

**Zeitschrift:** Technique agricole Suisse

**Herausgeber:** Technique agricole Suisse

**Band:** 62 (2000)

**Heft:** 7-8

**Rubrik:** Foires et expositions

#### **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:** 05.02.2026

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

# Du grain au pain



Franca Stalé

**Premier groupe meunier de Suisse romande, les Minoteries de Plainpalais SA, installées anciennement en ville de Genève, regroupent deux sites de production, l'un à Granges-Marnand et l'autre à Sion. Bannette, pain Paillasse, la Favorite sont les concepts de pains proposés aux artisans boulangers tandis que Biomill est la marque d'aliments pour chiens et chats produite par le groupe.**

Les Minoteries de Plainpalais SA transforment 240 t de blé par jour; les Moulins de Sion, 90 tonnes. Elles exportent peu à l'exception de l'aide humanitaire: 60 tonnes livrées à la Croix-Rouge pendant la guerre de Bosnie.

Cet été, les minoteries ont ouvert leurs portes au grand public: au cours d'une vingtaine de matinées échelonnées entre mai et décembre, quelque 45 personnes par visite auront pu suivre la chaîne du blé, du grain au pain. Migros, gros client, commande 25% de la production à Granges-Mar-

## Bon à savoir

- Les Minoteries de Plainpalais SA produisent de la farine bio et soutiennent ainsi l'unique coopérative d'agriculteurs bio «Prograna» à laquelle elles achètent la totalité de la production de céréales.
- La différence entre la farine fleur et la farine mi-blanche se trouve au taux d'extraction, plus élevé pour

la mi-blanche. Cela signifie qu'elle contient des particules de farine plus proches de l'enveloppe (le son) du grain.

- Tous les produits sortant des Minoteries sont exempts de parasites (charançons, cafards et autres). La prévention peut comprendre un gazage de l'usine, inoffensif pour l'homme.

nand et c'est par l'intermédiaire de son hebdomadaire «Construire», que les visiteurs se sont inscrits à ces visites.

## D'où viennent les blés?

Les blés étrangers entrent à raison de 15% dans les mélanges de farine conçus à Granges-Marnand et proviennent du Canada, des Etats-Unis et de France. Ce sont des blés forts qui corrige la qualité. En Suisse, chaque variété de blé livrée dans un centre collecteur est taxée selon sa qualité; elle est garantie par la Confédération qui estime les besoins nationaux. Un des principaux critères d'achat est la qualité des protéines et



«Ton moulin va trop vite, ton moulin va trop fort». Le meunier ne dort pas... Surveillance de l'ensachage automatique avec poste de commande.

non la quantité et le taux d'humidité maximum plafonné à 15%. Pour les minoteries de Plainpalais SA, le commissaire acheteur acquiert des lots de blé sec dont les prix varient selon les classes. Ensuite, ces blés sont acheminés par chemin de fer, mis en silo à la gare de Granges puis transportés par

- Il n'y a pas de blé génétiquement modifié en Suisse. Seuls le soja et le maïs le sont. Et même dans ce cas, les déclarations d'origine le stipulent clairement.
- En prévision de la libéralisation des marchés l'an prochain, les Minoteries ont déjà signé des conventions de collaboration avec les centres de collecte coopératifs de la région.

camion jusqu'aux minoteries, ces dernières ne disposant pas de place de stockage. A noter aussi qu'une grande partie du blé transformé provient de la région ce qui allège considérablement les frais de production.

## Qu'est-ce qu'un concept?

Mis à part les 25% de la production de farine absorbée par Migros, les 150 mélanges de farine qui entrent dans la composition des recettes de pains, sont commercialisés par les artisans boulangers. Les concepts auxquels ils participent s'inscrivent dans un marketing bien élaboré qui inclut un cours de formation d'une demi-journée, la livraison du mélange désiré et les sachets d'emballage pour la vente à la clientèle (marques: Bannette, pain Paillasse, la Favorite). Casse-tête pour le concepteur de recettes: le boulanger désire une qualité de farine constante avec des blés qui changent chaque année! Les recettes sont alors modifiées en fonction de la qualité du grain car même des moutures différentes produisent des qualités différentes. Le boulanger des minoteries et son équipe ont la tâche délicate de goûter les pains, déceler les défauts, corriger les formules; en contrepartie, ils créent aussi de nouveaux produits, une activité motivante qui devra anticiper les goûts des consommateurs en tenant compte de la différence des papilles entre villes et campagne.

## Chiens et chats

Le chien rongeant son os et le chat à l'affût de la souris ... sont des clichés rescapés de l'imagerie du XIX<sup>e</sup> siècle! Depuis quelques décennies, les étagères alignent une gamme infinie de boîtes de conserve, produisant leurs lots de matière à recycler. Avec le temps, la diététique des quatre pattes de compagnie, doublée d'une saine conscience écologique, offre de la nourriture sèche. Les aliments Biomill, fabriqués aux Minoteries de Plainpalais SA, vont plus loin en proposant des aliments pour chiens qui, extrudés, reprendront leur volume après adjonction d'eau et garantissent le confort du maître et de l'animal.

Réunion des «métiers verts»: à l'öga les jardiniers-paysagistes en devenir présentent leur savoir (photo: Hansueli Schmid).

Le meilleur groupe du «concours des métiers» s'est qualifié pour les épreuves mondiales de Séoul en 2001.



# L'Öga...

## ... une bonne adresse pour l'horticulture, l'arboriculture et les cultures maraîchères

**La 21<sup>e</sup> öga appartient déjà au passé. La météo – superbe – a certainement contribué à ce que cette exposition biennale recueille les suffrages d'un public venu, nombreux et curieux, examiner toutes les nouveautés du secteur.**

Trois expositions spéciales, des démonstrations de machines et le «Concours des métiers» ont remporté un grand succès comme d'ailleurs la nouvelle halle du secteur 5, fort bien agencée par les exposants, où se tenait une grande variété de plantes et d'auxiliaires techniques.

La Direction de la foire est satisfaite de cette édition. Et même si les prévisions

de fréquentation n'ont pas été atteintes par rapport à 1998, près de 24 000 personnes en trois jours ont trouvé le chemin d'Oeschberg, près de Berthoud, BE. Ainsi, les exposants ont eu suffisamment de temps pour accueillir le flot des visiteurs. La présence de deux tiers de gens de métier, horticulteurs, jardiniers-paysagistes et agriculteurs (11%) a ravi les exposants qui se sont déclarés satisfaits.

Les expositions spéciales des secteurs «jardin et agriculture» et «arboriculture» ont attiré un public intéressé. Dans le domaine des cultures spéciales «légumes et petits fruits», présentation des avantages et les inconvénients des cultures sur buttes. Objectif de toutes ces démonstrations: donner de nouvelles impulsions aux utilisateurs de ces méthodes. L'exposition «GaLaBau» (jardin,

paysage, constructeur), mettait en évidence l'intégration d'éléments «design» afin de susciter quelques attractions supplémentaires. L'exposition thématique «petits fruits» portait sur de nouvelles sortes et méthodes de cultures afin de juger les exigences de qualité de manière objective.

L'öga 2000 a enregistré 28 produits comme «nouveautés» et 11 d'entre eux ont été distingués. Parmi les entreprises sélectionnées, citons Agromont SA et le tracteur de montagne Mounty 65 et la firme Green-energy Conti SA avec le moteur «Greenenergy».

Au terme de la foire, la Direction a tiré ses conclusions; elle a constaté l'intérêt croissant des exposants et des visiteurs étrangers pour l'öga. Bien que le chiffre des visiteurs ait été légèrement inférieur à 1998, cette exposition demeure une belle représentation de l'offre existante dans ces secteurs. Dans deux ans, elle ouvrira ses portes devant un public plus nombreux, un public de néophytes qui viendra – espérons-le, augmenter les rangs des visiteurs.



Distinction à l'öga pour le tracteur de montagne 65 de Reform.