

GMSA INFO

04

OCTOBRE 2024



RENDEMENTS INSUFFISANTS, QUALITÉ BOULANGÈRE SATISFAISANTE

Les premières analyses et les tests de panification dans notre boulangerie d'essais montrent que la qualité boulangère peut être jugée satisfaisante.

SOMMAIRE

OCTOBRE

Récolte 2024	04
Pain suisse	08
Solution Levain / Südback	09
Moulin meule de pierre	10
Durabilité	12
Protaneo	16
Partenaires du réseau	18

*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*

08

L'origine comme opportunité pour toute la chaîne de valeur

Seul un consommateur informé peut savoir si son petit pain a été transporté à travers l'Europe en camion. Les produits d'origine suisse jouissent d'une excellente réputation auprès de la population – montrez vos couleurs!

09

Notre installation pour levain en direct

Avec notre Solution Levain clé en main, vous pouvez mettre en œuvre vos process de levain rapidement et efficacement. Profitez des conseils avisés de nos experts en boulangerie directement sur le stand du fabricant d'équipements lors de la prochaine Südback.

12

Durabilité chez GMSA

Des actions plutôt que du greenwashing: en tant que transformateur de produits agricoles végétaux, nous attachons une grande importance à la gestion durable des ressources naturelles et nous considérons qu'il est de notre responsabilité de mettre en œuvre des mesures appropriées.

16

Nouvel emballage attrayant pour Protaneo

Après avoir été référencé par la plupart des grossistes en gastronomie, Protaneo trouve désormais sa place dans les rayons du premier détaillant dans un nouvel emballage qui présente le contenu de haute qualité de manière attractive.

10

Moulin meule de pierre – La Tradition rencontre l'Avenir

À Riddes, notre nouveau moulin meule de pierre est en construction. Parallèlement au chantier qui progresse de jour en jour, l'effervescence se fait sentir dans nos services de développement et d'approvisionnement – par exemple pour la culture d'anciennes variétés locales. Un projet passionnant impliquant de nombreux participants!

17

Protéines de qualité issues de pois et de féveroles

Les analyses montrent que la digestibilité des acides aminés essentiels de notre concentré de protéines, utilisé entre autres pour les produits Protaneo, atteint un niveau élevé. Cela en fait une source de protéines végétales intéressante pour des groupes cibles importants.

18

Notre réseau de partenaires, votre atout

Découvrez avec quel enthousiasme Nicolas Taillens s'engage pour le Swiss Bakery Trophy et quelles sont ses motivations.

04

Rendements insuffisants, qualité boulangère satisfaisante

La récolte de céréales panifiables est un désastre pour de nombreuses familles d'agriculteurs. Cependant, les premières analyses et les tests de panification dans notre boulangerie d'essais montrent que la qualité boulangère peut être jugée satisfaisante.



La durabilité: un terme qui, aujourd'hui, est sur toutes les lèvres, mais qui reste souvent difficile à cerner, surtout lorsqu'il s'agit de l'ancrer dans la vie quotidienne ou dans la planification stratégique d'une entreprise. Chez GMSA, nous relevons ce défi avec enthousiasme!

En 2022, nous avons réalisé une analyse à 360° pour identifier précisément nos forces et nos potentiels d'amélioration. Sur la base de cette analyse, nous avons développé quatre axes stratégiques – les fondations de notre « maison de la durabilité ». Mais nous ne nous sommes pas arrêtés là. L'année suivante, nous avons mené une analyse détaillée des émissions de CO₂ afin de consolider nos connaissances dans les Scopes 1 et 2, tout en définissant le Scope 3. Vous en apprendrez davantage à ce sujet à la page 12 de cette édition.

Pour moi, il a été extrêmement enrichissant de donner le coup d'envoi à notre avenir durable. Je suis fier de pouvoir contribuer activement à la préservation de nos ressources et à la réduction de notre empreinte écologique, tout en prenant en compte les aspects sociaux, tant en interne qu'en externe.

Dans cet esprit, les succès de GMSA jusqu'à ce jour ne sont qu'un début, et je me réjouis des prochains projets de durabilité que nous mettrons en œuvre avec passion, et pourquoi pas ensemble, avec vous!

Gaetan Schmid

Responsable de la sécurité au travail et de l'environnement

UNE MAUVAISE RÉCOLTE EN TERME DE QUANTITÉ POUR LES CÉRÉALES PANIFIABLES

Les conditions météorologiques humides ont déjà causé des problèmes considérables lors des semis et l'été pluvieux qui a suivi a gravement affecté le développement des grains. Le secteur est maintenant confronté à de grands défis tels que de faibles rendements, des lots partiellement inutilisables, des mycotoxines et des poids à l'hectolitre faibles.

Des quantités de récolte nettement réduites

Selon les premières estimations (au 2 septembre 2024) de swiss granum, environ un tiers de céréales panifiables en moins a été récolté par rapport à une année normale et ce, malgré l'extension des surfaces de culture. Les raisons sont principalement dues au temps pluvieux. En effet, en automne déjà, les semis ont eu lieu dans des conditions difficiles qui ont perduré avec un printemps et un début d'été très humides et peu ensoleillés.

Les pertes dues à des lots échelonnés en raison de mycotoxines ou d'un poids à l'hectolitre insuffisant devraient également réduire les quantités de céréales pouvant être transformées.



← Téléchargez les informations détaillées sur la qualité boulangère et les conseils techniques

Poids à l'hectolitre historiquement bas

En raison du manque d'ensoleillement, le développement des grains pendant la phase de maturation a été inférieur à la moyenne. Il en résulte des grains légers et petits avec un faible poids à l'hectolitre, ce qui compromet le rendement en farine.

Globalement une meilleure qualité de panification que l'année précédente

Une lueur d'espoir pour la meunerie: la teneur en protéines ainsi que le gluten humide sont légèrement plus élevés par rapport à la récolte précédente, mais sur plusieurs années, on observe une tendance à la baisse (voir graphique).

Transition de l'ancienne à la nouvelle récolte

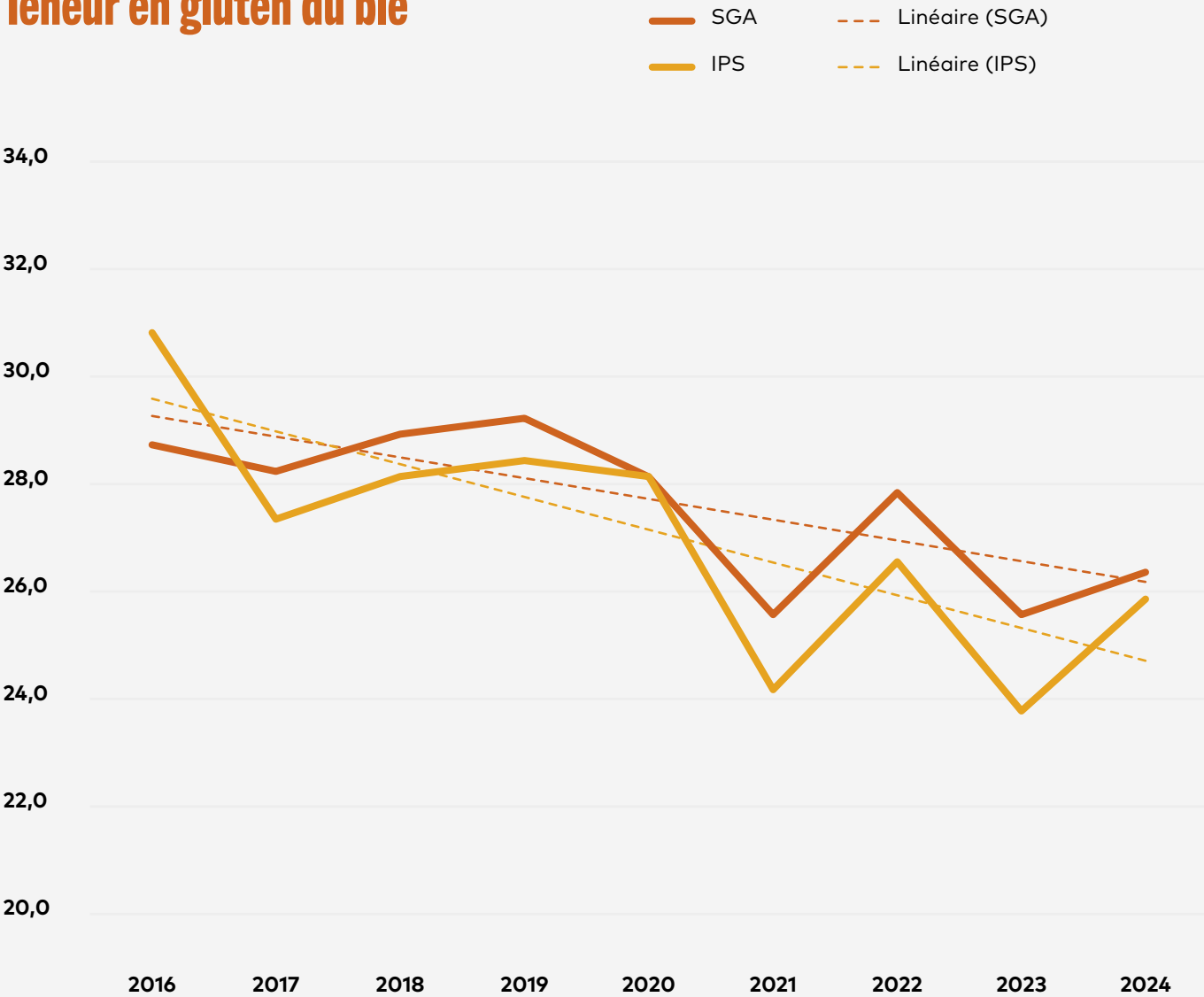
Afin d'assurer un passage fluide de l'ancienne à la nouvelle récolte, la proportion de blés de la récolte 2024

est augmentée progressivement dans les mélanges sur plusieurs mois. En fonction de l'évolution des valeurs de laboratoire, le mélange de blé est également continuellement adapté afin d'obtenir des farines de qualité équilibrée et stable. Toutes les modifications/corrections sont faites sous le contrôle constant des analyses de laboratoire et des panifications dans notre boulangerie d'essais. Nos farines répondent donc aux spécifications habituelles.

“ Une perte de 25-35% sur la récolte 2024

Simon Egger

Teneur en gluten du blé



Simon Egger, maître agriculteur et chef d'exploitation dans le Jura-Nord Vaudois (35 ha de froment), nous explique les problèmes rencontrés par les agriculteurs:

Simon Egger, les conditions météorologiques ont été beaucoup trop humides cette année. Quels ont été les principaux problèmes rencontrés par les producteurs de céréales?

Il y a eu toute une série de problèmes, allant des conditions météorologiques défavorables dès les semis, à trop de pluie et peu de soleil pendant la floraison. Les problèmes principaux sont la forte pression des maladies et le manque de photosynthèse.

Comment évaluez-vous les rendements par rapport à l'année dernière?

Nous constatons d'énormes différences entre les régions, mais aussi entre les exploitations en termes de quantité et de qualité. La seule constante est la baisse des rendements. L'estimation est très difficile, mais selon swiss granum (au 02.09.24), la quantité récoltée est environ un tiers inférieure à celle de l'année précédente, et donc environ un tiers de moins qu'une année « normale ».

En raison des faibles poids à l'hectolitre ou de la présence de mycotoxines, tout n'a pas pu être accepté comme céréale panifiable. Qu'est-ce que cela signifie pour les familles d'agriculteurs?

Pour les familles d'agriculteurs, cela se traduit par d'importantes pertes de revenus pour les céréales panifiables, alors que le travail et les coûts restent les mêmes. Si, en raison de la qualité inférieure, les céréales panifiables doivent être utilisées pour l'alimentation animale, le prix est inférieur de 30 à 40% ou elles doivent être détruites. Les coûts de production par hectare, y compris les coûts salariaux et structurels, représentent une somme très élevée pour un céréalier. Avec la perte de plus de 25-35% sur la récolte 2024, la charge financière sur les exploitations agricoles est devenue extrêmement forte.

Il est essentiel de renforcer la chaîne de valeur suisse, et GMSA s'y engage activement avec un approvisionnement local en céréales et une transformation de plus de 90% des céréales panifiables provenant de Suisse, pour une année de récolte normale. Pour cette récolte, ce ne sera malheureusement pas envisageable.

L'ORIGINE SUISSE, UNE CHANCE POUR LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE ET L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE DE CRÉATION DE VALEUR.

L'obligation de déclarer le pays de production des produits de boulangerie en vente libre entrera en vigueur en février 2025. Compte tenu des importations importantes de produits de boulangerie, il s'agit d'une belle opportunité pour notre secteur car seul un consommateur informé est sensible à ce sujet.

Les produits d'origine suisse jouissent d'une excellente réputation et d'un capital confiance élevé auprès de la population. Les labels connus portant la croix suisse, tels que Suisse Garantie, IP-SUISSE ou le Bio Suisse Bourgeon sont des repères bienvenus pour les consommateurs. Ils leur permettent de s'orienter dans l'offre à leur disposition et influencent considérablement leur décision d'achat.

Avec l'entrée en vigueur de la nouvelle loi, l'association Pain suisse va à nouveau informer le grand public par le biais de campagnes.

Profitez de cette diffusion médiatique pour informer vos clients sur la fabrication de vos produits dans votre laboratoire et l'origine de vos matières premières. Plus les consommateurs verront de croix suisses, mieux ils pourront distinguer les produits fabriqués en Suisse des produits de boulangerie importés.

Montrons nos couleurs plus que jamais!



Au cours des dix dernières années, les importations de produits de boulangerie (n° d'importation 1905.90 selon le site internet de la Confédération suisse Swiss-Impex) sont passées de 84'884 tonnes en 2014 à 127'423 tonnes en 2023 (+50.1%), ce qui correspond à une valeur d'importation d'environ CHF 502 millions au 31 décembre 2023. Au cours des six premiers mois de cette année, ce volume d'importation a encore augmenté de 3.3%.

NB: La loi introduite en février 2024, qui exige la déclaration de l'origine lors de la production de produits de boulangerie, entrera pleinement en vigueur en février 2025.



Vous souhaitez utiliser le matériel publicitaire de l'association Pain suisse pour la déclaration?

Dans le dernier numéro de GMSA Info, nous avons décrit en détail comment déclarer les produits de boulangerie en vente libre.



← Plus d'information sur notre dernier numéro de GMSA Info

GMSA 

NOTRE OFFRE UNIQUE DE SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR DES PAINS AU LEVAIN DE QUALITÉ.



Rendez-nous visite à la Südback 2024

Du 26 au 29 octobre 2024, à Stuttgart dans le hall 7, stand 7C47 de VAMA Maschinenbau GmbH.

Venez découvrir en direct l'installation de notre « Solution Levain GMSA » et discuter avec nos spécialistes des possibilités d'utilisations et de notre concept clé en main.

Le Moulin de Riddes: La Tradition réinvente l'Avenir

Le chantier du Moulin de Riddes avance à un rythme soutenu, révélant peu à peu le visage de ce projet audacieux.

Ce n'est pas simplement un bâtiment qui prend forme, mais une véritable collaboration entre des acteurs passionnés, unis par une vision commune.

Les agriculteurs locaux se préparent déjà pour les semis des anciennes variétés de céréales. De plus, l'association Pain de seigle valaisan AOP et l'Association valaisane des artisans boulangers-pâtis-siers-confiseurs apportent leur précieux savoir-faire à ce projet qui nous tient à cœur, tandis que nos techniciens meuniers veillent à chaque détail pour garantir une mouture traditionnelle sur meule de pierre.

Dans notre boulangerie d'essais et au sein de notre groupe de travail «Innovation», nous préparons la future gamme de produits. Au centre de nos efforts: les attentes de nos clients pour des produits rustiques et authentiques, qui convainquent tant par leur goût que par une panification simple, tout en racontant une histoire passionnante autour du concept de mouture lente respectueuse des matières premières. Nous ne vous en dévoilerons pas plus pour l'instant. Restez à l'écoute et suivez notre projet de meule de pierre en Valais – nous vous promettons que ce sera passionnant!

Plongez au cœur de la première récolte de céréales anciennes et rencontrez, dans les interviews ci-contre, les professionnels passionnés qui ont donné vie à ce défi exceptionnel!



SUR LES TRACES DES ANCIENNES CÉRÉALES

Des arômes particuliers et des nutriments précieux se cachent dans des variétés de céréales déjà oubliées.

Dans le cadre d'un programme de recherche en collaboration avec Agroscope, nous avons sélectionné d'anciennes variétés suisses et nous sommes fixés pour objectif de croiser des variétés anciennes et modernes afin d'obtenir des propriétés optimisées en termes de goût et de teneur élevée en fibres alimentaires. Le projet de recherche a également évalué les propriétés agronomiques telles que le rendement et la résistance aux maladies, ainsi que les propriétés boulangères.

Le programme de recherche s'est déroulé de 2016 à 2019. Depuis, nous avons effectué des multiplications de semences et augmenté les surfaces cultivées pour obtenir des grains «anciennes céréales» qui seront moulus dans notre nouveau Moulin de Riddes. La symbiose entre d'anciennes variétés locales et une mouture traditionnelle sur meule de pierre promet d'ores et déjà une plus-value irréfutable. Nous vous tiendrons informés.

De nouvelles variétés locales pour une expérience gustative

Interview de Beate Schierscher-Viret, Dario Fossati et Stephanie Bräunlich du «Groupe de recherche Amélioration des grandes cultures et ressources génétiques du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR» et d'Agroscope «Domaine stratégique de recherche Amélioration des plantes».

Pourquoi ressortir les anciennes céréales des banques de graines?

La banque de gènes est un réservoir de diversité très intéressant.

On peut y (re)trouver des caractères autrefois négligés et qui sont devenus ou redevenus intéressants. Une banque de gènes est un peu comme une biblio-

thèque. Elle prend tout son intérêt si l'on s'en sert, si les graines en sortent et produisent de nouvelles idées ou de nouvelles variétés.

Quelles sortes ont été sélectionnées pour ce projet et pourquoi?

Le but était de créer une population de blé tendre par croisements avec un excellent goût et des arômes pour le pain, une teneur en fibres améliorée et une bonne qualité boulangère.

Nous avons évalué des variétés locales et anciennes sur les qualités et paramètres que nous souhaitons retrouver et procédé de même sur des variétés modernes. Nous avons ensuite croisé les variétés locales et modernes qui se complétaient le mieux. Les descendants de tous ces croisements ont été ensuite mélangés pour obtenir la population.

On appelle «variétés locales» celles qui sont cultivées



François Bueche

localement, conformément aux collectes faites dès le début du XX^{ème} siècle, et on appelle «variétés anciennes» les premières variétés sélectionnées au sein de ces populations ou par croisements. Enfin, on appelle ici «variétés modernes» des variétés encore actuellement cultivées.

Quel est l'intérêt de ces sélections?

Il est multiple. Les caractères organoleptiques et nutritionnels ont été particulièrement améliorés. D'autre part, il faut une agronomie suffisante pour que la population soit cultivée à satisfaction par les agriculteurs, donc une résistance à la verse, une productivité intéressante et une résistance au stress (maladies et climat) suffisante. Par la diversité intrinsèque à une population, on tend à une meilleure stabilité et durabilité. Ce projet a également mis en valeur la sauvegarde du patrimoine génétique. L'intérêt est donc multiple.

Interview de François Bueche de Port-Valais, agriculteur et exploitant de centre collecteur

Vous avez accepté de cultiver d'anciennes variétés de pays. Pour quelles raisons participez-vous à ce projet?

Pour nous, le défi a été de voir comment les anciennes variétés de céréales se comportaient et s'il serait encore possible de les cultiver aujourd'hui. Un partenariat visant à soutenir les acteurs de la chaîne de valeur dans les défis du marché actuel était une occasion à ne pas manquer. L'agriculteur doit pouvoir s'adapter aux demandes du marché.

Si la demande est là et qu'elle correspond à une attente, nous y sommes sensibles et finalement, pourquoi ne pas essayer?

C'est un challenge intéressant qui nous fait sortir de notre zone de confort!

Quelle est votre expérience dans la culture de cette céréale?

Cela fait maintenant 3 ans que nous faisons des essais. La production est en mode conventionnel. Nous avons pu constater cet hiver que ce sont des variétés assez résistantes à l'eau. Nous avons également été étonnés de voir comment le blé avait supporté certains excès du climat, même si les rendements de cette année seront de nouveau plus bas, tout comme pour les blés standards. Il y a un certain potentiel à exploiter que nous avons déjà pu observer lors de la récolte 2023.

Merci à nos partenaires pour avoir répondu à nos questions ainsi que pour leur engagement dans ce beau projet.

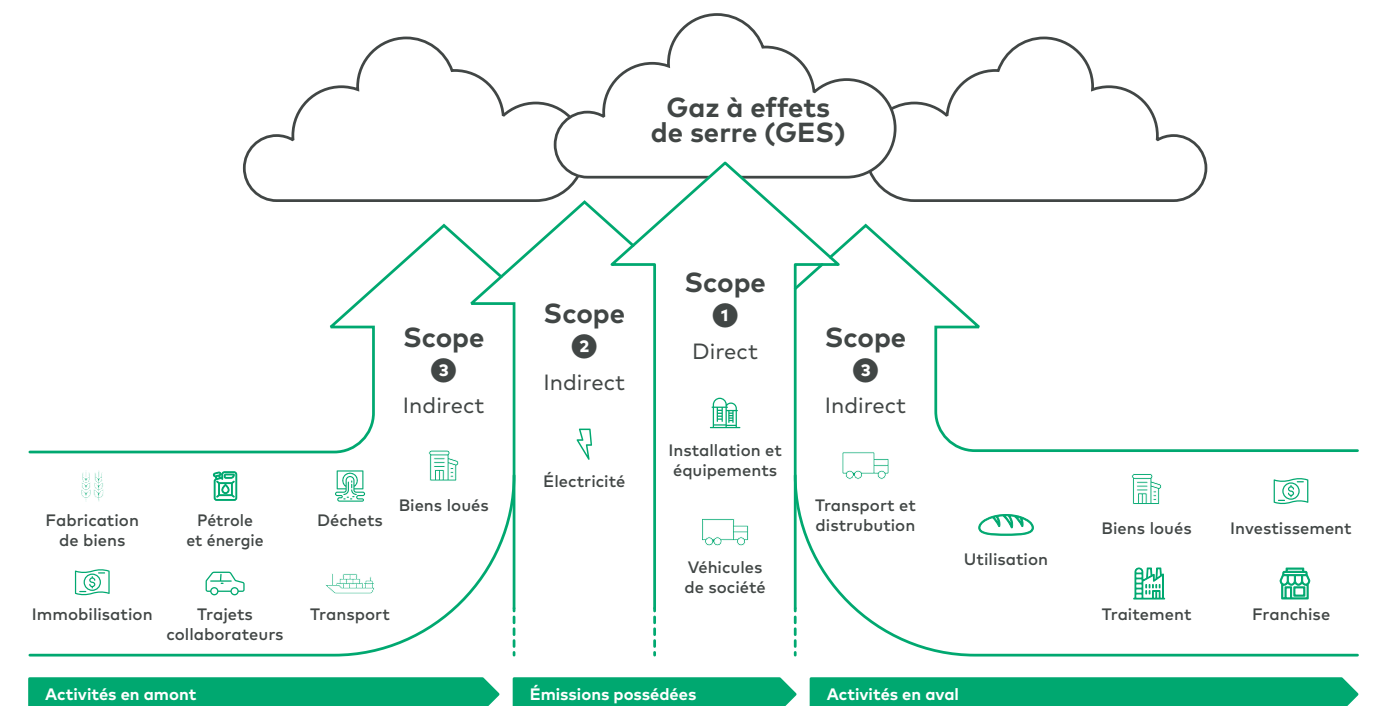
EN POINT DE MIRE: LA RÉDUCTION DU CO₂



La durabilité – un terme qui devient trop souvent un simple mot à la mode. Mais que signifie vraiment une gestion durable? En tant que précurseur dans l'industrie meunière, GMSA montre l'exemple en agissant sur plusieurs leviers. Nous démontrons ainsi qu'agir de manière écologiquement responsable est bien plus qu'une simple rhétorique verte.

« La durabilité est profondément ancrée dans l'ADN de notre entreprise », souligne Gaetan Schmid, responsable du développement durable chez GMSA. « Notre objectif est d'engager l'ensemble de la chaîne de valeur et de réaliser de véritables progrès mesurables ». Plus concrètement, l'objectif est d'intégrer des

certifications modernes et reconnues à plusieurs niveaux: un chemin vers un avenir plus durable allant de la semence à l'étalage des boulangeries. « Notre approche est la suivante: de l'intérieur vers l'extérieur », explique G. Schmid en faisant référence à la représentation « Scope 1-2-3 ».



Représentation de l'origine des émissions de gaz à effet de serre chez GMSA – dans les périmètres Scope 1, 2 et 3.

De l'intérieur vers l'extérieur

Pour réduire de manière significative ses émissions de gaz à effet de serre, GMSA s'est fixée des objectifs ambitieux: l'indépendance vis-à-vis des énergies fossiles est une priorité centrale. «Nous avons commencé par améliorer l'isolation de nos bâtiments afin de réduire la consommation d'énergie», explique G. Schmid.. Nous étudions également la possibilité de granuler le son sans recourir aux énergies fossiles et d'installer des panneaux solaires et des lampes LED.

Un autre élément clé de la stratégie de GMSA est le recours aux sources d'énergie renouvelable. «Nous recherchons constamment des solutions innovantes qui soient à la fois efficaces et respectueuses de l'environnement», ajoute G. Schmid. «Cela est particulièrement vrai pour nos matériaux d'emballage, pour lesquels nous collaborons étroitement avec nos fournisseurs afin de développer des alternatives durables.»

Voir plus loin

C'est surtout dans le domaine «approvisionnement et logistique» que GMSA a déjà réalisé des progrès significatifs. Plus de 90% des matières premières proviennent de Suisse, et la plupart sont récoltées dans un rayon de moins de 100 km des sites de production. «Les trajets courts sont un facteur décisif pour nous», souligne G. Schmid «Cette organisation décentralisée

unique en Suisse réduit considérablement les émissions de CO₂».

Toutefois, seuls 3% des émissions de GMSA proviennent directement de ses propres processus. Les 97% restants sont causés par des activités en amont et en aval. «Cela nous montre à quel point il est crucial de transformer l'ensemble de la chaîne de création de valeur». C'est là qu'intervient la «Green Team», dirigée par G. Schmid. Cette équipe d'experts a pour objectif de promouvoir des changements durables en collaboration avec les clients et les fournisseurs. «La collaboration est la clé du succès. Aucun d'entre nous ne peut relever ce défi seul», déclare G. Schmid.

Recherche: L'accent est mis sur le développement de produits innovants – par exemple, les protéines végétales et «Protaneo».

Agriculture: Des mesures prises dans la culture des céréales peuvent considérablement améliorer le bilan carbone. Cela inclut des programmes comme IP-SUISSE, Bio Suisse et une agriculture régénérative (AgrolImpact).

Centres collecteurs: Un approvisionnement régional avec des trajets de transport courts est la clé d'une durabilité accrue. L'étude du centre collecteur de la Broye montre comment cela fonctionne.

Moulins: Dans le processus de transformation, des programmes d'économie d'énergie et la prévention des déchets sont essentiels, tout comme le choix d'emballages écologiques.

Boulangeries: Nous aidons nos clients à mettre en œuvre leurs propres projets de durabilité. En plus d'une collaboration étroite avec Richemont, nous proposons également des solutions innovantes comme La Solution Végétale.

Consommateurs: Nous offrons aux consommateurs la liberté de choisir une alimentation plus durable.

Opinion publique: La traçabilité – du champ à l'assiette – est un élément essentiel pour la crédibilité et la transparence.

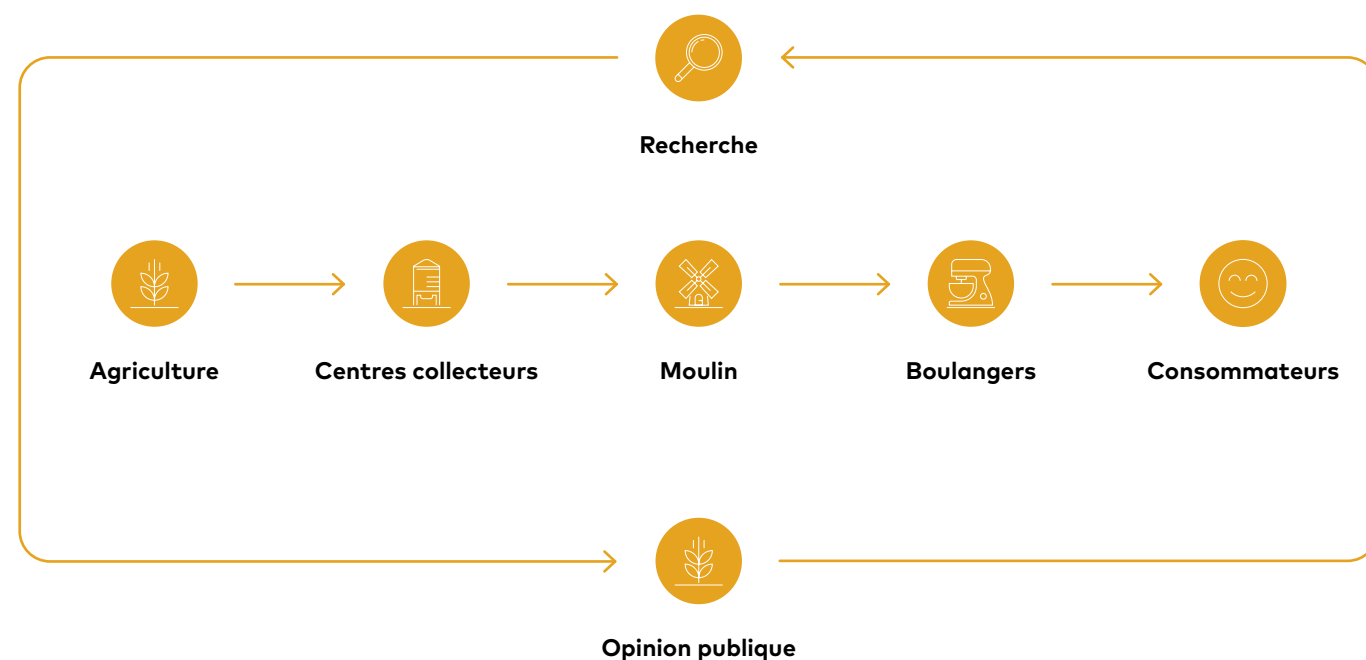
Il est nécessaire d'actionner divers leviers pour atteindre nos objectifs de durabilité. GMSA a donc défini une feuille de route claire pour la mise en œuvre de sa stratégie. Un point central est la création d'une chaîne de valeur durable, comme illustré dans le graphique ci-contre. Notre objectif est de couvrir ainsi tous les périmètres et d'avoir un impact tangible sur notre développement durable.

«AgrolImpact»: Projet phare de l'agriculture

Avec le nouveau programme «AgrolImpact», un véritable projet phare a été lancé pour intégrer l'agriculture dans nos objectifs de durabilité. «AgrolImpact aide les agriculteurs à améliorer leur bilan carbone en leur proposant des mesures concrètes et des conseils sur l'agriculture régénératrice», explique G. Schmid. «Ainsi, nos clients peuvent être certains qu'en utilisant notre farine à faible émission de CO₂, ils amélioreront de manière significative leur propre bilan carbone. Actuellement, le programme est encore en phase de développement.» Qu'est-ce que cela signifie? «Les clients intéressés peuvent dès maintenant s'inscrire à AgrolImpact auprès de leur conseiller GMSA et s'engager pour de la farine à faible émission de CO₂. Les quantités disponibles seront alors simplement réparties en fonction de la demande», précise G. Schmid.

Et jusqu'à ce que le programme soit entièrement mis en œuvre: «Bien sûr, GMSA continue également de s'appuyer sur des labels éprouvés comme IP-SUISSE et Bio.». Le respect de l'environnement a toujours été une priorité fondamentale pour l'entreprise. Pour G. Schmid, une chose est claire: «La durabilité n'est pas une option, mais une obligation. Avec des initiatives comme AgrolImpact, nous franchissons une étape importante pour assurer l'avenir de notre environnement.».

Comment GMSA s'engage pour une chaîne de valeur durable ?



← Découvrez notre programme de durabilité! Scannez le QR-Code et devenez acteur de notre avenir vert. Ensemble, réduisons les émissions de CO₂ et protégeons notre environnement.

Protaneo: une révolution culinaire désormais disponible en grande distribution !

Protaneo Hachis végétal et Protaneo Émincé végétal sont déjà deux articles incontournables chez les principaux grossistes et continuent de séduire les experts de la gastronomie collective.

Depuis son lancement au printemps 2023, Protaneo a su conquérir les plus grands acteurs du secteur gastronomique grâce à son goût, ses qualités nutritionnelles exceptionnelles et sa durabilité (score de A+ sur l'échelle ECO-SCORE® by Beelong). En effet, les hôpitaux, les cliniques et les établissements médicaux sociaux, toujours soucieux de proposer des menus équilibrés et riches en protéines, l'ont intégré à leurs recettes, en collaboration avec leurs nutritionnistes, les déclinant sous différentes formes aussi créatives que savoureuses. Les retours des patients et des clients sont unanimes: c'est un véritable succès.

La success story ne s'arrête pas là: dès la mi-septembre, Protaneo fait son entrée en grande distribution, permettant ainsi à tous de profiter de ses bienfaits. Les consommateurs pourront non seulement découvrir un produit de qualité, mais également s'inspirer des recettes créatives proposées sur ses nouveaux emballages attractifs et sur le site internet protaneo.ch.

Premier hachis végétal et émincé végétal, du champ à l'assiette, 100% durable, 100% suisse, Protaneo est rapide et simple à cuisiner, pour de délicieux plats au quotidien. Économique, sans additifs, il se conserve au sec et sans réfrigération: autant d'atouts qui révolutionnent les repas avec une solution végétale locale et durable.

Vous ne connaissez pas encore Protaneo? Notre équipe de vente est à votre disposition pour tout renseignement. Laissez-vous convaincre par cette innovation qui transformera votre quotidien culinaire!



← Découvrez Protaneo et des idées de recettes

PROTÉINES DE POIS ET DE FÉVEROLES DE HAUTE QUALITÉ

Protéines végétales: une qualité nutritionnelle confirmée par la Fondation Suisse de Nutrition et Santé

Dans un contexte où la qualité nutritionnelle des aliments devient une préoccupation majeure pour les consommateurs, la transparence et la rigueur scientifique sont plus importantes que jamais. La Fondation Suisse de Nutrition et Santé (SNHf) a testé et évalué nos produits et les résultats obtenus révèlent de bonnes performances qui confirment l'engagement de GMSA en faveur de la qualité et de l'innovation nutritionnelle. Découvrez comment ces données scientifiques ouvrent la voie à des recettes optimisées, alliant plaisir gustatif et nutrition.

La Fondation Suisse de Nutrition et Santé (SNHf) a procédé à des tests en laboratoire pour évaluer la qualité nutritionnelle des protéines de nos produits. Ces tests incluent la mesure de la digestibilité et du score de digestibilité des acides aminés essentiels (DIAAS). La digestibilité ainsi mesurée reflète la proportion de protéines potentiellement digérée par l'organisme humain. Le DIAAS représente le pourcentage de couverture, par la protéine testée, des apports journaliers en acides aminés essentiels. Il en ressort que le concentré de protéines de pois jaunes IP-SUISSE ainsi que le concentré de protéines de féveroles IP-SUISSE obtiennent tous les deux une digestibilité de 99.7% et un DIAAS de 96%, tandis que les produits Protaneo IP-SUISSE obtiennent une digestibilité de 99.3% et un DIAAS de 89%.

Étant donné qu'une denrée alimentaire peut être considérée comme une source de protéines de «bonne» qualité si la valeur DIAAS est comprise



entre 75% et 99% (excellente au-dessus de 100%), tous les produits testés peuvent être considérés comme des sources intéressantes de protéines.

Des données sérieuses comme base de travail pour l'optimisation

Par sa collaboration avec SNHf, GMSA bénéficie d'un support scientifique unique en Suisse pour ce qui est des activités de recherche et développement ainsi que pour la caractérisation nutritionnelle de ses produits et ingrédients. La mesure de la qualité nutritionnelle des protéines des produits Protaneo IP-SUISSE par une fondation indépendante telle que la SNHf témoigne de la volonté de l'entreprise de se différencier par une qualité et une communication transparente basées sur des données scientifiques. Certes la qualité des protéines d'origine végétale n'égale pas celle des protéines d'origine animale. En revanche, par ces données scientifiques et objectives, des possibilités s'ouvrent pour trouver des combinaisons d'ingrédients de sorte que la digestibilité et le DIAAS soient améliorés au sein de recettes délicieuses et nutritionnellement optimisées.

Riches en protéines, la consommation de nos protéines de pois et de féveroles convient particulièrement bien au régime alimentaire des enfants, des personnes âgées ou des sportifs.

Concentrés de protéines de pois et féveroles IP-SUISSE

99.7%

Score de digestibilité

99.6%

DIAAS

Protaneo IP-SUISSE

99.3%

Score de digestibilité

89.0%

DIAAS

À noter que pour la santé de manière générale, il est important d'adopter une alimentation variée et équilibrée ainsi qu'un mode de vie sain.



← Découvrez notre article complet dans le blog de notre site GMSA

NOTRE RÉSEAU DE PARTENAIRES À VOTRE SERVICE

Entretien avec Nicolas Taillens,
du Swiss Bakery Trophy



Nicolas Taillens, Directeur du Swiss Bakery Trophy (SBT) révèle, dans un entretien, en quoi la prochaine édition sera particulièrement passionnante pour les jeunes talents et comment l'événement a évolué au fil des années.

Nicolas, le Swiss Bakery Trophy en est, cette année, à sa 10^{ème} édition. Que pouvons-nous attendre pour cet anniversaire?

Beaucoup de choses! En effet, nous avons prévu quelques nouveautés pour cette 10^{ème} édition et avons également imaginé quelque chose de très spécial. Il y aura de fait un prix anniversaire pour tous les gagnants de médailles d'or des 9 dernières éditions et, avec la «Swiss Bakery Trophy Academy», un «concours dans le concours» visant la relève. Seize classes de 3^{ème} année d'apprentissage auront la possibilité de présenter leurs créations de desserts. Un jury spécial pour ces jeunes talents, composé entre autres de personnes ayant l'expérience des SwissSkills, évaluera les créations des classes et décernera des prix attrayants, dont des bons de formation à l'Ecole professionnelle Richemont.

Cela est très intéressant! Pourquoi est-ce si important pour toi d'intégrer les jeunes dans les Swiss Bakery Trophy?

L'intégration des jeunes me tient particulièrement à cœur car ils sont l'avenir de notre branche. En participant à la «Swiss Bakery Trophy Academy», les apprentis ont une occasion unique d'ouvrir leur horizon et de développer leur créativité. Ils travaillent sur un projet collectif et apprennent ce que cela signifie de créer quelque chose de grand en équipe. Cela renforce non seulement leurs compétences professionnelles, mais aussi leur esprit d'équipe et leur passion pour le métier.

Un anniversaire invite toujours à regarder en arrière. Vous êtes présent depuis la première édition. Comment le Swiss Bakery Trophy a-t-il évolué au fil des ans?

L'idée est venue de Bernhard Aebersold, qui voulait honorer notre métier, la créativité, le savoir-faire, l'originalité des artisans de notre branche. Après son décès en 2012, j'ai repris l'organisation et l'ai poursuivie dans ce même état d'esprit. Alors qu'auparavant, nous évaluions principalement les pains, il existe aujourd'hui des catégories spécifiques pour les produits de pâtisserie et de confiserie ainsi que pour les snacks. Le niveau des créations a énormément évolué et donc aussi l'exigence du jury. De plus, bien qu'il y ait aujourd'hui de moins en moins de boulangeries, le nombre de produits présentés est resté stable. Cela démontre bien que les médailles ont une grande valeur pour les artisans et les consommateurs et

sont un précieux moyen de promotion pour les entreprises.

Quel rôle joue le Salon Goûts et Terroir de Bulle?

C'est le cadre idéal pour notre événement. D'autant plus qu'il n'y a pas que des professionnels sur place, mais également, et surtout, des visiteurs du salon qui se passionnent pour le «Goût». Nous pouvons ainsi, en tant que branche, présenter nos métiers et la qualité de nos produits à un public plus large. Pendant ces cinq jours, la diversité, la créativité et la tradition de notre secteur seront sous les feux de la rampe. C'est une plateforme incontournable que nous ne pouvons utiliser que grâce aux sponsors. Et dans le cas de GMSA en particulier, l'engagement va au-delà de l'aspect financier, puisque nous sommes également soutenus par une expertise professionnelle dans le domaine de l'évaluation sensorielle.

Pour terminer, quel message souhaiteriez-vous adresser à vos collègues boulangers-confiseurs?

J'aimerais encourager mes collègues à être fiers de leur travail et à le montrer. La SBT offre l'occasion parfaite de présenter l'artisanat et la qualité et de gagner ainsi des clientes et des clients fidèles - car une médaille SBT permet de commercialiser un produit de manière idéale.



10^{ème} Swiss Bakery Trophy

Du 30 octobre au 3 novembre 2024

Le SBT a lieu tous les deux à trois ans dans le cadre du Salon suisse Goûts et Terroir de Bulle et s'est imposé comme un concours national renommé. Organisé par l'Association Romande des Artisans Boulangers-Confiseurs, cet événement est une plateforme importante pour le secteur artisanal de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Avec près de 45'000 visiteurs et 1'400 produits proposés par quelque 200 entreprises, le Swiss Bakery Trophy est la référence pour les professionnels et les entrepreneurs suisses de la branche. GMSA s'engage depuis la première édition en tant que sponsor principal du SBT et est fier de pouvoir ainsi montrer son importante, longue et étroite relation avec la branche et son soutien continu à l'artisanat.

Et bien sûr, il est également important de faire connaître et de partager à tous l'enthousiasme et l'engagement qui se cachent dans notre travail. Alors participez nombreux!



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