

Hero Origine – Qualité de pointe de provenance familiale:

# De la région, de première fraîcheur et favorable à l'environnement – une valeur ajoutée pour toute cuisine professionnelle

Les producteurs cultivent plus de 100 sortes de légumes différentes chaque année sur les champs de notre pays. En fonction de la région, certaines sortes de légumes poussent particulièrement bien. Hero l'a bien compris et a dès lors engagé une étroite collaboration avec des agriculteurs sélectionnés. Le résultat: la marque Hero Origine. Des légumes de toute première qualité, transformés en produits de la qualité la plus exquise – destinés aux gastronomes qui veulent connaître la provenance des ingrédients qu'ils transforment en délices culinaires.

Texte: Irene Infanger | Photos: m.à.d.

**D**es fruits et des légumes de toute première qualité, issus de cultures indigènes pour lesquels les producteurs se portent garants avec leur propre nom: voilà la caractéristique distinctive de la marque Hero Origine. Tous les produits alimentaires utilisés pour la marque Hero Origine proviennent d'agriculteurs que Hero a sélectionnés avec soin. En étroite collaboration avec ces derniers, cette entreprise suisse à longue tradition détermine les sortes idéales qui seront cultivées dans les meilleures conditions, en tenant compte d'un ménagement maximal des ressources naturelles.

De cette façon, Hero garantit la fraîcheur tout en apportant la preuve de la confiance, du sens des responsabilités et du soin porté à l'écologie. L'entreprise répond ainsi à un souhait exprimé par de nombreux clients. En effet, les consommateurs souhaitent bénéficier d'une certaine transparence en ce qui concerne la provenance et les modes de fabrication des produits alimentaires

Plus d'une centaine d'espèces de légumes sont cultivées sur les champs suisses, quelques producteurs sélectionnés travaillant exclusivement pour la marque Hero Origine. Beat Meyer de Dottikon, l'un des sept producteurs de légumes sélectionnés qui se porte garant de la qualité des produits avec son propre nom, est un spécialiste des betteraves rouges.





et ceci non seulement à domicile. Les clients apprécient les restaurateurs qui leur préparent des mets avec passion et connaissent l'origine des ingrédients utilisés. Hero – l'entreprise suisse de longue tradition domiciliée à Lenzburg – entend bien soutenir les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie avec des produits se distinguant par leur origine régionale et la transparence relative à leur provenance et leur fabrication. «Avec Hero, j'ai trouvé un partenaire sur le marché qui partage ma passion pour les légumes de la région» dit par exemple Beat Meyer afin d'expliquer pour quelle raison il se porte volontiers garant des produits Hero Origine avec son propre nom. Sur son très beau domaine agricole du Lindenhof, dans le village argovien de Dottikon, Beat Meyer se concentre entièrement sur la culture de légumes de garde, les betteraves rouges étant sa grande spécialité. Le producteur veille à ce que ses betteraves soient bien colorées et se distinguent par une viande très tendre. «Pour cela, il faut régulièrement observer l'évolution de la croissance et procéder à des adaptations en matière d'espèces et de semis» explique ce producteur de betteraves avant d'ajouter: «C'est précisément avec ce petit plus de soin et de qualité que nous pouvons marquer un point en tant que producteurs régionaux auprès des consommateurs.»

### Onze producteurs sélectionnés provenant de sept cantons différents

Hero a lancé le label Origine en novembre 2015 en commercialisant ses premières confitures Hero



«La relation assez spéciale que j'entretiens avec la pomme de terre a débuté au berceau. Je suis très heureux que Hero mise sur des produits issus des régions de notre pays.»

Matthias Spuler, Endingen AG, producteur de pommes de terre.

Origine ainsi que les röstis Hero Origine. L'assortiment Origine a entre-temps été complété par les betteraves rouges, les haricots, les carottes, les choux rouges et blancs et par de la purée de pommes. Ces espèces de légumes fraîchement récoltées sont soigneusement préparées et transformées après la récolte afin de fournir aux gastronomes une base idéale pour leurs propres créations.



Betteraves rouges suisses de toute première qualité, râpées en fines tranches. Ces betteraves proviennent des cultures de Beat Meyer à Dottikon AG et sont déjà râpées, ce qui permet d'éviter toute perte à l'épluchage. Une boîte contient 3 kg de betteraves et un carton contient six boîtes.



Les carottes bicolores du producteur de légumes Martin Zogg de Weite SG permettent de colorer tous les buffets de salades. Elles permettent de travailler de manière très rationnelle sans aucune perte d'épluchage. Ces carottes saint-galloises sont vendues en cartons de 6 boîtes de 3 kg.



Des haricots provenant à 100 pour cent de la récolte de Jürg Huber de Regensdorf ZH. Les boîtes à 3 kilos contiennent des haricots coupés qui conviennent de manière idéale à compléter les buffets de salades. Un carton contient six boîtes à 3 kilos.



**«Notre chou se distingue par une qualité de tout premier plan. En notre qualité de producteur régional, nous garantissons un chou toujours frais et croquant pour la production du chou rouge Origine.»**

Adrian Hänni, Gelterfingen BE, producteur de choux.

On le voit bien avec la purée de pommes Origine, préparée avec les meilleures pommes de l'espèce «Golden Delicious» cultivées dans le village thurgovien de Heldswil qui conviennent particulièrement bien à la préparation de purées de pommes: pas trop douces mais avec juste ce qu'il faut d'acidité afin que la purée de pommes puisse se passer sans autre de sucre cristallisé ajouté. «Avec la qualité élevée de mes pommes, j'aimerais fournir une contribution en faveur de notre région et de sa population» dit Franz Tschopp de la ferme Sonnenberg, l'un des onze producteurs qui se portent garants de la qualité de leurs produits avec leur nom et leur visage. Quant à Jürg Huber de Regensdorf ZH, il se dit convaincu qu'il faut «rendre les consommateurs attentifs au fait que la région produit des légumes que nous mangeons volontiers et qui se retrouvent effectivement dans les produits finals». Il garantit ainsi non seulement une plus grande transparence en matière de provenance des produits mais contribue également à ce qu'il y ait plus de couleurs, de diversité et de variété sur les buffets de salades des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.



Les röstis Origine de Hero sont préparées à base de pommes de terre Agria qui proviennent à 100% de la récolte de Matthias Spuler d'Endingen. Les pommes de terre sont râpées et transformées avec de la pure graisse de beurre, de l'huile de colza et du sel marin. Elles sont vendues en sachets d'aluminium de 2,5 kg à quatre sachets par carton. Pratique et favorable à l'environnement, sans réfrigération, tout en ne prenant que peu de place.



La purée de pommes Hero Origine est préparée sans sucres ajoutés mais par contre avec des pommes et un rapport sucre-acidité idéal. Comment pourrait-il en être autrement puisqu'il s'agit de fruits provenant de Thurgovie, ou plus précisément du domaine Sonnenberg de Franz Tschopp. Cette purée de pommes est vendue en cartons de 2 sachets de 2,5 kg très pratiques et se conserve de manière favorable à l'environnement, sans réfrigération, tout en ne prenant que peu de place.



Avec sa récolte de choux rouges, Adrian Hänni, du village bernois de Gelterfingen, garantit de délicieux plats à base de choux rouges – cuits et transformés selon des recettes traditionnelles. Ce chou rouge est vendu en cartons de 5 sachets de 1 kg.

## Un nouveau membre Origine: la choucroute

En collaboration avec les agriculteurs sélectionnés, nous définissons les espèces idéales qui seront cultivées dans les meilleures conditions. Dans ce contexte, nous vouons une attention toute particulière au ménagement des ressources naturelles. Le village d'Alchenstorf, situé dans l'Emmental et comptant 600 habitants, abrite pas moins de trois rois: les rois de la lutte Matthias Sempach et Adrian Käser ainsi que le roi du chou Andreas Bernhard, maître de plus d'un millier de têtes de choux. «Puisque nous parlons de rois», sourit son épouse Christine, «il y en a encore un quatrième, bien plus important encore: en effet, le chou est considéré comme le roi des légumes». Cette distinction se justifie sans doute puisque le chou blanc, conservé sous forme de choucroute fermentée, est le plus important fournisseur indigène de vitamines C en hiver. A la ferme, le fils Simon se prépare déjà à prendre la relève: un homme d'action, qui représentera la troisième génération de la famille Bernhard à cultiver le domaine. Lui aussi défend les valeurs des méthodes de production traditionnelles: «Pour la récolte, nous coupons encore le chou à la main. Ainsi, nous pouvons directement éliminer sur place les feuilles qui ne répondent pas à nos standards de qualité.»

La choucroute fait partie intégrante des mets classiques de la restauration suisse, à fortiori lorsqu'elle est servie en garniture sur l'assiette bernoise. Lorsque ce mets traditionnel est servi dans la cuisine de la famille Bernhard, tous les ingrédients proviennent de l'exploitation: en plus de cultiver des choux, des courges, du maïs et des céréales fourragères, la famille élève également des cochons. «En Suisse, il est possible d'exploiter une agriculture de très haute qualité. Ici, nous produisons des produits alimentaires qui ménagent l'environnement grâce à des méthodes de production soignées et



«L'agriculture suisse a de l'avenir.  
En particulier grâce à des entreprises telles que Hero qui croient, comme nous, à cet avenir.»

Andreas Bernhard-Gygax, Alchenstorf BE.

de courtes distances. En notre qualité de producteurs, nous trouvons dès lors qu'il est particulièrement important que les consommateurs puissent se fier au label de qualité «Suisse».



Produite selon une recette classique, la choucroute Hero Origine convainc par son goût. Elle est préparée à 100 pour cent avec des choux issus de la récolte d'Andreas Bernhard-Gygax d'Alchenstorf BE.



Pour en savoir  
davantage

Hero AG  
Karl Roth-Strasse 8  
5600 Lenzburg  
Tél. 062 885 54 50  
gastro@hero.ch  
www.gastro.hero.ch



Pour en savoir  
davantage