

GMSA INFO

05

AVRIL 2025



FAIRE GERMER NOS ENGAGEMENTS DURABLES POUR LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE SUISSE.

Préserver la terre et développer des innovations à partir de co-produits. Les solutions durables de GMSA promettent plus de plaisir et de saveur.

140 ans au service de nos clients	04
Mise en route du Moulin de Riddes	06
NOUVEAU: Notre Solution Durable	08
Des partenariats renforcés	12
Nouvelle certification pour Protaneo	16
Nouveautés GMSApp	17
Témoignage « Solution Levain »	18
Nos pains sous licences	20

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

06

Mise en route du Moulin de Riddes

Notre projet prend vie avec la mise en route de notre Moulin de Riddes, au cœur du Valais. Son procédé de mouture traditionnel sur meules de pierre naturelle nous permettra de produire différents types de farines dont des farines claires: une véritable nouveauté en Suisse!

08

NOUVEAU: Notre Solution Durable

Découvrez notre vision pour un futur responsable au travers de nos trois piliers: la proximité, la protection de l'environnement et la garantie d'une durabilité économique grâce à des produits innovants.

12

Des partenariats renforcés

GMSA investit activement dans le secteur de la boulangerie et renforce ses partenariats pour le bien de la branche artisanale. Découvrez les défis auxquels nous sommes confrontés et les mesures que nous mettons en place pour soutenir les artisans boulangers-confiseurs.

16

Nouvelle certification pour Protaneo

Nos deux produits Protaneo ont obtenu la certification de la Fondation Suisse de Nutrition et Santé (SNHf) pour la qualité de leurs protéines: une reconnaissance unique pour une source de protéines végétales, intégralement produites en Suisse, et surtout très bien assimilables par l'organisme.

17

Nouveautés GMSApp

Après l'intégration de nombreuses fonctionnalités pour faciliter vos commandes, nous sommes heureux de vous présenter les nouvelles possibilités de notre application.

18

Témoignage « Solution Levain »

La mise en œuvre rapide et efficace de notre solution levain, sans longues phases tests préalables, convainc de plus en plus de clients. Marco Mezzadri de la boulangerie Moos à Lucerne a été surpris de la rapidité et de la simplicité avec lesquelles l'équipe GMSA a introduit le concept de levain et de poolish.

20

Nos pains sous licence

Trois marques, trois histoires, une passion: des produits qui enthousiasment et qui illustrent l'engagement de GMSA pour un véritable savoir-faire boulanger.

04

140 ans au service de nos clients

140 ans de tradition, d'innovation et d'excellence. Pour notre jubilé, nous mettons l'accent sur la durabilité et le renouveau et marquons ainsi une nouvelle étape dans notre histoire.

Les Moulins de Sion SA en 1919



140 ans de tradition et d'innovation

Chers Clients, Chers Partenaires,

Cette année est une année particulière pour notre entreprise: nous célébrons avec fierté 140 ans d'existence.

Depuis notre fondation en 1885 avec la création des Minoteries de Plainpalais SA à Genève, au bord de l'Arve, nous avons parcouru un chemin jalonné de défis relevés, d'innovations, mais surtout, de relations de confiance tissées avec vous, nos précieux clients et partenaires.

Ces 140 ans d'histoire n'auraient pas été possibles sans votre fidélité et votre engagement à nos côtés. Ensemble, nous avons grandi, évolué et construit une aventure unique, portée par des valeurs fortes: l'excellence, la passion et l'engagement.

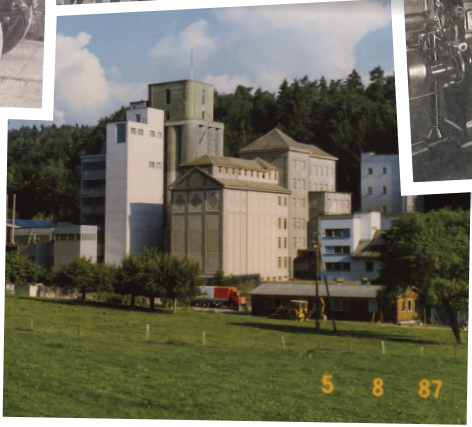
À travers cette édition, nous vous invitons à redécouvrir les grandes étapes de notre parcours ainsi que nos ambitions pour l'avenir. Car si nous célébrons cet héritage, nous regardons aussi résolument vers demain, avec la volonté de continuer à innover grâce à des solutions durables et inédites et à vous offrir les meilleurs produits et services du marché.

Merci pour votre confiance et votre fidélité. L'histoire continue... avec vous!

Alain Raymond
CEO

140 ANS DE TRADITION ET D'INNOVATION

Le silo à blé de Sion
en 1935



Le nouveau Moulin
de Riddes/VS
en construction

1885 - 2025

Minoteries de
Plainpalais SA
en 1899

140
ANS



Depuis près de 140 ans, le Groupe Minoteries SA incarne l'alliance entre tradition, innovation et passion.

Nous célébrons cet anniversaire en étant conscients que notre succès repose sur l'engagement et la passion de toute notre équipe – aujourd'hui comme par le passé – ainsi que sur la fidélité de nos clients.

Au fil des décennies, Groupe Minoteries SA a relevé de nombreux défis. D'un petit moulin, nous sommes devenus un acteur incontournable de notre chaîne de valeur, contribuant avec fierté à la richesse du patrimoine culinaire de notre pays.

Fidèles à nos valeurs suisses et engagés en faveur de la durabilité (voir article en page 8), nous envisageons l'avenir avec confiance et mettons tout en œuvre pour poursuivre l'aventure avec entrain et écrire les prochains chapitres de notre histoire.

Garantir la pérennité de notre activité a toujours été notre priorité. Grâce à des acquisitions stratégiques, nous avons su nous diversifier, exploiter de nouvelles synergies et renforcer notre présence en Suisse romande comme en Suisse alémanique.

L'innovation reste au cœur de notre ADN. Avec la création de Protaneo SA en 2022, nous avons franchi une nouvelle étape en développant des alternatives végétales riches en protéines issues de cultures régionales de pois et de féveroles. Ce projet s'inscrit dans une démarche de valeur ajoutée et de promotion d'une agriculture responsable, selon les normes IP-SUISSE.

2025: une année placée sous le signe du renouveau

Pour célébrer notre jubilé, nous mettons plus que jamais l'accent sur la durabilité et un retour aux valeurs fondamentales qui font notre identité. L'ouverture, le 1^{er} juillet 2025, de notre nouveau Moulin de Riddes/VS (voir article

en page 6) marquera un tournant important. Tout au long de l'année, cet événement sera célébré avec diverses activités dont nous aurons le plaisir de vous tenir informés.

Ensemble, cultivons demain

Cet anniversaire est bien plus qu'une célébration: il symbolise notre engagement à bâtir un futur toujours plus durable, innovant et respectueux de notre héritage. Plus que jamais, nous restons fidèles à notre mission: allier savoir-faire et modernité pour répondre aux attentes de nos clients et aux enjeux de demain.

Nous sommes convaincus que c'est en unissant nos forces – avec nos collaborateurs, partenaires et clients – que nous pourrions continuer à prospérer et à relever les défis des prochaines décennies.

Merci de faire partie de cette belle aventure. Nous nous réjouissons de partager ce futur avec vous!



← Découvrir notre histoire et notre héritage, qui ont rendu possible ce que nous sommes aujourd'hui.

MISE EN ROUTE DE NOTRE MOULIN DE RIDDES

Un procédé de mouture traditionnel pour des produits innovants

Au départ de ce beau projet, nous cherchions une solution pour sauver une culture du pain vieille de 800 ans, à savoir le Pain de seigle Valaisan AOP. Après une analyse de marché approfondie, le projet de la meule de pierre a pris forme et la décision a été prise : à Riddes, au cœur du Valais et à proximité de grandes surfaces céréalières, un moulin sera construit selon le modèle de mouture traditionnelle, avec des meules en pierre naturelle.

Ce broyage délicat pour les variétés de céréales que nous avons sélectionnées, dont des céréales anciennes, nous permettra de produire différents types de farines en mouture lente. Nous serons également en mesure de fournir des farines claires moulues sur meules de pierre : Une véritable nouveauté en Suisse !

Un nouveau chapitre commence

38 producteurs de seigle du Valais ainsi que 38 boulangeries certifiées pour le Pain de seigle Valaisan AOP attendent avec impatience l'ouverture de notre nouveau moulin à Riddes.

Le bâtiment est prêt et nous sommes en pleine phase d'installation technique. Les premiers essais de mouture sont prévus pour juin, ce qui signifie que la farine de seigle Valaisan AOP ainsi que les farines régionales valai-



sannes seront moulues sur meules de pierre dès l'été. Un assortiment sélectionné de farines de PurEpeautre, d'amidonnière et de variétés anciennes sera quant à lui disponible d'ici l'automne.

Une année de jubilé rythmée par des événements marquants

L'année 2025 marque également un moment exceptionnel pour nous : nos 140 ans d'existence, d'histoire, de savoir-faire et de passion pour la meunerie. Et quelle meilleure manière de célébrer cet anniversaire qu'en innovant dans la tradition ?

À cette occasion, nous avons prévu une série d'événements qui mettront en lumière notre nouveau moulin qui ouvrira bientôt ses portes :

- Inauguration officielle du moulin le 1^{er} juillet 2025
- Diverses actions autour de notre nouveau moulin dont nous vous tiendrons informés

Merci pour votre confiance et à très bientôt pour célébrer ensemble cette année jubilaire !



TRIOMPHE EXCEPTIONNEL DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION GMSA

Le 8 novembre 2024, les meilleurs jeunes meuniers d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse se sont affrontés au MühlenMasters au Moulin Rubin à Lahr (DE).

Nous sommes fiers de vous annoncer que le jeune talent de GMSA, Hermann-Jakob Güttler, a remporté la victoire. Un triomphe qui lui confère le titre officiel de « Champion d'Europe des Meuniers » !

Toutes nos félicitations, Hermann !



← Scannez le QR code pour en savoir plus.

NOTRE SOLUTION DURABLE: DES PRODUITS INNOVANTS AU SERVICE DE NOS CLIENTS

Grâce à notre offre, nous créons une véritable valeur ajoutée pour nos clients et pour l'environnement.



Gaetan Schmid

Responsable de la durabilité chez GMSA

Du grain à l'étal du boulanger vers une chaîne d'approvisionnement locale et durable

La fabrication de produits céréaliers exerce une influence significative sur l'environnement. Nous en sommes conscients et nous engageons activement en faveur d'un environnement préservé en œuvrant avec respect envers les ressources naturelles.

Les défis pour notre secteur sont énormes: le changement climatique, la pénurie de ressources et l'augmentation des attentes des clients exigent des solutions audacieuses. Déjà dans le dernier numéro de GMSA-Info, nous avons présenté notre stratégie de durabilité globale. Trois priorités stratégiques nous montrent la voie: la proximité, la

protection de l'environnement avec une production respectueuse des ressources et la garantie d'une durabilité économique, tant pour GMSA que pour nos partenaires, grâce à des produits innovants.

Les trois piliers « Durabilité » GMSA

1. Proximité:

- Nous nous engageons dans la valorisation des produits locaux.

2. Environnement:

- Nous privilégions les matières premières labélisées.



3. Durabilité économique:

- Nous travaillons activement à la valorisation de nos co-produits.
- Nous soutenons la croissance continue de nos clients.

Atteignez vos objectifs en termes de durabilité grâce à nos trois piliers



1. Proximité

Engagement dans la valorisation des produits locaux. Nous nous approvisionnons en matières premières agricoles majoritairement locales. En effet, 83.4% de nos céréales panifiables sont cultivées en Suisse, à moins de 100 km de nos sites de production.

a. Suisse Garantie répond aux exigences Pain Suisse

b. De la région FR (territoire FR, Cuchaule AOP), VS (Pain de seigle Valaisan AOP), GE, VD (Vaud+), Ost, GR



2. Environnement

Nous privilégions également les matières premières labélisées, ce qui signifie que 66% d'entre elles sont issues de l'agriculture biologique ou de l'agriculture extensive, contribuant ainsi à la préservation des sols et de la biodiversité.

a. Engagements écologiques et durables grâce à la réduction des émissions de CO₂ avec l'initiative AgrolImpact pour des pratiques durables.

b. Engagement durable via des labels tels que Demeter, Bio Bourgeon Suisse, Bio, IP-SUISSE.



3. Durabilité économique

Notre département d'innovation a développé trois nouveaux produits pour la valorisation complète du son de blé, des drêches de bière ainsi que des co-produits des concentrés de protéines de pois et de féveroles.

a. Soutien de la croissance durable de nos clients grâce à des produits et des concepts offrant un avantage concurrentiel.

b. Qualité et innovation avec nos nouvelles solutions durables: **une plus-value pour nos clients.**

Concentré Gourmet complet IPS

Des produits bien-être et plaisir (à base de son)

- Un concentré pour plusieurs produits
- Pour des pains à base de farines claires ou bises pouvant être déclarés sous pains complets
- Avec un taux d'absorption d'eau supérieur
- Pour des produits Clean Label



Riches en fibres



Volumineux



Avec une belle déchirure



Une croûte croustillante



Une mie alvéolée savoureuse et légère



Qui se conservent plus longtemps



Pain à base de farine complète standard

Pain à base de farine complète premium

Pain avec concentré Gourmet complet IPS



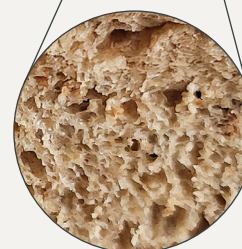
Mie foncée et très compacte



Mie légèrement alvéolée mais dense



Mie nacrée, souple et aérée avec une belle porosité



L'assemblage du Drêcheur SN

Des produits éthiques (upcycling) et gourmands

- Valorisation de drêches de bière grâce à une technologie innovante et la collaboration avec la start-up ProSeed
- Pour pains, baguettes, tresses ou autres spécialités boulangères



Goûteux



Source de fibres



Riches en protéines



Avec une mie plus humide



Qui se conservent plus longtemps



Pain du Drêcheur



Mie irrégulière et légère, avec une belle porosité

Granulés pois IPS

Des produits innovants et durables

- Meilleur rendement en pâte et bonne stabilité de fermentation
- Amélioration des process sans additifs (Clean Label)
- Facilité d'utilisation
- Trempage rapide en remplacement de l'ébouillantage
- Possibilité de substitution du lait ou de réduction du beurre pour les tresses, brioches, pains au lait tout en gardant la même qualité de produit
- Pour des produits de boulangerie avec



Un goût plus doux



Une mie plus moelleuse



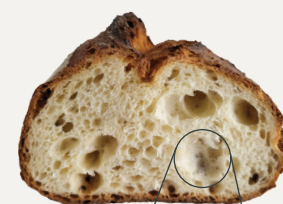
Une croûte plus croustillante



Qui se conservent plus longtemps



Pain clair



Mie jaune clair avec une belle porosité



Avantages de la Solution Durable GMSA

Nos clients de la boulangerie industrielle, de la production de produits alimentaires prêts à l'emploi, de la fabrication de pâtes, ainsi que les boulangeries artisanales bénéficient ainsi de multiples avantages:

- **Avantages technologiques:** Des matières premières durables et innovantes améliorent la qualité de vos produits tout en facilitant vos processus de fabrication.
- **Transparence vis-à-vis des consommateurs:** Des indications claires sur l'origine et des labels durables instaurent la confiance des clients et facilitent la déclaration des matières premières utilisées.
- **Avantage concurrentiel:** Le plaisir, la durabilité et des composants de valeurs sont des facteurs décisifs dans la prise de décision d'achat. Avec nos produits, vous pouvez vous positionner comme un leader dans votre segment de marché.
- **Atteinte d'objectifs de durabilité:** Avec nos produits certifiés, vous améliorez votre propre bilan carbone et vous positionnez comme des partenaires durables.

Ensemble, construisons un avenir durable

Nous pouvons atteindre une production alimentaire plus durable ensemble. En tant que partenaire, nous vous offrons des solutions concrètes plutôt que de vaines paroles car la durabilité ne se mesure pas en déclarations d'intentions, mais par des actions et des produits.

Soyez acteur de ce changement! Contactez notre équipe de vente et découvrez notre nouvelle gamme de produits durables.



← Notre équipe de vente se fera un plaisir de vous conseiller. Contactez-nous!

ENSEMBLE POUR UN SOUTIEN ACTIF AUX JEUNES TALENTS



GMSA est désormais l'un des principaux partenaires du «Sponsors Club for Future» de l'Association suisse des Boulangers-Confiseurs (SBC). Notre objectif principal pour ce partenariat est la promotion de l'image de l'artisanat de la boulangerie-confiserie et le soutien aux campagnes de communication destinées aux futurs apprentis.



Nouveau responsable du développement commercial - GMSA investit dans le secteur de la boulangerie

Les mutations que vit le secteur de la boulangerie depuis quelques années représentent l'un des plus grands défis de la branche. Notre but est donc de contribuer autant que possible à la préservation de tous les commerces viables.

Fort de sa longue expérience dans le secteur, Marcel Wächter a pris, au 1^{er} janvier 2025, la responsabilité du Développement commercial Boulangeries pour mener à bien cette mission.

Dans ses nouvelles fonctions, Marcel Wächter sera responsable

des transferts d'entreprises, du développement de solutions ainsi que des relations avec notre réseau de partenaires, notamment avec la SBC et Proback. Il reprendra également l'ensemble des dossiers de remises de commerces de la Suisse romande actuellement gérés par Pascal Favre, qui prendra sa retraite fin juin 2025.

En tant que référent de GMSA pour les associations et organisations sectorielles, il veille à concilier les différents intérêts et à assurer une répartition ciblée de nos contributions de soutien. L'accent sera mis sur un objectif essentiel et prioritaire: la promotion de la relève.

GMSA va encore plus loin et devient le principal partenaire du Club des

Sponsors For Future de la SBC, en plus de son engagement de longue date en tant que partenaire du Forum de Promotion Proback.

Renforcer le partenariat pour le bien de la branche

Découvrez les défis auxquels sont confrontés les trois partenaires du secteur et les mesures qu'ils envisagent pour améliorer la situation.



Silvan Hotz, Président de la SBC

Entretien avec Silvan Hotz (Président de la SBC), Peter Schumacher (Proback AG) et Marcel Wächter (GMSA)

Silvan Hotz, que représente pour l'association ce soutien de la part de GMSA?

Silvan Hotz: Nous sommes heureux d'avoir trouvé avec GMSA, un partenaire compétent. Cela nous aide à soutenir encore plus intensément la relève et à susciter l'enthousiasme pour nos métiers. Un grand merci, au nom de toute la profession, à GMSA pour son engagement.

Marcel Wächter: Nous sommes également très fiers que l'équipe suisse s'entraîne à l'avenir avec nos produits de haute qualité pour les

SwissSkills et les WorldSkills, et participe ainsi aux compétitions renommées.

Ce n'est pas le seul engagement de GMSA dans le secteur de la boulangerie-confiserie!

Marcel Wächter: Nous souhaitons souligner notre attachement engagé au métier de boulanger-confiseur par des contributions aux assemblées cantonales, la participation aux marchés du pain, aux Chevaliers du Bon Pain ainsi qu'à d'autres événements et initiatives valorisant le savoir-faire artisanal. Par ailleurs, nous allons cibler davantage notre soutien à la promotion de la relève.

Nous fournissons également gratuitement de la farine aux écoles pro-

fessionnelles Richemont de Lucerne et d'Yverdon et sommes l'un des principaux sponsors du Swiss Bakery Trophy.

Quelles sont, selon vous, les principales difficultés du secteur de la boulangerie-confiserie?

Silvan Hotz: La pression sur les prix dans notre secteur est énorme. Malheureusement, de nombreux consommateurs ne sont plus disposés à payer un prix équitable pour un bon pain artisanal. Cela entraîne une diminution du nombre d'entreprises de production chaque année – une situation qui me préoccupe profondément.

Peter Schumacher: Nous observons une évolution des habitudes de consommation ainsi qu'une augmentation des exigences des consommateurs en matière de choix et de qualité. Pour les petites et moyennes entreprises, cela représente un défi majeur, notamment en raison de la pénurie actuelle de main-d'œuvre qualifiée. À cela s'ajoute une forte pression concurrentielle exercée par les grandes surfaces et les discounters, alors que les coûts du personnel, des matières premières et de l'énergie ne cessent d'augmenter. Cela entraîne une baisse des marges, retardant ou empêchant les investissements pourtant nécessaires.

De plus, l'augmentation croissante des réglementations implique une charge administrative conséquente. Enfin, il devient de plus en plus difficile de motiver les jeunes à reprendre un commerce dans la boulangerie-confiserie.

Marcel Wächter: Beaucoup de nos clients arrivent à l'âge de la retraite et se préoccupent de la transmission de leur entreprise. Trouver un successeur n'est pas toujours facile. C'est là que nous voulons intervenir.

Comment voyez-vous l'avenir?

Silvan Hotz: On mangera toujours. Nous devons réussir à mettre davantage en avant la valeur du pain non seulement auprès des consommateurs, mais aussi auprès des banques. Celles-ci jouent un rôle décisif dans la reprise de commerce et doivent investir activement dans les jeunes entrepreneurs pour les aider à franchir le cap de l'indépendance.

Nous constatons régulièrement que de jeunes professionnels de talent reprennent avec succès une entreprise. Cela me rend à nouveau optimiste.

“ L'avenir du secteur dépend fortement de sa capacité à s'adapter et à développer des concepts innovants. ”

Peter Schumacher

Peter Schumacher: L'avenir du secteur ou des entreprises dépend fortement de leur capacité à s'adapter aux nouvelles conditions du marché et à développer des concepts innovants. Il faut se différencier par la personnalité et la proximité avec les clients. Il est également essentiel de garantir une rentabilité pour réussir de manière durable.

La taille de l'entreprise joue un rôle secondaire, mais les très petites entreprises qui proposent une gamme complète de produits auront plus de difficultés à l'avenir.

Marcel Wächter: De nombreux consommateurs recherchent de nouvelles expériences gustatives. Des

pains au caractère distinctif, dotés d'une histoire ou d'une origine transparente, connaissent un véritable engouement et offrent des opportunités aux boulangeries artisanales.

Les clés de leur succès résident dans une position claire, où les consommateurs comprennent les éléments qui les distinguent, ainsi que dans la mise en avant de quelques spécialités maison, afin de créer un sentiment d'exclusivité.

En ce qui concerne la planification de la succession, il reste encore beaucoup à faire, surtout pour attirer de jeunes talents passionnés par le métier d'entrepreneur. Si nous réussissons ensemble à encourager la



Peter Schumacher, Directeur Proback



Marcel Wächter, Responsable Développement commercial Boulangeries GMSA

création de nouvelles entreprises, le secteur continuera à se développer et à aller vers un avenir prospère.

GMSA collabore avec des partenaires intersectoriels pour renforcer le secteur de la boulangerie-confiserie, comme avec Proback AG. Sur quoi travaillez-vous ensemble?

Peter Schumacher: Avec nos services de conseil complémentaires, nous contribuons à assurer la relève pour un grand nombre d'entreprises ainsi qu'à soutenir et promouvoir les acteurs du marché. Pour cela, nous développons en permanence de nouveaux services adaptés aux

besoins actuels du secteur et visant à renforcer de manière ciblée ses facteurs de succès.

Nos prestations sont destinées à un large éventail de clients. C'est grâce aux partenaires du Forum de Promotion tels que GMSA, que cela est possible.

Marcel Wächter: Nos compétences et nos réseaux se complètent et nous pouvons offrir un meilleur service à nos clients. L'optimisation du soutien est une priorité de GMSA et nous y parvenons grâce à l'équipe de Proback.

Quels sont vos souhaits pour les parties prenantes de notre secteur?

Silvan Hotz: Se plaindre ne sert à rien, nous devons agir ensemble et mettre en avant les atouts de notre secteur de manière convaincante. Pour cela, nous avons besoin de tous les acteurs de la branche, car ce n'est qu'ensemble que nous sommes forts.

Peter Schumacher: La liste des souhaits serait trop longue pour cet entretien. Mais fondamentalement, les parties prenantes pourraient s'engager politiquement dans le groupe parlementaire « Pain et Confiserie » ou soutenir financièrement et activement les associations ou Proback. Cela pourrait se faire, par exemple, par des contributions financières pour soutenir les services visant à maintenir et à promouvoir les membres ou nos clients communs.

Marcel Wächter: Ce serait un atout majeur si les boulangers-pâtisseries prenaient davantage conscience de leur rôle d'ambassadeurs de leur métier et se montraient plus ouverts aux adaptations de leurs processus de production afin de créer des modèles de travail plus attractifs. Ils soutiendraient ainsi activement la promotion de jeunes talents pour qu'ils restent dans la profession.



Vous envisagez prochainement une succession d'entreprise ou vous souhaitez vous lancer en tant qu'indépendant et êtes à la recherche d'un commerce?



← Contactez-nous! Nous nous réjouissons de pouvoir vous soutenir dans cette démarche!

Votre spécialité croustillante au chocolat avec nos Billes de PurEpeautre

Vous connaissez certainement nos délicieuses Billes de PurEpeautre, mais n'avez pas encore eu l'occasion de découvrir nos recettes raffinées, créées par le confiseur Jürg Kaufmann, Swiss Bakery Champion 2022/2023, faute de matériel adéquat, d'espace dédié à la confiserie dans votre laboratoire, ou tout simplement par manque de temps?

Aujourd'hui, nous vous proposons une solution « clé en main » pour offrir ces douceurs croustillantes à votre clientèle.

Pour les entreprises ne bénéficiant pas de compétence en confiserie, nous proposons désormais une solution prête à la vente: La Conditioria Sedrun-Switzerland de Reto Schmid à Sedrun prend en charge la production pour vous. Choisissez parmi différentes variétés: chocolat au lait, chocolat noir ou blanc, framboise et bien d'autres saveurs sur demande! L'emballage peut être effectué soit dans les sachets originaux de la boulangerie, soit de manière personnalisée avec votre branding.

Découvrez-en plus dès maintenant! Contactez notre service commercial pour un conseil personnalisé ou demandez directement une offre sur mesure pour votre entreprise auprès de La Conditioria Sedrun-Switzerland!



← Téléchargez le flyer pour plus d'informations



Nous avons obtenu la certification SNHf pour la qualité des protéines Protaneo!

Nous sommes fiers d'annoncer que nos deux produits végétaux Protaneo, le hachis et l'émincé, ont obtenu la certification de la Fondation Suisse de Nutrition et Santé (SNHf) pour la qualité de leurs protéines. Cette reconnaissance atteste de la qualité nutritionnelle de nos produits et de notre engagement envers une alimentation saine et équilibrée.

Qu'est-ce que cela signifie pour vous?

L'obtention de la certification SNHf signifie que nos produits Protaneo peuvent être consommés en toute confiance concernant la qualité des protéines. Avec

cette certification, ils prennent la tête d'un peloton important de produits qui se limitent à afficher la quantité des protéines, oubliant la qualité de ces dernières qui est, chez nous, mesurée et attestée de façon indépendante par la SNHf. Protaneo constitue donc une source de protéines végétales intégralement produites en Suisse et surtout très bien assimilables par l'organisme.



← En savoir plus sur la certification SNHf

Des nouveautés dans GMSApp!

GMSApp: vos commandes toujours à portée de main!

Après l'intégration de nombreuses fonctionnalités pour faciliter vos commandes, nous sommes heureux de vous annoncer une toute nouvelle mise à jour.

Découvrez nos nouvelles possibilités:

- Recettes et vidéos à télécharger: Accédez à de nombreuses recettes et vidéos pour la préparation de vos créations de pains et de produits de boulangerie.
- Affiches et photos de produits: Téléchargez des supports visuels pour votre publicité. Profitez de ces nouvelles possibilités pour optimiser votre communication et augmenter votre visibilité. Vous pouvez personnaliser tous les supports publicitaires en ajoutant votre logo.

Vous n'avez pas encore installé notre application?

Avec GMSApp, vous économisez un temps précieux et facilitez la gestion de vos commandes en quelques clics seulement.

N'attendez plus! Utilisez cet outil indispensable et simplifiez votre quotidien avec une solution adaptée à vos besoins. Contactez votre conseiller commercial pour installer GMSApp sur votre ordinateur, tablette ou smartphone.





MISE EN ŒUVRE RAPIDE ET EFFICACE DE NOTRE SOLUTION LEVAIN



Marco Mezzadri a été agréablement surpris de la rapidité et de la simplicité avec lesquelles l'équipe GMSA a introduit le concept de levain et de poolish dans sa production.

La Boulangerie Moos est active depuis 2015 avec six points de vente dans la ville de Lucerne et son agglomération. L'entreprise familiale est dirigée par la plus jeune des filles, Fabienne Mezzadri-Moos, et son mari Marco Mezzadri. Les deux frères et sœurs, Claudio et Manuela Moos, gèrent quant à eux les départements boulangerie et pâtisserie-confiserie.

Le levain: partie intégrante d'une stratégie de qualité

La famille est convaincue que les pains au levain répondent à une tendance du marché et à un besoin croissant. Ce sujet s'inscrit également dans la philosophie de leur entreprise: se distinguer par la qualité grâce à de «véritables pains artisanaux».

Lors d'une discussion préalable avec les spécialistes de GMSA, il a d'abord été déterminé pour quelles pâtes une poolish ou un levain seraient utilisés. Nous avons ainsi pu déterminer les quantités souhaitées et la taille des équipements nécessaires. En concertation avec la direction

de la production, les recettes ont ensuite été adaptées afin que tout soit prêt pour la mise en route. Marco Mezzadri s'est réjoui de voir que des demandes spécifiques avaient pu être intégrées dans la Solution GMSA.

Mise en service rapide

En juillet 2024, l'équipe GMSA a installé l'équipement commandé et l'a mis en service avec une production complète le jour même. Marco Mezzadri a été très impressionné par la rapidité de l'intégration de la Solution levain dans sa production, sans essais préalables, et tout a parfaitement fonctionné. L'aide active de l'équipe de la boulangerie a contribué sans aucun doute à ce succès. Elle a soutenu cette démarche dès le départ.

Résultats convaincants

Marco Mezzadri et son équipe ont relevé un goût plus intense, avec un arôme équilibré et une légère note acide. L'objectif était une optimisation discrète du goût et de la fraîcheur, exactement comme le souhaitent les clients.

Facilité d'utilisation

Un point important pour l'équipe était également la facilité d'utilisation de l'équipement. Grâce au contrôle électronique du process et au système de pesée-pompage, le processus est facile à maîtriser. La qualité des produits de boulangerie obtenue reste très constante. Marco Mezzadri explique qu'ils rafraîchissent leur levain chaque jour et programment l'installation pour qu'il soit prêt à temps pour la fabrication des pâtes durant la nuit.

Il n'y a eu qu'une seule panne technique jusqu'à présent. Elle a été résolue immédiatement grâce aux instructions fournies par la hotline du fabricant.

Faire bien et en parler

L'équipe de la Boulangerie Moos souhaitait d'abord maîtriser le processus avant de communiquer auprès des consommateurs. La communication a donc été volontairement reportée. Des informations seront prochainement diffusées dans les points de vente avec un langage spécifique au pain. Grâce à notre sommelier du pain, Freddy Bau, nous allons apporter notre soutien au personnel de vente qui recevra prochainement une formation sur le thème des levains.



Fabienne Mezzadri-Moos et son mari Marco Mezzadri

Cette expérience vous inspire-t-elle? Vous demandez-vous si ce concept pourrait également vous convenir? Nos spécialistes sont à votre disposition.



← Contactez-nous maintenant pour en savoir plus!



TROIS MARQUES, TROIS HISTOIRES, UNE PASSION

Pain Paillasse® – Il Pane di Sant'Abbondio® – Urigsbrot®



Michèle Novak-Moser – General Manager
Paillasse Marketing



Renato Gobbi – Créateur de Il Pane
di Sant'Abbondio®



Simone Sutter – Responsable Marketing
chez Sutter Begg

Des produits de marque qui enthousiasment

Ce ne sont pas seulement des recettes – ce sont les histoires d'innovation et de tradition de véritables artisans boulangers. Trois marques d'exception se sont imposées comme produits sous licence de GMSA: les Pain Paillasse® aérés et croustillants de Genève, Il Pane di Sant'Abbondio® corsé et foncé du Tessin, et l'Urigsbrot® rustique de Bâle. Chacun de ces pains raconte sa propre histoire et enrichit, à sa manière, l'offre des boulangeries suisses.

Une pâte qui prend son temps



fermentation longue à basse température.»

“C'est exactement comme dans mes souvenirs d'enfance.”

Michèle Novak-Moser - Paillasse Marketing

À la Panetteria Bignasca de Sonvico, le Pain Paillasse® est fabriqué depuis 1999. «Quand mon père l'a découvert au salon FBK, il a immédiatement été séduit», se souvient Moreno Bignasca. «Sa texture légère, sa croûte croustillante, sa forme particulière, c'était révolutionnaire à l'époque.

Le lancement dans notre boulangerie n'a pas été facile au départ, mais la formation à Genève et le soutien continu de Paillasse Marketing nous ont beaucoup aidés. Aujourd'hui, il est devenu incontournable dans notre gamme.»



Moreno Bignasca

Pain Paillasse®

- **Base:** Mélange spécial de farines, peu de levure, fermentation longue à basse température (24h)
- **Caractéristiques:** Croûte croustillante, mie très alvéolée et moelleuse
- **Variétés de base:** Clair, foncé, rustique, PurEpeautre et celtique
- **Variations saisonnières:** Piment, potiron, marrons, noix, figues, etc.

Quand la tradition tessinoise rencontre le goût suisse alémanique



Un pain qui est bien plus que la somme de ses ingrédients – il raconte une histoire de famille, de tradition et d'amour du métier. À Sant'Abbondio, un village pittoresque au bord du lac Majeur, le maître boulanger Renato Gobbi a créé, dans les années 1980, un pain unique. Son inspiration? Les visiteurs suisses alémaniques qui demandaient un pain plus corsé et foncé. Ce qui en résulta devint un véritable héritage familial.

«Pour moi, c'était un conte de fées», se souvient son fils Stefano Gobbi, alors âgé de dix ans. «Quand mon père parlait de son pain, de ses pâtes et des clients satisfaits, j'étais fasciné – surtout par son enthousiasme et la passion qu'il y mettait!



Stefano Gobbi

Il m'a transmis un profond respect pour ce pain qui l'a accompagné pendant 40 ans.»

“ Notre pain est fait d'eau, de farine, de sel et de levure – mais surtout de beaucoup d'amour.

Stefano Gobbi

Le développement fut méticuleux: une nutritionniste contribua à la sélection des ingrédients qu'un médecin nutritionniste tessinois valida pour leurs bienfaits pour la santé. Après avoir remporté une médaille d'or au Swiss Bakery Trophy à Bulle – une première pour un pain tessinois –, une collaboration avec GMSA démarra. Aujourd'hui, Stefano Gobbi perpétue l'héritage de son père:

«Quand j'ouvre ma boulangerie le matin et que mes clients – devenus des amis – arrivent de partout, je sens que le conte continue. Notre pain est fait d'eau, de farine, de sel et de levure – mais surtout de beaucoup d'amour.»

Steve Rougemont, de Nyon, a reconnu le potentiel de ce pain d'exception en 2005. «Au début, le nom représentait un défi», dit-il en souriant. «Mais c'est justement cette

histoire venue du Tessin qui rend ce pain si intéressant. Nos restaurateurs apprécient particulièrement sa longue conservation et son goût caractéristique. Aujourd'hui, il est devenu l'un de nos pains emblématiques.»



Steve Rougemont

Il Pane di Sant'Abbondio®

- **Base:** Farines de blé et de seigle, graines (lin, courge, tournesol), céréales concassées (blé, seigle), flocons d'avoine, farine de malt de seigle, flocons de malt de blé
- **Caractéristiques:** Pain foncé riche en graines, avec un fort arôme de malt
- **Forme:** Rond, recouvert de flocons d'avoine
- **Particularité:** Longue conservation, riche en fibres



Une spécialité bâloise au caractère alpin



Quand une bonne idée se transmet, elle devient parfois une tradition.

C'est le cas à Bâle, où la boulangerie Gaiser a développé un pain spécial pour le déjeuner: une mie moelleuse, une saveur intense, une alternative aux pains blancs classiques. Lorsque la boulangerie fut reprise par Sutter Begg en 1992, la recette fut conservée et perfectionnée.

“ Nous voulions un pain qui ait le goût du terroir.

Simone Sutter

«Nous voulions un pain qui ait le goût du terroir», explique Simone Sutter. «Sa mie moelleuse et son goût intense rappellent les herbes alpines, tandis que les pointes de sa croûte évoquent les sommets des montagnes. Nous avons ainsi apporté un morceau de l'univers alpin à Bâle.» Le nom Urigs (authentique, rustique) s'imposa naturellement.

Arsim Totaj, propriétaire de la boulangerie E. et F. Känzig AG à Kilchberg, apprécie justement cette authenticité:

«Il se distingue de l'offre classique, tout en restant accessible. Les clients aiment son goût corsé et sa mie moelleuse. C'est un pain artisanal authentique, qui est resté fidèle à lui-même.»



Arsim Totaj

Urigsbrot®

- **Base:** Farines de blé et de seigle, levain de blé et de seigle
- **Caractéristiques:** Saveur corsée, mie dense et moelleuse, croûte rustique
- **Forme:** Pain moulé, fendu naturellement sur le dessus avec des pointes caractéristiques
- **Particularité:** Peu de levure, fermentation longue à température ambiante

Trois marques – Un engagement envers l'artisanat

Aussi différentes soient-elles, ces trois marques sous licence illustrent l'engagement de GMSA pour un véritable savoir-faire boulanger. Que ce soit Pain Paillasse®, Il Pane di Sant'Abbondio® ou l'Urigsbrot®, chacune enrichit l'assortiment des boulangeries à sa manière. Leur point commun? Une fabrication soignée, une fermentation lente et un caractère unique.

«Ces pains sous licence sont bien plus que de simples recettes», souligne Freddy Bau, sommelier du pain chez GMSA. «Ils sont le fruit du travail passionné de bou-

langers qui aiment et perfectionnent leur métier. Chez GMSA, nous sommes fiers de perpétuer cette tradition et de promouvoir ensemble la diversité du pain suisse.»



← Intéressé par une licence? Notre équipe commerciale est à votre disposition!



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