

L'ACTUALITÉ DU GROUPE MINOTERIES SA

GMSA INFO

07

AVRIL 2026

A high-quality photograph of bread. In the background, a large, rustic loaf of bread with a golden-brown, cracked crust sits on a dark wooden surface. To the right of the loaf, a bundle of dried wheat stalks is visible. In the foreground, a wooden spoon holds a mound of light-colored flour. To the right of the spoon, several slices of bread are stacked, showing a porous, airy interior. The entire scene is set against a dark, textured background, creating a warm and inviting atmosphere.

RETOUR À LA TRADITION AVEC LA SOLUTION MEULE DE PIERRE

GMSA élargit son offre avec
quatre nouvelles références
moulues sur meule de pierre.

SOMMAIRE

AVRIL

Zwicky rejoint GMSA	04
Solution Meule de pierre GMSA	06
Pain de seigle valaisan AOP - Meule de pierre	08
Marcel Ammon renforce le team GMSA	13
Des panures et des panades 100 % suisses	14
Prix à l'Innovation Broyard 2025 pour Protaneo	16
Transmettre sa boulangerie, c'est préparer l'avenir	18
La Solution Levain - un choix gagnant	22

*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

Zwicky rejoint GMSA

Et complète l'offre de solutions végétales, en combinant savoir-faire historique, force d'innovation, flexibilité industrielle et engagement durable au service de ses clients.

06

Solution Meule de pierre GMSA

Lancement d'une gamme de farines authentiques où tradition meunière et innovation technique subliment le savoir-faire artisanal pour des pains de caractère.

08

Pain de seigle valaisan AOP - Meule de pierre

Le témoignage de la Boulangerie Salamin de Grimentz sur la maîtrise du process, la mise en valeur du savoir-faire artisanal, le respect du cahier des charges AOP et l'authenticité du produit fini.



13

Marcel Ammon renforce le team GMSA

Pour poursuivre le développement de l'accompagnement de proximité et soutenir la création de valeur auprès des artisans boulangers de Suisse centrale, dans la continuité du travail engagé par Freddy Bau, qui prend une retraite bien méritée.

16

Prix à l'Innovation Broyard 2025 pour Protaneo

La protéine végétale 100 % suisse a reçu le premier prix pour la cohérence du projet, son impact environnemental et son rôle dans la structuration d'une filière suisse de protéines végétales.



18

Transmettre sa boulangerie, c'est préparer l'avenir

GMSA accompagne dirigeants et repreneurs dans des transmissions humaines, structurées et durables, au-delà de la simple reprise de commerce. Découvrez deux remises de flambeau fructueuses.

22

La Solution Levain - un choix gagnant

Un levier de performance au service de la qualité et de la maîtrise des procédés – retour d'expérience de Christophe Ackermann sur la rapidité de déploiement et l'efficacité de l'accompagnement professionnel de GMSA.



Chers Clients, Chers Partenaires,

Dans un environnement agroalimentaire en constante évolution, notre priorité demeure d'anticiper vos besoins, de développer nos compétences et de vous proposer des solutions globales, pertinentes et durables.

L'année 2025 s'inscrit pleinement dans cette dynamique. Elle a marqué une étape importante pour notre Groupe, notamment à travers la célébration de nos 140 ans d'activité, l'inauguration du Moulin du Valais SA et l'intégration de la Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG.

Depuis juin dernier, la marque Zwicky vient enrichir notre offre et renforcer notre capacité à répondre à vos exigences. Acteur reconnu du paysage agroalimentaire suisse, Zwicky s'appuie sur un savoir-faire éprouvé dans la transformation des céréales, des légumineuses et des ingrédients fonctionnels. Son histoire et son ancrage régional en Thurgovie font naturellement écho aux valeurs de notre Groupe.

Cette intégration assure la continuité et le développement d'une entreprise familiale solidement établie, tout en complétant de manière ciblée notre assortiment. Les produits Zwicky renforcent ainsi notre capacité à proposer des solutions adaptées aux attentes des professionnels de la boulangerie, de la gastronomie, de l'industrie et du commerce de détail.

Avec une offre désormais cohérente sur l'ensemble de la chaîne de valeur végétale, notre Groupe dispose d'une base solide pour accélérer l'innovation, accompagner vos évolutions et contribuer concrètement aux enjeux de l'alimentation de demain.

Je vous invite à découvrir la marque Zwicky dans les pages 4 et 5 et me réjouis de poursuivre à vos côtés cette nouvelle étape, avec un portefeuille élargi de produits et de services.

Alain Raymond
CEO

ZWICKY RENFORCE GMSA GRÂCE À UNE NOUVELLE OFFRE



Avec l'intégration en juin dernier de Schweizerische Schälzmühle E. Zwicky AG, GMSA renforce de manière ciblée son offre de solutions céréalières, d'ingrédients fonctionnels, de spécialités sans gluten et de produits à haute valeur nutritionnelle. Cette intégration s'inscrit donc dans la continuité de notre volonté de proposer à nos clients une offre élargie et cohérente.

Une expertise historique au service de l'innovation

Forte de plus de 130 ans d'expertise, E. Zwicky AG complète les compétences de GMSA par une maîtrise de la transformation des céréales et des ingrédients nutritionnels. Elle est la première entreprise en Suisse à fabriquer du « Bircher Muesli » selon la recette originale depuis 1946. Elle exploite également une caractéristique particulière: le Collatage®, un procédé spécialement doux qu'elle utilise dans la transformation des céréales afin de préserver les vitamines et les minéraux.

Très tôt, l'entreprise a anticipé l'évolution des marchés en intégrant de nouvelles matières premières (légumineuses, millet, farines spéciales) et en s'engageant dans la transformation Bio dès les années 1990. Pour les produits sans gluten, elle dispose également d'une zone de production ainsi que des flux de matières séparés avec des contrôles supplémentaires pour assurer les normes en vigueur.

Cette capacité à conjuguer tradition, innovation et compréhension des tendances alimentaires caractérise aujourd'hui encore l'identité de E. Zwicky AG.

Une offre large et différenciée

Plus de 1'000 références couvrent un large éventail d'applications: granolas, mueslis, flocons, spécialités sans gluten, céréales, légumineuses, graines et produits extrudés (flips, pops, crispies).

L'ensemble de l'assortiment est certifié V-Label, répondant ainsi aux spécificités des recettes végéta-riennes et végétaliennes. Toutes les matières premières font l'objet de contrôles stricts.

Flexibilité industrielle et solutions sur mesure

E. Zwicky AG développe et fabrique aussi bien des produits sous la marque Zwicky que des solutions sur mesure pour l'industrie, le commerce de détail, les grossistes et la gastronomie collective, y compris des concepts de marques de distributeur codéveloppés avec ses partenaires commerciaux.

La marque Zwicky bénéficie par ailleurs d'une forte notoriété en Suisse alémanique, synonyme de qualité et de savoir-faire suisse.

Une vision durable partagée

E. Zwicky AG s'appuie largement sur des énergies renouvelables, notamment grâce à une installation photovoltaïque verticale primée. Cette approche durable s'aligne pleinement avec les valeurs et les engagements de GMSA.

Une valeur ajoutée concrète pour nos clients

Grâce à cette intégration, GMSA vous propose désormais:

- Une offre complète de céréales, de légumineuses et de graines
- Une capacité renforcée d'innovation et de co-développement
- Une meilleure réactivité face aux tendances nutritionnelles
- Un interlocuteur unique pour des projets complexes et sur mesure

Avec E. Zwicky AG, nous consolidons notre rôle de partenaire de référence pour des solutions végétales durables, nutritionnellement pertinentes et naturelles pour répondre aux besoins du marché.

Magasin en ligne Zwicky

Découvrez l'assortiment Zwicky dans sa boutique en ligne ou contactez-nous pour de plus amples informations. Nos équipes se tiennent à votre disposition pour explorer ensemble les solutions les mieux adaptées à vos projets.



← Scannez le QR

RETOUR À LA TRADITION AVEC LA SOLUTION MEULE DE PIERRE

100% 
SUISSE



Redonner du sens à la farine!
C'est avec cette conviction que nous poursuivons le développement du Moulin du Valais SA à Riddes et vous dévoilons aujourd'hui notre Solution Meule de pierre: Une gamme de farines pensées pour répondre aux exigences actuelles en matière de goût, de qualité et d'authenticité.

Cette démarche s'inscrit dans la continuité du lancement, à l'automne 2025, de la farine Meule de pierre dédiée au Pain de seigle valaisan AOP, produit emblématique et pilier du patrimoine boulanger régional.

Testez notre Solution Meule de pierre

Parce que rien ne remplace l'expérience en fournil, nous vous invitons à tester nos nouvelles farines en conditions réelles. Nos équipes vous accompagnent dans l'exploration de nouvelles possibilités et dans la mise en œuvre technique des farines issues de la mouture sur pierre.

(offre réservée exclusivement aux professionnels hors promotion de lancement)



← Scannez le QR code pour recevoir un sac de 25 kg offert



LA MOUTURE SUR MEULE DE PIERRE: UN RETOUR AUX FONDAMENTAUX DU PAIN DE SEIGLE VALAISAN AOP

À la tête de la Boulangerie Salamin, Martine et Augustin incarnent la continuité d'une histoire familiale profondément ancrée dans le Val d'Anniviers. L'entreprise est avant tout le fruit d'une passion transmise de génération en génération, fidèle à un savoir-faire traditionnel tout en regardant résolument vers l'avenir. Dans cette logique, l'arrivée des farines moulues sur meule de pierre s'est imposée comme une évidence.

Entretien avec Martine Aase-Salamin et Augustin Salamin

Augustin: « Dès les premiers essais, les différences étaient perceptibles. La farine présente une granulosité plus authentique, moins floconnée que les moutures sur cylindres. Elle nécessite un temps d'hydratation et de travail plus long, demandant une adaptation des gestes et des process mais ces ajustements techniques sont en parfaite cohérence avec une approche artisanale. »

La mouture sur meule de pierre leur évoque avant tout un retour aux sources. Dans leur village, un moulin fonctionne encore au bord de la rivière, rappelant aux promeneurs un héritage vivant.

Martine: « Nous devons impérativement renforcer la formation de nos vendeuses. Tout le travail réalisé en amont - à réelle valeur ajoutée de ces produits - n'est pas suffisamment transmis jusqu'au consommateur: des cultures respectueuses de l'environnement, un broyage lent qui limite l'échauffement du grain et préserve les arômes ainsi que les propriétés naturelles de la céréale, et enfin le savoir-faire du boulanger, capable de maîtriser une matière première authentique. Cette différence est



parfois à peine perceptible pour le client, mais elle est déterminante d'un point de vue qualitatif. »

Côté clientèle, les retours sont globalement positifs.

Martine: « Le pain de seigle est apprécié pour ce qu'il représente: un produit authentique, typé, emblématique du Valais, souvent choisi comme spécialité régionale, notamment par une clientèle hors canton. La spécificité de la mouture sur meule de pierre reste toutefois encore peu identifiée spontanément. »

Pour Martine et Augustin, le constat est clair:

« La valeur ajoutée existe, mais elle doit être expliquée. La mouture sur meule de pierre représente un véritable levier de différenciation, à condition d'être expliquée, mise en avant et portée jusqu'au client final par une communication en point de vente, la formation des équipes, le storytelling autour du moulin et du procédé sont autant d'axes essentiels pour relier le travail réalisé en amont à l'expérience client. »

Augustin: « Aujourd'hui, la farine de seigle moulue sur meule de pierre est utilisée pour le Pain de seigle valaisan AOP, mais également pour des déclinaisons très demandées, telles que les pains de seigle aux noix ou aux abricots. La même pâte, enrichie, travaillée différemment est

la preuve de la polyvalence et de la qualité de la farine. J'attends d'ailleurs la suite avec enthousiasme avec de nouvelles céréales telles que le PurEpeautre pour créer de nouveaux pains. »

Pour Martine et Augustin, soutenir le projet Meule de pierre, c'est aussi s'inscrire dans une vision durable, respectueuse du produit, du territoire et du savoir-faire. C'est un choix de cohérence, de transmission et de valorisation de leur savoir-faire, en parfaite continuité avec l'histoire et l'avenir de la Boulangerie Salamin.

“ La farine présente une granulosité plus authentique, moins floconnée que les moutures sur cylindres. ”

Augustin Salamin

UNE GAMME STRUCTURÉE AUTOUR DE L'ESSENTIEL

Trois céréales, quatre farines: une diversité d'expressions du pain

Les céréales sélectionnées proviennent prioritairement de variétés locales et durables, cultivées dans le respect des sols, de la biodiversité et du patrimoine agricole. Ce choix s'inscrit dans une volonté claire de privilégier des pratiques responsables et pérennes.

Dans cette logique, le Moulin du Valais SA favorise les circuits courts et développe des partenariats étroits avec les producteurs régionaux, renforçant un modèle économique maîtrisé sur l'ensemble de la filière.

Cette exigence élevée en amont se traduit directement dans le produit final: des farines au profil aromatique affirmé et au comportement de pâte spécifique, des farines exigeantes, qui nécessitent attention et adaptation, mais qui valorisent pleinement le savoir-faire artisanal et offrent une large palette de pains d'exception.

Farine de PurEpeautre claire et complète: Sobriété, digestibilité et identité

Issue de PurEpeautre IP-SUISSE, variété ancienne reconnue pour sa robustesse et sa qualité nutritionnelle, cette céréale s'impose naturellement pour une mouture sur meule de pierre.

La mouture douce préserve les nutriments naturellement présents dans le grain et révèle une signature aromatique subtile et équilibrée. 100% naturelle, cette farine

convient parfaitement aux pains à l'identité franche et assumée, sans compromis entre goût, nutrition et artisanat.

Farine Saporis foncée: Quand la recherche se met au service du goût

Résultat de neuf années de recherche menées avec Agroscope Changins, avec le soutien de la Confédération, Saporis est une population de blés issue du croisement de 19 variétés anciennes avec des blés modernes. L'objectif était d'associer la richesse aromatique des blés d'autrefois aux performances agronomiques et boulangères contemporaines.

Moulue sur meule de pierre, la farine Saporis révèle une signature aromatique marquée, destinée aux pains de caractère et à forte typicité.

**Ces farines
nous obligent à ralentir
et à observer la pâte.**

José Luis Monteiro, Maître boulanger et conseiller de vente GMSA

GMSA élargit son offre avec quatre nouvelles références moulues sur meule de pierre:

- La farine PurEpeautre claire IPS
- La farine PurEpeautre complète IPS
- La farine Saporis foncée
- L'Assemblage Antique IPS

Chaque référence a été développée pour exprimer pleinement le potentiel aromatique du grain, tout en répondant aux attentes techniques des artisans boulangers.

La meule de pierre: un choix assumé

La mouture sur meule de pierre du Moulin du Valais SA repose sur un procédé lent, à faible échauffement, qui préserve l'intégrité du grain et la richesse naturelle de ses composés aromatiques et nutritionnels.

L'installation, unique en Suisse, comprend six meules de pierre et cinq passages de mouture. Elle conjugue tradition meunière et performance industrielle, tout en répondant aux exigences strictes de la certification FSSC 22000, garantissant sécurité alimentaire et maîtrise des processus.

Au-delà de la technologie, ce mode de mouture implique un véritable réapprentissage du métier de meunier. Des ajustements continus sont essentiels et reposent sur une évaluation sensorielle fine: le son du moulin, l'observation de la granulométrie, la perception tactile de la texture de la farine et l'appréciation des modifications du grain.

Ce travail de précision, associé à des gestes hérités des pratiques traditionnelles, permet de maîtriser une mouture vivante et exigeante. Il en résulte une matière première authentique, expressive, que l'artisan peut pleinement valoriser pour créer des produits à forte identité.





Assemblage Antique: Le retour maîtrisé des céréales anciennes

Cet assemblage, auparavant moulu sur cylindres, trouve toute sa cohérence dans une mouture sur meule de pierre. Il associe amidonnier et PurEpeautre, deux céréales rustiques cultivées selon les standards IP-SUISSE.

Peu exigeantes en intrants, naturellement résistantes, elles se distinguent par leur richesse en protéines et en fibres.

Le pain issu de cet assemblage présente un caractère rustique et authentique, tout en contribuant activement à la préservation de la biodiversité agricole et à la valorisation des céréales anciennes en Suisse.

Elles redonnent tout leur sens aux fermentations longues et au respect des matières premières. C'est un véritable retour aux fondamentaux du métier.

Marcel Ammon, Maître boulanger et Sommelier du pain

Quand les artisans redécouvrent l'essence du métier

Avant leur lancement, ces farines ont été testées en conditions réelles par nos maîtres boulangers. Le constat est unanime: travailler une farine meule de pierre, c'est changer de rythme et de regard.

« Ces farines nous obligent à ralentir, à observer la pâte, à écouter la fermentation. On retrouve des sensations parfois oubliées: le toucher, l'odeur du grain, la réaction vivante de la pâte sous les mains. » précise José Luis Monteiro, Maître boulanger et conseiller de vente GMSA.

Sans renforçateurs ni corrections artificielles, ces farines demandent du temps, de la maîtrise et de l'engagement. En retour, elles offrent des pains à la signature aromatique forte, profondément artisanale.

Une opportunité concrète pour l'artisan d'aujourd'hui

Proposer des pains issus de farines moulues sur meule de pierre, c'est offrir au consommateur:

- Une histoire crédible et enracinée
- Une origine clairement identifiable
- Une différenciation sensorielle réelle
- Une approche plus naturelle, sans artifices
- Un produit en phase avec les attentes actuelles
 - De transparence
 - D'authenticité

UN NOUVEAU VISAGE DE LA RÉGION AVEC MARCEL AMMON

L'arrivée de Marcel Ammon marque l'intégration au sein de GMSA d'un expert reconnu, alliant savoir-faire artisanal, maîtrise technologique et expertise professionnelle. Nous nous réjouissons de pouvoir compter sur ses nombreuses compétences pour renforcer notre équipe de conseillers technico-commerciaux.



Boulangier-pâtissier-confiseur de formation, titulaire du brevet et de la maîtrise professionnelle et diplômé Sommelier du pain, son parcours professionnel, riche et polyvalent, est marqué par des fonctions clés dans la filière boulangère, au sein desquelles il a continuellement approfondi et élargi son expertise.

Pendant trois ans, il a dirigé le département boulangerie de la prestigieuse Ecole professionnelle Richemont à Lucerne. À ce poste, il s'est investi avec passion dans la formation et le perfectionnement du métier de boulanger, transmettant un savoir pratique et technique de très haut niveau, toujours en lien étroit avec la réalité du terrain.

Il a ensuite rejoint Hefe Schweiz AG en tant que responsable du développement produits et conseiller technique. Il y a contribué de manière déterminante à la conception de produits de boulangerie innovants, tout en acquérant une compréhension approfondie des exigences technologiques, de la sécurité des procédés et des attentes du marché.

Finalement, il occupait le poste de conseiller commercial pour la Suisse centrale chez Pitec AG. Cette fonction lui a permis de renforcer son expérience dans la vente à forte valeur ajoutée et d'approfondir ses compétences en technologies de machines modernes, consolidant ainsi son profil technique et opérationnel.

Ce qui me motive, c'est la passion du métier – votre succès est ce qui compte.

Marcel Ammon, Maître boulanger et Sommelier du pain

Depuis le 1^{er} février 2026, Marcel Ammon a rejoint GMSA en tant que **responsable de la boulangerie d'essais et conseiller clients pour la**

région Suisse centrale. Animé par une passion profonde pour le métier de boulanger, doté d'un sens aigu des besoins spécifiques des clients et résolument orienté solutions, il accompagne aujourd'hui les artisans boulangers dans le développement et la mise en œuvre réussie de concepts et de solutions modernes.

Avec Marcel Ammon, nous souhaitons renforcer notre proximité avec le terrain et nous engager activement en faveur d'un accompagnement expert, durable et partenarial au service des artisans boulangers.

Nous profitons d'adresser nos sincères remerciements à Freddy Bau, qui occupait jusqu'ici cette fonction. Après de nombreuses années d'engagement auprès de nos clients, ainsi que pour le développement de nouveaux produits au sein de notre boulangerie d'essais, il entame aujourd'hui une retraite pleinement méritée. Connaissant son énergie et son esprit d'initiative, nous savons qu'il restera en mouvement avec de nouveaux projets avec lesquels nous lui souhaitons beaucoup de plaisir et de succès.

Chapelures suisses L'AUTHENTICITÉ AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

Dans un marché alimentaire exigeant, la différenciation ne repose plus uniquement sur les ingrédients. Elle se construit sur la qualité mesurable, la transparence des filières et la capacité à livrer des produits qui tiennent leurs promesses, jour après jour. C'est précisément cette exigence qui définit nos chapelures suisses: Une qualité suisse au service du goût.



Une origine suisse, gage de qualité et de fiabilité

L'ensemble de notre production est réalisé en Suisse. Cette maîtrise complète de la chaîne de valeur garantit des circuits courts, une traçabilité totale et une conformité permanente aux standards suisses les plus exigeants en matière de qualité et de sécurité alimentaire.

Nos chapelures traditionnelles sont élaborées à partir de pain fraîchement cuit dans notre site Bonvita AG à Stein am Rhein. Ce procédé confère au produit une texture authentique, un profil aromatique naturel et une excellente tenue en transformation. En complément, la gamme Poamix, issue d'un procédé d'extrusion maîtrisé, répond aux exigences fonctionnelles actuelles du marché: structure homogène, performance de liaison et régularité optimale. Ces caractéristiques en font une solution de choix aussi bien pour l'industrie que pour l'artisanat.

L'assortiment est décliné sous les labels les plus connus — Suisse Garantie, IP-SUISSE et Bio Bourgeon — apportant des garanties claires en matière d'origine, de durabilité et de crédibilité.

Des solutions adaptées aux usages spécifiques

Chaque application impose des contraintes précises: poisson, viande, snacks, produits panés ou alternatives végétales nécessitent des ajustements fins en termes de granulométrie, de couleur, de texture ou de fonctionnalité. Notre approche est orientée application et résultat.

A partir de lots de 3 tonnes, nous développons des formulations sur mesure permettant de calibrer précisément les paramètres clés tels que l'absorption, la tenue mécanique, la structure ou l'aspect visuel.



Notre objectif est clair: fournir une chapelure parfaitement alignée avec l'usage final, sans compromis sur la constance ni sur la performance.

Une valeur ajoutée tangible pour les professionnels

Nos panures sont conçues pour offrir des performances élevées et constantes et répondent ainsi aux exigences les plus strictes, tant dans les processus artisanaux qu'industriels. La combinaison de matières premières suisses, de technologies modernes et d'un savoir-faire éprouvé aboutit à des solutions fiables, polyvalentes et reconnues pour leur haut niveau de qualité.



Nous avons la solution à votre besoin :

Une vraie chapelure suisse pensée pour répondre à vos exigences spécifiques et accompagner les évolutions du marché de demain.



← Contactez notre spécialiste pour découvrir davantage.



Protaneo

QUAND L'INNOVATION DEVIENT UNE ÉVIDENCE EN CUISINE

Lauréat du 1^{er} Prix à l'Innovation Broyard 2025, Protaneo est la protéine végétale 100% suisse qui associe innovation, qualité nutritionnelle et durabilité. Elle offre aux professionnels une solution simple, flexible et créative pour une cuisine végétale saine, savoureuse et performante.

Une protéine végétale suisse qui fait la différence

Le succès de Protaneo SA ne se limite pas à un prix. Il s'inscrit dans une dynamique durable, confirmée par des distinctions majeures : Prix Pro-marca, label Swiss Nutrition & Health Foundation (SNHf) pour la qualité des protéines, et désormais 1^{er} Prix à l'Innovation Broyard 2025.

Sans additifs, sans importations, avec une traçabilité totale, Protaneo incarne une nouvelle génération d'ingrédients alternatifs locaux, responsables et performants: autant de signaux forts qui confirment que cette innovation suisse est clairement alignée sur les besoins actuels du marché.

Performance nutritionnelle et durabilité certifiées

L'approche intégrée, de la culture à la transformation, répond aux enjeux actuels de souveraineté alimentaire, de réduction de l'empreinte environnementale et de valorisation des filières régionales.

Avec une note maximale de 100/100 (A+) à l'ECO-SCORE®, Protaneo se positionne parmi les solutions végétales les plus performantes du marché en termes d'impact environnemental. Un atout décisif pour les professionnels engagés dans des démarches durables, crédibles et mesurables.

Les produits Protaneo sont certifiés par la Swiss Nutrition & Health Foundation (SNHf), attestant d'une excellente qualité protéique, adaptée aux besoins nutritionnels d'une alimentation moderne, équilibrée et riche en protéines.

Créativité, simplicité et flexibilité

Pensées pour les réalités opérationnelles des cuisines professionnelles, le hachis et l'émincé Protaneo offrent une grande facilité d'utilisation, une polyvalence remarquable et un rapport qualité prix notable. Leur texture et leur neutralité gustative en font une base idéale pour une cuisine végétale créative, savoureuse et maîtrisée, sans compromis sur la qualité.



Protaneo permet:

-  De développer des recettes attractives et polyvalentes
-  D'intégrer facilement des options végétales ou flexitariennes
-  De garantir régularité, rendement et efficacité en production

Une solution adaptée à tous les publics

Protaneo trouve naturellement sa place dans les cuisines collectives, les cantines scolaires, la restauration médicalisée, mais aussi dans la restauration commerciale et auprès des consommateurs.

Enfants, adultes ou seniors bénéficient d'une alimentation saine, équilibrée et riche en protéines, issue d'une filière suisse transparente et responsable.

Une innovation suisse au service de l'alimentation de demain

Protaneo est une réponse pratique, suisse et performante aux défis alimentaires d'aujourd'hui et de demain.



← Découvrez notre gamme.

TRANSMETTRE SA BOULANGERIE, C'EST TRANSMETTRE BIEN PLUS QU'UN COMMERCE

En Suisse, de nombreux patrons boulangers arrivent aujourd'hui à un moment charnière de leur parcours: des décennies de travail, une entreprise reconnue, une équipe fidèle. La vraie question n'est donc plus s'il faut transmettre, mais comment le faire intelligemment, humainement et durablement.



Dans une boulangerie, on ne transmet jamais uniquement des murs ou des machines. On transmet des gestes, des habitudes, une relation avec la clientèle. Pourtant, la remise de commerce reste souvent un sujet que l'on repousse par pudeur, par manque de temps ou parce qu'on ne sait pas par où commencer. Et puis un jour, la question devient urgente.

Derrière chaque remise réussie, il y a une même réalité: anticipation et accompagnement. Transmettre son commerce, c'est penser à sa sortie, certes, mais aussi à ses collaborateurs, à ses clients, à la pérennité de ce qui a été construit.

Pour les patrons, c'est la possibilité de partir sereinement, en sachant que leur entreprise est entre de bonnes mains. Pour les repreneurs, c'est une porte d'entrée vers l'en-

trepreneuriat, dans un cadre connu, avec un risque maîtrisé et une clientèle existante.

GMSA, votre partenaire fort doté d'un vaste réseau

Une transmission réussie ne s'improvise pas: elle se prépare avec méthode et lucidité. Parce que nous connaissons le terrain ainsi que les réalités économiques et humaines du métier, nous accompagnons nos clients dans cette phase charnière, où les enjeux dépassent largement la simple transaction commerciale.

Dans ces moments décisifs, notre rôle de fournisseur évolue vers celui de véritable partenaire. Être présent signifie écouter, conseiller, créer des connexions pertinentes et contribuer à structurer une réflexion souvent complexe et chargée d'émotions.

Notre accompagnement débute par une analyse approfondie de la situation et des attentes des parties prenantes. Sur cette base, nous facilitons la remise ou la reprise du commerce en nous appuyant sur notre connaissance du marché et notre réseau de relations privilégiées. Engagés de manière concrète dans le soutien à la relève, nous collaborons également étroitement avec Proback, spécialisé dans les aspects juridiques, financiers et de gestion, afin de vous offrir un accompagnement global et cohérent.

Enfin, au-delà de la transmission, nous nous inscrivons dans la durée en construisant un partenariat solide, orienté vers la stabilité, la pérennité et le développement de votre entreprise.

Voici deux expériences récentes d'accompagnement fructueux. Dans les deux établissements, la boulangerie a été reprise par des collaboratrices et collaborateurs qui connaissaient déjà parfaitement l'organisation: un avantage loin d'être négligeable.

À Neuchâtel, une page se tourne après 53 années d'activité pour la boulangerie-pâtisserie Mäder.

Mais pour Christian Mäder (CM), la question de la transmission ne s'est jamais limitée à une opération financière.

CM: «Avec mon frère Roland, nous avons repris l'entreprise en 2018, après nos parents, mais nous avons finalement décidé de vendre l'établissement et de nous retirer. Cependant, nous voulions que notre commerce continue à vivre, que les clients

ne ressentent pas de rupture, que l'équipe reste soudée, que le savoir-faire soit préservé.»

Le repreneur, ils l'avaient déjà sous les yeux: un collaborateur engagé, présent depuis plus d'un an, qui connaissait les produits et les contraintes du métier pour une reprise interne, fondée sur la confiance, la compétence et la connaissance de l'entreprise. C'est ainsi que Romain Bochet (RB) et sa compagne Louise Heriat (LH), pâtissière-chocolatière et ingénieure agroalimentaire, qui souhaitaient s'installer à leur compte, assureront la continuité.

La transition s'est donc faite progressivement, par étapes.

Mais qu'est-ce qui pousse réellement à franchir le cap entre le statut de salarié et celui d'entrepreneur?

RB: «Depuis environ cinq ans, j'avais pour objectif de devenir mon propre patron et de concrétiser mes idées. Mon épouse, Louise, rêvait quant à elle depuis l'enfance de diriger un restaurant. Aujourd'hui, c'est une boulangerie — dit-elle en souriant.

RB: Lorsque Christian Mäder nous a contactés, nous avons immédiatement perçu cette opportunité comme une chance à saisir.»

RB: «Reprendre une entreprise que je connaissais déjà, c'était rassurant. Mais devenir patron ne s'improvise pas. L'accompagnement a été déterminant pour structurer le projet, sécuriser les décisions et éviter des erreurs coûteuses.»

Un tel projet entrepreneurial implique toutefois de relever plusieurs défis.

RB: « Sans aucun doute, la conduite des négociations et l'obtention d'un financement solide ont représenté des défis majeurs. GMSA nous a apporté un soutien déterminant en jouant un rôle de médiateur très efficace. »

Au démarrage, de nombreuses questions inédites se sont posées pour ce jeune couple d'entrepreneurs: assurances sociales, droit du travail, cadres réglementaires, etc. Les interlocuteurs recommandés par GMSA, notamment la SBC et Proback, se sont révélés d'une

aide précieuse.

Les nouveaux dirigeants doivent désormais se recentrer sur leurs priorités et insuffler leur propre vision à leur boulangerie.

LH: « Nous avons structuré notre vision autour de trois piliers fondamentaux: la qualité, la transparence et le plaisir. Notre ambition est de pouvoir, avec l'ensemble de l'équipe, être fiers de chaque produit que nous proposons. »



À Gunten c'est une reprise à trois qui construit un avenir commun pour la Spicher Bäckerei Konditorei depuis octobre 2025.

La boulangerie-pâtisserie Spicher illustre une autre forme de transmission réussie: après quarante ans à la tête de l'entreprise, Bernhard et Jolanda Spicher (BJS) ont remis les rênes du commerce à un trio issu de leurs propres collaborateurs: Heinz Geissbühler, Yvonne Sigrist et Jasmin Jaussi. (HYJ)

BJS: « Beaucoup de patience et de discussions ont été nécessaires pour régler la reprise mais l'attente a porté ses fruits et GMSA nous a été d'une aide précieuse dans toutes les étapes qui ont précédé la remise de notre commerce. »

La reprise s'est construite étape par étape, avec un accompagnement pour clarifier les rôles, structurer l'association et sécuriser le financement. Aujourd'hui, l'activité se poursuit, fidèle à son identité, tout en se projetant vers l'avenir.

HYJ: « Seuls, nous n'aurions peut-être pas osé. Ensemble, c'était possible. Nous avons confiance en notre expérience et en notre esprit de team et la collaboration et le soutien de GMSA nous a rassuré dans nos démarches et conforté dans nos choix. »

La motivation pour reprendre la boulangerie ici avait avant tout un autre objectif:

HYJ: « C'était avant tout la volonté de préserver les emplois dans la région. »

La boulangerie de Heinz Geissbühler disposait d'un laboratoire en excellent état, avec un four âgé de seulement six ans. Je ne voulais pas accepter que cet établissement ferme ses portes. »

Près de cinq mois après la reprise, les premiers succès apparaissent.

HYJ: « Nous sommes satisfaits des premiers résultats et recherchons déjà une collaboratrice ou un collaborateur supplémentaire. Non seulement nous avons pu maintenir les emplois existants, mais nous sommes même en mesure d'en créer de nouveaux. »

Nous avons également reçu d'excellents retours de la clientèle sur nos produits, ce qui nous remplit de fierté et confirme la pertinence de notre décision. »

GMSA souhaite aux jeunes entrepreneurs plein succès et le meilleur pour l'avenir.



“ Je ne voulais pas accepter que cet établissement ferme ses portes. ”

Heinz Geissbühler

Transmettre, ce n'est pas tourner une page: C'est écrire le chapitre suivant et nous sommes là pour vous aider.

Que vous soyez dirigeant anticipant sa relève ou collaborateur désireux de franchir une étape décisive, une chose est claire: les transmissions les plus réussies sont celles qui se préparent, se structurent et se construisent dans le temps.

Et si la suite de votre histoire commençait maintenant?

Contactez-nous pour de plus amples renseignements. Marcel Wächter, Responsable Développement commercial Boulangeries, se tient à disposition pour répondre à vos questions.

E-mail:
marcel.waechter@gmsa.ch



Contactez-nous pour de plus amples renseignements.



PASSER AU LEVAIN, COMME UNE ÉVIDENCE

Troisième génération à la tête de l'entreprise familiale de plus de 60 ans, Christophe Ackermann incarne une vision moderne de l'artisanat sans jamais renier ses racines. Fondée par son grand-père, reprise ensuite par son père, la boulangerie Ackermann est aujourd'hui entre les mains de ce quadragénaire dynamique depuis 15 ans. Il a su la faire évoluer avec justesse, en respectant son histoire tout en y insufflant sa touche personnelle.

Interview avec Christophe Ackermann

«Reprendre une affaire familiale, ce n'est pas seulement poursuivre une activité, c'est porter une responsabilité», confie-t-il. «Il faut honorer ce qui a été construit, tout en ayant le courage de faire évoluer l'entreprise pour qu'elle reste pertinente.»

Une quête permanente de qualité assumée

Swiss Bakery Trophy Champion 2025-2027, gagnant de la Couronne Boulangère 2025 et Pain d'or vaudois 2024: les distinctions s'accumulent au fil des années. Pourtant, elles ne sont jamais considérées comme un aboutissement.

«Les reconnaissances professionnelles et celles du public sont une immense joie. Elles prouvent que notre travail est apprécié. Mais le plus difficile, c'est de maintenir ce niveau de qualité sur le long terme.»

Cette exigence, profondément ancrée dans l'ADN de l'entreprise, se traduit par une remise en question permanente à toutes les étapes: production, organisation, méthodes, jusqu'à la vente.

«C'est aussi cela, être artisan aujourd'hui.»

Le levain, une évidence dans un parcours de transmission et d'évolution

Depuis longtemps, le levain faisait partie de ses réflexions. Non par effet de mode, mais par cohérence avec sa vision du métier: authenticité, goût, régularité.

«J'y pensais depuis des années. Mais comme souvent, d'autres priorités prenaient le dessus. Il fallait le bon moment... et la bonne approche.»

Vers 100% des produits pertinents au levain

Avant d'adopter la solution GMSA, la Boulangerie Ackermann produisait environ 40% de sa gamme de boulangerie avec un levain maison, sur les produits où son incorporation était pertinente. Convaincu par les atouts aromatiques, techniques et nutritionnels du levain, son dirigeant souhaitait étendre cette philosophie



Un trio gagnant: artisan, GMSA et Hematronic

«La réussite du projet repose également sur la collaboration étroite entre GMSA et Hematronic, fournisseur des installations. La mise en œuvre de nos exigences et un conseil compétent ont été déterminants. Sans eux, je n'aurais jamais osé choisir deux installations aussi grandes. Je pensais ne pas pouvoir les rentabiliser.»

Avec le recul, le constat est sans appel: les deux installations – l'une réfrigérée dédiée à la poolish de froment, l'autre sans réfrigération pour le levain liquide de seigle – sont aujourd'hui presque exploitées à pleine capacité.

«Les tests ont montré que c'était le bon choix. Aujourd'hui, je ne ferais pas autrement.»

Une philosophie claire: passer l'assortiment au levain

L'ambition est assumée: convertir progressivement un maximum de l'assortiment au levain – pains, petite boulangerie, viennoiserie.

Le levain permet non seulement d'élever le niveau qualitatif, mais aussi de rationaliser la production.

Les bénéfices sont concrets:

- **Durée de fraîcheur nettement améliorée**
- **Régularité accrue**
- **Goût plus marqué**
- **Alvéolage maîtrisé**
- **Croustillant renforcé**

Aucune communication spécifique n'a encore été faite auprès de la clientèle sur ce changement.

«Je voulais attendre que tout soit en place avant de mettre le levain à l'honneur dans ma communication. Et pourtant, nous avons déjà constaté une augmentation des ventes et reçu des retours très positifs de clients qui ont spontanément relevé la différence.»

Le facteur humain, clé de la transition

Comme souvent lors de changements, quelques réticences sont apparues au départ au sein de l'équipe de production.

«Le changement fait toujours un peu peur. Mais chez nous, les collaborateurs sont habitués: la remise en question fait partie de la culture de l'entreprise. Mais il est toutefois important de l'accompagner pour qu'il soit accepté.»

Pour fédérer les équipes, Christophe Ackermann s'est fortement impliqué personnellement: pour attiser sa curiosité et approfondir ses connaissances du levain d'une part, mais avant tout pour maîtriser lui-même les processus et rassurer ainsi ses collaborateurs.

Le projet a démarré avec une petite installation, permettant de tester et de valider les choix. Ainsi, lorsque les deux grandes installations ont été mises en place, tout était prêt: recettes ajustées, équipes formées, méthodes éprouvées.

«Après la première nuit, les boulangers étaient déjà convaincus. Ils avaient gagné du temps, réduit la manutention, et le résultat final parlait de lui-même.»

Une vision rentable et tournée vers l'avenir

Au-delà de la qualité, la Solution Levain s'inscrit dans une logique économique durable.

«Les économies réalisées sur les produits de panification et le levain achetés auparavant couvrent entièrement le leasing des machines sur cinq ans. Ensuite, ce sera du bénéfice net.»

La prochaine phase est déjà en préparation: extension à la viennoiserie, formation du personnel de vente et communication ciblée, notamment via les réseaux sociaux.

Se réinventer pour durer

«Le marché est devenu extrêmement volatil. Les consommateurs changent, les collaborateurs aussi. Il faut savoir anticiper, s'adapter, gérer à la fois la production, les finances, le personnel

et la communication. C'est exigeant, mais profondément motivant ! C'est cela être entrepreneur aujourd'hui. Et c'est aussi ce qui rend ce métier passionnant.»

«La Solution Levain a été déployée rapidement et efficacement. L'accompagnement du team GMSA, son écoute et la pertinence de ses conseils, de l'idée à la mise en œuvre, ont été déterminants. Elle ouvre aujourd'hui de belles perspectives de développement, notamment avec les nouvelles farines moulues sur meule de pierre du Moulin du Valais par exemple. C'est à nous de jouer maintenant.»

Nous remercions chaleureusement Christophe Ackermann pour la confiance accordée, ainsi que toute son équipe pour son engagement et sa motivation. Nous leur souhaitons plein succès et nous réjouissons de ce partenariat fructueux.

à un maximum de références. L'intégration de la Solution Levain GMSA a permis une montée en puissance rapide, sûre et économiquement maîtrisée: aujourd'hui, 80% des produits de boulangerie sont élaborés au levain liquide, avec une régularité et une stabilité remarquables.

L'objectif est désormais d'atteindre 100% des produits concernés d'ici la fin du printemps. Les 20% restants correspondent à l'intégration progressive de la petite boulangerie, afin d'appliquer la même exigence de qualité et la même cohérence de démarche à l'ensemble des références pertinentes.

Cette évolution structurée, efficace et sécurisée démontre qu'il est possible d'étendre une philosophie levain à grande échelle dans les meilleures conditions techniques et économiques.

L'accompagnement, facteur décisif du choix de la Solution Levain GMSA

Ce qui a convaincu Christophe Ackermann de franchir le pas avec la Solution Levain de GMSA, ce n'est pas uniquement la technologie, mais avant tout l'accompagnement.

«On ne m'a jamais imposé un modèle. On est partis de mes recettes, de mon assortiment, de mon fonctionnement. On a retravaillé ensemble, testé chez nous, ajusté en conditions réelles.»

L'approche est globale et pragmatique:

- **Formation des collaborateurs**
- **Accompagnement sur les méthodes de travail**
- **Conseils sur le modèle de machines à commander**
- **Préparation des espaces pour les installations**
- **Suivi continu tout au long du projet**



Envie de vous lancer à votre tour dans l'aventure du levain ?

Nos conseillers sont à votre écoute pour vous guider et vous accompagner avec une solution éprouvée, individuelle, flexible et parfaitement adaptée à vos besoins.



← Contactez-nous pour plus d'information.

LE LEVAIN COMME AVANTAGE CONCURRENTIEL DURABLE



Témoignage: Adalbert Bartenschlager

Consultant et référence en technologie du levain sur les marchés D-A-CH

Le marché suisse de la boulangerie évolue dans un contexte de forte tension: volumes en léger recul, hausse continue des coûts des matières premières et du personnel, pénurie persistante de main-d'œuvre qualifiée.

La conséquence est directe: une pression accrue sur les marges. Cette réalité touche autant la Suisse romande que la Suisse allemande. Partout, les priorités sont les



mêmes: maîtriser les coûts, garantir une qualité constante et gagner en efficacité opérationnelle. Dans ce contexte, la structuration des processus devient un levier stratégique central. La Solution Levain GMSA apporte une réponse rapide et performante, à condition d'être déployée avec rigueur. Une telle transition ne s'improvise pas. Elle nécessite un véritable investissement dans la phase d'implémentation, une formation solide des équipes et une intégration méthodique dans les routines de production. C'est à ce prix que la performance devient durable.

Les retours du terrain confirment la pertinence de cette approche. Les entreprises ayant adopté la Solution Levain GMSA en partenariat avec Hematronic constatent une qualité régulière et maîtrisée. Dans plusieurs cas, les capacités initiales ont même dû être augmentées afin de répondre à la demande croissante. Ce développement démontre clairement la solidité économique du modèle.

“ La
Solution Levain
GMSA apporte
une réponse
rapide et
performante,
à condition
d'être déployée
avec rigueur.

Adalbert Bartenschlager

La valeur ajoutée repose sur deux piliers: différenciation et reproductibilité. Les pâtes à base de levain de seigle ou de poolish de froment permettent de construire une gamme à forte identité, avec une

signature gustative reconnaissable. Les consommateurs perçoivent cette qualité et y restent fidèles, ce qui sécurise et soutient les volumes. Parallèlement, l'automatisation garantit une constance quotidienne, indépendamment des fluctuations de personnel. Combinée à une rationalisation cohérente de l'assortiment, cette organisation améliore directement la rentabilité.

Le marché devient plus exigeant, mais il offre de réelles opportunités à ceux qui agissent avec méthode. Les boulangers qui investissent dans la qualité, la maîtrise technique et une organisation structurée consolident durablement leur position et restaurent leurs marges. La Solution Levain GMSA s'inscrit précisément dans cette logique. Elle a démontré son efficacité sur le terrain et constitue aujourd'hui un levier concret de performance.

Nous remercions Adalbert pour le partage de ses précieuses expériences et l'excellente collaboration au service de nos clients.



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