

Label IP-Suisse

# «Se démarquer en travaillant des produits plus que naturels»

L'entreprise de Roger Neuenschwander allongera prochainement la liste des boulangeries romandes labellisées IP-Suisse. Coup d'œil sur les motivations, les démarches et les attentes de l'artisan de Cossonay-Gare (VD).

En septembre, Roger Neuenschwander, artisan boulanger-pâtissier et Grand Maître vaudois des Chevaliers du bon pain, a souhaité mettre en avant ses produits de proximité par le biais du label «IP-Suisse». Employant 11 personnes, son entreprise compte un laboratoire, un magasin et un tea-room à Cossonay-Gare ainsi que deux autres succursales: l'une à Penthalaz (VD) et l'autre à Aclens (VD). Entretien...

## Roger Neuenschwander, pourquoi avez-vous souhaité obtenir le label IP-Suisse?

Motivé par la sauvegarde de la production régionale et plus généralement par celle du terroir, j'ai souhaité relever un nouveau challenge. En 2007, j'ai visité l'entreprise de Jean-Fred Friedrich à Salavaux (VD). Se démarquer en travaillant des produits plus que naturels m'a beaucoup intéressé. D'autant plus que dans notre région, les boulangeries labellisées IP-Suisse ne sont pas nombreuses. Après une période de réflexion, j'ai finalement décidé de me lancer; il y a de cela un peu plus d'un mois.

## Quelles démarches avez-vous eues entreprendre?



La promotion des produits IP-Suisse de l'artisan a débuté lors de l'expo de Cossonay.

Je me suis renseigné auprès de Richemont puis auprès du bureau romand d'IP-Suisse situé à Lausanne. Au mois de septembre, j'ai eu un entretien avec leur conseiller. Grâce aux informations reçues, j'ai pu débiter la production. Depuis j'ai reçu le matériel promotionnel que je peux d'ores et déjà utiliser; même si je ne suis pas encore officiellement labellisé. Des contrôles auront lieu afin de vérifier que ma production corresponde aux produits régionaux et suisses. Avertis, je devrai présenter mon laboratoire et ma production aux contrôleurs.

## Le cahier des charges du label a-t-il eu des incidences sur votre mode de production?

Les farines sont quelque peu différentes. Si on pétrit et travaille correctement la pâte, le résultat est identique, qu'on utilise une farine IP-Suisse ou une autre; ce n'est qu'une question de finesse de procédé.

De plus, le label, dont la vocation est également écologique, limite les déplacements des livraisons dans un rayon de 30 kilomètres. Cela me concerne cependant peu car mon volume de livraisons est relativement faible et les deux restaurants que je livre se trouvent à proximité.

Tout compte fait, il n'y a donc pas véritablement de «contraintes»... peut-être que j'en découvrirai par la suite (rires).



Roger Neuenschwander et son épouse Marlise.

## Comptez-vous garder dans votre assortiment des produits non IP-Suisse?

Je souhaite proposer un maximum de produits labellisés. J'essaierai d'adapter les autres produits pour qu'ils le deviennent. Je conserverai uniquement les spécialités qui ont le plus de succès pour ceux dont la transition est impossible. Je suis convaincu que ma clientèle comprendra et suivra cette démarche régionale, importante à mes yeux.

## Avez-vous éprouvé des difficultés à trouver certaines matières premières?

Non, pas du tout! Richemont m'a communiqué la liste des produits des différentes marques – disponible sur internet. Je m'approvisionne donc auprès des fournisseurs habituels.

## Qu'en est-il du prix des marchandises?

La farine est un peu plus chère. Cette différence devrait logiquement se répercuter sur le prix de vente. Cette année, aucune aug-

mentation n'a été faite. Toutefois, j'ai décidé d'adapter les prix en 2010 afin de couvrir les frais liés au label. Je n'ai pas de gêne à vendre mes produits un peu plus chers, même en période de crise, car ils font vivre une région!

## Vous poussez la démarche un peu plus loin en proposant des spécialités portant la mention IP-Suisse Vaud...

J'ai en effet pris connaissance qu'il existait notamment quelques farines garanties IP-Suisse Vaud, dont la mi-blanche. Tant qu'à changer quelque chose, autant y aller jusqu'au bout! C'est dans ma nature. J'aimerais même aller plus loin et produire une spécialité à base de matières premières provenant uniquement des environs de Cossonay.

Au travers de ce label, j'aimerais que les consommateurs aient véritablement conscience de ce que cela représente de manger des produits de la région. Ils cesseraient peut-être alors de toujours courir après un prix!

Interview: Johann Ruppen