

GMSA INFO

02

NOVEMBRE 2023



PROTÉINES VÉGÉTALES SUISSES DE HAUTE QUALITÉ

Protaneo, le premier hachis végétal
IP-SUISSE durable

SOMMAIRE

NOVEMBRE

Situation de l'approvisionnement et des coûts	04
Protéines végétales suisses de haute qualité	06
Cultures alternatives: opportunités et défis Entretien avec Monsieur Pavillard, producteur de pois	08
Solution levain GMSA	10
Billes croustillantes de PurEpeautre	12
Nouveau responsable des ventes pour le commerce de détail et les grossistes	14
GMSApp avec encore plus de fonctions	15

04

Situation de l'approvisionnement et des coûts

L'évaluation de la récolte céréalière est ternie par des teneurs en protéines et en gluten plus faibles.

Nous nous réjouissons de la première grande récolte de pois et de féveroles suisses.



06

Protéines végétales de Suisse

Un hachis végétal et des farines de légumineuses viennent enrichir notre offre. Découvrez comment nous progressons dans ce projet passionnant.

08

Entretien avec un producteur de pois

Des agriculteurs innovants sont prêts à cultiver des légumineuses pour l'alimentation humaine en collaboration avec IP-SUISSE. Quels sont les défis à relever?

14-15

Nouveau responsable des ventes pour le commerce de détail et les grossistes

Zoltan Juhasz est le nouvel interlocuteur de nos clients de la distribution. En savoir plus sur sa personne.

GMSApp

Notre application de commandes très appréciée se dote de nouvelles fonctions pour un service optimisé.



10

Solution levain GMSA

Pourquoi Philipp Fuchs mise-t-il sur le concept levain GMSA et quelles expériences a-t-il faites?

12

Billes croustillantes de PurEpeautre

Un produit semi-fini qui peut être transformé en délicieuses gourmandises croustillantes de manière simple et créative



Dans sa fonction de responsable innovation, Valérie Vincent a joué le rôle principal dans l'élargissement de notre offre de produits à base de pois jaunes et de féveroles. Grâce à sa grande expérience ainsi qu'à son réseau étendu dans l'industrie et les instituts de recherche et développement alimentaire, un concept a été réalisé en deux ans, de l'approvisionnement aux produits finis.

Chères clientes, chers clients,

Ce projet est passionnant car il touche tous les échelons de cette nouvelle chaîne de valeur suisse, du champ à l'assiette.

J'ai la chance d'être impliquée dans tous les domaines d'activité comme la sélection des variétés à semer, la mise en place de ces nouvelles cultures avec les organisations de producteurs, l'intégration des nouvelles technologies de transformation dans nos locaux à l'aide de notre équipe technique, des bureaux d'ingénieurs civils et des fabricants de machines, sans compter le développement de produits avec le soutien de partenaires actifs dans le domaine des protéines végétales. Toutes ces activités ont été associées à de nombreux défis. Je suis d'autant plus heureuse que le montage des installations soit terminé et que la mise en service est en cours.

Depuis novembre, GMSA est en mesure de transformer les légumineuses en différentes farines aux propriétés spécifiques, aussi bien des farines concentrées en protéines que des farines riches en amidon.

De plus, notre équipe et moi-même sommes particulièrement fières du premier produit Protaneo. Ce «hachis végétal», développé dans le cadre d'une joint-venture avec IP-SUISSE et Feldkost Food AG, offre plusieurs avantages (voir article en p.7) comme d'être une alternative de protéines végétales particulièrement durables. Nous sommes convaincus qu'avec ce produit local, nous répondons à une grande demande du marché.

D'autres variantes de produits Protaneo sont en cours de développement - laissez-vous surprendre!

Valérie Vincent

SITUATION DE L'APPROVISIONNEMENT ET DES COÛTS

Des stocks suffisants mais d'une qualité qui représente un défi pour les meuniers et des coûts en hausse: tels sont les contours de la situation actuelle.

Situation du marché céréalier

Suisse: afin de garantir un approvisionnement suffisant en céréales panifiables dans toutes les qualités jusqu'à la récolte 2023, 20'000 tonnes du contingent d'importation ont été avancées du deuxième au premier semestre 2023 (la quantité totale de ce dernier restant toutefois à 70'000 tonnes).

Bien que les récoltes estimées soient inférieures de 5 à 15% à celles de l'année dernière, nous disposons actuellement de stocks suffisants.

Selon les estimations de swiss granum, les surfaces cultivées en céréales panifiables sont en léger recul. En effet, le développement des cultures d'autres plantes, par exemple de légumineuses précieuses pour les sols dans le cadre de la rotation des cultures, augmente le taux de bonnes terres arables.

Etranger: la très mauvaise récolte en Autriche et en Allemagne augmente la demande de blé à haute teneur en protéines, ce qui entraîne une hausse des prix.

Nous transformons environ 90% de céréales suisses mais nous avons également besoin de blé à haute teneur en protéines provenant de ces deux pays pour corriger de manière ciblée certains mélanges de farines fortes. Cette hausse des prix a donc une influence sur nos calculations.

Moins de protéines et de gluten

L'automatisation dans les boulangeries, le travail des pâtes plus tendres et des fermentations de plus en plus longues exigent des structures de pâte stables. Nous voulons répondre aux attentes de nos clients en matière de qualité élevée des farines, mais la matière première présente des faiblesses. De plus, les poids à l'hectolitre relevés sont également légèrement inférieurs à ceux de

la bonne récolte 2022, ce qui aura un impact négatif sur le rendement en farine.

Situation des coûts

En raison des prix indicatifs stables pour les producteurs, les prix des céréales suisses restent constants. Cependant, les agriculteurs, comme l'ensemble de la chaîne de valeur, sont toujours confrontés à des coûts élevés. Il convient en outre de mentionner la baisse des rendements à la surface.

Côté meunier, nous allons devoir, comme déjà mentionné, faire face à des coûts supplémentaires en raison de la correction de la qualité, que ce soit par le biais de mélanges de céréales ou par l'ajout supplémentaire de gluten d'un prix élevé.

Les coûts de l'énergie restent élevés, mais des taxes pour le financement de la réserve hivernale sont désormais facturées sur le courant électrique.

L'inflation entraîne une pression générale sur les entreprises pour qu'elles adaptent les salaires et il n'y a pas non plus de détente en vue en ce qui concerne les coûts logistiques.

Légumineuses

Nous attendons avec beaucoup d'impatience la première grande récolte de pois et de féveroles cultivés pour notre compte. Lisez à ce sujet l'interview intéressante d'un agriculteur.

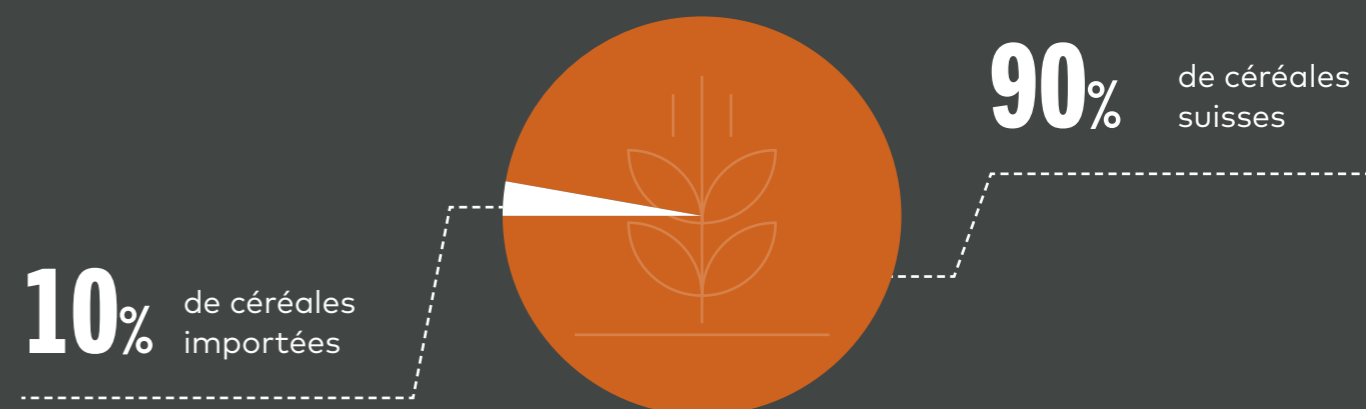


Découvrez notre fiche d'information plus détaillée « Qualité boulangère de la récolte 2023 »

Estimations du volume des récoltes 2023



Composition des produits GMSA 2023



La matière première présente des faiblesses



PROTÉINES VÉGÉTALES SUISSSES DE HAUTE QUALITÉ

GMSA comble désormais le fossé existant entre l'agriculteur et le transformateur en produisant des farines à base de légumineuses de haute qualité, aux propriétés fonctionnelles, selon le type d'utilisation.

Notre partenaire pour ce projet, IP-SUISSE, a pu conclure des contrats de culture pour des pois et des féveroles avec des agriculteurs intéressés. Ces deux légumineuses sont extrêmement nutritives et contiennent notamment beaucoup de protéines.

350 hectares de pois jaunes et 50 hectares de féveroles ont été récoltés cette année. Découvrez à ce sujet l'interview de l'agriculteur Nicolas Pavillard en page 8-9.



Extension de nos compétences

Sur notre site de Granges-près-Marnand, les derniers montages ont eu lieu et la mise en service de notre nouvelle installation pour une production unique à l'échelle de la Suisse est en cours.

Les différents produits qu'il est possible de fabriquer à partir de ces précieuses matières premières suisses sont aussi variés que les exigences de notre clientèle sont individuelles.

Nous obtenons des farines et des extrudés riches en amidon et en protéines par le biais de différentes étapes de traitement telles que nettoyage, décorticage, mouture, fractionnement à sec et extrusion.

Farines et extrudés aux propriétés fonctionnelles

Vous souhaitez remplacer un ingrédient ou optimiser une recette avec un ingrédient naturel, certifié selon les directives IP-SUISSE? Nos farines à base de pois et de féveroles peuvent être utilisées de multiples façons, que ce soit en boulangerie, dans l'industrie agroalimentaire ou en cuisine.

Grâce à la compétence de nos maîtres boulangers et d'un chef cuisinier, nous transformons sur demande vos souhaits en produits. Par ailleurs, nous sommes également en mesure de répondre à vos projets dans le domaine des snacks extrudés et des céréales pour petit-déjeuner.

Profitez de notre hachis végétal et testez-le. Notre service des ventes se tient à votre disposition pour vous fournir des échantillons et vous conseiller.



Protaneo – un produit véritablement durable

A partir d'une partie des farines riches en protéines, nous fabriquons, par extrusion, un hachis à base de plantes qui peut être utilisé comme alternative dans la cuisine végétarienne ou flexitarienne. Ce « hachis végétal » a été développé dans le cadre de notre joint-venture avec Feldkost Food AG et IP-SUISSE. Le produit est vendu sous le nom de Protaneo.

Les aliments à base de plantes sont de plus en plus populaires (voir aussi GMSA INFO de mars 2023). Afin de mieux répondre aux attentes d'une alimentation durable – un besoin des consommateurs friands de tels produits – nous avons mis en place et développé une chaîne de valeur 100% suisse. Protaneo, composé de pois, de féveroles et de précieux co-produits de la fabrication d'huile de courge et de tournesol, respecte ainsi pleinement les critères d'une alternative durable.

Nous sommes particulièrement fiers d'avoir obtenu un score de A+ sur l'échelle ECO-SCORE® by Beelong.



Découvrez Protaneo



Le produit « Hachis végétal Protaneo IP-SUISSE » a reçu le prix « Promarca Explorer of the Year 2023 ».

*Promarca, société qui promeut le rôle majeur joué par les entreprises suisses d'articles de marque dans l'innovation, qui distingue le produit le plus surprenant et le plus innovant de l'année.



Interview de Monsieur Nicolas Pavillard

CULTURES ALTERNATIVES: OPPORTUNITÉS ET DÉFIS

Quadragénaire dynamique travaillant en partenariat avec deux agriculteurs de 30 ans, David Brand et Sébastien Wenger, Nicolas Pavillard nous expose son expérience avec la campagne de pois pour les protéines végétales de GMSA.

Sa principale motivation dans ce projet est l'intérêt qu'il porte aux nouvelles possibilités de cultures alternatives d'un marché demandeur. Il aime être à son écoute et saisir les opportunités de ne pas importer des matières premières lorsque l'on peut produire en Suisse. Les produits à haute valeur ajoutée doivent être, selon lui, réservés à l'agriculture suisse: une priorité pour GMSA également!

Il répond à nos questions:

Qu'est-ce qui vous a incité à cultiver des pois?

Avec mes partenaires, nous avons créé une communauté d'exploitations. Nous disposons ainsi de grandes surfaces de cultures qui

nous permettent de nous diversifier. Nous travaillons étroitement avec IP-SUISSE sur divers projets car la flexibilité qu'offre les grandes surfaces que nous exploitons nous permet de tester de nouvelles cultures.

Quelles sont les premières expériences avec cette culture?

Nous cultivons déjà les pois pour l'alimentation fourragère (17 hectares en extenso). Cette année s'est bien passée: le rendement a été moyen à bon. Nous connaissons cette culture depuis plusieurs années pour l'alimentation de nos cochons et avons tenté l'expérience en 2023 avec 3 hectares pour IPS. Ceci n'a donc pas représenté un grand défi technique pour nous. Nous connaissons déjà cette variété.

Quelles sont les différences avec une culture de céréales?

La période de semis se situe au printemps, relativement tôt (mais pas trop car les pois n'aiment pas les sols trop humides), mais pas trop tard au détriment du rendement. Les semis se font sous couvert longue durée, sous litière ou en labour, ce qui est plus rapide.

Il faut ensuite être attentif à la période de floraison: si la culture manque d'eau, il y aura peu de gousses! C'est le paramètre qui peut faire varier la production (une variation sur trois semaines de pluie et de températures devient problématique pour le rendement). Les travaux à réaliser sont le désherbage et la surveillance des maladies.

A noter qu'il faut sept ans entre deux cultures de pois pour ne pas avoir de maladies, alors que les autres cultures, telles que colza et betteraves sont de quatre ans et pour le blé tous les deux ans, les pois étant plus instables que le blé.

La période de récolte est à mi-juillet, comme celle des premiers blés. La seule difficulté se trouve lors de champs aplatis à cause des maladies (faiblesse) ou de la pluie, ce qui rend le travail des machines délicat. Cette année, bien que le temps fût un peu trop sec à la floraison, ce qui a diminué le rendement (3 t/ha cette année contre 4 t pour une très bonne récolte et 2 t si elle est mauvaise), la récolte est jugée bonne.

Pour la production de pois, on utilise les mêmes machines que pour le blé. C'est donc intéressant car cela ne nécessite pas d'investissement. Cette culture est donc parfaite pour la mise en rotation, bien qu'elle ne soit pas très intéressante au niveau de la rémunération. Grâce à ce projet avec IPS c'est un peu plus lucratif, mais pas autant que le blé.

Maintiendrez-vous cette culture pour les années à venir ou plutôt abandonneriez-vous la culture des pois?

Le pois est un bon précédent pour les cultures suivantes car il n'est pas nécessaire de fertiliser les sols, les pois fixant l'azote de l'air (intéres-

sant également pour les cultures suivantes car la paille qu'on laisse sur le sol à la récolte nourrit les sols en minéraux et en azote). Nous souhaitons donc poursuivre cette culture car c'est une bonne alternative qui devrait être plus exploitée dans l'agriculture, pour autant que la rémunération soit intéressante bien sûr.

La bonne initiative d'IPS et de GMSA pour des protéines végétales d'origine suisse concurrence les produits d'importation et cela est toujours positif pour l'agriculture. Néanmoins, pour montrer qu'un produit est suisse, une plus-value considérable, il faut que toutes les parties prenantes jouent le jeu et soient prêtes à payer le prix de la durabilité et la proximité, y compris le consommateur!

Avez-vous déjà eu l'occasion de goûter Protaneo?

Non, malheureusement on ne me l'a pas proposé (*rires*) mais cela serait intéressant de voir et de goûter le produit fini par curiosité!

Que pensez-vous de ces produits en tant qu'agriculteur?

Je ne me suis jamais forcément tourné vers les alternatives de la viande mais je pense qu'il faudrait garder les deux: consommation de viande locale et raisonnée et alternatives de protéines végétales pour

ceux qui souhaitent diminuer leur consommation animale.

Néanmoins, en tant que producteur de viande et consommateur épiciurien, je suis pour une agriculture durable et écologique mais avec des animaux! Il faut éduquer le consommateur à manger de tout et pas seulement les bons morceaux: cela aussi est de la consommation durable!

Pensez-vous à d'autres alternatives possibles dans le domaine des légumineuses?

Nous avons fait des essais de féveroles fourragères mais cela ne s'est pas avéré rémunérateur et pas adapté au fourrager. Cette culture est plus compliquée que celle du pois, mais nous n'avons pas essayé pour l'alimentation humaine. Les cultures de niche doivent pouvoir garantir des volumes assez intéressants pour la rentabilité. Il faut compter au minimum 3 hectares pour assurer un bon suivi et être rentables.

Nous essayons cependant d'être ouverts à la nouveauté et de participer activement à des projets de recherche:

1. Essais RésOsem

Avec Promoterre et 40 exploitations vaudoises et du Bas Valais pour des alternatives au traitement semences de blé et pois sans molécules de synthèse (avec de la vapeur d'eau)

<https://www.prometerre.ch/prestations/projets-et-acquisitions-de-references/resOsem>

2. Récolte par bande pour analyses

3. Essais pour Pestired

Avec l'Agroscope pour la réduction des pesticides tout en maintenant des rendements corrects: 10% de baisse accepté

Merci à Monsieur Pavillard

<https://pestired.ch/>



UNE BOULANGERIE TRADITIONNELLE MISE AVEC SUCCÈS SUR DES PAINS DE HAUTE QUALITÉ

Avec déjà deux machines à levain, l'équipe du fournil de la boulangerie Fuchs, à Zermatt, apporte la touche finale à ses pains, fidèle à sa philosophie d'entreprise: «Boulangier par passion et par amour de notre métier»

Depuis 1965, la boulangerie familiale, en mains de la deuxième génération, sait parfaitement répondre aux attentes de la clientèle exigeante de ce célèbre lieu de villégiature.

En collaboration avec le sommelier du pain de GMSA, Freddy Bau, elle a pu mettre rapidement en service avec succès sa première machine à levain suivie d'une deuxième installation depuis le mois d'août.

L'investissement dans la qualité commence déjà à porter ses fruits: en mai, Philipp Fuchs a reçu avec fierté une distinction après avoir obtenu 99 points sur 100 pour son Pain de Seigle valaisan lors d'un test dans le canton du Valais.

Philipp, avez-vous, outre cette distinction, d'autres retours positifs sur vos pains depuis que vous optimisez vos recettes avec des poolishs ou des levains liquides?

Au début, nous n'avons volontairement pas informé nos clients du changement de nos recettes. Certains sont simplement venus me dire personnellement qu'ils trouvaient notre pain encore meilleur. Outre les avantages

habituels, tels qu'une plus longue conservation et des arômes plus intenses, notre pain est devenu plus croustillant et les grignes s'ouvrent magnifiquement bien à la cuisson.

Qu'est-ce qui vous a motivé à miser sur cette technologie?

Précisément pour les raisons mentionnées ci-dessus ainsi qu'un atout supplémentaire: nous n'avons plus besoin d'agents levants, sauf pour le stockage des produits surgelés. Notre expérience le montre: la demande de pains de haute qualité est grande!

Les installations pour levain nous permettent de garantir la qualité constante de nos pains. Sans ces machines, je n'aurais pas osé me lancer dans la fabrication de pain au levain. L'assistance et les instructions compétentes et professionnelles de Freddy Bau et d'Adalbert Bartenschlager, ainsi que l'excellente qualité de la machine, ont également été très importantes pour moi.

Entre-temps, en plus de votre «Süürteigbrot» très apprécié, vous proposez dix autres sortes de pains et de petits pains au levain. Quel est votre objectif?

Partout où nous pouvons améliorer la qualité, nous le faisons.

Sur votre site Internet, vous énumérez cinq arguments en faveur du pain au levain: plus longue conservation/conservation naturelle, meilleure absorption des nutriments, meilleure digestibilité, goût plus aromatique, moins de dépendance vis-à-vis de la levure. Comment vos clients réagissent-ils à cette communication?

Comme mentionné, certains clients nous ont déjà félicités pour la qualité encore meilleure de notre pain. Pour ce qui est des informations données sur mon site, je n'ai pour l'instant pas eu de retours. Je suis néanmoins convaincu qu'une communication compréhensible qui explique notre travail contribue grandement au succès de nos pains de qualité.

“ Je suis entièrement satisfait de mon investissement. ”

Philipp Fuchs



Vous voulez optimiser la qualité de votre pain grâce à un process maîtrisé? Notre équipe de vente se fera un plaisir de vous conseiller!



Contactez-nous

L'EXPÉRIENCE CROUSTILLANTE DU BOULANGER- CONFISEUR

Qui ne rêve pas d'une bille de chocolat au cœur croustillant? Mieux qu'une célèbre version industrielle, ce pur délice artisanal est maintenant disponible pour le boulanger-confiseur. Notre solution: un produit semi-fini croustillant à base de PurEpeautre, que le boulanger-confiseur peut enrober et affiner selon ses désirs.

Nous étions à la recherche de recettes parfaites lorsque le chocolatier-pâtissier passionné, Jürg Kaufmann de Buchs (AG), a retenu notre attention. Avec sa femme Nadine, il dirige depuis neuf ans une boulangerie-pâtisserie qui compte désormais deux points de vente. Il y a un an, ils ont obtenu le titre de Swiss Bakery Champion 2022/23 dont ils sont très fiers.

C'est avec beaucoup de passion que ce boulanger-confiseur créatif a développé pour vous quatre recettes de billes de chocolat de la plus haute qualité dans différentes saveurs:



Le pro du chocolat à l'œuvre

Facile à mettre en œuvre

Pour toute commande de billes de PurEpeautre, vous recevez les recettes avec les calculations. A titre informatif, Jürg Kaufmann vend avec succès la boîte de 100 grammes pour CHF 13.60. Depuis le lancement commercial en juin, il a constaté une bonne acceptation de ce prix.

Il serait judicieux que ces billes soient proposées aux consommateurs dans un emballage attrayant et de qualité.



À savourer sans modération ou à offrir pour un pur moment de plaisir.

Nous recommandons ces boîtes disponibles en deux tailles chez PAWI.

Référence	Description	Contenu	Taille en mm	UE
44004	Tour 85	125g - 150g	60 x 60 x 85	50
44005	Tour 115	200g - 225g	60 x 60 x 115	50

NOUVEL INTERLOCUTEUR POUR LE COMMERCE DE DÉTAIL ET LES GROSSISTES



Zoltan Juhasz

Nos clients du secteur du commerce de détail et les grossistes peuvent dès à présent compter sur notre nouveau responsable des ventes Zoltan Juhasz leur personne de contact.

Nous sommes très heureux et fiers d'accueillir ce compétent et expérimenté diplômé en gestion d'entreprise dans notre équipe de vente.

Zoltan connaît déjà parfaitement notre entreprise. De 2001 à 2011, il a développé les activités de notre

ancienne société fille Biomill SA que nous avons vendue depuis, en tant que responsable export. Il a acquis sa grande expérience professionnelle en matière de suivi des clients notamment dans des sociétés telles que Nestlé et PepsiCo.

Zoltan est marié, heureux père d'un fils et passionné de vélo.

Téléphone: +41 79 319 55 49

E-mail: zoltan.juhasz@gmsa.ch



“ Ma devise: une collaboration basée sur le partenariat et la passion de créer ensemble. ”



ENCORE PLUS DE FONCTIONS DANS NOTRE GMSAPP

Notre application de commandes très appréciée a été mise à jour et de nouvelles fonctions ont été développées pour mieux vous soutenir au quotidien.

Que ce soit sur smartphone, tablette ou PC, ce service exclusif de GMSA fait le bonheur de tous ses utilisateurs.

GMSApp – la solution de commandes idéale à glisser dans toutes les poches. Maintenant avec de nombreuses nouvelles fonctions:

- Aperçu de tout l'assortiment
- Sélection du produit souhaité grâce à plusieurs filtres en trois langues
- Commandes d'articles possibles par scan du code EAN
- Informations sur les nouveautés et les actions

La nouvelle version est basée sur une solution Internet qui ne demande donc pas d'être téléchargée sur vos supports ni d'être mise à jour via un App-Store. Il suffit de saisir un lien et votre identifiant pour y accéder en tout temps.

Restez à jour! Avec notre application, vous êtes toujours au courant de nos nouveautés en matière de promotions mensuelles et de produits.

D'autres fonctions utiles seront encore ajoutées à notre application dans le courant de 2024.



Groupe Minoteries SA
Route des Moulins 31
Case postale 68
1523 Granges-près-Marnand

Téléphone: +41 26 668 51 11
E-mail: groupe@gmsa.ch