

Communiqué de presse

La première usine de cacao entièrement dédiée à la production bio a ouvert ses portes en Suisse

Masse de cacao, beurre de cacao et poudre de cacao bio «made in Switzerland»

Winterthour, juin 2022 – La première installation en Suisse entièrement dédiée à la production bio vient d’achever sa phase de test. Depuis mai 2022, elle produit des semi-finis certifiés bio et commerce équitable à Beringen près de Schaffhouse. PRONATEC Swiss Cocoa Production est une usine qui transforme exclusivement des matières premières issues de l’agriculture biologique. Elle transformera chaque année près de 15 000 tonnes de fèves de cacao bio provenant de coopératives de petits producteurs. Il s’agit de la toute première installation en Suisse qui fabrique les trois produits semi-finis. Donc non seulement la masse de cacao, mais aussi le beurre et la poudre de cacao.

« Les consommatrices et consommateurs à vouloir des produits respectant les principes du développement durable sont de plus en plus nombreux. Et en plus, la transparence sur la provenance devient de plus en plus importante. Notre production répond à ces attentes », explique David Yersin, CEO et pionnier en Suisse du commerce bio et équitable.

Traçabilité intégrale, production transparente

Grâce à l’ouverture de sa propre usine de produits du cacao, PRONATEC a désormais la maîtrise de l’ensemble de la chaîne de création de valeur : En partant de l’approvisionnement auprès des petits producteurs à la transformation et à la vente en passant par la fermentation et l’exportation. Cette approche unique d’approvisionnement direct permet d’assurer la traçabilité complète de tous les produits jusqu’aux petits producteurs de cacao. En outre, pour tous les produits semi-finis de cacao, la stricte séparation des lots est garantie : chaque livraison de fèves est transformée séparément, sans aucun mélange avec les opérations de production précédentes ou suivantes. Le site respecte ainsi les critères stricts imposés par les labels bio et commerce équitable les plus exigeants.

Montée en puissance de labels plus exigeants

« La demande de labels plus stricts, comme Bio Suisse ou Demeter, se confirme sur le marché. Avec nos produits, nous complétons l’offre », dit David Yersin. PRONATEC Swiss Cocoa Production s’est spécialisée dans les certifications bio et commerce équitable exigeantes, et approvisionne des clients internationaux de l’industrie alimentaire et chocolatière. Le beurre de cacao est aussi très prisé des fabricants de cosmétiques naturels. L’usine, qui dispose de ses propres laboratoires, est en processus de certification FSSC 22000 et garantit une sécurité alimentaire maximale. PRONATEC transforme non seulement ses propres fèves, mais aussi des fèves de ses clients selon leurs préférences (tolling).

Vous trouverez des informations supplémentaires sur pronatec.com/transformation-cacao



David Yersin, CEO, et Yannick Rihs, directeur de la production, savourent quelques prises de nibs de cacao fraîchement torréfiés issus de la première usine de transformation de cacao bio de Suisse. (Photo: © PRONATEC AG)



Dans la presse à beurre de cacao, la masse de cacao bio fraîchement traitée est pressée délicatement et le beurre liquide est séparé du tourteau qui servira à fabriquer la poudre de cacao. (Photo: © PRONATEC AG)

Contact médias

Tabea Zuberbühler

Communication

Tél. +41 (0)52 234 09 79

press@pronatec.com

PRONATEC AG
Stegackerstrasse 6
8409 Winterthur
Suisse
Tél. +41 (0)52 234 09 09
info@pronatec.com

PRONATEC Swiss Cocoa Production
Anthoptstrasse 5
8222 Beringen
Suisse
Tél. +41 (0)52 687 19 91

www.pronatec.com

David Yersin

David Yersin, né en 1962, a rejoint en 1989 l'entreprise de son père et a transformé PRONATEC, qui ne comptait alors que les deux hommes, en une PME de 85 collaboratrices et collaborateurs répartis sur les sites de Winterthour et Beringen. Il est toujours resté fidèle à sa vision de matières premières bio et équitables et de partenariats à long terme avec ses producteurs, fournisseurs, clients et collaborateurs. Avec PRONATEC Swiss Cocoa Production, David Yersin a ouvert au printemps 2022 le premier site suisse de transformation de cacao bio et de fabrication de masse, de beurre et de poudre de cacao. Cette installation complexe ravit son goût pour la technique et l'enthousiasme par les nouvelles perspectives qu'elle ouvre.

PRONATEC

Pionnière du mouvement bio et commerce équitable, PRONATEC fournit à ses clients internationaux de l'industrie alimentaire et cosmétique de précieuses matières premières certifiées : produits à base de cacao, sucre, vanille et épices à traçabilité garantie et de grande qualité. Cette entreprise familiale suisse dirigée par son propriétaire entretient des relations durables avec des coopératives dans les pays d'origine et contribue de manière tangible à l'amélioration des conditions de vie des familles de petits paysans. Depuis 2022, l'entreprise transforme des fèves de cacao bio en masse, beurre et poudre de cacao dans sa propre installation de traitement en Suisse, PRONATEC Swiss Cocoa Production. De l'approvisionnement auprès des petits producteurs au traitement et à la vente en passant par la fermentation et l'exportation, PRONATEC garde la maîtrise de l'intégralité de la filière. Depuis sa création en 1976, PRONATEC n'a cessé de se développer avec ses clients et ses petits producteurs, et a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 78 millions de francs. En 2022, elle compte quelque 60 collaboratrices et collaborateurs à son siège de Winterthour, et 25 sur son site de production de Beringen, près de Schaffhouse.

PRONATEC AG
Stegackerstrasse 6
8409 Winterthour
Suisse
Tél. +41 (0)52 234 09 09
info@pronatec.com

PRONATEC Swiss Cocoa Production
Anthoptstrasse 5
8222 Beringen
Suisse
Tél. +41 (0)52 687 19 91

www.pronatec.com