

# «J'apprécie que le Bourgeon soit plus strict que le label bio de l'UE»

Pronatec, seul fabricant suisse de produits semi-finis à base de cacao bio depuis 2022, séduit les chocolateries.

Fondée en 1976, la société Pronatec à Winterthour ZH s'est d'abord concentrée sur le sucre de canne complet. Dans les années 1990, l'entreprise suisse a lancé son premier sucre de canne brut bio issu du commerce équitable, puis, peu après, le premier chocolat équitable bio au monde, selon ses propres dires. Pronatec est restée fidèle à cet esprit durable. Outre le sucre de canne et le cacao, la société importe, transforme et commercialise aujourd'hui également de la vanille et des épices, qu'elle achète dans divers pays d'Amérique latine ainsi qu'à Madagascar. Elle mise sur des relations commerciales pérennes avec des coopératives de petits paysans et sur une chaîne d'approvisionnement directe, sans intermédiaire, pour assurer une traçabilité sans faille des matières premières biologiques.

Pour fabriquer les produits semi-finis à base de cacao bio qu'elle commercialise dans le monde entier, l'entreprise familiale a mis en service un nouveau site de production à Berlingen SH: Pronatec Swiss Cocoa Production. Dans l'interview ci-après, le directeur David Yersin raconte la naissance et la réalisation de ce projet ainsi que son importance pour sa société et pour le secteur.

**Monsieur Yersin, en 2022, Pronatec a ouvert le premier site de production suisse entièrement dédié à la transformation de cacao bio. Comment en êtes-vous arrivés là?**

**David Yersin:** Le marché des produits semi-finis à base de cacao a toujours été très important pour nous, mais nous étions jusque-là dépendants de transformateurs externes, c'est-à-dire de grands groupes industriels à l'étranger, pour la transformation de nos fèves de cacao bio. Notre usine de transformation de cacao à Berlingen, dans le canton de Schaffhouse, nous permet de couvrir toute la chaîne de valeur «en interne».



Le patron de Pronatec, David Yersin, s'engage depuis plusieurs décennies en faveur d'une production alimentaire durable.



La presse pour extraire le beurre de transformation bio.



Les fèves de cacao sont analysées

### Quels sont les produits que vous fabriquez à Beringen?

Nous fabriquons les trois produits semi-finis à base de cacao bio, c'est-à-dire la pâte, le beurre et la poudre de cacao.

### Quels sont les avantages qui en découlent?

Nous maîtrisons toutes les étapes du processus: de l'approvisionnement direct auprès des petits paysans dans les pays d'origine à la transformation en passant par la fermentation des fèves et l'exportation/importation. Nous pouvons ainsi assurer, pour nos matières premières et produits, une totale

*«En transformant du cacao bio, nous occupons une niche, car il n'existe à ce jour aucune autre usine comparable en Suisse.»*

*David Yersin, directeur de Pronatec*

traçabilité et la séparation des marchandises. Autrement dit, il est toujours possible de suivre le parcours de la pâte de cacao, du beurre de cacao et de la poudre de cacao au sein de notre usine. Et grâce à la transformation séparée de chaque lot et à

la production 100 % bio, nous pouvons exclure tout mélange avec des produits conventionnels. Nous sommes ainsi en mesure de répondre aux exigences élevées de labels tels que le Bourgeon Bio, Demeter ou Fairtrade Max Havelaar, et de produire des spécialités uniques. Dans le même temps, notre usine se caractérise par une très grande flexibilité, ce qui nous permet de produire également de petits lots individuels ou de transformer les fèves de cacao de nos clients en sous-traitance.

### Vous venez de mentionner le Bourgeon de Bio Suisse.

#### Quelle est son importance pour vous et pour Pronatec?

Le Bourgeon représente pour moi l'origine suisse du mouvement bio. C'est quelque chose de typiquement suisse, et j'apprécie beaucoup le fait que les directives du Bourgeon soient plus strictes que celles du label bio de l'UE.

#### À quels défis avez-vous été confrontés lors de la mise en place du nouveau site de production et des processus?

En tant que petite entreprise, nous n'aurions pas pu financer le projet avec nos propres moyens, limités. Sa réalisation n'a été possible que grâce à des investisseurs privés qui se sont laissé enthousiasmer par notre idée d'une transformation durable du cacao en Suisse et qui, avec les banques, nous ont apporté le soutien financier nécessaire. Le choix d'un site approprié n'a pas non plus été facile. Finalement, nous avons



de cacao bio fait partie de l'usine



David Yersin (à g.) et le chef de production Yannick Rihs examinent les éclats de cacao bio fraîchement torréfiés.



au laboratoire avant d'être transformées.



Pronatec Swiss Cocoa Production ne transforme que du cacao bio à Beringen SH. Photos: [www.pronatec.com](http://www.pronatec.com)