

GMSA INFO

03

AVRIL 2024



NOUVEAU: EMINCE VEGETAL PROTANEO

Un émincé végétal issu de la culture durable IP-SUISSE, dont toute la chaîne de création de valeur est en Suisse.

SOMMAIRE

AVRIL

NOUVEAU: Emincé végétal Protaneo	04
Des chefs cuisiniers enthousiastes	06
Des pains Signature	08
Panures et panades suisses	10
Déclaration des produits de boulangerie	12
Moulin régional en Valais	16
Billes de PurEpeautre	18
Notre réseau de partenaires	19

Afin d'améliorer la lisibilité et la compréhension de nos textes, nous avons délibérément renoncé à l'écriture inclusive. Dans nos formulations au masculin, toutes les représentations de genres sont concernées.
La rédaction



04

Nouveau: émincé végétal Protaneo

Un émincé végétal issu de la culture durable IP-SUISSE, dont toute la chaîne de création de valeur est en Suisse.

06

Témoignages de deux professionnels de la cuisine

Découvrez comment et où Protaneo est déjà cuisiné et quelles sont les réactions qu'il suscite.

08

Des pains de caractère qui mènent au succès

Lorsque notre sommelier du pain parle de ses « Pains Signature », on ressent instantanément sa passion pour son métier d'artisan boulanger.



12

Déclaration du pays de production

Ce qui était déjà prescrit pour les produits de boulangerie préemballés doit maintenant être appliqué aux produits de boulangerie vendus en vrac. Le consommateur doit être informé de manière transparente sur le lieu de production de son pain.



16

Nous investissons en Valais dans le patrimoine du pain

C'est avec fierté que nous pouvons annoncer le début de la construction du nouveau moulin à Riddes. En étroite collaboration avec nos partenaires de la branche, notamment l'Association Pain de seigle valaisan AOP, nous avons planifié un moulin pour la mouture sur meules de pierre des farines de seigle AOP et d'autres spécialités régionales sélectionnées.

10

Des panures de qualité supérieure, fabriquées de manière traditionnelle

Marco Russo et son équipe cuisent le pain avant de le broyer et de le sécher. Il en résulte des panures suisses raffinées, disponibles sous les labels les plus connus.

18

Un produit semi-fini pour des créations croustillantes

Découvrez comment un « pâtissier créatif » transforme nos Billes de PurEpeautre en expérience gourmande.

19

Notre réseau de partenaires à votre avantage

La prestigieuse École Professionnelle Richemont et GMSA ont placé la boulangerie au cœur de leur offre de services. La complémentarité de nos prestations nous permet ainsi d'exploiter les synergies au profit des artisans boulangers.



Au cours de ses longues années d'activité couronnées de succès en tant que conseiller de vente et créateur de pains chez GMSA, Freddy Bau, Maître Boulanger-Pâtissier et Sommelier du Pain, a déjà développé et mis en œuvre plusieurs concepts innovants pour les artisans. C'est avec beaucoup de fierté qu'il défend son métier en étant convaincu que nous devons tout mettre en œuvre pour que notre pain obtienne la reconnaissance qu'il mérite.

Chers Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs,

A 62 ans, j'ai réalisé un rêve: ma propre micro-boulangerie « Brotvernissage » dans la banlieue de Frauenfeld. J'ai concrétisé ce que nous conseillons toujours à nos clients. Le concept est simple, mais sans compromis et c'est sans doute pour cela qu'il est bien compris et attrayant pour les consommateurs. « Brotpur » - la passion du pain.

Qu'est-ce que cela signifie?

Je fais des pains ancestraux, comme autrefois, des pains aromatiques qui prennent du temps, mais qui restent frais pendant une semaine. Mon concept: petit mais raffiné, avec beaucoup d'estime pour le produit et des histoires à l'appui.

Pendant plus d'un an, j'ai développé la « Solution levain GMSA » en collaboration avec des experts du Groupe. Elle m'a aidé à mieux comprendre comment optimiser habilement la qualité des produits de boulangerie en termes de fraîcheur, d'arômes et de croustillant et ceci grâce à des combinaisons de levains et de poolishs.

Le test pratique a été un succès! Depuis le printemps 2023, j'exploite ma micro-boulangerie et les réactions des clients ont été et sont toujours impressionnantes.

Ma conviction: Imprimez votre signature sur vos pains et démarquez-vous en vous différenciant.

Freddy Bau



← www.brotvernissage.ch



NOUVEAU: EMINCÉ PROTANEO

Notre délicieux Hachis végétal Protaneo a déjà séduit de nombreux cuisiniers et consommateurs. Depuis début mars, nous avons complété notre offre avec une variante «émincé» basée sur les mêmes ingrédients que l'original Hachis végétal, 100% suisse, 100% durable.

Un émincé végétal issu de la culture durable IP-SUISSE et dont toute la chaîne de valeur est en Suisse, manquait sur le marché. Notre Emincé Protaneo comble désormais cette lacune et ouvre ainsi la porte à une cuisine créative et passionnante. Vous trouverez des informations sur notre gamme ainsi que des conseils culinaires et une sélection de recettes savoureuses sur notre site internet.

Deux réactions enthousiastes de clients

Découvrez comment un chef de cuisine et un spécialiste du tartare répondent aux besoins de leurs clients avec nos produits Protaneo et quelles ont été leurs réactions.



← Découvrez toute la variété des recettes Protaneo sur notre site internet



“ La découverte de ce produit ne cesse de m'épater ! ”

Pierre-Alain Gschwend

Êtes-vous satisfait des résultats obtenus avec Protaneo?

Nous avons testé plusieurs aspects et les résultats se sont avérés très positifs et rentables. La découverte de ce produit ne cesse de m'épater!

Recommanderiez-vous ce produit à vos confrères et si oui pour quelle raison?

J'ai présenté Protaneo au « Service aux patients et achats hôteliers » qui a été tout à fait conquis par le produit à tous les niveaux.

J'ai également vanté les mérites du Protaneo auprès de mes collègues chefs de cuisine du groupe Swiss Medical Network et j'espère sincèrement qu'il trouvera un écho favorable auprès de mes confrères cuisiniers. Pour ma part, je suis totalement convaincu!



Lab Thai



← Le site du restaurant de la clinique Sainte Anne à Fribourg

PIERRE-ALAIN GSCHWEND

CHEF DE CUISINE DU RESTAURANT « LE CARRÉ » CLINIQUE SAINTE ANNE À FRIBOURG

Qu'est-ce qui vous a convaincu d'essayer Protaneo?

Un fournisseur m'avait déjà parlé du produit et d'entrée, le concept m'a tout de suite interpellé. Je suis une personne très ouverte et avide de découverte. Dans le milieu hospitalier, beaucoup de patients ont des besoins particuliers en protéines ou suivent des régimes végétariens. Protaneo répondait donc à toutes ces attentes.

Avez-vous essayé plusieurs recettes?

Pour commencer, nous avons mis une bolognaise végétarienne en plat du jour à la cafétéria suivi par un Lab Thai qui a beaucoup plu.

Comptez-vous en développer d'autres?

Nous travaillons actuellement à la création autour de l'idée d'une saucisse aux choux et d'un hachis parmentier. Je me réjouis également de découvrir les possibilités multiples qu'offre la version « Emincé ».

Pensez-vous à d'autres déclinaisons?

Nous avons proposé un tartare végétal à l'occasion de l'apéritif d'ouverture du FIFF (Festival International du Film de Fribourg) qui a réuni plus de 450 personnes. Ce fut un succès qui a surpris bien des convives et une belle vitrine pour votre produit.

STEVAN ZETZMANN

L'UNIQUE TARTARE



la carte qu'il propose et à nouveau l'étonnement: toutes les variations ont réussi du premier coup et les collaborateurs conviés à une dégustation n'ont pas vu de différence.

Il va donc proposer toutes les recettes de L'Unique Tartare en version végétale pour les clients qui souhaitent partager un moment de convivialité et de plaisir autour d'un tartare tout en diminuant leur consommation de viande. Ces déclinaisons sont très faciles à mettre en place étant donné que rien ne change, si ce n'est la matière première qui ne demande aucune préparation particulière et que tout est préparé minute selon les commandes des clients.

Très motivé et intrigué, il réfléchit actuellement à sa communication car en tant que spécialiste du tartare de bœuf, un positionnement végétal doit être présenté de manière cohérente à ses clients et être en adéquation avec le trend actuel d'une alimentation flexitarienne.

Nous le remercions pour son enthousiasme et lui souhaitons plein succès avec son projet.

“ J'ai littéralement été bluffé lors de la dégustation ! ”

Stevan Zetmann

Notre conseiller, José Louis Monteiro, a dû faire preuve d'esprit de persuasion pour convaincre Monsieur Zetmann, Directeur de la société L'Unique Tartare qui compte quatre points de vente à Fribourg, Bulle et Martigny, de le rencontrer pour une présentation de notre Hachis végétal Protaneo. Il est vrai que le défi était osé!

Curieux de nature, ce spécialiste du tartare, du take-away, du food-truck et du traiteur, a littéralement été bluffé, selon ses mots, lors de la dégustation.

De plus, Protaneo, issu de l'agriculture suisse, est intégralement produit dans la région. Cet argument a suscité l'attention de Monsieur Zetmann pour lequel la proximité, la qualité et la durabilité sont des impératifs.

Il a donc accepté de faire des tests avec sa gamme de tartares, sur la base des mêmes recettes que celles de



← Le site de L'Unique Tartare

DONNEZ À VOS PAINS VOTRE SIGNATURE PERSONNELLE

Avez-vous déjà entendu parler des «Pains Signature»? La demande de produits de boulangerie de qualité est forte et toujours croissante. Notre métier bénéficie de deux atouts majeurs: En combinant habilement les ingrédients, dont les poolish et les levains, ainsi qu'en adaptant des processus de fermentation de la pâte, nous obtenons d'innombrables variantes de produits de boulangerie et d'arômes pour le plus grand plaisir des amateurs de pain.

Un «Pain Signature» est un pain caractéristique et unique pour une boulangerie, un artisan ou une marque donnée. Il est souvent le résultat d'une recette spéciale, d'une méthode de fabrication particulière ou d'une sélection spécifique d'ingrédients. Ce pain représente l'empreinte individuelle ou la «signature» du boulanger. Il se distingue des autres variétés de pains par des profils de goûts, des textures ou des caractéristiques esthétiques distincts. Un pain avec une signature individuelle, c'est un pain aromatique, particulier, unique!

Freddy Bau: sommelier du pain - la passion du pain

Freddy est un boulanger passionné par son métier. Pour mettre ses idées en pratique à l'échelle 1:1, il a ouvert sa micro-boulangerie dans la vieille ville de Frauenfeld en 2023. La petite boulangerie de démonstration n'est ouverte que le vendredi et le samedi matin. Comme chaque miche de pain est une œuvre d'art, créée avec dévouement et en longue fermentation, la boulangerie porte bien son nom: «Brotvernissage». Freddy poursuit méthodiquement son raisonnement en imposant à chacun de ses pains sa propre signature et en leur attribuant des noms extraordinaires comme Wilde Hilde ou Opa Friedrich.

Les réactions des clients étonnent et réjouissent à chaque fois Freddy:

« Les clients viennent de toute la région et achètent des pains pour toute la semaine et même pour leurs voisins.»

Freddy, ton concept est manifestement dans l'air du temps.

Dans ma boulangerie, dans laquelle je travaille seul, je cultive le véritable artisanat en utilisant des levains de seigle, du levain chef et des poolish pour donner à mes pains une note exclusive. J'ai tout mis en place moi-même et je continue à en prendre soin. Je joue avec les différentes consistances de pâtes, les températures et l'ensemble des processus de fermentation pour influencer les caractéristiques de mes pains. C'est aussi ce qui rend mon travail passionnant.

De plus, je communique activement sur les réseaux sociaux, j'organise des cours de fabrication de pain et j'ai ainsi obtenu le statut de petite boulangerie culte qui se distingue des autres.

La transparence concernant les ingrédients et l'origine des matières premières est également importante. Au final, toute la philosophie doit être compréhensible et cohérente pour le consommateur.

Quels sont les outils de travail que tu utilises pour mettre en œuvre ce concept?

En plus de l'infrastructure classique - pétrin, chambre froide, four - j'utilise une installation de production de levain de GMSA (type 100). La fabrication contrôlée de poolish et de levains liquides est ainsi un jeu d'enfant. Hormis les brioches à la cannelle et les croissants roulés à la main par un collègue, je ne propose pas de produits de boulangerie fine sucrés ou de snacks. Je me concentre entièrement sur les pains et les tresses. Je reste authentique - moins, c'est parfois plus!

Tu sers un marché de niche avec des fans de pain qui ont les moyens de payer la qualité. Quelle recommandation fais-tu au boulanger de village, qui est aussi perçu comme le fournisseur de base de tous les produits de boulangerie?

Ces entreprises qui proposent l'ensemble de la gamme en raison de la demande peuvent également créer leurs «Pains Signature», des pains uniques portant leur propre signature et se démarquer ainsi. Les clients qui viennent dans une boulangerie artisanale ont certaines attentes en matière de qualité. Leur disposition à payer augmente

avec l'expérience de dégustation et l'histoire qui se cache derrière le pain. Les grands distributeurs l'ont également compris. Du pain cuit au four à pierre au pain au levain avec de longues fermentations de la pâte, les pains de qualité sont également proposés dans un segment de prix plus élevé. Toutefois, plus l'entreprise est petite, plus elle peut réagir avec souplesse. Je recommande d'adapter le processus à l'objectif de qualité souhaité et de ne pas suivre, comme c'est souvent le cas, les procédures habituelles de l'entreprise. De plus, un autre point est à considérer: en fonction de l'emplacement, ce type d'établissement peut également être exploité comme un concept de magasin.



← Découvrez les secrets de Freddy en vidéo



“ Les clients viennent de toute la région et achètent des pains pour toute la semaine et même pour leurs voisins. ”

Freddy Bau



PANURES SUISSES - COURTES DISTANCES DE TRANSPORT ET GRANDE FLEXIBILITÉ

À partir de pain fraîchement cuit, l'entreprise Bonvita AG de Stein am Rhein, qui fait partie de GMSA, produit une large palette de panures, proposées sous différents labels allant de Suisse Garantie, IP-SUISSE, à Bio Suisse Bourgeon. L'origine suisse certifiée par des labels reconnus confère à vos produits un avantage décisif.

L'odeur du pain fraîchement cuit embaume le bâtiment de Bonvita. Dans le hall de production, les pains sortent de la chaîne de production avant d'être broyés et séchés. Le réglage du séchoir demande beaucoup de doigté, car la couleur et le degré de torréfaction sont définis avec précision pour chaque article.

Marco Russo et son équipe produisent sur l'installation moderne, dans des conditions d'hygiène très strictes, des panures de différentes granulométries, avec ou sans épices. Le technicien meunier qualifié contrôle habilement le processus de mouture, y compris le tamisage après le séchoir, avant que les panures ne soient conditionnées.

Les chapelures suisses Bonvita peuvent être utilisées pour paner la viande, le fromage et, de plus en plus souvent, les plats végétariens. Elles servent également de liant dans les hamburgers, les kebabs et les pâtes farcies ainsi que dans les boulettes et les burgers végétariens.



Grâce à une grande flexibilité et à une importante capacité de production, nous pouvons répondre aux souhaits individuels de nos partenaires en matière de panures et de panades. Nous nous tenons volontiers à votre disposition pour un entretien sans engagement.



← Roman Stucki, notre spécialiste en panures pour l'industrie, se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions.

UNE PLUS GRANDE TRANSPARENCE POUR LES PRODUITS DE BOULANGERIE VENDUS EN VRAC

En décembre 2023, le Conseil fédéral a définitivement approuvé l'introduction de l'obligation de déclarer le pays d'origine (ou le pays de production) pour les pains, les produits de boulangerie fine, les pains sandwichs et la pâtisserie. L'obligation de déclaration s'appliquera à partir du printemps 2024, avec un délai de transition jusqu'au printemps 2025. La modification concerne désormais les produits vendus en vrac, alors que cette obligation s'appliquait déjà aux produits emballés. Les consommateurs pourront ainsi opter en toute connaissance de cause pour du pain local lors de leurs achats.

L'augmentation des importations de produits de boulangerie constitue une concurrence importante pour toute la chaîne de valeur ajoutée nationale. Cette loi a été adoptée afin que les consommateurs sachent d'où provient le pain lorsqu'ils prennent leur petit-déjeuner à l'hôtel ou achètent un sandwich dans une station-service.

" Quiconque met sur le marché en vrac des denrées alimentaires doit les déclarer par analogie avec les denrées alimentaires préemballées. On peut se passer d'une déclaration écrite si l'information du consommateur est garantie d'une autre manière ".

Art. 39 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels



L'obligation de déclaration s'applique également à d'autres produits de boulangerie fine tels que les croissants, les brioches à la cannelle, les petits pains, etc. Sont concernées toutes les entreprises qui mettent en vente du pain ou des produits de boulangerie entiers ou tranchés (boulangeries, restaurants, hôtels, commerce de détail, etc.).

Indication du pays de production

Les dispositions générales relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires sont régies par l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI). Concrètement, il s'agit de l'article 15 *Indication du pays de production et d'origine*: «Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite dans un pays:

- a. si elle y a été entièrement obtenue, ou
- b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante





En ce qui concerne le traitement suffisant, l'alinéa 3 apporte la précision suivante:

«Est considérée comme ayant fait l'objet d'une opération ou d'une transformation suffisante dans un pays toute denrée alimentaire qui y a ainsi obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.»

«Sont considérés comme n'ayant pas fait l'objet d'une opération ou d'une transformation suffisante dans un pays le pain et les produits de boulangerie fine qui ont obtenu leurs propriétés caractéristiques ou la nouvelle dénomination spécifique uniquement par la cuisson au four de pâtons prêts à l'emploi.»

La question de savoir ce qui relève exactement d'une modification des «propriétés caractéristiques» va encore occuper le secteur. La cuisson d'un pâton importé n'en fait en tout cas pas partie, ce dont nous nous félicitons.

Différentes possibilités de déclaration des produits de boulangerie

Marque/ label	Exigences	Contrôles	Frais supplémentaires
Conforme à la loi avec pays de production	Indiquer le pays de production	Autocontrôle et autorité de contrôle cantonale (chimiste cantonal)	Aucun
Variante Swissness 	Se procurer des farines Swissness auprès de GMSA (au moins 80% d'origine suisse)	Autocontrôle et autorité de contrôle cantonale (chimiste cantonal)	Aucun
Pain suisse 	S'annoncer auprès de l'association Pain suisse et de GMSA 80% doit provenir de cultures Suisse Garantie	Autocontrôle et autorité de contrôle cantonale (chimiste cantonal)	Aucun L'adhésion et l'utilisation de la marque sont gratuites
Naturel IPS 	S'inscrire auprès de l'association Naturel et annoncer à GMSA 100% de farines IPS exigées Naturel se limite uniquement aux pains et aux petits pains.	Audit par un organisme de certification reconnu	Oui, les farines certifiées IP-SUISSE sont plus chères. Les coûts de l'audit sont inclus dans le prix de la farine.
Bio Suisse Bourgeon 	100% de farines Bourgeon Bio Suisse • Contrat de licence • Cahier des charges de Bio Suisse	Audit par un organisme de certification reconnu	Les matières premières de qualité Bio sont plus chères (y.c. frais d'audit et 0.9% de frais de licence bourgeon)



SLOW MILLING EN VALAIS

Artisanat boulanger traditionnel, ingrédients minutieusement sélectionnés, produits naturels de haute qualité, goût authentique - à Riddes, dans le Bas-Valais, un nouveau moulin à meules de pierre est en train de voir le jour sous le concept du Slow Milling (mouture lente et douce). Dès la mi-2025, il produira non seulement de la farine pour le très convoité Pain de seigle valaisan AOP, mais aussi pour des spécialités régionales à base d'anciennes variétés de céréales.

Le Groupe Minoteries SA (GMSA) et l'Association Pain de seigle valaisan AOP posent un jalon important pour l'agriculture locale. Après plus d'un an d'étude de projet, le premier coup de pioche du nouveau moulin à meules de pierre, le 8 avril 2024 à Riddes, a marqué le début d'une histoire à succès pour GMSA. L'ouverture du moulin est d'ores et déjà prévue pour l'été 2025.

GMSA travaille en étroite collaboration avec les agriculteurs valaisans pour faire perdurer un produit traditionnel et durable, ancré dans la culture valaisanne depuis plus de 800 ans. Ce sont en effet environ 50 producteurs et 57 boulangeries qui participent ainsi à la préservation du fameux Pain de seigle AOP. GMSA, grâce au moulin à meules de pierre qui sera construit selon la méthode traditionnelle dont nous sommes déjà fiers, restera un maillon important de la chaîne de création de valeur.

Depuis plusieurs années déjà, outre la culture du seigle AOP, nous faisons cultiver d'anciennes variétés de céréales pour contribuer à la biodiversité et préparer de nouvelles créations de pains authentiques.

La mouture douce sur différentes meules de pierre permettra non seulement d'obtenir des farines de différentes granulations, mais aussi une répartition unique des précieuses substances nutritives des germes. À partir d'anciennes variétés de céréales, des farines aux

arômes et au caractère incomparables seront désormais disponibles, pour faire vivre la «culture du pain» qui met l'accent sur le plaisir du goût.

Outre la production de farines de haute qualité, GMSA attache une grande importance à la durabilité. Le projet vise à préserver dans le canton du Valais la valeur ajoutée ancestrale, à garantir des circuits courts entre l'agriculteur, le meunier et le boulanger et à utiliser des céréales produites de manière écologique selon les normes AOP ou IP-Suisse. Le bâtiment, principalement constitué de bois régional ou suisse, aura une faible empreinte au sol et sera réalisé par des entreprises valaisannes.



“Ce moulin rustique, construit à l'ancienne avec des meules en pierre, promet déjà des farines de très haute qualité aux arômes incomparables.”

Alain Raymond, CEO

Photo: Marco Schnyder pour interprofession pain de seigle valaisan AOP



UN PROFESSIONNEL PASSIONNÉ SUBLIME NOS BILLES DE PURÉPEAUTRE

Cédric Pilloud (32 ans), pâtissier créatif qui a beaucoup voyagé, connaît un grand succès avec ses boutiques à Orbe et Chavornay. Il s'applique chaque jour à inventer de nouveaux univers tant visuels que gustatifs.

Dans son assortiment, le jeune entrepreneur propose depuis l'automne 2023 « Mes Crousti »: des billes de chocolat en trois saveurs, chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc, fabriquées avec ses propres recettes et basées sur notre produit semi-fini, les Billes de PurEpeautre.

En effet, ce nouveau produit conçu avec une céréale d'origine Suisse l'a tout de suite convaincu. De plus, il est facile à travailler, très croustillant, savoureux et très rentable. Monsieur Pilloud a même déjà programmé de lancer prochainement des versions salées pour l'apéritif.

Afin de faire connaître ses nouvelles spécialités en versions sucrées, il a choisi de les servir dans une coupelle avec un café dans son tea-room, pour le plus grand plaisir de sa clientèle: un moyen simple et efficace pour promouvoir sa gamme en mettant l'eau à la bouche de fins gourmands et les inciter à s'arrêter, en partant, dans sa boutique pour poursuivre l'expérience ou pour un cadeau à partager.

Cédric Pilloud, un pâtissier aux multiples distinctions

2^{ème} à la finale régionale d'Île-de-France au Championnat de France du Dessert en 2016, 3^{ème} avec son équipe en 2017 à la Coupe du Monde de la Pâtisserie, demi-finaliste de La Meilleure Boulangerie de France en 2022, représentant la région Auvergne Rhône-Alpes, Cédric Pilloud est un passionné qui accumule les défis et les succès.

Merci pour le partage de son expérience avec nos Billes de PurEpeautre.



NOTRE RÉSEAU DE PARTENAIRES À VOTRE SERVICE

Entretien avec Reto Fries,
Directeur de l'Ecole Professionnelle Richemont



Depuis des décennies, GMSA collabore étroitement avec l'Ecole Professionnelle Richemont en lui fournissant ses farines gratuitement, en organisant des cours en partenariat et en entretenant des échanges professionnels réguliers. Nous sommes convaincus que le soutien de la « pépinière de talents » de la branche boulangère est plus important que jamais, compte tenu du manque de personnel qualifié. Lors de l'entretien mené avec Monsieur Reto Fries, Directeur de l'école spécialisée, nous en apprenons plus sur les défis actuels de la branche du point de vue de son établissement.

Reto Fries, le secteur de la boulangerie doit faire face à plusieurs défis, par exemple l'augmentation des coûts, le manque de personnel qualifié, etc. Comment l'Ecole Professionnelle Richemont soutient-elle les boulangers?

Nos offres sont adaptées en permanence aux besoins. Outre les cours spécialisés, les thèmes de gestion prennent de plus en plus d'importance, de même que les conseils et les formations sur place, directement chez le client. Le coaching de groupes ERFA fait également partie de nos prestations. De plus, en juin, août et septembre, nous organisons les nouvelles « Journées de formation Richemont », (3 x 2 jours), avec des intervenants passionnants, des tables rondes et des ateliers sur différents thèmes d'actualité.

Notre délicieux pain jouit d'une bonne image auprès de la population et il est très apprécié. Comment pouvons-nous, dans le secteur, continuer à cultiver cette estime et à en prendre davantage conscience?

En bref: vivre la qualité de manière tangible. Des produits authentiques et naturels fabriqués selon les règles de l'art séduisent les amateurs de pain et constituent la meilleure publicité pour notre secteur. Ceci, correctement mis en scène et associé au cours actuel de « Sommelier du pain » (début le 16 avril), est un gage de succès.

Du point de vue de l'Ecole Professionnelle Richemont, quelles mesures GMSA, en tant que transformateur de matières premières végétales et partenaire commercial, pourrait-il prendre pour soutenir activement le secteur de la boulangerie?

L'alimentation moderne doit être saine et naturelle et si possible durable. En tant que première étape de transformation, GMSA peut contribuer à proposer des solutions attrayantes et savoureuses et apporter ainsi de précieux Inputs à la branche.

Mot-clé: alimentation durable et moderne. Comment l'Ecole Professionnelle Richemont voit-elle la tendance aux alternatives à base de plantes? Le restaurant Richemont propose-t-il déjà de tels produits et quelles formations proposez-vous?

Il existe un besoin et nous proposons tous les jours un menu végétarien dans notre restaurant. En tant que producteur alimentaire, il est également de notre devoir de réfléchir aux ressources limitées et à la durabilité et de prendre des mesures appropriées.

Nous abordons toujours ce thème sous une forme ou une autre dans nos cours ou proposons, en collaboration avec Proback, des préparations véganes pour deux sandwiches et des snacks. Le Protaneo, l'alternative végétale de GMSA, est également utilisé dans certaines recettes. D'autres cours sont prévus en Suisse alémanique et un en Suisse romande. Les dates seront publiées prochainement.

GMSA s'efforce de poursuivre et d'intensifier ce précieux partenariat dans le sens d'un renforcement de l'artisanat boulangier. Nous remercions Reto Fries et son équipe pour cette collaboration fructueuse.



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