

Communiqué de presse

Annonce événementielle au sens de l'art. 53 RC

Un moulin en Valais pour l'AOP

Après plusieurs mois de travaux d'optimisation pour trouver la meilleure variante d'investissement du nouveau moulin pour le Pain de seigle valaisan AOP, Groupe Minoteries SA (GMSA) ainsi que l'Association Pain de seigle valaisan AOP et tous les partenaires de la filière sont fiers d'annoncer le début de ce projet soutenant une branche importante de l'agriculture valaisanne.

Granges-près-Marnand, le 12 février 2024

Au terme de l'étude de ce projet d'envergure, GMSA va investir dans la construction d'un moulin à Riddes. Après plus d'un an de projet d'étude, GMSA va débuter la construction du moulin de Riddes. Le moulin produira la farine servant à la production non seulement du Pain de seigle valaisan AOP mais aussi d'autres spécialités régionales. En effet, GMSA collabore depuis plusieurs années avec des producteurs valaisans pour tester des céréales anciennes. Ces céréales, comme le seigle AOP, vont être moulues avec des meules de pierre, ce qui caractérisera encore plus ces farines régionales. Par cet investissement, GMSA se dote de la seule infrastructure d'envergure en Suisse permettant de réaliser ces farines d'exception. De plus, la durabilité est au centre de ce projet permettant de :

- Maintenir une valeur ajoutée ancestrale dans le Canton du Valais et préserver cette culture qui contribue à la biodiversité.
- Garantir des chemins courts entre l'agriculteur, le meunier et le boulanger.
- Utiliser principalement des céréales produites de manière écologique selon les standards de l'AOP ou d'IP-SUISSE.
- Réaliser une construction avec une surface au sol réduite, majoritairement en bois régional ou suisse et exécutée principalement par des entreprises valaisannes.

Un moulin meules de pierre unique en Suisse

L'évolution technologique de la meunerie à travers les générations a permis le développement des moulins actuels qui travaillent la mouture sur des cylindres métalliques. La proposition de GMSA est de réhabiliter un moulin complet à l'ancienne avec plusieurs passages sur différentes meules de pierre. Cette mouture lente permet une granulométrie différente de la farine ainsi qu'une autre répartition des nutriments du germe dans les différents types de produits. D'autre part, la combinaison avec des variétés de céréales anciennes permettra à GMSA d'offrir des farines hors du commun avec des saveurs particulières.

Le permis de construire étant en force, le projet va démarrer courant mars 2024 et une ouverture est prévue en été 2025. Le moulin de Naters sera quant à lui fermé durant la deuxième moitié 2024. Dans le laps de temps qui précèdera l'ouverture de l'unité de Riddes, une solution intermédiaire est prévue.

GMSA et l'Association Pain de seigle valaisan AOP remercient tous les acteurs de la branche, agriculteurs et boulangers, mais également la Commune de Riddes et le Canton du Valais, sans le soutien et l'engagement desquels ce projet n'aurait pas pu être développé. Tous les acteurs s'engagent **ensemble** pour un pain d'exception, **le Pain de seigle valaisan AOP !**

Informations complémentaires

Groupe Minoteries SA

Secrétariat de la Direction générale

Tél. : +41 26 668 52 16

presse@gmsa.ch

Symbole de valeur : GMI

Symbole de négoce : I'294'946

Lien direct vers le communiqué de presse sur notre site web :

https://www.gmsa.ch/wp-content/uploads/2024/02/Moulin_Valais_AOP.pdf

GMSA

Groupe alimentaire suisse de longue tradition, Groupe Minoteries SA (GMSA) transforme et commercialise des céréales et des matières premières pour ses partenaires de l'industrie et de l'artisanat et leur propose une grande variété de services.

Unique entreprise de meunerie cotée en bourse, GMSA emploie dans toute la Suisse 180.8 collaboratrices et collaborateurs (en équivalent plein temps). Le groupe a son siège administratif et juridique à Granges-près-Marnand, commune de Valbroye (VD). Il exploite cinq sites de production à Granges-près-Marnand (VD), Goldach (SG), Stein am Rhein (SH), Zollbrück (BE) et Naters (VS) et transforme des matières premières provenant essentiellement de Suisse (90%).

Association Pain de seigle valaisan AOP

L'AOP Pain de seigle valaisan, permet de préserver la culture du seigle en Valais et ainsi protège le paysage. Le Pain de seigle valaisan AOP, produit dans le strict respect des directives du cahier des charges, porte néanmoins la signature de chaque boulanger. Il a la même apparence aujourd'hui qu'il y a 800 ans et est tout aussi savoureux et riche en fibres qu'autrefois. Il est fabriqué à partir d'ingrédients sains.

L'Association Pain de seigle valaisan fait le lien entre les producteurs, les moulins, les boulangers et l'organisme de contrôle, ainsi que la Chambre d'agriculture du Valais, l'Association suisse des AOP-IGP et Valais Wallis Promotion. Elle représente les intérêts de ses membres et est responsable de la promotion du Pain de seigle valaisan AOP.

Clause de non-responsabilité

Cette déclaration écrite et les déclarations orales ou autres que nous avons faites, ou que nous ferons, contiennent des énoncés prospectifs qui ne se rapportent pas uniquement à des faits historiques ou actuels. Ces déclarations prospectives sont basées sur les plans et attentes actuels de notre Direction et sont soumises à un certain nombre d'incertitudes et de risques qui pourraient affecter de manière significative nos plans et attentes actuels, ainsi que nos résultats d'exploitation et notre situation financière futurs. Nous ne nous engageons pas à mettre à jour ou à réviser publiquement les déclarations prospectives, que ce soit à la suite de nouvelles informations, d'événements futurs ou autres.

