GOETHEANUM COMMUNICATION

 Goetheanum, Dornach, Suisse, le 26 octobre 2022

**250 000 croissants par an**

**Vital-Speisehaus-AG a fait de son fournil la deuxième plus grande boulan-gerie Demeter de Suisse**

**D‘abord simple fournil destiné à ses propres besoins, la boulangerie bio de Vital-Speisehaus-AG dispose à présent d‘une surface de 750 m2. Chaque année, ses onze boulangers travaillent 230 produits différents et réalisent un million de cuissons. Cette entreprise proche du Goetheanum propose depuis peu des pains au levain cuits au four à bois.**

La société Vital-Speisehaus-AG comprend le Speisehaus avec restaurant, cafétéria et service traiteur événementiel, le magasin bio Vital et le fournil bio, qui représente désormais son plus gros chiffre d‘affaires. Elle approvisionne en produits bio et Demeter des magasins bio, des cafés et des hôtels, 42 filiales Coop des régions de Bâle et Berne ainsi que des filiales suisses d‘Alnatura. Par l‘intermédiaire du grossiste Bio Partner, la boulangerie livre dans toute la Suisse.

« Notre augmentation de surface et de production n‘a pas modifié nos modes de fabrication », explique Lucas Didden, directeur de Vital-Speisehaus-AG. « Comme avant, tous les produits sont fabriqués à la main dans notre fournil artisanal. Pour les produits de boulangerie, nous utilisons exclusivement de la farine Demeter ». La boulangerie est soumise aux directives et contrôles de Demeter Suisse et de Bio-Suisse.

Très digestes du fait de la fermentation douce de leur pâte, les pains fermentés constituent une particularité. La pâte est travaillée souvent plus de 72 heures en vue d‘une fermentation préservant ses qualités et le pétrissage se fait dans des pétrins élévateurs. Depuis peu, les pains au levain sont cuits au four à bois. Ce fournil est le seul fournil suisse qui fabrique les croissants au beurre Demeter.

Les directeurs, Thomas et Lucas Didden, accordent également de l‘importance à des conditions de travail saines. Les nouveaux locaux de production situés au deuxième étage d‘un bâtiment industriel permettent de travailler à la lumière du jour. Pour éviter la monotonie, les onze boulangers alternent leurs activités et leurs heures de travail en deux équipes au cours de la journée.

(2028 caractères/SJ; traduction : Jean Pierre Ablard)

**Web (en allemand)** www.speisehaus.ch/baeckerei

**Personne contact** Lucas Didden, info@speisehaus.ch