

À propos de 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 la traçabilité garantie et de grande qualité. L'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, poudre et nibs de cacao dans la première usine de cacao au monde entièrement dédiée à la production bio, 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. En 2026, l'entreprise emploie environ 60 collaboratrices et collaborateurs à son siège de Winterthur, 37 sur son site de production près de Schaffhouse, et 4 dans son entrepôt en Allemagne, près de la frontière suisse.

PRONATEC Swiss Cocoa Production



PRONATEC Swiss Cocoa Production fait preuve de beaucoup d'engagement et de savoir-faire pour fournir des produits semi-finis de cacao de qualité à ses clients internationaux dans l'industrie agroalimentaire et cosmétique, tels que des fabricants de chocolat, des entreprises de transformation du lait ou des fabricants de pâtisseries et de crème glacée. En tant que seule usine de cacao au monde entièrement dédiée à la production bio, PRONATEC Swiss Cocoa Production recourt uniquement à des fèves de cacao de culture biologique certifiée pour la transformation en masse, beurre, poudre et nibs de cacao. Les clients profitent d'une longue expérience avec différentes certifications bio et de commerce équitable accordées selon les critères les plus sévères. Grâce à la séparation des lots, il est possible de retracer à tout moment le parcours de la masse, du beurre et de la poudre de cacao dans l'installation. Cela garantit une traçabilité absolue. Tous les produits sont « Made in Switzerland », accroissant ainsi la part de création de valeur suisse de multiples produits alimentaires typiques comme le chocolat, les produits laitiers et les pâtisseries.

PRONATEC Swiss Cocoa Production appartient à l'entreprise familiale PRONATEC AG, basée à Winterthur, pionnière du mouvement mondial pour l'agriculture biologique et le commerce équitable. En partant de l'approvisionnement auprès des petits producteurs à la transformation et à la vente en passant par la fermentation et l'exportation, PRONATEC garde la maîtrise de l'intégralité de la filière.

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

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

www.pronatec.com