

GMSA INFO

06

OCTOBRE 2025

PREMIÈRES MOUTURES AU MOULIN DU VALAIS SA

Les premières farines prennent vie.
Entre les mains de nos clients,
elles deviendront des créations d'exception.

Premières moutures au Moulin du Valais SA	04
Moissons 2025: une récolte à deux visages	09
Depuis 1885, une vision qui se renouvelle	10
Quand la durabilité inspire l'artisanat	12
Soutenir le local, c'est simple	17
Notre réseau de partenaires à votre service	18
Des solutions végétales suisses pour une alimentation responsable	20
Stéphane Baud et le végétal, une histoire de conviction	22
Une carrière dédiée à la boulangerie artisanale	23

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

10

Depuis 1885, une vision qui se renouvelle

En 2025, GMSA franchit un cap historique, en consolidant son ancrage régional, en développant de nouvelles synergies et en réaffirmant sa vision d'une alimentation végétale, saine et durable tournée vers l'avenir.

12

Quand la durabilité inspire l'artisanat

Trois artisans passionnés racontent comment ils ouvrent de nouvelles voies vers une alimentation plus durable grâce à des ingrédients innovants, audacieux et ancrés dans une démarche sincère.

17

Soutenir le local, c'est simple

Nos farines régionales vous attendent pour mettre en valeur les savoir-faire des producteurs locaux.

18

Notre réseau de partenaires

La Cuchaule AOP: Quand artisans et producteurs unissent leurs savoir-faire, ils transforment une spécialité régionale en symbole d'identité, de qualité et de reconnaissance.

20

Des solutions végétales suisses pour une alimentation responsable

Découvrez comment GMSA valorise les pois IP-SUISSE pour créer des solutions végétales innovantes, locales et écoresponsables, tout en réduisant l'empreinte environnementale de la filière agroalimentaire.



22

Stéphane Baud et le végétal, une histoire de conviction

Engagé pour une boulangerie locale et sans compromis, Stéphane Baud partage son expérience avec les produits végétaux Protaneo – une alternative suisse, naturelle et savoureuse qui convainc aussi bien les professionnels que leurs consommateurs.



23

Une carrière dédiée à la boulangerie artisanale

À la fin du mois de juin, Pascal Favre a pris officiellement sa retraite. Un grand Merci Pascal!



04

Premières moutures au Moulin du Valais SA

Les premières farines portent en elles la force du terroir, la fidélité à la tradition et l'avenir du Pain de seigle valaisan AOP.



09

Moissons 2025: une récolte à deux visages

Des conditions climatiques contrastées ont marqué la récolte 2025, offrant d'abord d'excellentes perspectives puis de nouvelles contraintes en fin de campagne.



Un nouvel élan pour la tradition

Depuis juillet 2025, notre Moulin du Valais SA, à Riddes, est entré en phase de test. Pour moi, en tant que directeur, il ne s'agit pas d'une simple étape technique, mais d'un moment charnière qui marque un tournant pour toute la filière du Pain de seigle valaisan AOP.

Construit en seulement 14 mois, grâce à un investissement de plus de 6 millions de francs, ce moulin unique en Suisse répond à une nécessité essentielle: garantir que la production de farine de seigle reste en Valais après la fermeture du site de Naters.

Ce projet s'inscrit dans une démarche de retour aux sources. Ses meules de granit permettent une mouture lente et respectueuse, fidèle à la tradition. Chaque année, 320 tonnes de farine de seigle AOP y seront produites, tout en offrant une nouvelle possibilité de valorisation aux céréales anciennes.

Pourquoi ce projet nous rend-il fiers?

Une filière sécurisée: l'AOP est garantie, l'avenir du Pain de seigle valaisan est assuré.

Un savoir-faire préservé: la mouture sur meule de pierre respecte le goût et l'authenticité du produit.

Une dynamique collective: ce succès est le fruit d'une collaboration entre producteurs, boulangers, autorités et GMSA.

Ce projet dépasse largement la construction d'une nouvelle installation. Il incarne la force de notre terroir, la valeur de nos traditions et la fierté de les faire évoluer avec notre temps. Avec ce moulin, nous écrivons une nouvelle page de l'histoire valaisanne, en redonnant vie à des céréales oubliées et à des savoir-faire ancestraux.

Je me réjouis de voir comment la créativité et le talent de nos clients sauront transformer ces matières premières uniques en produits d'exception.

Alain Raymond
CEO

UNE NOUVELLE AVENTURE :

REDÉCOUVRIR LES MÉTIERS GRÂCE À LA MEULE DE PIERRE

Entre héritage artisanal et technologie moderne, le Moulin du Valais SA, unique en Suisse, réinvente l'art de la mouture grâce à ses six meules de pierre. Il ouvre ainsi de nouvelles perspectives tant pour les meuniers que pour les boulangers.

Témoignage de Cédric Defferrard, Responsable du projet et de la mise en route de notre nouveau Moulin du Valais SA à Riddes.

Lorsque j'ai accepté la mission de mettre en route notre nouveau moulin industriel à meules de pierre, je savais que ce serait une expérience exigeante mais passionnante. Habitué depuis des années aux moulins à cylindres, je devais réapprendre une partie de mon métier.

La mouture sur meule de pierre, c'est à la fois un retour aux origines et une ouverture vers de nouvelles perspectives. Elle impose un autre rythme, d'autres réglages, et une approche plus sensible du grain.

Là où les cylindres garantissent une régularité mécanique, la pierre exige une vigilance accrue, une oreille attentive au frottement des meules et un toucher précis pour juger la farine au fur et à mesure.

Les différences de mouture

Avec la mouture sur cylindres, le travail se fait par étapes successives, séparant et recomposant la farine. Traditionnellement, une mouture sur pierre broie le grain dans son entièreté, donnant une farine complète, riche en minéraux et en arômes.

Notre moulin, unique en Suisse avec ses six meules de pierre, permet de procéder à plusieurs passages pour obtenir des farines de différents types: claires, foncées ou complètes.

Cette polyvalence ouvre de nouvelles possibilités. Elle m'a obligé à développer une vigilance constante et à accepter une part d'imprévu.

Les sensations et apprentissages

Travailler sur meule de pierre, c'est renouer avec des sensations plus franches et plus vivantes:

- **La chaleur** de la pierre qu'il faut contenir pour préserver le grain et ses propriétés.
- **L'odeur** des farines, plus intense, qui emplit le moulin à chaque mouture.
- **Le toucher**, car sous les doigts, la farine révèle immédiatement sa finesse et son potentiel.

Cette expérience m'a appris à ralentir, à observer, à écouter la matière.

C'est une école d'humilité qui nous rappelle que le grain, la nature et la main de l'homme doivent travailler ensemble pour donner le meilleur.

Une aventure collective et prometteuse

Au-delà de l'expérience de nos meuniers – Cédric Defferrard, Mathieu Dubuis et Pablo Bader-Cortes, que nous remercions chaleureusement pour leur engagement personnel remarquable dans ce projet –, c'est toute une chaîne de valeur qui se met en mouvement.

Les premiers tests de panification, réalisés dans notre boulangerie d'essais à Granges, sont plus que qu'encourageants et ont fédéré nos équipes dans un enthousiasme partagé.

Nous avons également confié nos premières moutures à des clients valaisans, notamment pour le Pain de seigle valaisan AOP. Leur verdict fut sans appel: eux aussi ont été conquis par la richesse aromatique et l'authenticité de ces farines.

Découvrez, ci-après, leurs témoignages et leurs impressions:



De gauche à droite: Cédric Defferrard, Mathieu Dubuis (absent: Pablo Bader-Cortes)

800 ANS DE TRADITION ET DE TERROIR VALAISAN POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE

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

Entretien avec Brigitte Gabbut,
Gérante de l'Association Pain de
seigle valaisan AOP

Le Pain de seigle valaisan AOP n'est pas seulement un produit du terroir, c'est un héritage culturel et culinaire porté par une association dynamique. Créée pour défendre et promouvoir cette spécialité unique, l'Association du Pain de seigle valaisan AOP a pour mission de garantir le respect du cahier des charges, d'assurer une qualité irréprochable et de faire rayonner ce pain emblé-

matique bien au-delà des frontières valaisannes.

L'association s'engage sur plusieurs fronts. Elle veille à ce que chaque pain labellisé AOP respecte des critères stricts à savoir :

- Une origine garantie du Pain de seigle valaisan AOP, de la culture du seigle au boulanger en passant par le meunier: toute la chaîne de production doit être domiciliée en Valais



- Un procédé de fabrication traditionnel
- Un goût typique, légèrement acidulé, qui fait la renommée de ce pain: un des nombreux points vérifiés chaque année par les évaluateurs de la filière

Nos engagements ne se limitent toutefois pas à la qualité gustative: ils incluent aussi le respect de l'environnement. Le choix d'utiliser du seigle cultivé sans pesticides et d'encourager la mouture sur meule de pierre traduit notre volonté de préserver la biodiversité, la santé des consommateurs et le savoir-faire ancestral des meuniers.

Une promotion active et des partenariats solides

Pour faire découvrir ce pain emblématique, l'association multiplie les initiatives:

- Participation à des foires et marchés du terroir,
- Organisation de dégustations et d'événements de sensibilisation,
- Campagnes de communication gastronomique mettant en avant les bienfaits nutritionnels et la richesse culturelle du produit,
- Promotion du terroir valaisan en collaboration avec nos partenaires.

Exemple marquant: Cet été, des kits associant Pain de seigle valaisan AOP et confiture d'abricots ont été distribués, soutenus par une campagne régionale et les boulangers certifiés. Ces initiatives renforcent la notoriété du produit et nourrissent une véritable fierté régionale.

2025: une étape décisive

Dès l'automne, toutes nos céréales proviendront de cultures sans pesticides et seront moulues traditionnellement sur meules de pierre dans le nouveau Moulin du Valais SA à Riddes. La mouture sur meule de pierre est en parfaite adéquation avec l'histoire ancestrale du Pain de seigle valaisan AOP. Elle apporte une plus-value qui

relie le produit à sa très longue tradition: un pas de plus vers une authenticité renforcée.

Grâce à l'engagement de GMSA et de nos partenaires, naît ainsi un pain qui incarne naturalité, durabilité et transparence. Afin que les consommateurs perçoivent clairement cette valeur ajoutée, les nouveaux sachets à pain afficheront visiblement les messages de la meule de pierre, de la protection de l'environnement et de la qualité.



← Découvrez le Moulin
du Valais SA

TECHNIQUE DE MOUTURE ANCESTRALE REDÉCOUVERTE POUR UN PAIN D'EXCEPTION

Dans un univers où la boulangerie d'excellence s'appuie souvent sur la régularité des farines modernes, le Pain de seigle valaisan AOP a choisi de revenir à l'essence du métier: troquer sa farine de seigle moulue sur cylindres contre une version plus authentique, issue de meules de pierre. Entre redécouverte sensorielle, défis techniques et révélations gustatives, un témoignage illustre combien l'art du pain s'enrichit quand on ose renouer avec la tradition.

Robert Zurgilgen de la Bäckerei Zurgilgen Gommer Backkunst de Fiesch a accepté de tester pour nous nos premières moutures sur meules de pierre pour nous aider dans l'élaboration de la nouvelle farine pour Pain de seigle valaisan AOP, qui remplace désormais la farine de seigle moulue jusqu'ici sur cylindres. Voici son expérience:



« Je connais le seigle depuis longtemps et je pensais en avoir exploré toutes les nuances, mais cette farine m'a surpris dès l'ouverture du sac par son intensité aromatique et sa couleur un peu plus foncée. Le toucher de la pâte est un peu différent. Elle absorbe un peu plus d'eau que ma farine de référence qui est un peu plus fine, mais cela ne nous a pas dérangés.

“ La meule de pierre n'est pas un retour en arrière, c'est un pas en avant vers plus d'authenticité.

Brigitte Gabbud

L'excellence par l'authenticité

Ces maîtres boulangers, spécialistes du Pain de seigle valaisan AOP, tout comme Brigitte Gabbud (BG) Gérante de l'Association Pain de seigle valaisan AOP, se réjouissent de ces nouveaux avantages:

BG « La meule de pierre n'est pas un retour en arrière, c'est un pas en avant vers plus d'authenticité. À l'heure où l'on cherche des produits sains et naturels, elle nous offre des avantages supplémentaires que nous voulons valoriser. »

Il a fallu s'adapter un peu pour trouver la juste souplesse et laisser la pâte s'exprimer. Nous sommes très satisfaits de ces résultats. Les pains sont très proches au niveau du volume et de la couleur par rapport au Pain de seigle valaisan AOP traditionnel et les adaptations du process sont vraiment infimes. »

La Boulangerie Zenhäusern de Sion et la Boulangerie Michellod de Sambracher ont également participé aux tests de panification des premiers essais de mouture. Après quelques ajustements de la farine en discussion avec notre meunier, les fournées sont convaincantes: Des croûtes épaisses et craquantes ainsi qu'une mie colorée et parfumée dignes d'un excellent Pain de seigle valaisan AOP.



Photo: Marco Schnyder pour l'interprofession du pain de seigle valaisan AOP.

MOISSONS 2025: UNE RÉCOLTE À DEUX VISAGES.



Qualité boulangère de la récolte 2025

Vous trouverez tous les détails concernant la qualité boulangère de la récolte 2025 sur le blog de notre site internet www.gmsa.ch ou en scannant directement ce QR code:



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

Des conditions climatiques contrastées ont marqué la récolte 2025, offrant d'abord d'excellentes perspectives puis de nouvelles contraintes en fin de campagne.

Des résultats globalement bons pour la majorité des céréales

Les céréales panifiables récoltées en juillet 2025 (environ 85-90% de la récolte totale) sont globalement bonnes. Les poids spécifiques, les temps de chute et les teneurs en protéines affichent des niveaux de satisfaisants à bon mais de manière très hétérogène. Les rendements s'annoncent dans la moyenne, voire légèrement supérieurs.

Ce résultat s'explique par des conditions météorologiques printanières favorables au développement des cultures et un été chaud et sec, limitant les risques de mycotoxines.

Des conditions dégradées en fin de campagne

Cependant, la situation s'est détériorée lors des deux dernières semaines de juillet 2025 qui ont changé la donne.

En effet, la pluie et les températures plus basses ont péjoré le reste de la récolte. Bon nombre de lots ont dû être déclassés pour des problèmes de temps de chute trop bas ou de mycotoxines trop élevées.

Des volumes en baisse malgré des rendements généreux

Contrairement à ce que nous écrivions avant la moisson, les surfaces

dédiées aux céréales panifiables n'ont pas diminué depuis 2024. Swissgranum nous a informé cet été que les statistiques de surface étaient erronées. Cela nous soulage de constater que l'attractivité pour les agriculteurs n'a pas baissé et que les surfaces sont finalement stables. Les quantités moissonnées devraient être suffisantes pour garantir l'approvisionnement de tous les clients jusqu'à la prochaine récolte.



2025: UNE ANNÉE PHARE DU GROUPE MINOTERIES SA

À l'occasion de notre 140^{ème} anniversaire, ce n'est pas un simple cap que nous franchissons, mais bien une étape de consolidation, de transformation et d'ouverture. Plus qu'une rétrospective, cette année est une mise en mouvement, un prolongement fidèle de notre vision: créer, développer et fournir des produits d'origine végétale et des services qui contribuent chaque jour à rendre la vie plus saine, plus simple et plus durable.

Depuis 1885, l'histoire de notre entreprise s'écrit à plusieurs voix. Celles de moulins régionaux qui ont su unir leurs forces et leurs savoir-faire pour devenir une référence dans le paysage meunier suisse.

Cette union, qui fait notre richesse, s'est renforcée cette année à travers des partenariats et des intégrations décisives.

Moulin du Valais SA

Notre nouveau Moulin du Valais SA, jalon important que vous avez découvert en page 4, a marqué notre jubilé. Ce projet emblématique incarne l'alliance entre tradition et modernité et renforce notre ancrage régional.



← Découvrez toutes nos actualités sur notre blog

La reprise de la Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG s'inscrit dans cette dynamique. En rejoignant GMSA, l'entreprise apporte de nouvelles compétences, un savoir-faire complémentaire et une vision partagée de l'avenir. Ce rapprochement est bien plus qu'une croissance externe: il est l'expression d'un projet collectif, fondé sur la qualité, la diversité des produits et la complémentarité.



Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG

Mulino Maroggia SA



Dans le même esprit, notre collaboration approfondie avec Mulino Maroggia SA nous permet de mutualiser nos forces, d'optimiser notre logistique et de mieux répondre aux besoins spécifiques de nos clients. Deux entités, une voie commune: celle d'une meunerie à taille humaine, plus agile, plus réactive, plus forte ensemble.

C'est dans cette logique que s'inscrit également la refonte complète de nos emballages. Pour notre jubilé, nous avons repensé l'ensemble de nos sacs de 25 kg, qu'il s'agisse de nos farines de base, de nos gammes régionales, de nos assemblages ou de nos farines meule de pierre. Cette évolution ne se limite pas à un changement graphique: elle reflète un engagement en faveur de la clarté et de la cohérence, en parfaite adéquation avec l'image que nous portons auprès de nos partenaires.



Les nouveaux emballages

Tout au long de cette année, nos équipes, nos clients, nos partenaires ont été les artisans de cette dynamique. Grâce à leur engagement, nous avons pu poser les bases d'une nouvelle étape de développement, sans jamais perdre le fil conducteur de notre histoire.

Car célébrer 140 ans, c'est bien plus que souffler des bougies. C'est reconnaître la valeur de la continuité, tout en affirmant une volonté d'évolution. C'est maintenir l'exigence, nourrir l'esprit d'innovation, et rester fidèles à un métier de passion.

Un grand merci à tous pour la confiance témoignée car c'est Ensemble, que nous cultivons demain!

UN INGRÉDIENT SUISSE AU SERVICE D'UNE BOULANGERIE PLUS RESPONSABLE

Développés grâce à un procédé innovant, les granulés de pois IP-SUISSE ouvrent de nouvelles perspectives aux artisans boulangers. Ce produit inédit en Suisse se distingue par ses qualités gustatives, sa polyvalence et ses fonctionnalités techniques. Utilisable à la fois comme substitut à l'ébouillantage ou en enrobage, il s'intègre facilement dans de nombreuses recettes.

Dans la quête d'innovation au service de la qualité et de la durabilité, certains professionnels n'hésitent plus à tester ces nouvelles matières premières. C'est le cas de cet artisan passionné, Stéphane Baud de la Boulangerie Aux Pains sans Peines à Aigle, surnommé « l'homme qui murmurait à l'oreille de ses pains » séduit par ce produit végétal, local et surprenant.

Retour sur une expérience authentique et prometteuse.

Le déclic? Le local avant tout!

Ce qui a immédiatement interpellé Stéphane Baud c'est la provenance. Le granulé de pois est produit en Suisse, et c'est précisément ce qui a déclenché sa curiosité.

« C'est un produit suisse, et c'est ce qui me tient à cœur. Au-delà de la tendance, c'est une conviction personnelle: valoriser l'agriculture locale et intégrer des ingrédients de proximité dans mes créations. ».

C'est dans le pain que l'artisan a choisi de faire ses premiers tests.



Et dès les débuts, l'essai s'est avéré concluant.

« J'ai fait 3 ou 4 tests avec du pain et cela a bien fonctionné. Le granulé de pois s'intègre facilement à la pâte, avec une texture agréable et un résultat final gratifiant. Le pain se distingue nettement du traditionnel mi-blanc. »

Et demain? D'autres recettes en vue?

Ce qui séduit Stéphane Baud, c'est la polyvalence du produit qui ne se limite pas à une seule recette mais ouvre la porte à une nouvelle créativité boulangère.

« Pour l'instant, seul le pain bénéficie de cette innovation, mais le champ des possibles s'élargit rapidement. Je vais aussi le tester dans les tresses et les croissants. »

Des avantages tangibles, en vitrine comme en coulisse

En production comme en boutique, les bénéfices sont concrets. Côté

conservation, le produit tient ses promesses: le pain reste frais plus longtemps et surtout, il plaît aux clients. Cette différenciation subtile mais visible séduit une clientèle curieuse et en quête d'authenticité.

« Les clients apprécient le fait que ce ne soit pas un pain mi-blanc classique. »

Au-delà de la tendance, c'est une conviction personnelle.

Stéphane Baud

Une communication simple et directe
Côté communication, le message est

clair: une alternative naturelle, fabriquée par des agriculteurs suisses, à un prix correct. Pas de discours complexe, mais une transparence qui touche.

« On le présente comme une alternative locale, un produit bien pensé et à un prix accessible. »

Les consommateurs, souvent intrigués, finissent conquis. Le retour est unanime: ils sont surpris en bien. Même ressenti chez les vendeuses.

« Cela reste un produit de niche, mais il se vend bien. Les clients apprécient. »

Une recommandation sans hésitation

Naturel, local, facile à travailler, et apprécié des clients: pour cet artisan, le granulé de pois est une évidence.

« Oui, je le recommande. Pour le naturel, et la conservation surtout. »

UNE NOUVELLE APPROCHE POUR LE PAIN COMPLET



“ Il a un très beau volume et le goût est vraiment bon.”

M. Godineau

et de bien expliquer le concept aux consommateurs. Nous leur avons dit que c'était un pain qui manquait dans notre gamme: un pain complet à base de farine foncée. Les retours sont excellents: les clients sont agréablement surpris, parce qu'ils ne s'attendent pas à une mie aussi moelleuse dans un pain complet. D'habitude, les pains complets sont

plus compacts et secs dès le lendemain, alors que celui-ci se conserve très bien.

Les vendeuses aussi sont ravies: c'est un produit qu'elles aiment, donc beaucoup plus facile à vendre. Elles en parlent même à leurs collègues, ce qui est bon signe. Personnellement, je suis content du résultat. Et en plus, je pense qu'on peut encore aller plus loin avec ce produit: on pourrait le couper avec un peu de farine blanche, ou le décliner en pain à la coupe ou pain bis.

Bref, c'est un concentré assez polyvalent, avec un vrai potentiel.



Avec le Concentré Gourmet Complet, les artisans boulangers disposent enfin d'une solution pour proposer un pain complet savoureux, généreux et moelleux, sans compromis sur la qualité et la fraîcheur. Développé pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante, ce concentré permet de créer des pains foncés à la texture souple, au bon développement et à la conservation optimisée. Une base idéale pour réinventer le pain complet ou bis au quotidien.

Témoignage de Monsieur Godineau de la Boulangerie Au Pain Gourmand de Penthaz

Ce qui nous a interpellés dans le concentré Gourmet Complet, c'est qu'il nous manquait précisément un pain complet, bien développé avec une mie moelleuse.

Nous avons déjà essayé de faire du pain complet, mais le résultat était souvent un peu sec, avec une mie compacte. L'argument du concen-

tré, c'est justement qu'il permet d'obtenir un pain qui pousse bien, qui « crache » bien au four, tout en gardant une belle humidité et une mie très agréable.

Les essais que nous avons réalisés se sont très bien passés. Nous avons personnalisé la recette en ajoutant un levain à base du concentré, et pour l'instant, nous le proposons sous forme de pain classique batard et de ballons.

Nous prévoyons toutefois de lancer une gamme de sandwiches avec ce pain.

Les avantages sont clairement la mie bien humide, très moelleuse, et qui garde la fraîcheur jusqu'au lendemain. Ce n'est pas un pain sec, ce qui est très apprécié par nos clients. Il a aussi un très beau volume et le goût est vraiment bon.

Quand nous l'avons lancé, nous avons pris le temps de le faire goûter





L'ASSEMBLAGE LE DRÊCHEUR

Grâce à la technologie innovante de ProSeed® et à l'utilisation de drêches de bière de haute qualité, le nouvel Assemblage Le Drêcheur SN convient à la fabrication de pains, baguettes, tresses et autres produits de boulangerie.

Témoignage de l'expérience de la Boulangerie Suter, Supronto Back AG, Eglzwil

Qu'est-ce qui vous a particulièrement séduit avec notre nouvel Assemblage Le Drêcheur?

Ce qui m'a surtout enthousiasmé, c'est l'idée de valoriser au mieux la drêche de brasserie. Transformer un sous-produit en un aliment de qualité, et cela en combinaison avec deux choses que j'apprécie personnellement: le bon pain et la bonne bière. Pour moi, Le Drêcheur réunit de manière très harmonieuse artisanat, créativité et durabilité.

Qu'est-ce qui a attiré votre attention sur l'Assemblage Le Drêcheur?

Nous avons été directement sollicités par la start-up ProSeed® pour envisager le développement d'un pain en collaboration avec GMSA.

La demande est tombée au bon moment, car nous sommes toujours à la recherche de produits innovants qui racontent une histoire intéressante. Nous avons immédiatement reconnu le potentiel et avons intégré Le Drêcheur comme un complément prometteur à notre assortiment.

Quels arguments vous ont le plus convaincu?

D'une part, l'aspect de durabilité, c'est-à-dire l'idée de valoriser intelligemment un sous-produit. D'autre

part, la possibilité d'offrir à nos clients un pain au goût particulier, qui raconte en même temps une belle histoire.

Quels arguments de vente utilisez-vous?

La combinaison de régionalité, de durabilité et d'une note gustative originale. Le Drêcheur n'est pas seulement un pain, c'est un sujet de préoccupation, et c'est précisément ce qui le rend si intéressant pour nous.

Comment se sont déroulés les essais? A-t-il été facile de mettre en place cette nouvelle recette?

Grâce à la recette fournie par GMSA, les essais de production ont pu être réalisés sans grandes difficultés. La collaboration a été très simple et axée sur les objectifs. Nous avons

même pu réaliser des essais personnalisés pour des clients B2B.

Quels sont pour vous les avantages: Qualité, fraîcheur, goût, upcycling?

Pour nous, c'est surtout l'upcycling qui joue un rôle central, donc la gestion durable des ressources. À cela s'ajoutent le goût rond et savoureux, la fraîcheur et l'histoire particulière qui accompagne ce pain.

Communiquez-vous auprès des consommateurs l'aspect valorisation des co-produits? Si oui, comment?

Nous sommes en étroite collaboration avec ProSeed® et GMSA afin de générer en permanence de nouvelles impulsions.

En outre, nous organisons régulièrement des dégustations, en magasin et lors d'événements, pour rendre le thème de l'upcycling tangible.

Avez-vous reçu des retours de la clientèle?

Oui, il y en a eu. Certains clients restent encore un peu hésitants, probablement à cause du nom inhabituel ou de l'incertitude quant au goût. C'est pourquoi nous misons sur des dégustations pour lever ces barrières – et Le Drêcheur est toujours présent lors des événements.

Ceux qui ont goûté le pain ont été agréablement surpris. L'idée comme le goût ont été perçus comme quelque chose de spécial et d'enrichissant.



Henry Suter, Directeur général de Supronto Back AG à Eglzwil et Tobias Vogel de ProSeed®.



Photo de gauche à droite: Yann Charmillot, responsable production - Anais Charmillot, responsable vente et service clients - Jean-Philippe Croft, chef boulanger

Le chef boulanger, Monsieur Jean-Philippe Croft de la Boulangerie Charmillot (Les Brenets - Le Locle - Les Ponts-de-Martel - La Chaux-de-Fonds), témoigne de son expérience avec l'Assemblage Le Drêcheur

En juillet, nous avons choisi de mettre à l'honneur notre Pain Drêcheur pour notre promotion mensuelle.

Chaque mois, nous proposons un pain en promotion, et celui-ci nous a immédiatement séduits par sa composition originale et savoureuse.

Fort de ce succès, nous avons poursuivi l'expérience en août, en variant les plaisirs: façonné en forme ronde en juillet, puis en baguette en août.

Nous avons également imaginé un délicieux sandwich réalisé avec cette même pâte: un beurre salé fondant et un jambon de campagne généreux... Un mariage qui a conquis nos clients.

Les retours sont unanimes: que ce soit en sandwich ou en pain, le Drêcheur a su séduire les papilles.

Pour l'instant, nous ne l'intégrons pas encore à notre assortiment permanent, mais si la demande continue, il pourrait bien trouver sa place sur nos étagères...

Nous produisons environ 50 baguettes par jour. Un bon succès!



VAUD+ LA FARINE RÉGIONALE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE !

Chez Groupe Minoteries SA, nous sommes attachés à la proximité et à la régionalité.

Avec Vaud+, nous vous proposons plusieurs types de farines 100% régionales, issues de blé cultivé dans le canton de Vaud, qui met en valeur le savoir-faire de nos producteurs locaux.

Un approvisionnement régional avec des trajets de transport courts est la clé d'une durabilité accrue. C'est pourquoi nous soutenons une agriculture responsable et de proximité et produisons un large choix de farines régionales suisses, chacune reflétant l'authenticité et la richesse de nos terres.

Soutenir le local, c'est simple: nos farines régionales vous attendent!



NOTRE RÉSEAU DE PARTENAIRES À VOTRE SERVICE

La Cuchaule AOP: quand la tradition boulangère fribourgeoise rime avec passion et succès

En 2018, la brioche fribourgeoise au safran – la Cuchaule – a obtenu le prestigieux label AOP, consacrant ainsi son ancrage dans le patrimoine culinaire régional. Ce label garantit que chaque étape, de la culture des matières premières à la réalisation du produit fini, est réalisée exclusivement dans sa région d'origine.

Depuis cette reconnaissance officielle, la recette de cette spécialité délicatement parfumée est inscrite dans le cahier des charges AOP, véritable gage d'authenticité et de qualité.

Pour obtenir cette distinction, les producteurs doivent non seulement respecter scrupuleusement le cahier des charges, mais également réussir une procédure de certification rigoureuse menée par ProCert.

Aujourd'hui, le canton compte près de cinquante boulangers et producteurs certifiés – ils n'étaient que vingt-quatre au moment de la reconnaissance AOP. Cette progression illustre parfaitement le dynamisme autour de la Cuchaule, dont la notoriété et les ventes se sont fortement accrues au fil des ans.

Le succès ne repose pas uniquement sur la qualité du produit: une commission marketing active s'assure de maintenir la Cuchaule sous les projecteurs. Sa présence régulière au salon Goûts & Terroirs de Bulle, ou encore son entrée dans les cartes de restaurants et d'établissements gastronomiques renommés, témoignent de son rayonnement bien au-delà des frontières cantonales. Les touristes, séduits par sa saveur unique, contribuent également à cette reconnaissance croissante.

En tant que membre de l'association interprofessionnelle de la Cuchaule AOP, nous avons à cœur de promouvoir cette spécialité aux côtés des producteurs de céréales, meuniers et boulangers qui partagent les mêmes valeurs.

À l'occasion de l'Assemblée générale du 1^{er} juillet 2025, un nouveau chapitre s'est ouvert avec l'élection de Marcel Wächter, notre Responsable Développement commercial Boulangeries, au comité. Il succède ainsi à Pascal Favre, désormais retraité.

Entretien avec Daniel Blanc, président de l'organisation interprofessionnelle Cuchaule AOP:

Selon vous, quel a été le tournant décisif pour le succès de la Cuchaule AOP depuis sa reconnaissance en 2018?

La reconnaissance AOP en 2018 a été un véritable point de bascule. Elle a permis d'ancrer la Cuchaule AOP dans une démarche de qualité contrôlée et de renforcer sa crédibilité auprès des consommateurs. Le fait que la recette soit désormais protégée et que chaque producteur certifié doive s'y conformer a créé une confiance durable. Cette reconnaissance a aussi offert une visibilité médiatique et commerciale importante, qui s'est traduite par une nette augmentation des ventes.

Comment parvenez-vous, malgré un cahier des charges AOP strict, à favoriser la créativité et l'esprit d'innovation parmi les producteurs?

Le cahier des charges fixe les bases incontournables de la recette et des processus, mais il n'empêche pas la créativité. Les boulangers et producteurs peuvent mettre en avant leur savoir-faire artisanal, leur identité locale ou encore leur présentation et mise en valeur du produit. L'innovation se traduit aussi dans la manière d'intégrer la Cuchaule AOP dans de nouveaux contextes culinaires: accords avec des mets salés, créations gourmandes, propositions en restauration ou lors d'événements. Cette liberté autour d'un socle commun protège l'authenticité tout en stimulant la diversité.

Quel rôle jouent concrètement la gastronomie et le tourisme dans la stratégie de croissance de l'organisation interprofessionnelle?

Ils sont essentiels. La gastronomie permet de positionner la Cuchaule AOP comme un produit noble, digne des meilleures tables du canton. Les restaurateurs deviennent ainsi de précieux ambassadeurs. Le tourisme, de son côté, joue un rôle de caisse de résonance: chaque visiteur qui découvre la Cuchaule AOP repart avec une expérience gustative liée au canton de Fribourg et contribue à diffuser sa réputation au-delà des frontières régionales. Les événements phares comme Goûts & Terroirs renforcent encore ce double rôle de vitrine et de tremplin.

Quel conseil donneriez-vous à d'autres régions qui souhaitent promouvoir une spécialité traditionnelle?

Pour réussir, il faut d'abord travailler ensemble et réunir toute la filière autour d'un même cahier des charges. Ensuite, il est important de faire connaître le produit, de raconter son histoire et de mettre en avant son lien avec le terroir. Enfin, le fait de collaborer avec la gastronomie et le tourisme donne à la spécialité une vraie dimension culturelle, au-delà du simple aspect culinaire.



Un chaleureux merci à l'Association interprofessionnelle de la Cuchaule AOP pour la confiance accordée et le travail précieux accompli.

Cet exemple illustre toute la force de l'artisanat lorsque chacun s'engage collectivement pour la qualité, la tradition et sa région.

Promouvoir une spécialité régionale, c'est aussi rendre une identité visible et faire vivre un héritage commun. Chacun apporte son savoir-faire unique, qui, uni à celui des autres, devient une véritable richesse. En collaborant et en valorisant le lien profond avec le terroir, nous transformons nos traditions en une source de fierté et de reconnaissance.

Ensemble, cultivons demain

IDÉALE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE



Face aux enjeux croissants de la transition alimentaire, les consommateurs se tournent de plus en plus vers des produits durables, locaux et respectueux de l'environnement. GMSA répond à ces attentes avec sa solution végétale incluant des concentrés de protéines et des farines de légumineuses riches en amidon, ainsi que des hachis et émincés végétaux Protaneo. Ces produits incarnent une alternative végétale locale et engagée.

En privilégiant des matières premières d'exception, telles que les pois protéagineux certifiés IP-SUISSE – dont l'impact environnemental a été confirmé comme très faible par une analyse scientifique récente – GMSA réaffirme son engagement en faveur d'une alimentation durable et responsable.

Une analyse indépendante aux résultats clairs

Une récente analyse du cycle de vie menée par la société de conseil Intep a mis en évidence les avantages environnementaux des pois protéagineux cultivés selon le cahier des charges IP-SUISSE, par rapport aux alternatives étrangères et les résultats sont sans appel :

- 50% de charge environnementale par rapport aux pois importés de France
- 28% par rapport à ceux d'Allemagne.

Ces chiffres, mesurés en points d'impact environnemental (PIE), tiennent compte de l'ensemble de la chaîne de valeur, de la culture des pois à leur transformation.

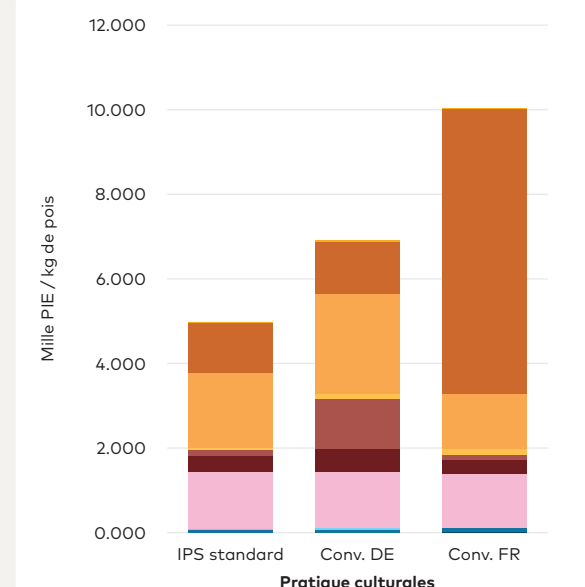
Le graphique ① montre clairement la supériorité des pois IP-SUISSE en matière d'émissions de gaz à effet de serre, de consommation de ressources, de pollution et autres impacts environnementaux.

Une culture durable, gage de qualité

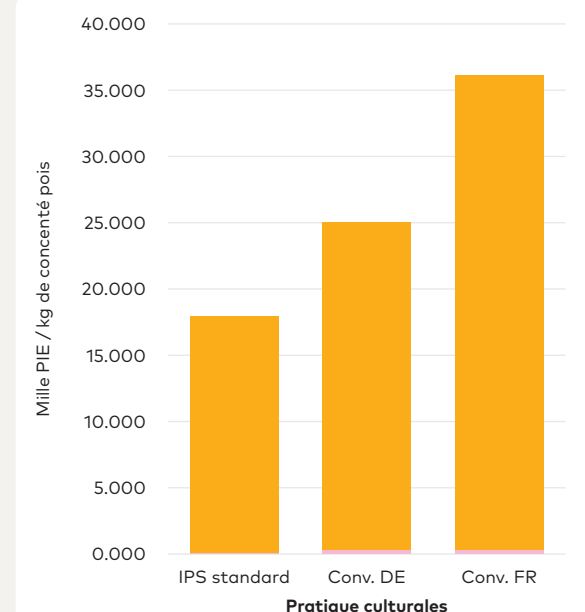
L'étude révèle également que 99% de l'impact environnemental provient de la phase de culture. C'est ici que le label IP-SUISSE fait toute la différence, en garantissant des pratiques agricoles respectueuses de la biodiversité, des sols et de l'eau. Cette approche responsable se reflète directement dans les produits transformés.

Les concentrés de protéines, les farines riches en amidon et des extrudés secs Protaneo sont issus des pois IP-SUISSE et bénéficient donc également de cette performance : Une réduction d'impact de 50% à 28% par rapport aux produits équivalents importés, selon le graphique ②.

1 Comparaison des points d'impact environnemental des pois



2 Comparaison des points d'impact environnemental du concentré de pois



Analyse du cycle de vie de la société de conseil Intep pour IP-SUISSE

Protaneo: une solution locale et engagée

En intégrant les protéines végétales IP-SUISSE à nos produits, nous offrons bien plus qu'une alternative végétale. Nous participons activement à la structuration d'une filière locale, durable et transparente. Depuis 2023, les pois protéagineux suisses sont disponibles en quantité suffisante pour répondre à la demande croissante du marché, et ce dans le respect des directives IP-SUISSE.

Notre engagement:

- Soutenir l'agriculture suisse,
- Limiter notre empreinte carbone,
- Offrir des produits savoureux, nutritifs et écoresponsables.

Une invitation à consommer autrement

Face aux enjeux environnementaux et à l'évolution des attentes des consommateurs, valoriser les matières premières locales devient un levier incontournable pour construire une alimentation plus durable.

Protaneo répond à cet appel avec conviction avec des recettes conçues à partir d'ingrédients cultivés dans le respect de l'environnement, en Suisse, et selon les standards rigoureux des cultures IP-SUISSE.

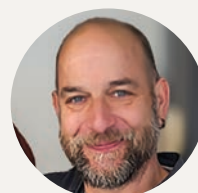
Des tourteaux de graines de courges et de tournesol suisses, notamment riches en fibres, sont également valorisés pour leurs qualités nutritionnelles. Leur utilisation favorise l'économie circulaire grâce à la valorisation de coproduits.

Les produits Protaneo sont également certifiés par la Swiss Nutrition & Health Foundation (SNHf): un gage d'excellence basé sur des critères scientifiques rigoureux. Cette reconnaissance atteste de la qualité nutritionnelle de nos produits et de notre engagement envers une alimentation saine et équilibrée.



← Découvrez notre gamme sur www.protaneo.ch

PROTANEO: QUAND LE VÉGÉTAL SUISSE SÉDUIT LES ARTISANS



100% suisse, naturel, sans additifs, riche en protéines et porteur du label IP-SUISSE: voilà ce qui a convaincu Stéphane Baud, artisan engagé pour une boulangerie végétale, d'utiliser les produits Protaneo, en particulier le hachis et l'émincé végétal. Pour lui, cette alternative coche toutes les cases: elle s'inscrit dans une démarche locale, saine et accessible.

Sa devise: «Nos aliments nourriront votre corps et votre cœur. Nous les avons créés avec amour, respect et sans aucun composant animal, et nous favorisons les matières premières locales.»

«Le fait que ce soit suisse, sans additif, protéiné et labellisé, c'est tout ce que je recherche dans un produit.»

Une alternative végétale qui s'intègre naturellement

Dès les premiers essais, l'expérience a été concluante. L'artisan n'a pas eu besoin de longues adaptations ni de tests complexes: le produit s'est intégré simplement et efficacement dans ses recettes. Il a ainsi pu créer «Ma rissole se viande», une version végétale inspirée de la traditionnelle rissole à la viande.

«J'ai trouvé ça simple à utiliser. Les recettes proposées étaient faciles à suivre, et surtout, c'était très bon.»

Ce succès a éveillé son envie d'explorer d'autres possibilités. Et même s'il n'en est encore qu'à un seul produit, d'autres déclinaisons sont à l'étude.

Des atouts concrets en cuisine et en boutique

Au-delà de l'aspect local ou éthique, ce professionnel met en avant des bénéfices très concrets:

Selon Stéphane Baud

- Une conservation optimale
- Une préparation facile
- Un excellent rapport qualité-prix
- Un résultat excellent
- Et surtout, une grande polyvalence: en tartare, farce, garniture... les usages sont nombreux.

«C'est un produit simple, rentable et qu'on peut détourner facilement. C'est vraiment agréable à travailler.»

Des clients curieux et conquis

Mais la réussite ne s'arrête pas au laboratoire: en boutique aussi, les résultats sont là.

La clientèle, parfois méfiante vis-à-vis des alternatives végétales, a été agréablement surprise.

«Les clients sont vraiment positifs. Ils sont étonnés dans le bon sens.»

Même retour du côté des équipes de vente. Bien que le produit reste pour l'instant positionné sur un marché de niche, il trouve sa place et se vend bien auprès d'un public de plus en plus en quête d'options durables.

«Ce n'est pas encore un produit de masse, mais ceux qui l'achètent l'apprécient.»

Interrogé sur la qualité nutritionnelle du hachis et de l'émincé Protaneo, l'artisan n'hésite pas:

«C'est bon en termes de valeurs nutritives, mais sans produits d'origine animale. Et ça, c'est un argument de poids.»

Convaincu, il n'hésite pas à recommander les produits Protaneo autour de lui.

Merci à Stéphane Baud de la Boulangerie Aux Pains Sans Peines à Aigle, pour son accueil et son enthousiasme.

Simplicité d'utilisation, qualité gustative, valeurs locales et nutrition équilibrée: le Hachis végétal et l'Emincé végétal Protaneo ont trouvé leur place dans les cuisines professionnelles et dans l'assiette des consommateurs curieux. Une preuve de plus que le végétal, lorsqu'il est bien pensé, a toute sa place dans la gastronomie suisse d'aujourd'hui.

MERCI, PASCAL !



Pascal Favre, une carrière dédiée à la boulangerie artisanale

À la fin du mois de juin, Pascal Favre a pris officiellement sa retraite. Son parcours au sein de notre groupe a commencé en 2013, avec l'intégration des Grands Moulins de Cossonay Sàrl à la famille GMSA.

Fort d'un vaste réseau dans la branche et d'une expertise reconnue, il a représenté notre entreprise avec engagement dans différents organismes professionnels.

Grâce à son sens du relationnel et à sa passion pour la boulangerie artisanale, il a accompagné avec succès de nombreux boulangers, notamment dans la transmission de leur activité. La préservation et la valorisation du métier lui tenaient particulièrement à cœur.

Son successeur, Marcel Wächter, reprend aujourd'hui cette mission avec enthousiasme et détermination.

Nous exprimons toute notre gratitude à Pascal pour son engagement sans faille, son esprit d'équipe et sa collaboration toujours empreinte de confiance et de convivialité. Nous lui souhaitons beaucoup de bonheur et de réussite dans ce nouveau chapitre de sa vie.

De nombreux boulangers approchent également de l'âge de la retraite et s'interrogent sur la transmission de leur entreprise.

Marcel Wächter se tient à votre disposition pour vous conseiller et vous accompagner dans cette étape importante.



← Si vous réfléchissez à préparer votre succession, n'hésitez pas à nous contacter.



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