

<https://ingrebio.fr/2022/07/13/premiere-usine-transformation-cacao-100-bio-ouvert-suisse/>

LA PREMIÈRE USINE DE TRANSFORMATION DE CACAO 100% BIO A OUVERT SES PORTES EN SUISSE

Posté par administrateur | Jul 13, 2022 | Actualités Fournisseurs | ★★★★★



La première installation en Suisse entièrement dédiée à la transformation de cacao bio vient d'achever sa phase de test. Depuis mai 2022, elle produit des produits 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 : 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 », précise David Yersin. PRONATEC Swiss Cocoa Production approvisionne des clients internationaux de l'industrie alimentaire et chocolatière en chocolats bio et équitable. 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.