

pro  
ve  
g

duzenten  
ermarkter  
emüse





# TABLE DES MATIÈRES

QUI SOMMES-NOUS : BREF PORTRAIT	4
LES PRODUCTEURS EN BREF	6
L'HISTOIRE DE LA PROVEG	8
PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS	10
Schmied Gemüse	10
Johner Frischgemüse	12
Rohrer Gemüse	14
BG Herren	16
Fürst Gemüse	18
BG Forster/Brauen	20
BG Gutknecht/Meyer	22
PROVEG EN RÉSUMÉ	24
L'ASSORTIMENT DE LA PROVEG SA	26
DES PRODUITS ET DES SOLUTIONS INNOVATIFS	28
L'INFRASTRUCTURE DE LA PROVEG SA	30
ENERGIE ET DURABILITÉ	30

# QUI SOMMES-NOUS : BREF PORTRAIT

Le nom Proveg vient de **Produzenten** (Producteurs), **Vermarkter** (Commercialisateurs) et **Gemüse** (Légumes).

## 7 maraîchers

Nous sommes une plateforme de conditionnement et de commercialisation de légumes, dont les propriétaires sont 7 maraîchers de la région du Seeland fribourgeois et bernois.

## L'assortiment

Nous proposons une offre complète de légumes de saison avec jusqu'à 75 articles différents.

## Un emplacement stratégique

Idéalement placé au bord du plus grand potager de Suisse (Grand marais) et en connexion directe avec l'autoroute A1.

## 35 postes à plein temps et temps partiel

35 pendant la saison, 15 en hiver

## 40 fournisseurs au total

Dont les 7 entreprises-actionnaires et 15 autres entreprises partenaires

## Important acteur de la commercialisation de légumes du Seeland

Avec le potentiel de partenaire commercial à l'échelle nationale



## L'ÉQUIPE DE LA PROVEG SA

La charge de travail étant variable d'une saison à l'autre, mais également durant la semaine, le planning se fait hebdomadairement. L'équipe est multinationale et la langue parlée est avant tout l'allemand. Un bon climat social faisant partie des priorités de la direction, le taux de roulement y est faible.

Plus d'informations sur notre site web :  
[www.proveg.ch/fr/lequipe](http://www.proveg.ch/fr/lequipe)

# LES PRODUCTEURS EN BREF



**SCHMIED GEMÜSE**



**ROHRER GEMÜSE**



**FÜRST GEMÜSE**



**BG GUTKNECHT/MEYER**

“ *Un pour tous et tous pour un,  
ce jusqu'au client final.* ”



**JOHNER FRISCHGEMÜSE**



**BG FORSTER/BRAUEN**



**BG HERREN**

# L'HISTOIRE DE LA PROVEG

L'entreprise Proveg succède à la Mischler SA (MGR). Sept maraîchers ont racheté l'entreprise Mischler SA, avec comme objectif de posséder une plateforme de commercialisation leur appartenant à 100 % et de pouvoir y vendre leurs légumes directement par ce biais.

## Synergie et compétitivité

Le but du rachat de la Mischler SA était multiple : régler la succession de l'entreprise à d'autres propriétaires, renforcer les liens entre producteurs et, en intégrant l'étape de la commercialisation, créer de la valeur ajoutée. Lors de la transition, les anciens propriétaires ont accompagné et guidé les nouveaux dirigeants à l'organisation de cette nouvelle entité. Par le raccourcissement de la chaîne de production producteurs - grande distribution, non seulement la compétitivité a pu être augmentée, mais également l'identification

des besoins simplifiée et le temps de réaction amélioré.

Par cette restructuration, la Proveg SA a pu encore plus se rapprocher de ses clients. Par la proximité au Seeland et la bonne situation stratégique, les chemins entre producteurs et le marché sont très courts. Par la collaboration très étroite des sept actionnaires, il est devenu possible de créer de nouvelles synergies, comme p.ex. dans la culture (l'assolement) et dans l'achat ou le partage de machines agricoles.

## Philosophie

Les producteurs sont à 100 % les propriétaires de l'entreprise et il n'y a pas d'actionnaires hors de la branche d'activité. Les bénéfices sont réinvestis, épargnés ou utilisés comme indemnité sur chiffre d'affaires aux producteurs. Aucun salaire de manager n'est payé. En effet, le rapport salarial est de 1 :4 du plus bas au plus haut niveau de l'organisation. La philosophie de l'entreprise est basée sur la continuité et la vision à long terme, non sur un rendement rapide. Les producteurs participent activement aux décisions concernant la stratégie en

siégeant au conseil d'administration. L'entreprise Proveg met beaucoup d'importance à être à leur service. Nous sommes présents pour nos clients tous les 365 jours de l'année – aussi en ce qui concerne la qualité et la disponibilité. Transparence et responsabilité partagée évitent une concentration du pouvoir et assurent des rapports équitables. Les collaborateurs de l'entreprise Proveg se motivent et s'entraident, qu'il s'agisse des moyens auxiliaires, du personnel, du savoir, des matériaux d'emballage ou encore des halles de stockage.

## Vision

Nous voulons être un partenaire juste et fiable pour clients, producteurs, collaborateurs, actionnaires, autorités et environnement. Grâce à une politique de communication ouverte et transparente, mais également une orientation conséquente sur les besoins du marché,

nous cherchons à améliorer continuellement notre efficacité de nos activités, ce tout en garantissant une réussite financière. Par notre constante réflexion innovante, nous sommes prêts à affronter les défis quotidiens au mi- et long terme.





PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

## SCHMIED GEMÜSE

Les frères Schmie sont spécialisés dans la culture sous serre, mais cultivent également des salades en plein champ et en surface couverte. Leur entreprise est juxtaposée à celle de la Proveg. Ils y forment régulièrement des maraîchers/-ères.

10

Employés à l'année

18

Saisonniers

2,5 ha

Surface sous serre

32,5 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

### PRODUITS PRINCIPAUX

- Salades
- Poireau
- Courgettes
- Rampon
- Tomates San Marzano
- Céleris-tige
- Concombres
- Aubergines
- Choux de Chine

### PROPRIÉTAIRES

#### Olivier Schmie

- › Année de naissance 1977
- › Maîtrise de maraîcher

#### Dominic Schmie

- › Année de naissance 1984
- › Maîtrise de maraîcher



Schmie Gemüse  
Moosgasse 1  
3216 Ried

PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

# JOHNER FRISCHGEMÜSE

L'entreprise Johner est l'un des plus grand producteur de choux de Bruxelles de Suisse. Leur poulailler, ainsi que toute la toiture de leur entreprise, sont recouverts de panneaux photovoltaïques. Aussi, à l'externe, l'entreprise s'occupe non seulement de la gestion de la Spargel sàrl, qui commercialise des asperges, mais également d'un système de Pooling pour la vente des brocolis du Seeland. Les Johner sont également producteurs et partenaires dans la production des Kalettes® suisses

7

Employés à l'année

23

Saisonniers

0,65 ha

Surface sous serre

60 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

## PRODUITS PRINCIPAUX

- Eisberg Cool
- Courgettes
- Brocoli
- Asperges
- Concombres
- Choux de Bruxelles
- Kalettes®  
(Flower Sprout®)
- Poivrons

## PROPRIÉTAIRES

### Urs Johner

- › Année de naissance 1963
- › Maître maraîcher

### Mathias Johner

- › Année de naissance 1989
- › CFC de maraîcher et diplôme ES d'agro-commerçant



Johner Frischgemüse  
Niederriedstrasse 18  
3210 Kerzers

PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

# ROHRER GEMÜSE

L'entreprise Rohrer est le pionnier et le spécialiste au niveau national en ce qui concerne la culture des asperges. Dans leur petit magasin, ils font de la vente directe. Dans un futur proche, l'entreprise souhaite également se spécialiser dans la culture des fraises et d'autres cultures spéciales.

10

Employés à l'année

20

Saisonniers

0,66 ha

Surface sous serre

48 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

## PRODUITS PRINCIPAUX

- Salades
- Asperges bernoises
- Haricots
- Fraises
- Fenouil
- Diverses sortes de choux
- Rampon
- Poireau

## PROPRIÉTAIRES

### Hanspeter Rohrer

- › Année de naissance 1964
- › Chef d'entreprise
- › Maître maraîcher

### Lukas Rohrer

- › Année de naissance 1991
- › Chef adjoint
- › CFC de mécanicien en machines agricoles
- › CFC de maraîcher
- › En formation pour devenir maître maraîcher



Rohrer Gemüse  
Engeweg 25  
3123 Belp

PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

## BG HERREN

Les serres sont chauffées grâce à une centrale à pellets au bilan CO<sub>2</sub> neutre. Dans les dernières années, l'entreprise a investi dans l'infrastructure pour la culture de baies. Ainsi, elle est aujourd'hui spécialisée dans la culture de légumes et de baies à délai de production et de récolte rapide (p.ex. pois mange-tout, endives lavata, rhubarbe). Avec la création de la communauté d'exploitation entre Peter et ses fils, la reprise de l'entreprise est bien assurée.

15

Employés à l'année

45

Saisonniers

2 ha

Surface sous serre

50 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

### PRODUITS PRINCIPAUX

- Tomates grappes
- Mûres
- Pois mange-tout
- Endives Lavata
- Framboises
- Patate douce
- Rhubarbe
- Myrtilles
- Rampon
- Poireau

### PROPRIÉTAIRES

#### Peter Herren

- › Année de naissance 1959
- › CFC d'agriculteur

#### Martin Herren

- › Année de naissance 1981
- › Maître maraîcher

#### Daniel Herren

- › Année de naissance 1994
- › CFC de maraîcher



BG Herren  
Hinterdorf 28  
3215 Gempenach

PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

# FÜRST GEMÜSE

La conjointe de Patrick Fürst disposant d'un CFC de maraîchère, elle est également intégrée à l'entreprise, laquelle s'est spécialisée dans la culture de céleris et de leur conditionnement. Aussi, l'entreprise est parfaitement agencée afin d'être compétitive dans la production de fenouils et de betteraves. Leur entrepôt frigorifique peut contenir jusqu'à 2000 paloxes.

5

Employés à l'année

5

Saisonniers

59 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

## PRODUITS PRINCIPAUX

- Céleri
- Fenouil
- Poireau
- Courgettes
- Maïs sucré
- Betteraves
- Oignons
- Pommes de terre

## PROPRIÉTAIRES

### Patrick Fürst

- › Année de naissance 1981
- › Maître maraîcher



Fürst Gemüse  
Hubel 12  
3216 Agriswil



## PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

# BG FORSTER / BRAUEN

Par sa communauté d'exploitation avec les frères Forster, Bruno et Rolf, l'actionnaire de Proveg Mathias Brauen est un fournisseur important de la Proveg AG. La communauté d'exploitation Forster/Brauen s'est spécialisée dans la production de roquette, de cresson, de radis et de céleri-tige.

5

Employés à l'année

17

Saisonniers

2,5 ha

Surface sous serre

28 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

## PRODUITS PRINCIPAUX

- Salades
- Poireau
- Fenouil
- Chou-rave
- Potirons
- Radis blanc
- Roquette
- Céleri-tige
- Rampon
- Cresson

## PROPRIÉTAIRES

### Mathias Brauen

- › Année de naissance 1975
- › CFC de maraîcher

### Bruno Forster

- › Année de naissance 1957
- › CFC de maraîcher

### Rolf Forster

- › Année de naissance 1961
- › CFC de maraîcher



BG Forster / Brauen  
Schulhausstrasse 4  
3207 Golaten

PROPRIÉTAIRES / PRODUCTEURS

# BG GUTKNECHT / MEYER

La communauté d'exploitation Gutknecht/Meyer s'est spécialisée dans la production de choux et de salades. Le bâtiment de l'entreprise est recouvert de panneaux photovoltaïques.

3

Employés à l'année

4

Saisonniers

0,45 ha

Surface sous serre

21,55 ha

Surface plein-champ



Installation frigorifique

## PRODUITS PRINCIPAUX

- Salades
- Brocoli
- Chou-fleur
- Chou-rave
- Rampon

## PROPRIÉTAIRES

### Bernhard Gutknecht

- › Année de naissance 1963
- › Maître maraîcher

### Daniel Meyer

- › Année de naissance 1961
- › CFC de maraîcher



BG Gutknecht / Meyer  
Aegerlenhof 1  
3210 Kerzers

# PROVEG EN RÉSUMÉ

Propriétaires / producteurs

**7**  
producteurs

**15**  
producteurs partenaires

**40**  
fournisseurs au total

Résumé en chiffres

**~ 350 ha**  
surface totale

**~ 300 ha**  
plein-champ

**~ 9 ha**  
sous serre

**~ 220**  
employés au total

✓  
Chambre frigorifique chez tous  
les producteurs

**4**  
installations photovoltaïques  
avec 860 kWh

Produits

Voici nos produits-phares :

• Salades • Brocolis • Asperges • Eisberg • Poireau • Céleri • Rampon • Fenouil

# LES CHIFFRES-CLÉS DE LA PROVEG SA

Actionariat

**8**  
actionnaires

**18%**  
part du plus grand actionnaire

Participations

• Alliance Suisse SA • AGRO AG • Installation de compostage Seeland SA

Certifications

• ISO 9001:2015 • Swiss GAP • Suisse Garantie

Salaires

**1:4**  
Différence salariale max

✓  
Egalité salariale h/f garantie

# L'ASSORTIMENT DE LA PROVEG SA

Pour l'heure, notre assortiment est fortement calqué sur celui de la Coop. Néanmoins, nous avons la possibilité de commercialiser d'autres produits par nos propriétaires et nos producteurs partenaires.

## NOS PRODUITS-PHARES

En été



Salades



Tomates



Concombres



Brocolis



Courgettes



Radis



Oignons en botte



Framboises

En hiver



Céleri



Rampon



Kalettes®



Légumes de soupe



Poireau

Vous trouverez d'autres produits sur notre site web :  
[www.proveg.ch/fr/lassortiment](http://www.proveg.ch/fr/lassortiment)

## DES PRODUITS ET DES SOLUTIONS INNOVATIFS

Par des produits innovatifs et la recherche de solutions orientées clients, la Proveg SA se démarque comme partenaire très attractif pour clients et marché.

### Kalettes® et d'autres spécialités de choux

Proveg SA détient l'exclusivité pour la commercialisation du nouveau légume d'hiver Kalettes® en Suisse. Aussi, nous proposons un assortiment spécial en choux de diverses variétés. Pour ce faire, nous commercialisons des produits de production indigène et étrangère. Pour le moment, nous pouvons fournir : chou frisé, chou palmé, Buttonhole Kale, Brocoli-Asperges et chou de Bruxelles et de Chine de couleur violette.

### Des spécialités de fruits et de légumes

En collaboration avec nos fournisseurs, nous élargissons constamment notre offre afin d'offrir à nos clients nouveautés et spécialités. Après avoir été testés, ces nouveaux articles reçoivent une définition et un emballage distinct. Ainsi, en 2018, la Proveg SA a pu lancer divers produits de niche, comme p.ex. des Physalis et des baies Goji, mais également un mélange de choux de Bruxelles et de Kalettes®.

### Des solutions innovatives

Chez Proveg, d'autres prestations de service peuvent être obtenues, comme le lavage et le conditionnement de divers produits. Actuellement, nous emballons des brocolis, coupons des potirons et lavons des salades pour des entreprises externes. Aussi, nous avons la possibilité de louer des surfaces frigorifiques et des parties de nos locaux. La Proveg SA prend activement part à divers projets en lien avec le maraîchage du Seeland.



*Kalettes*®  
IN DER SCHWEIZ  
IST EINE VERSUCHUNG WERT





## L'INFRASTRUCTURE DE LA PROVEG SA

**Nous avons investi passablement dans l'infrastructure de notre halle construite en 1991. Ainsi, en 2017/18, nous avons p.ex. remplacé l'entier de notre installation frigorifique et disposons aujourd'hui de 8 entrepôts frigorifiques de haute performance.**

Aussi, en 2016, nous avons installé une machine-à-laver pour salades. Puis, à l'hiver 2017/18, nous avons créé un compartiment de travail avec zone d'hygiène maximale. Nous disposons actuellement de quatre lignes d'emballage horizontales et deux verticales. De plus, nous disposons également de quatre machines « Brimapack », avec lesquelles nous pouvons travailler de manière expéditive.

En 2015, nous avons mis en place une première installation photovoltaïque sur le toit de notre entreprise. En 2018 nous avons finalement recouvert la totalité de la toiture et produisons aujourd'hui les 80 % de notre consommation en électricité. La logistique a été entièrement

externalisé, c'est pourquoi nous-mêmes nous ne possédons qu'une petite camionnette pour le transport.

L'élimination des déchets organiques s'effectue par le biais de l'installation de compostage de la Seeland SA. Toute l'entreprise étant construite que sur un seul niveau, la logistique interne est effectuée par élévateur électrique et transpalette. Grâce aux installations performantes et aux distances logistiques très courtes, l'entreprise Proveg SA est en mesure de traiter des commandes et de répondre à des demandes en vitesse grand V, même en cas de panne d'une des machines.

## ENERGIE ET DURABILITÉ

### Energie

L'électricité utilisée par la Proveg SA provient d'un mélange entre énergie solaire, hydraulique et éolienne. Lors de la construction de notre nouvelle installation frigorifique, nous avons fait attention à choisir un liquide de refroidissement naturel avec potentiel de réchauffement global (PRG) des plus bas. Ainsi, nous utilisons aujourd'hui du gaz de propane avec une valeur PRG de 2.

### Durabilité

Nous ne nous concentrons pas qu'à améliorer la durabilité de notre entreprise, mais participons aussi à des projets chez nos fournisseurs. Ainsi, nous conseillons et aidons nos partenaires dans leurs réalisations. Ensemble, nous avançons vers une pratique agricole durable.

**Proveg SA**

Moosgasse 7  
3216 Ried b. Kerzers

T +41 (0)31 755 52 49  
F +41 (0)31 755 70 88

[info@proveg.ch](mailto:info@proveg.ch)  
[www.proveg.ch](http://www.proveg.ch)