

La déclaration obligatoire du pays de production est une chance

«Je cultive des céréales pour vos artisans boulangers.»

Laurent Schmid, Villars-sous-Yens, VD



Chronique des deux dernières années

Le conseiller aux États zougais Peter Hegglin (PDC - Le Centre) a déposé le 25.9.2019 une motion visant la déclaration obligatoire de l'origine des ingrédients et du lieu de transformation pour le pain et les produits de boulangerie. Mais pour les organisations de la branche – Fédération des meuniers suisses, Fédération suisse des producteurs de céréales et aussi Association suisse des patrons boulangers-confiseurs – cette motion allait trop loin car les ingrédients, en fonction de leur disponibilité, peuvent provenir de plusieurs pays. Le Conseil fédéral a lui aussi demandé le rejet de la motion Hegglin le 27.11.2019. Sur ce, la commission de la science, de la formation et de la culture du Conseil des États (CSEC-E) a déposé une nouvelle motion sous une forme transformée, adoptée par la Chambre des cantons le 21.12.2020 et par le Conseil national le 3.3.2021.

Les statistiques douanières ne mentent pas: la Suisse est submergée par les produits de boulangerie importés. Les consommateurs ne semblent pas vraiment en être conscients: il est temps que la branche le leur fasse remarquer.

Une enquête de l'association Pain Suisse a révélé que 90 % des personnes interrogées déclaraient consommer du pain suisse. Visiblement, et ceci nous réjouit, la majorité des consommateurs est sensible à l'origine de ce délicieux produit du fournil. Il n'est en revanche pas du tout certain, en raison du manque de transparence, que ces mêmes consommateurs reçoivent toujours du pain suisse, notamment dans les stations-service, au restaurant et chez les discounters. D'après l'ordonnance sur les denrées alimentaires en vigueur (art. 39, al. 1), il existe déjà une obligation de déclarer l'origine des produits vendus en vrac, oralement ou de manière écrite. Mais les efforts vont désormais en direction d'une déclaration obligatoire écrite. Le 3 mars 2021, le Conseil national a suivi la Chambre des cantons en adoptant une motion demandant la déclaration obligatoire du pays de production du pain et des produits de boulangerie vendus directement ou sous forme transformée, comme les sandwiches. C'est une chance pour la chaîne de valeur dans son ensemble. Le consommateur doit avoir la liberté de choix et pouvoir intégrer dans sa décision d'achat non seulement le prix, mais aussi l'origine du produit. Il semble que cette règle soit applicable par tout le monde au prix d'un travail raisonnable et qu'elle sensibilisera les consommateurs à ce problème.

De grandes quantités

Une consultation en ligne de Swissimpex (Administration fédérale des douanes/AFD) donne des chiffres impressionnants pour le numéro de tarif 1905, qui englobe tous les types de produits de boulangerie.

En 2020, la Suisse en a importé au total 142'151'027 kg pour une valeur de CHF 504'642'159. La tendance est à la hausse depuis des années. Un rapport du marché pour l'année céréalière 2017/2018, publié en août 2018 par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), indiquait en effet une croissance des importations de produits de boulangerie de plus de 66 % en 10 ans.

La suite

L'administration est maintenant chargée d'élaborer un projet permettant la mise en œuvre du mandat donné par la motion. Ce projet sera ensuite mis en consultation auprès des milieux intéressés et des organisations de la branche, avant que le Conseil fédéral n'adopte la révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et ne la mette en vigueur. Cette procédure pourrait prendre jusqu'à deux ans, mais nous espérons qu'elle sera plus rapide. Il va de soi que l'on peut déjà déclarer volontairement le lieu de production et l'origine des matières premières. Nous nous tenons volontiers à votre disposition, avec nos affiches déjà bien connues présentant des paysans de diverses régions de notre pays.

«Je cultive des céréales pour vos artisans boulangers.»

Bertrand Pillet, Vétroz, VS



Avantages de la déclaration obligatoire: la parole aux artisans



Stéphane Oberson, artisan boulanger à Genève s'est beaucoup engagé pour cette motion. Avec Eric Emery, Président de l'ABCGe,

ainsi que deux autres collègues boulangers de Suisse alémanique, il s'est déplacé à Berne au mois de novembre 2019 pour présenter et faire déguster des produits de boulangerie artisanale suisse aux parlementaires, lors de la session d'automne et les sensibiliser sur la problématique de l'importation de produits de boulangerie. La plupart d'entre eux n'étaient même pas au courant des proportions des produits de boulangerie consommés dans notre pays venant de l'étranger. Il nous explique pourquoi ce sujet lui tient particulièrement à cœur:

Les consommateurs veulent être renseignés sur ce qu'ils consomment mais ils n'ont pas toujours les bonnes informations. Ils pensent dès lors bien connaître les produits qu'ils achètent alors que pour



Pascal Clément, artisan boulanger à Daillens (VD), nous parle des atouts majeurs qu'entraîne l'obligation d'annoncer l'origine des produits de boulangerie.

Très satisfait de cette décision fédérale, il pense qu'elle va certainement aider les artisans qui ont toujours joué le jeu de la proximité. Dans son commerce, tous les produits sont d'origine suisse et même très souvent dans un rayon de 30 kilomètres du lieu de production. Il va donc falloir faire un travail d'information afin que le personnel de vente puisse répondre correctement aux questions des

consommateurs qui ne manqueront pas d'arriver. C'est l'occasion de valoriser l'origine des matières premières de l'artisan!

Le pain est un élément culturel essentiel de l'alimentation au quotidien mais peu de personnes accorde de l'importance à sa provenance ou en tout cas ne s'informe pas suffisamment sur le sujet. Ce combat est avant tout un moyen de redonner ses lettres de noblesse au pain et aux artisans boulangers qui, au fil du temps, ont perdu leur « aura » positive face aux produits industriels ou surgelés importés. C'est défendre notre métier d'artisan, les valeurs de notre branche, la production sur place et les emplois. C'est également la défense de toute une filière, de l'agriculteur au meunier et jusqu'à l'artisan boulanger.

Ce qui est vraiment extraordinaire dans cette démarche, c'est la vitesse d'exécution, car en seulement 18 mois, un projet de loi a été voté: du jamais vu! Entre l'idée de départ, la présentation à Berne et la loi, une année et demie s'est écoulée. Un tour

de force qui montre que le pain représente des valeurs importantes dans l'esprit collectif qu'il faut défendre et protéger.

Je suis très heureux de voir notre projet finalisé avec des résultats positifs et ce, grâce notamment à l'initiative personnelle de collègues artisans boulangers engagés. Je suis donc très satisfait de la réussite en si peu de temps mais je tiens à exprimer ma déception vis-à-vis de Gastro suisse qui s'opposait à cette démarche. Il faut relever que les cafetiers/restaurateurs achètent régulièrement des pains congelés importés et ce, pour une question financière.

La mise en pratique concrète sera dictée dans les prochains mois mais il faudra absolument que partout où seront vendus du pain et des produits de boulangerie, la provenance soit clairement et visiblement indiquée. Les réticents n'ont pas à l'être puisque l'obligation existe déjà de mentionner les compositions de nos produits: il faudra juste ajouter la provenance.

boulangier du village sur leur carte.

Les boulangeries ou points de ventes de boulangeries proches d'une station-service ont une jolie carte à jouer, en offrant une large palette de produits jusqu'à la fermeture. Elles attireraient ainsi des clients sensibles au bilan carbone des produits. Il existe aujourd'hui des solutions techniques pour offrir jusqu'au dernier moment des produits frais et de qualité.

L'association devra impérativement expliquer dans les médias les changements en cours et les conséquences pour les consommateurs. De manière générale, plus on parlera de pain, plus les boulangers seront gagnants.

Bonvita
Bruggmühle Goldach
Grands Moulins de Cossonay
Intermill
Mino-Farine
Moulin du Rhône/Rhonemühle
Steiner Mühle

GMSA
MÜHLEN • MOULINS • MULINI

Evolution de GMSA sous la Direction de Monsieur Marc Müller
Un patron meunier de la vieille école
La déclaration obligatoire du pays de production est une chance
Avantages de la déclaration obligatoire: la parole aux artisans

GMSA
MÜHLEN • MOULINS • MULINI



Evolution de GMSA sous la Direction de Monsieur Marc Müller

Au début de cette nouvelle année 2021, un changement de génération s'est produit dans notre entreprise. Comme le mentionne notre communiqué de presse du 23.02.2021, Monsieur Marc Müller a cédé sa place de Directeur général du groupe à Monsieur Alain Raymond le 01.04.2021.

Grâce à un engagement de tous les instants tout au long de ces 15 dernières années, Monsieur Marc Müller va laisser une entreprise saine à son successeur.

En effet, durant ces années où la concentration de la branche s'est réalisée, Monsieur Marc Müller a permis à GMSA de se positionner en tant que groupe de moulins dynamique et performant et en tant qu'entreprise de référence. La part de marché du groupe ayant augmenté de pratiquement 10 %, GMSA est un des fabricants leaders de farines panifiables en Suisse.

Les quelques éléments clés de son parcours furent en tout premier lieu la concentration sur le core business et la

vente de la société Biomill en 2011 (pet food).

Lors de cette même année, l'acquisition de la société Steiner Mühle AG à Zollbrück/BE, qui fabrique uniquement des produits Bio, a été réalisée. En 2012, GMSA rachète également Bonvita AG à Stein am Rhein/SH, société produisant de la chapelure en Suisse.

Le principal objectif du groupe étant le renforcement au niveau suisse de la chaîne de valeur – agriculture / 1^{er} échelon de transformation (meunerie) / 2^{ème} échelon de transformation (produits finis à base de farine) – GMSA acquiert en 2013 le secteur de la meunerie des Grands Moulins de Cossonay à Penthelaz/VD, ainsi que ses centres collecteurs. La production de ce site est finalement transférée à Granges en 2016 et s'en suit la vente des bâtiments en 2017. Entre-temps, en 2015, la production des Moulins de Sion SA, est transférée auprès de Gebr. Augsburger AG, Rhonemühle Naters à Naters/VS, société qui est devenue 100 % en mains de GMSA à fin 2019.

Monsieur Marc Müller a toujours mis un point d'honneur afin que GMSA soit plus qu'un fournisseur de farines auprès de notre fidèle clientèle artisanale, un véritable partenaire des artisans boulangers. Tout d'abord, en offrant une qualité irréprochable avec une large gamme de farines et de produits authentiques, mais également en étant proche et à l'écoute de nos clients avec des services personnalisés et des conseils techniques par nos professionnels.

Enfin, grâce à l'engagement et aux compétences de toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs auprès desquels Monsieur Marc Müller a œuvré et transmis des valeurs internes dont le respect et la bienveillance, GMSA peut être fier à ce jour d'être une entreprise nationale florissante.

Marcel Revaz
Président du Conseil d'Administration

Un patron meunier de la vieille école

Marc Müller est fasciné par les fonctions d'un moulin au sein de la chaîne de valeur. Il a toujours été fier de fabriquer un aliment de base aussi important qu'apprécié. La meunerie est pour lui un métier, solide et fier de ses racines, dont la maîtrise de A jusqu'à Z lui a toujours tenu à cœur. «À chacun son métier et les vaches seront bien gardées» est un des principes qu'il a toujours suivis à la lettre chez GMSA. Ce qui explique que Marc Müller a toujours eu de très hautes exigences pour notre cœur de métier; sous sa direction, GMSA

se devait de jouer un rôle de leader dans la branche.

Quiconque connaît Marc Müller de près sait qu'il accorde une très grande valeur à l'agriculture. A cela s'ajoute son amour pour la gastronomie, le bien manger et le bon pain, qui l'ont rendu très authentique pour nous, ses collaboratrices et collaborateurs: il ne parle pas seulement de notre branche, mais de la voie menant du champ à l'assiette, qui le fascine clairement. Engloûtir de la restauration rapide en route, n'importe où, est pour lui une horreur et

une insulte à la culture. Chaque fois qu'il y avait une controverse, son conseil était toujours le suivant: «Cessez de vous envoyer des courriels, allez prendre un vrai repas, buvez une bonne bouteille et vous verrez que beaucoup de choses s'arrangeront!» Chez GMSA, sous sa direction, il n'y a jamais eu de séance d'information du personnel qui ne se termine par un apéritif, avec de délicieux pains d'un boulanger régional, le plaisir gustatif et le pain ayant toujours une grande importance.

Quelques propos et anecdotes du personnel

Franziska Braunwalder, du secteur du conditionnement des petits emballages bei Bruggmühle Goldach, rigole quand on lui demande ce qui lui vient spontanément à l'esprit à propos de Marc Müller. Lors de chaque séance d'information du personnel, il ne manquait pas de dire: «*Arrêtez avec les sports comme le vélo de montagne, le football, etc. qui ne produisent que des accidents et des blessures. Allez un peu vous promener et buvez un bon verre de vin, c'est meilleur pour la santé.*»

Martin Baumgartner, chauffeur à Goldach, apprécie beaucoup le fait que Marc Müller se soit toujours adressé à lui en l'appelant par son nom et se soit en règle générale engagé en faveur du personnel. Il savait que, quand son camion n'était pas parfaitement propre et qu'il passait devant la fenêtre du bureau du patron, il y aurait immédiatement un appel: «*Ce camion doit être lavé, nous sommes une entreprise propre.*»

Peter Sieber, du mélangeur/silo à farine, s'étonnait parfois du plaisir qu'avait Marc Müller à évoquer des choses anciennes avec nostalgie, alors que dans l'entreprise, il accordait toujours une très grande importance au maintien d'une infrastructure ultramoderne.

Marcel Wächter, responsable des ventes pour la Suisse allemande, est impressionné par l'absolue fidélité de Marc Müller à ses principes tout au long de sa carrière et par la rigueur avec laquelle il a maintenu le cap de GMSA, ce qui se remarquait aussi dans son style de direction. Une des règles qui lui est restée, c'est «louange en public, critique entre quatre yeux».

Jürg Häfeli, chef de la production et de la maintenance, à la retraite depuis août 2020, a accompagné professionnellement Marc Müller durant plus de 40 ans. Ils ont pu réaliser ensemble, par étapes, de nombreux investissements décisifs pour l'entreprise. Jürg Häfeli profite de l'occasion pour trahir un petit secret: «*Marc Müller déteste avoir froid. Si bien que lorsque je voulais avoir une discussion détendue à propos d'un*

nouveau projet, je pouvais prévenir le chauffage de la pièce. Pour conclure à propos de notre collaboration, qui a toujours été bonne, je peux dire que nous nous sommes complétés et que nous avons ainsi concrétisé des réalisations stratégiques équilibrées. Je veux remercier de tout cœur Marc Müller pour sa fructueuse carrière pour GMSA et lui adresser tous mes vœux pour la nouvelle tranche de vie qui s'ouvre à lui.»

Roland Düring apprécie beaucoup l'estime et l'intérêt que Marc Müller porte à ses collaboratrices et collaborateurs. «*Pendant la période où je pratiquais activement le motocyclisme en amateur, j'étais souvent en route, le week-end, pour m'entraîner. Le vendredi après-midi, arrivait l'appel de Marc Müller: <Es-tu déjà en route pour le circuit? Fais attention de ne pas tomber, nous avons encore besoin de toi lundi.> et le lundi venait immanquablement la question: <Alors, bien rentré à la maison?>*»

Les responsables RH, **Marianne Hasler** et **Murielle Jatton**, ainsi que la secrétaire de la Direction générale, **Fabienne Demierre**, se rappellent qu'en arrivant à Granges-près-Marnand, en Romandie mais plus exactement en Terre Vaudoise, Marc Müller a tout de suite remarqué que l'heure n'était pas toujours l'heure et que le début des séances ne coïncidait pas toujours à la minute précise comme souhaité. Il a donc dû s'adapter au fameux «quart d'heure vaudois», soit le petit retard habituel, mais qui n'était pas compatible avec sa ponctualité.

S'il a dû se «welschiser» pour certaines choses, Marc Müller n'a absolument rien perdu de sa galanterie: lors d'un repas, il se lève à chaque fois qu'une dame quitte et revient à la table. Quel gentleman!

Si Marc Müller prend aujourd'hui sa retraite, ce n'est certainement pas pour se mettre au sport, mais probablement bien plus pour profiter des Bonheurs de la vie, car c'est un épicurien averti.

Voix de la branche

Lorenz Hirt

Directeur de la Fédération des meuniers suisses (FMS)

Marc Müller est pour moi l'exemple parfait du gentleman britannique. Que ce soit par son apparence soignée ou par sa présence, il diffuse l'élégance et le style d'un lord anglais, mais aussi le lien de ce dernier avec la terre. Je n'ai jamais vu Marc Müller rabaisser quelqu'un en parlant d'une personne de condition simple. Bien au contraire, il s'entretenait toujours avec le personnel de service, les paysans ou le PDG d'une entreprise cliente avec la même amabilité et le même respect. Marc Müller s'est acquis respect et renommée tout au long de la chaîne de valeur grâce à sa loyauté, son absence de mépris et son esprit toujours critique. Ainsi, Marc est certes souvent le premier membre à critiquer vertement la faiblesse qu'il perçoit dans le contenu d'un de mes textes, mais il est aussi souvent le seul qui, en cas de bon résultat, prend la peine d'adresser un compliment, non pas à la prochaine occasion, mais le jour même en prenant sa plus belle plume. Avec le départ en retraite de Marc Müller, la branche céréalière perd un grand seigneur de haute lignée. Il va nous manquer.

Urs Wellauer

Directeur de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) Marc Müller était à la tête du Groupe Minoteries SA depuis 2005. Ses deux grands-pères exploitaient déjà des moulins en Suisse orientale. Il n'est donc pas

étonnant qu'il prenne la tête d'un des plus grands moulins de Suisse. La NZZ écrivait à son propos en 2007: «Un meunier qui va de l'avant», jouant sur le double sens en allemand de «Müller», nom de métier et nom de famille. Nous connaissons Marc Müller comme un esprit critique qui a, d'une part, armé le Groupe Minoteries pour le futur dans un contexte économique tendu, tout en ne perdant jamais de vue, d'autre part, les secteurs en amont et en aval. Je me souviens très bien des discussions parfois très animées que j'ai eues avec lui, mais aussi des heures conviviales durant lesquels nous poursuivions nos débats, avec pas moins d'intensité. Notre association le remercie de tout cœur pour l'esprit constructif et le partenariat qui ont toujours présidé à nos relations. Au nom de tous les patrons boulangers-confiseurs de Suisse, nous souhaitons à Marc Müller tout le plaisir et le bonheur possibles dans cette prochaine tranche de vie qui, pour être totalement méritée, ne devrait guère être synonyme de «paisible» retraite.

Fritz Rothen

Gérant d'IP-Suisse Marc Müller, un entrepreneur d'excellence et un gentleman. J'ai fait la connaissance de Marc Müller il y a trente ans. C'est à l'occasion d'une séance avec l'Association des meuniers de Suisse orientale que j'avais eu l'occasion de profiter pour la première fois de son compétent soutien. Avec lui, nous avons fait entrer les céréales IP-SUISSE dans de nombreuses

boulangeries artisanales.

Ses rapports de gestion sont devenus légendaires. Je ne connais personne capable de familiariser le lecteur avec la politique céréalière suisse de manière aussi approfondie et passionnante, tout en intégrant son opinion personnelle dans le rapport avec élégance et clarté.

Marc m'a impressionné par sa manière de traiter les clients. Le client est toujours au centre de son attention. Il l'accueille donc ses attentes avec bienveillance et y répond concrètement avec une grande détermination.

Les produits alimentaires ont pour Marc une importance capitale, que ce soit lors de leur transformation, mais aussi à table: pour lui, seul le meilleur est assez bon.

Il n'a jamais cessé de me surprendre avec ses idées spéciales et créatives. Un jour, il m'a demandé de pouvoir aller cueillir lui-même des cerises afin de pouvoir déguster pleinement les fruits directement sur l'arbre à haute tige, comme il le faisait quand il était écolier. Il va de soi que nous avons répondu positivement et que Marc Müller s'est retrouvé perché à cinq mètres de hauteur, sur une échelle, dans le Seeland bernois.

Tout ce que je souhaite, c'est que même après avoir quitté l'entreprise, Marc Müller continue à faire profiter les autres de son immense expérience, avec toute sa finesse coutumière. C'est dans cette perspective que nous lui souhaitons un avenir riche de promesses et de satisfactions.



Première certification de Bruggmühle Goldach AG: Il a toujours été important d'être à la pointe en matière de qualité.

Nouveau Directeur de GMSA

Depuis le 1.4.2021, Alain Raymond est Directeur de GMSA et successeur de Marc Müller. Un portrait complet d'Alain Raymond paraîtra dans notre prochain GMSA Info.