

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2016)
Heft: 325-326

Artikel: Esprits d'entreprises
Autor: Roesch, Martine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-864615>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Esprits d'entreprises

par Martine Roesch

Banques, tourisme, chocolat..., malgré ou peut-être en raison de difficultés largement médiatisées, ces domaines sont toujours les premiers qui viennent à l'esprit lorsqu'il s'agit de mentionner l'économie suisse. Mais celle-ci, qui se porte bien, réussit en de nombreux domaines peut-être moins connus du grand public. Certains secteurs sont très importants, d'autres plus marginaux, mais relèvent d'un esprit d'entreprise très vivace. Quelques exemples en témoignent :

L'industrie pharmaceutique

Un tiers des exportations suisses vient de l'industrie pharmaceutique, qui représente donc un pilier de l'économie. Sa vitalité repose sur l'effort massif apporté au secteur de la Recherche et du Développement : investissant chacune une dizaine de milliards de dollars chaque année au niveau mondial dans la R&D, Roche et Novartis sont parmi les cinq ou six premiers investisseurs mondiaux. En 2013, l'ensemble des investissements en Suisse du secteur pharmaceutique représentait 4 milliards de francs soit environ un tiers des 12 milliards de la R&D suisse en Suisse. Le secteur bénéficie d'expertises de haut niveau qui s'appuient sur des procédures rapides et efficaces. En effet, la Suisse offre des formalités de dépôt de brevet simples pour protéger la propriété intellectuelle ; l'autorisation de commercialisation d'un nouveau produit pharmaceutique par l'Institut suisse des produits thérapeutiques Swissmedic prend environ 11 mois, ce qui est l'un des délais les plus courts du monde.

Depuis une vingtaine d'années, le poids de l'industrie pharmaceutique n'a cessé de progresser dans l'économie pour atteindre actuellement près de 4 % du PIB. Le secteur emploie directement près de 40 000 personnes dans le pays et ne

supprime que rarement des places de travail.

Cependant, cette concentration comporte évidemment des risques, car elle traduit une baisse de la diversification de l'économie suisse, et l'importance de l'industrie pharmaceutique masque actuellement des difficultés d'autres secteurs, comme celui des métaux et des machines, qui peinent à retrouver leur niveau d'avant la crise financière.

Le café

Si la Suisse, faute de conditions météorologiques adaptées, n'est évidemment pas productrice de café, elle intervient comme l'un des pays incontournables sur le marché de cette matière. Grâce à ses compétences en ingénierie, le pays est devenu l'un des leaders dans la fabrication de machines à café en lançant les machines automatiques.

Il est bien connu que l'invention des capsules par le groupe Nestlé a révolutionné le marché et que le groupe vaudois a ainsi contribué à la popularisation du breuvage et à l'essor sans précédent du secteur. Mais Nestlé n'est pas la seule entreprise à intervenir dans ce domaine : la Suisse compte une centaine de torréfacteurs qui se partagent la clientèle helvétique, les plus grands comme La Semeuse à La Chaux-de-Fonds, Blaser à Berne ou Chicco d'Oro étant bien connus sur le marché intérieur.

Sur le plan international, plus des deux tiers du négoce du café vert dans le monde sont réalisés en Suisse, qui est donc la plaque tournante de ce marché ; la chaîne de valorisation du café génère environ 5 milliards de francs de chiffre d'affaires et l'ensemble de la branche représente 1 % du PIB.

L'innovation est au rendez-vous : Algrano, une start-up suisse lancée en 2015 a pour

but la mise en relation directe sur Internet du torréfacteur et du producteur. Elle se positionne principalement auprès des petites et moyennes entreprises de torréfaction, qui recherchent des petites quantités de café, la réduction des délais de livraison permettant également d'en maintenir la qualité.

L'or

Il ne s'agit pas ici des lingots détenus dans les coffres des banques, mais de l'industrie de transformation du métal : quatre des principales raffineries d'or au monde sont présentes en Suisse, ce qui fait du pays une plaque tournante du métal jaune. La Confédération a importé en 2014 pour 65,1 milliards de francs d'or et en a exporté pour 64,9 milliards, contre respectivement 23 et 24 milliards en 2005. Les deux tiers des quelque 2,7 millions de kilogrammes produits par an transiteraient par la Suisse. L'or arrive surtout du Royaume-Uni et des États-Unis, deux pays qui l'importent d'autres contrées.

En guise de clin d'œil, on peut mentionner que l'or se trouve un peu partout en Suisse, mais il ne s'agit pas de gisements à proprement parler, mais souvent de traces infimes. Cependant, certains endroits, comme la région de Napf en Suisse centrale, supposée être le premier gisement d'or découvert en Suisse, sont bien connus des orpailleurs amateurs.

La bière

Les Suisses sont amateurs de bières du pays issues de petites productions locales et apprécient les breuvages fabriqués à partir de houblons amers et d'arômes spéciaux. Le nombre de brasseries locales n'a d'ailleurs cessé d'augmenter au cours



swisspics.ch

Dans les laboratoires de Novartis.

des vingt dernières années. Certaines fabriques produisent de nombreuses bières différentes avec des houblons variés. Mais cette variété a son revers, car l'offre peine parfois à satisfaire la demande, certains houblons spéciaux étant difficiles à trouver. Et même si elle est très appréciée, la production suisse ne couvre que 10 à 12 % des besoins annuels.

Mais il faut mentionner que « le roi de la bière » est un Suisse, et que le pionnier en matière de fabrication de la bière l'était également : en 1888 l'ingénieur Joseph Villiger, un immigré suisse au Brésil, fonde la Companhia Cervejaria Brahma (CCB).

En 1989, la marque est en déclin et est rachetée par Jorge Lemann, fils d'un fromager de l'Emmenthal émigré au Brésil. De fusion en fusion, la CCB donnera naissance au numéro un mondial AB InBev (Anheuser-Busch InBev) le plus grand groupe brassicole au monde par le volume de bière brassée. La société est cotée en bourse et son siège social est à Louvain en Belgique. Lemann, double national suisse et brésilien, homme d'affaires très discret, inconnu du grand public, et qui habite le plus souvent à Rapperswil (SG) est devenu le spécialiste des fusions de grands groupes dans le secteur alimentaire et celui de la bière en particulier.

La brosse à dents

D'autres rois suisses ? Ceux de la brosse à dents. L'industrie bucco-dentaire suisse se porte bien et des groupes de diverses importances interviennent sur un marché très porteur. Curaden AG, gros fabricant de produits d'hygiène dentaire, a construit récemment un atelier de production de brosses à dents à Degersheim (SG) ; le volume, représentant actuellement douze millions de brosses à dents, pourrait passer à trente millions d'exemplaires annuels. Comme Curaden, l'autre fabricant alémanique, Esro AG, à Kilchberg (ZH), vise un marché de niche et collabore avec des dentistes et des pharmaciens. Il commercialise la marque Paro dans 25 pays. Sa production est moindre : deux millions de brosses par an, presque toutes écoulées à l'étranger.

Le géant du secteur est le groupe Trisa Holding AG, un des leaders mondiaux qui produit un million de brosses à dents par jour. L'entreprise de Triengen (LU), au chiffre d'affaires de 260 millions de francs, collabore avec les grands distributeurs dans plus de 80 pays, et est également sous-traitante de plusieurs grandes multinationales du secteur, comme Signal ou Colgate.

Les brosses helvétiques s'exportent très bien et sont très appréciées en Suisse. La

branche ayant souffert du franc fort, les trois fabricants suisses ont revu leur budget ou intensifié leur production sans restructurer, en soulignant qu'être en Suisse permet de bénéficier du label « Swiss made » et de pouvoir innover.

La demande est en pleine croissance et la célèbre propriété suisse contribue à l'essor du marché intérieur : les Suisses ne sont pas seulement de gros fabricants de brosses à dents, ils figurent également parmi les principaux consommateurs.

Après ces quelques « poids lourds », citons quelques secteurs plus inattendus :

Le safran

À Mund, petit village du Valais, on récolte un produit rare : le safran, issu du pistil du crocus. Sa méthode de culture traditionnelle est garantie par une corporation de safraniers. Il est même possible de visiter les champs à travers un sentier qui offre une superbe vue sur la vallée du Rhône.

Sur le parcours, le visiteur trouve six postes équipés de panneaux d'information en allemand et en français expliquant la culture du safran à Mund. On y apprend par exemple pourquoi le safran, enfant prodige de la gastronomie, ne peut être cueilli et traité qu'à la main ou quels sont ses pires ennemis.



La Maison tropicale de Frutigen.

les riverains de la Caspienne pour proposer des quotas ; c'est d'ailleurs le cas actuellement. Mais à Frutigen on reste optimiste.

La rizière du Tessin

À 196 mètres au-dessus du niveau de la mer, le delta de la Maggia, entre Ascona et Locarno, est le point le plus bas de Suisse. Après la chute des prix du maïs, des céréales et du soja, la première rizière du pays a été créée en 1997 dans cette zone alluviale sableuse du lac Majeur. Cette rizière inattendue est souvent considérée comme la plus septentrionale du monde. En réalité c'est en Hongrie que se trouvent des rizières situées encore plus au Nord. Il est vrai que la culture du riz en Hongrie connaît beaucoup de difficultés : le pays est trop plat, le climat continental est trop froid et la lumière insuffisante ; en outre, cette culture a souffert dans le passé en raison de la sécheresse et de l'exploitation intensive des terres.

Au Tessin, la rizière a fait l'objet de beaucoup d'attention : avant de cultiver cette plante tropicale dans une région septentrionale, il était très important de choisir la bonne variété de riz, qui soit d'un bon rapport compte tenu des données géologiques et géographiques. De nombreux tests ont été effectués avec diverses variétés et c'est finalement la variété dite « loto » qui a été retenue. Cette variété fait partie du « Lungo A », sorte de riz au grain long et convexe, restant longtemps « al dente » et se liant bien, ce qui convient parfaitement à la cuisson du risotto, plat national au Tessin, où chaque famille en mange une à deux fois par semaine.

Certes, la culture est difficile : le riz tessinois ne pousse pas les pieds dans l'eau comme en Asie, et il a besoin de fortes pluies artificielles une à deux fois par semaine. Le riz étant sensible aux maladies doit subir deux traitements antifongiques. Il est récolté avec une moissonneuse-batteuse (sans la tige) et décortiqué à l'aide d'une machine spéciale. Mais les quelque 90 hectares cultivés produisent entre 400 et 600 tonnes par an, commercialisées sous le label « Le Riso Nostrano Ticinese ». 80 % environ de cette production sont consommés dans le canton, le reste étant distribué ailleurs en Suisse où sa qualité est très appréciée. ■

► Le caviar

En 2007, lors du percement du tunnel de base du Lötschberg entre Frutigen (BE) et Rarogne (VS), les ingénieurs ont eu la mauvaise surprise de découvrir que de l'eau à 20 degrés sortait dans le tunnel à un débit de 100 litres par seconde. Une eau chaude impossible à déverser directement dans la Kander, la rivière proche, sans mettre en danger le biotope des poissons indigènes, comme la truite. L'ingénieur en chef du tunnel a alors l'idée d'utiliser la température de l'eau pour l'élevage d'esturgeons sibériens. Ces poissons, qui mesurent en général plus d'un mètre et peuvent peser jusqu'à 200 kg, ont fait l'objet d'une pêche intensive dans le passé, puis ont été réintroduits en Europe dans les années 1970. À Frutigen, les premiers bébés, achetés en France et en Hongrie, sont arrivés en 2005.

À partir de l'élevage de l'esturgeon, s'est instaurée une réflexion globale sur le développement durable. C'est ainsi qu'a été construite la Maison tropicale de Frutigen qui associe la culture de plantes exotiques et l'aquaculture pratiquées selon des critères de développement

durable. La Maison tropicale joue un rôle important dans toute la Suisse dans ce domaine et pour l'utilisation de l'énergie. L'énergie calorifique des 100 l d'eau chaude qui jaillissent par seconde du tunnel est donc utilisée par la Maison tropicale, vaste complexe ouvert au public, qui élève des poissons et cultive des plantes appréciant la chaleur. Dès que les esturgeons atteignent leur maturité sexuelle, la production de caviar peut commencer. L'eau est ensuite suffisamment rafraîchie pour être déversée dans la Kander.

À terme, le nombre d'esturgeons sera d'environ 80 000 lorsque l'élevage aura atteint son plein développement, ce qui permettra de produire environ trois tonnes de caviar. Il est prévu que deux tonnes environ seront destinées à l'exportation, malgré les difficultés de ce marché qui est gouverné par les règles de la Cites, une organisation basée à Genève, affiliée à l'ONU, chargée de la protection des espèces en danger.

Les exportations de produits d'esturgeons d'élevage sont ainsi soumises à des permis. Pour celles de caviar sauvage, la Cites a instauré plusieurs fois un moratoire annuel, faute d'accord entre