le goût du caviar. La nourriture bio que les esturgeons de ZwyerCaviar mangent quatre fois par jour, fruit de la recherche scientifique, permet de répondre de manière optimale à leurs besoins énergétiques et nutritionnels. Contrairement aux pratiques d'aquaculture habituelles, nos esturgeons grandissent pendant plusieurs cycles de maturité sexuelle avant que leurs œufs ne soient récoltés. Ce processus de sélection exclusif garantit à ce caviar venant d'Uruguay un niveau de qualité extrêmement élevé.

ZwyerCaviar Sarl

ZwyerCaviar Sarl est une jeune entreprise familiale fondée en septembre 2007 à Teufen, dans le canton d'Appenzell. Le but qu'elle s'était fixée, produire et commercialiser un caviar de qualité supérieure dans le respect de l'environnement, est une réalité depuis le 1er octobre. En effet, il est désormais possible de commander du ZwyerCaviar à la boutique en ligne de la marque et plusieurs grands restaurateurs suisses ont commencé à servir ce caviar exceptionnel. ZwyerCaviar se distingue par sa volonté d'innover, que ce soit par l'utilisation de la fleur de sel du Portugal et de l'eau des glaciers de la Patagonie lors de l'affinage, la production du caviar dans l'hémisphère Sud ou cet emballage élégant, fonctionnel et novateur qu'est la "Black Pearl". Par ailleurs, il convient de souligner que toutes les activités de ZwyerCaviar respectent les principes de la protection de la nature et du développement durable.

Plus amples informations et matériel d'illustration (média) :

Simone Wasserfallen et Cornelia Krämer, Service de presse ZwyerCaviar
c/o Gretz Communications AG, Zaehringerstrasse 16, 3012 Berne
Tél. : 031 300 30 70, fax : 031 300 30 77
E-mail: info@gretzcom.ch, Internet: www.zwyercaviar.ch