

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Harvey's s'associe au Canadian Roundtable for Sustainable Beef pour soutenir la production durable de bœuf

#### POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Calgary, AB, le 13 août 2019. - Harvey's Restaurants s'est associé avec le Canadian Roundtable for Sustainable Beef (CRSB) et achète actuellement une partie de leur bœuf pour leur burger Original en conformément aux normes de durabilité de la CRSB. « Harvey's est fier de fournir du bœuf 100% canadien pour tous nos hamburgers. Soutenir une production de bœuf durable s'appuie sur notre engagement actuel envers les agriculteurs et les éleveurs canadiens qui travaillent fort tous les jours pour garantir un produit sûr, de qualité et élevé de manière durable, auquel les Canadiens ont confiance et qu'ils aiment, » dit David Colebrook, chef de l'exploitation à Harvey's.

La marque certifiée CRSB représente un ensemble de normes de durabilité que les producteurs de bœuf et les transformateurs primaires doivent atteindre. Les normes de durabilité couvrent des domaines spécifiques liés aux cinq principes de la viande de bœuf durable: les ressources naturelles; les personnes et la communauté; la santé et le bien-être des animaux; l'alimentation; et l'efficacité et l'innovation. La marque certifiée CRSB et les revendications de durabilité associées fournissent aux consommateurs des assurances crédibles, fondées sur des données scientifiques, sur la manière dont leur bœuf a été élevé, vérifiées par un processus audité indépendant.

« Nous sommes ravis de nous associer à Harvey's et de soutenir leurs efforts d'approvisionnement durable, » dit Anne Wasko, la présidente du conseil du CRSB et éleveuse à Eastend, SK. « L'élan prend de l'ampleur et nous avons hâte de voir la marque certifiée CRSB sur de nombreux produits de bœuf dans le secteur de l'alimentation dans les années à venir. »

L'industrie bovine canadienne s'engage dans l'amélioration continue et la durabilité. La production de bœuf canadien a l'une des empreintes de gaz à effet de serre les plus faibles au monde et, au cours des 30 dernières années, elle a réduit de 15% son empreinte de gaz à effet de serre. La production de bœuf canadien procure également des avantages environnementaux importants. Par exemple, les producteurs de bœuf canadiens préservent la santé de plus de 44 millions d'acres de prairie tout en préservant environ 1,5 milliard de tonnes de carbone dans le sol et en fournissant un habitat à plus de 1 000 espèces de plantes, d'animaux et d'insectes.

- 30 -

#### À PROPOS DU CRSB

Le Canadian Roundtable for Sustainable Beef (CRSB) est une initiative collaborative multi-parties axée sur la promotion de la durabilité environnementale, sociale et économique de l'industrie bovine canadienne, à travers le National Beef Sustainability Assessment and Strategy, le *Certified Sustainable Beef Framework* et les projets. Le *Certified Sustainable Beef Framework* du CRSB est un outil pour reconnaître les pratiques durables dans la production et le transformation du bœuf, pour soutenir les engagements d'approvisionnement durable du secteur de détail et au secteur des services alimentaires et pour fournir aux consommateurs des assurances scientifiques crédibles sur la production de bœuf durable. Consultez [crsb.ca](http://crsb.ca) pour en savoir plus.

## À PROPOS DE HARVEY'S

Harvey's est une chaîne de restaurants canadienne emblématique qui nourrit les familles canadiennes depuis 1959. Servant de délicieux burgers grillés au feu, préparés avec du bœuf 100% canadien et garnis à votre goût, Harvey's est un incontournable dans les communautés canadiennes depuis 60 ans!

Pour plus d'informations, veuillez contacter:

### **Andrea White**

Responsable de l'engagement communautaire et du marketing  
Canadian Roundtable for Sustainable Beef (CRSB)

[whitea@cattle.ca](mailto:whitea@cattle.ca)

C: 250.682.5698

### **Maureen Hart**

Directrice principale, Communications et affaires corporatives  
Recipe Unlimited Corporation

[mhart@recipeunlimited.com](mailto:mhart@recipeunlimited.com)

C: 905-872-2615

---

## CITATIONS

*« L'annonce d'un autre détaillant canadien engagé à s'approvisionner en bœuf auprès d'exploitations durables certifiées est une bonne nouvelle. VBP+ est un organisme de certification du CRSB et est fier d'aider les producteurs de bœuf canadiens à vérifier les pratiques durables. C'est gratifiant de voir la marque certifiée CRSB dans les restaurants Harvey's. »*

*~ Cecilie Fleming, Présidente du comité de direction et Granum à VBP+, productrice en Alberta*

*«L'équipe TrustBIX souhaite la bienvenue à la chaîne de restaurants Harvey's dans la famille canadienne du bœuf durable! Nous sommes extrêmement enthousiastes concernant la croissance du programme, et à participer à l'instauration d'un climat de confiance en un approvisionnement durable en bœuf, en tant que fournisseurs de chaîne de traçabilité et d'analyse de données.*

*~ Hubert Lau, CEO et Deborah Wilson, Chef de la mission de l'industrie - TrustBIX Inc.*

*«Les consommateurs cherchent des solutions plus durables sur le marché auprès des entreprises et Harvey's tient ses engagements. Nous sommes fiers de travailler avec eux et CRSB pour faire avancer les solutions de bœuf durable au Canada. »*

*~ Misty High, Présidente du service alimentaire – Cargill Protein North America*