

Prix de l'innovation

Blé de proximité, pains de qualité

Dans le Jura bernois, l'artisan Olivier Hofmann élabore des produits de boulangerie à base de céréales cultivées dans son village.

A Reconvilier (BE), le boulanger-pâtissier-confiseur Olivier Hofmann collabore étroitement avec un agriculteur du village, Tom Gerber. Tous les deux sont certifiés IP-Suisse. «Je lui achète la totalité de la production des variétés de blé et d'épeautre que nous avons sélectionnée ensemble», précise M. Hofmann. A la boulangerie, l'artisan et ses collaborateurs se chargent de les moudre à la meule à pierre et de les panifier. «Nous utilisons ainsi moins d'énergie grise. Par conséquent l'écobilan de nos produits du village est largement positif!»

Orties du jardin, ail d'ours des montagnes

Le commerce jurassien bernois propose à sa clientèle sept spécialités produites à partir des céréales cultivées sur le territoire de la commune: pain



Pains du village.

d'épeautre, pain du village complet, pain 1882 (levain naturel), tresse marbrée, petits-beurres (beurre de la fromagerie des



Olivier Hofmann (à droite) dans le champ de Tom Gerber (à gauche).

Reussilles) et biscômes. S'ajoutent à ces produits un pain au pistou d'orties et une baguette à l'ail d'ours. Ils se composent respectivement de blé et d'orties ainsi que de blé, de levain chef et d'ail d'ours. «Les orties proviennent de mon jardin, quant à l'ail d'ours, nous le cueillons personnellement dans les environs.»

Présentés au Concours suisse des produits du terroir à Courte-

melon (JU), le pain 1882 et celui au pistou d'orties ont remporté une médaille d'argent.

Du blé dans les bacs

Au printemps, le boulanger a planté du blé dans des bacs, devant son magasin. «Au gré des saisons et de la météo, nos clients, heureux de pouvoir consommer des produits de proximité, ont pu observer les jeunes pousses sortir de terre, grandir et mûrir.»

Johann Ruppen

Pâte feuilletée: graisse innovante

Première en Suisse: la graisse pour pâte feuilletée Novella de Hochdorf est disponible en plaques de 2 kilos.

Gagner du temps

Il n'est plus nécessaire pour l'artisan d'attendrir la plaque, de la découper à la presse ou encore de la peser. Il lui suffit de l'enchâsser dans la pâte et de tourner.

Produit leader depuis des années, elle permet d'obtenir une pâte feuilletée aérée et croustillante. Purement végétale, elle se compose de graisse de palme de qualité supérieure de culture durable et d'huile de colza suisse.

La graisse Novella est disponible en exclusivité chez Pistor. Le conseiller à la clientèle de Hochdorf se tient à la disposition des artisans pour tous renseignements!

Hochdorf Nutribake SA, Hochdorf

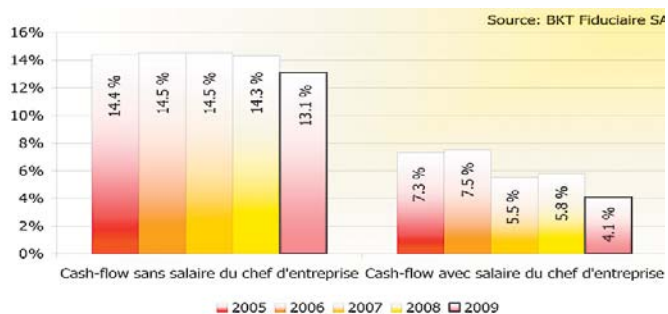
Agenda

Balade gourmande à Romont

Samedi 18 septembre, balade de 7 kilomètres pour déguster en six étapes un savoureux repas. Les places sont limitées. Informations et réservations: www.baladegourmande-romont.ch ou tél. 026 652 12 56.

Profil sectoriel

Cash-flow (commerces membres de l'ASPBP)



En 2009, le cash-flow sans salaire du chef d'entreprise et celui comprenant le salaire ont respectivement diminué de 1,2 et de 1,7%.

* Bénéfice avant amortissements et provisions.

Prix de l'innovation: délai au 30 novembre

L'École professionnelle Richemont organise chaque année le Prix de l'innovation pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Pistor sponsorise l'événement (6000 francs de prix) dont la remise des prix à lieu durant la journée Richemont.

Par innovation, il faut entendre la mise sur le marché de nouveaux produits ou services susceptibles d'offrir des avantages au plus grand nombre.

Peuvent participer les membres actifs de l'ASPBP/USPC et leurs employés – également en équipe. Les dossiers doivent présenter l'idée, les objectifs, la mise en pratique et les avantages concrets. Ils doivent parvenir à Richemont d'ici au 30 novembre.

Formulaires d'inscription disponibles auprès de Richemont, tél. 041 375 85 85, courriel: richemont@richemont.ch. Infos auprès de Silvia Flury.