

Françoise Luisier

## Rostal Herbes aromatiques Grand-Saint-Bernard S.A. de Charlotte et Gaston Haenni est au bénéfice de quatre labels «bio».

**Une entreprise artisanale – A la fois patrons et employés de leur micro-PME, Charlotte et Gaston Haenni se complètent à merveille. Tandis qu'elle s'occupe de toute la gestion administrative de l'entreprise, Gaston est aux champs. Entendez par là que, aidé par deux collaborateurs, il prépare lui-même les mélanges d'herbes qui lui parviennent directement des séchoirs de Valplantas. Quant aux épices, elles proviennent du monde entier via un fournisseur suisse exclusif. Le conditionnement en saupoudroirs et en sachets, au gramme près, et l'étiquetage sont effectués par une dizaine de personnes handicapées de la Fondation valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales (FOVAHM). La confection de caisses en bois pour emballages spéciaux et la sérigraphie sur bouteilles sont confiées aux ateliers Saint-Hubert.**

Charlotte et Gaston Haenni. Mamin



Face à un consommateur de plus en plus avisé, on ne vend pas un produit «bio» uniquement parce que c'est tendance. Le label «bio» se mérite et les critères en la matière sont draconiens. Charlotte et Gaston Haenni, propriétaires et directeurs de Rostal Herbes aromatiques Grand-Saint-Bernard S.A., l'ont parfaitement compris. «Lorsque nous avons repris Rostal en 1995, nous disposions déjà d'une gamme de produits conventionnels réputés. Nous désirions néanmoins prendre résolument le virage «bio». Autant dire que nous sommes repartis de zéro», évoque Gaston Haenni. «Et il faut compter six à sept ans pour que les produits soient rentables», précise-t-il encore. Du produit à l'emballage, Gaston Haenni a revu tout le concept. Aux onze mélanges d'herbes et d'épices existants est venue s'ajouter une nouvelle recette (pizza et pâtes) conçue en collaboration avec le secteur agroalimentaire de la Haute Ecole valaisanne (HEVs). Notons qu'une formule peut contenir jusqu'à vingt ingrédients. Les herbes sont toutes issues de cultures biologiques valaisannes. A cet égard, la coopérative Valplantas est le fournisseur attitré de Rostal. Les tisanes, les marinades et les assaisonnements de viandes et poissons et, plus récemment, les deux eaux-de-vie de génépi sont venus compléter l'assortiment des produits Rostal, lesquels sont disponibles en grandes surfaces, dans les boucheries et chez les traiteurs spécialisés. S'agissant du marché précisément, Gaston Haenni prospecte sans relâche. L'ensemble de ses produits se vend avec succès en Suisse romande. Outre-Sarine, il écoule près de 80% de la production de ses six tisanes. Relevons à cet égard que les ventes de tisanes ont doublé en trois mois, depuis qu'elles sont disponibles dans trois

nouvelles chaînes de grande distribution en Suisse romande. Gaston Haenni cherche maintenant un relais en Suisse alémanique pour distribuer ses mélanges d'herbes et d'épices. Et aimerait s'ouvrir le marché frontalier, en France voisine, via un grand distributeur.

### Produits et dérivés

Rostal propose des produits dont le rapport qualité/prix est tout à fait compétitif. S'il n'envisage pas forcément de diversifier l'offre, Gaston Haenni ne cherche pas moins à améliorer sans cesse la qualité de ses produits. Outre les traditionnels mélanges

