

# panissimo

Wochenzeitung der Schweizer Bäcker-Confiseure | Hebdomadaire des Boulangers-Confiseurs suisses  
Settimanale dei Panettieri-Confettieri svizzeri | www.swissbaker.ch – panissimo@swissbaker.ch



Urs Wellauer

■ Preisübergabe mit: ■ Remise du prix en compagnie de: ■ La consegna del Premio con: Kaspar Sutter (SBC/PCS), Gerhard Zenhäusern, Guy Emmenegger (SHV).



## 7 Bäckerkrone für Zenhäusern SA

Die Zenhäusern Frères SA aus Sitten (VS) wurde am SBC-Kongress in Davos mit der zum zweiten Mal verliehenen Bäckerkrone geehrt. Der Familienbetrieb hat sich durch authentische regionale Produkte – jüngst speziell durch kreative Roggenprodukte – einen Namen gemacht. Die Bäckerkrone wird vom SBC und vom Schweizerischen Hefeverband (SHV) verliehen.

## 17 Zenhäusern SA couronnée

La deuxième couronne boulangère a été attribuée à Zenhäusern Frères SA de Sion, lors du congrès de la BCS à Davos. L'entreprise valaisanne et familiale s'est fait un nom par le biais de produits régionaux et, plus récemment, de spécialités novatrices à base de seigle. La couronne boulangère est décernée par la BCS et l'Union suisse de la levure (SHV).

## 23 L'onorificenza alla Zenhäusern SA

Al Congresso PCS di Davos, la Zenhäusern Frères SA di Sion, si è aggiudicata la seconda edizione della Corona del Fornaio. L'importante impresa familiare s'è fatta un nome grazie ai suoi prodotti regionali classici e anche innovativi a base di segale. La Corona del Fornaio è assegnata, di concerto, dalla PCS e dall'Unione svizzera del lievito (SHV).

## Le point sur la politique, la formation et la situation économique



Beat Kläy, directeur de la BCS.

L'inflation législative ne cesse de croître. L'évolution de la qualité tend à la linéarité; et donc à la dégradation. Le nombre de lois mal pensées et mal formulées approuvées est à la hausse. Les révisions de lois se succèdent. Leur durée de vie est de plus en plus courte. Les partis, dont nous nous réclamons également, déplorent le raccourcissement des délais de consultation. Les Parlementaires bombardent l'administration d'interventions qui ne font que gripper la machine.

Heureusement, il a été possible de conjurer la loi sur la prévention. La révision de la loi sur les denrées alimentaires et la réforme de la TVA sont en cours de traitement au Parlement. Dans ce contexte, nous continuons à revendiquer un taux de «2,5% pour notre pain quotidien».

### Promotion de la relève

Nous avons assuré la relève de nos métiers ces dernières années. Malgré son franc succès, la campagne «Forme ton avenir» ne peut pas résoudre tous les problèmes. Le faible taux de formation continue prouve que nous pourrions manquer de chefs d'entreprise.

Notre secteur offre des possibilités de formation continue permettant d'obtenir le statut d'indépendant. Cependant, les conditions figurant dans la CCT contribuent aussi à l'image d'une profession. Nous devons donc impérativement continuer à cultiver le partenariat social et définir les conditions cadres de notre secteur de façon à garantir aux chefs d'entreprise une marge de manœuvre leur permettant de prospérer, tout en motivant suffisamment

de jeunes gens qualifiés à rejoindre notre secteur et nos métiers. La valeur ajoutée insuffisante dans notre secteur joue un rôle important à cet égard. Nous sommes pris dans un engrenage: les salaires élevés augmentent l'attrait des professions, tout en mettant en péril la survie de nombreuses entreprises. Les frais de personnel sont supérieurs à 50% du chiffre d'affaires de la plupart d'entre elles. Nous devons trouver un juste équilibre. L'initiative sur les salaires minimaux prouve que nous sommes tous sous pression.

### Situation économique

Un optimisme prudent est de mise. Même si nous ne sommes plus gravement menacés par la crise financière, cette dernière persiste. Son issue est incertaine. De nombreux pays ont ordonné des mesures dévastatrices en vue de remédier aux conséquences de la crise financière et économique. Reposant sur des PME, la Suisse a été épargnée par les réactions de panique. Nous avons néanmoins accepté l'initiative 1:12 et l'initiative Minder qui pour l'économiste que je suis, constituent des interventions aberrantes dans notre soi-disant économie de marché libre. Je ne cautionne absolument pas les bonus et les salaires exorbitants des chefs d'entreprise, mais il ne faut pas amputer tout un membre pour guérir une petite plaie.

Les boulangeries-confiseries artisanales disposent des instruments nécessaires pour s'imposer sur le marché: des produits naturels, une production artisanale sur site, des matières premières régionales, des trajets courts, une création de places d'apprentissage et de travail. Les consommateurs actuels ont-ils seulement conscience de ces points? Nous devons intensifier notre communication en la matière en vue de créer une plus-value pour notre clientèle et d'obtenir une valeur ajoutée correcte de notre travail quotidien.

### Nous sommes là pour vous!

La BCS œuvre à large échelle pour tous ses membres, en collaboration avec ses institutions. N'hésitez pas à nous contacter en cas de questions ou de suggestions. Beat Kläy



## COURONNE BOULANGÈRE

Pour la deuxième fois, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont mis au concours le prix de la couronne boulangère, à l'échelle nationale et doté de 25 000 francs. Ils visent à reconnaître et à apprécier l'engagement notable, novateur et exemplaire d'individus ou d'entreprises. Il était ouvert à toutes les entreprises qui ont indéniablement fait quelque chose d'extraordinaire, promu et développé considérablement la boulangerie suisse dans le cadre de leurs activités.



Daniel Daepf, SHV, décrit le but de la couronne boulangère.

### Huit dossiers de haute qualité, trois entreprises nominées

Les huit dossiers soumis ont présenté les performances exceptionnelles d'entreprises remarquables. Leur qualité a convaincu le jury. La large palette des nouveautés allant des activités marketing à l'engagement social et caritatif l'a rendu fier. Au terme d'un premier tri, les trois entreprises qui suivent ont été nominées:

- Zenhäusern Frères SA, Sion (VS): le boulanger de seigle valaisan, développement de spécialités à base de seigle local (lire la présentation détaillée à la page suivante).
- Bäckerei-Konditorei-Tearoom-Hotel Imseng, Saas-Fee (VS): élaboration, conception et production du livre «Backen mit Globi». Les idées et les recettes sont en majeure partie celles de Lukas Imseng. Avec beaucoup d'engagement, il a participé à la création d'une œuvre qui peut être utile à toute la branche. Globi n'apprend pas seulement aux enfants à faire du pain et des produits de boulangerie, mais il dépeint aussi de manière très positive notre secteur.



- Bäckerei-Konditorei-Café Abderhalden, Wattwil (SG): «Abdi Stiften-Tag», les apprentis démontrent leurs connaissances. Gaby et Markus Abderhalden confie la responsabilité de leur commerce durant un jour aux apprentis. La réalisation de l'idée était unique, la conception et la communication exemplaires.



### Les cinq autres candidatures à la couronne boulangère

- Boulangerie D.G. Charlet Ançay, Gryon (VD)
- Gilles Deplanches SA, Petit-Lancy (GE)
- Bäckerei-Café-Konditorei Leuenerberger, Lungern (OW)
- Nafzger GmbH Bäckerei-Konditorei-Café, Wängi (TG)
- Bäckerei-Konditorei Sollberger, Gontenschwil (AG)

2<sup>e</sup> couronne boulangère attribuée à Zenhäusern Frères SA, de Sion

## Le boulanger de seigle valaisan

L'entreprise familiale réunit cinq générations. Dirigée par Gerhard Zenhäusern, elle s'est vu décerner la couronne boulangère dans le cadre de la deuxième édition du concours organisé lors du congrès de la BCS à Davos.

Zenhäusern Frères SA est une entreprise valaisanne dynamique qui se positionne dans la gamme Premium pour les secteurs: boulangerie, pâtisserie, confiserie, traiteur, restauration et catering. L'innovation, le régionalisme, l'authenticité et la qualité sont ses maîtres mots selon Gerhard Zenhäusern: «Ces notions sont essentielles pour nous, qui devons la croissance constante de notre entreprise à l'amour de notre métier et de notre région.»



La direction de Zenhäusern Frères SA.

### Tradition du pain de seigle

La culture de seigle est très répandue en Valais depuis de nombreuses générations. Le seigle est par excellence une céréale de montagne, la seule cultivable en haute altitude. C'est sur sa culture que s'est fondée la tradition valaisanne ancestrale d'une alimentation quotidienne basée sur le pain de seigle. Des études ont par ailleurs montré que les produits à base de seigle étaient particulièrement sains. L'entreprise compte parmi les principaux producteurs de pain de seigle valaisan AOC, et fait office de pionnière dans la variété d'application des produits à base de seigle. Elle est notamment la première à avoir imaginé un procédé spécial lui permettant de conserver le pain de seigle AOC jusqu'à 20 jours dans son emballage.

La promotion de la culture de seigle dans la région fait partie intégrante de la stratégie politique à moyen terme de l'entreprise. Elle a pour objectif d'intensifier l'utilisation de cette céréale valaisanne dans le cadre de ses innovations, comme le confirme Gerhard Zenhäusern: «Nous souhaitons renforcer et établir notre image de boulanger de seigle, moyennant des développements innovants de produits et créations. Nous tenons à perpétuer la tradition de cette céréale, tout en promouvant l'occupation décentralisée du territoire et l'activité éco-

nomique de la population de nos montagnes.»

### Des spécialités novatrices à base de seigle

Zenhäusern Frères SA a développé et commercialisé les produits suivants à base de seigle:

■ **sticks de seigle:** croustillants et craquants, les sticks sont fabriqués avec les plus délicates céréales de la forêt de Finges et les meilleures herbes des Alpes valaisannes. Ces snacks arborent le label «1815» ([www.vs1815.ch](http://www.vs1815.ch)) qui réunit des biens de consommation valaisans intersectoriels (vins/fromages/produits de boulangerie) en vue de générer de la valeur ajoutée;

■ **tourte abricot-seigle:** ce dessert à base de fond sablé de seigle, de crème diplomate, de coulis d'abricots valaisans, de roulade blanche et de gelée a décroché la médaille d'or au Swiss Bakery Trophy 2012;

■ **perles de seigle:** légères et croustillantes, les perles de seigle sont issues d'un heureux mariage entre le seigle valaisan et un fin chocolat au lait (médaille d'or au SBT 2012);

■ **croustilles de Sion:** croustillantes et fruitées, ces chips sont nées du mariage entre le seigle emblématique du Valais et le jus de la pomme reinette du Canada des vergers de Sion. Sous l'impulsion de la Ville de Sion, l'entreprise a créé cet «ambassadeur gustatif» de son terroir.

Pour ses produits au seigle, l'entreprise a d'ailleurs reçu le titre de

champion cantonal, lors du Swiss Bakery Trophy 2012.

### Nouvelles expériences gustatives

Zenhäusern Frères SA souhaite, de par une présentation revisitée de matières premières notoires, faire découvrir des produits valaisans traditionnels à la population, tout en lui proposant de nouvelles expériences gustatives. Les créations à base de seigle conviennent parfaitement aux consommateurs appréciant les spécialités régionales, les aliments sains, la tradition et la culture.

### Utilité pour la boulangerie

Zenhäusern Frères SA espère que ses innovations motiveront les artisans boulangers à recourir à des matières premières traditionnelles pour créer de nouveaux produits et oser associer différents goûts. Sa collaboration avec différentes institutions publiques et entreprises privées a fait naître des partenariats intéressants. Gerhard Zenhäusern est fier d'allier l'ancien et le moderne dans le cadre de ses créations, selon lui positives pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale: «Nos produits devraient inciter tous nos collègues à utiliser davantage de matières premières régionales pour se démarquer de la concurrence et obtenir de bons résultats mesurables, moyennant une stratégie claire et conséquente.»

Résumé du dossier de candidature: Markus Tscherrig



Sticks de seigle.



Tourte valaisanne abricot-seigle.



Perles de seigle.



Croustilles de Sion.

### Zenhäusern Frères SA

Collaborateurs: 340  
(270 à 290 postes à plein-temps)  
Apprentis: 12  
Filiales: 11  
Consommation de farine: 850 t par année, dont 125 de farine de seigle du Valais