

ZWEIFEL POMY-CHIPS SA

Une production suisse très populaire

Sarah Deillon

Le succès de Zweifel repose sur plusieurs facteurs: une grande fidélité de la clientèle, une popularité hors norme de l'entreprise, une production et un approvisionnement des commerces de qualité.

Zweifel Pomy-Chips SA, c'est plus de 60 ans d'histoire puisque la marque a été créée en 1958. Mais dans la famille, on a le sens du commerce depuis 1898 déjà, date à laquelle Emil et Paul Zweifel fondent un commerce de vins et de boissons. Leur plus grand succès est leur jus de pomme maison. Pour les chips, c'est Hans Meier, un cousin de la famille, qui pose la première pierre. Il fait frire des chips dans une grande casserole dans sa ferme à Katzenrüti (ZH). Lorsqu'il décide subitement, la famille Zweifel décide d'intégrer cette petite usine de chips dans sa cidrerie de Höngg (ZH). «Les pommes de terre étaient là, il fallait les utiliser. Les chips donnent soif et le jus de pomme désaltère, ils ont pensé associer les deux», souligne Christina Schaffhauser, responsable de la communication. Les premières chips arrivent sur le marché en 1958 sous le nom de Zweifel.

Le succès a rapidement été au rendez-vous et l'entreprise s'est développée, à l'inverse de la cidrerie qui n'a pas survécu. En 1960, ils font l'acquisition de la première friteuse automatique. Une autre date importante est celle de 1962 où Hans-Heinrich Zweifel crée le Service-Frais. A l'époque, cela consiste en une flotte de 10 bus VW qui sillonne la Suisse chaque semaine pour livrer des chips fraîches. En 1964, les chips Original Paprika, produit phare de la mai-



Des chips cuites et prêtes à être assaisonnées. S. DEILLON

son, élargissent la gamme. Il s'agit de l'article le plus vendu aujourd'hui et sa recette d'épices n'a jamais changé. Alors que l'administration est restée à Höngg, l'usine a déménagé en 1970 à Spreitenbach (AG). Le site dispose désormais d'une usine ultramoderne puisqu'un nouveau bâtiment a été construit en 2019. Un atelier des saveurs et un musée interactif ont été créés dans le même temps. En 2020, Christoph Zweifel, fils du fondateur Hans-Heinrich, a repris la direction après avoir travaillé cinq ans en tant que chef marketing et ventes de l'entreprise.

Adapter la gamme

Si l'entreprise a pu connaître une telle croissance, c'est notamment grâce à l'esprit visionnaire de Hans-Heinrich Zweifel qui a pensé à créer le Service-Frais. Aujourd'hui, ce

service s'est considérablement développé. A titre de comparaison, le secteur emploie presque autant de personnes (150) que celui de la production (170). «Ce Service-Frais est notre point de popularité. Nos conseillers se rendent dans tous les points de vente, restaurants ou commerces et reprennent les produits expirés, conseillent les commerçants, parlent de nos nouveautés, etc.», relève Christina Schaffhauser. La force de ce service est de pouvoir proposer des articles en fonction de la région ou de la clientèle. «Le vendeur du Service-Frais connaît les habitudes de ses clients. Il sait ce qui marche dans une région ou quel est le type de clientèle d'un commerce et il peut adapter son offre.»

Au niveau de l'assortiment, la spécialiste remarque que la



Pietro Realini et Christina Schaffhauser. S. DEILLON



Démonstration de coupe des pommes de terre par Pietro Realini, responsable de la production. S. DEILLON



Tout est réglé au millimètre le long de la chaîne de production. S. DEILLON

clientèle reste fidèle à certains produits. «C'est typiquement suisse, les gens aiment ce qu'ils connaissent depuis longtemps. Mais le consommateur est également curieux et veut essayer de nouvelles choses, nous créons donc toujours de nouvelles variétés innovantes. Notre clientèle apprécie notre grand assortiment (environ 70 variétés de chips et de snacks). Nous nous adaptons également à la demande actuelle des clients, qui souhaitent des en-cas plus sains par exemple. Nos snacks Vaya, qui sont cuits au four plutôt que frits, connaissent actuellement un grand succès.» Ces produits alternatifs ne sont par contre pas tous produits en Suisse. La gamme Vaya notamment est produite dans l'Union européenne par une entreprise partenaire, selon leurs critères de qualité.

Forte présence

«Il est possible d'acheter des produits Zweifel presque partout en Suisse. Nous détenons plus de 50% de la part de marché en chips, nous sommes donc leaders. Nous avons bien sûr de la concurrence mais la fidélité de notre clientèle nous aide. Nous ne voyons pas la concurrence comme un ennemi mais plutôt comme une source d'inspiration», souligne Christina Schaffhauser. Pour l'instant, le focus est surtout donné à la Suisse. «Mais nous exportons aussi vers les régions voisines et nous souhaitons fournir d'autres pays à l'avenir.»

Zweifel compte aujourd'hui plusieurs autres secteurs d'activités. Elle fait de la représentation de marques ou collabore avec d'autres entreprises. En exemple avec Bischofberger d'Appenzell pour pouvoir proposer des snacks sucrés.

En chiffres

2 sites: le premier à Höngg (direction, comptabilité, marketing) et le second à Spreitenbach (production, qualité).

400 collaborateurs.

8000 tonnes de chips produites et 80 millions de sachets vendus par an.

25 000 tonnes de pommes de terre utilisées.

250 producteurs de pommes de terre.

16 000 points de vente en Suisse, 12 dépôts.

262,6 millions de chiffre d'affaires en 2020.

Approvisionnement essentiellement indigène

Dans l'usine de Spreitenbach, il n'y a presque que des pommes de terre suisses qui sont transformées (moyenne de 95%). Le 100% est difficile à assurer car cela dépend des conditions météorologiques et des rendements. «Et puis l'année dernière, avec la pandémie, nous avons vendu plus que d'habitude et nous ne pouvions pas l'anticiper», explique Pietro Realini, responsable de la production et de la logistique. Les pommes de terre proviennent de 250 producteurs, essentiellement du Plateau et du Tessin. La majorité est achetée par le biais de Landi Fenaco. «Les variétés de garde sont récoltées en septembre et octobre puis livrées sur les sites de stockage de Fenaco (petite dizaine en Suisse). Nous nous chargeons du suivi de la marchandise. Les sites sont équipés d'un contrôle à distance pour divers paramètres, tels que température des tubercules, CO₂, ventilation, humidité», souligne Fabien Curty, collaborateur au sein de Fenaco, qui précise que seule la variété Lady Rosetta est livrée en direct de mi-juin à fin octobre.



Le site de production de Zweifel à Spreitenbach. SP

Pour le déstockage, Zweifel demande environ 500 tonnes par semaine.

Zweifel indique ses besoins et c'est la société coopérative qui discute ensuite avec les paysans. «La planification se fait personnellement avec chaque producteur. Nous discutons en automne des variétés qui pourraient être produites chez chacun. Pour la partie de la Suisse qui part de l'Arc lémanique jusqu'en Argovie en prenant le Tessin, cette marchandise de variétés à chips est destinée avant tout à Zweifel. Dans les autres régions, les producteurs savent que leur production peut partir chez

différents transformateurs», précise Fabien Curty.

Discussions ouvertes

L'entreprise tient toutefois à avoir des contacts avec les agriculteurs, «simplement pour voir comment cela va pour eux». Zweifel organise donc une réunion avec des associations de producteurs 2 à 3 fois par an. «Nous parlons de la qualité, de ce qu'il faudrait améliorer pour l'année suivante, etc. Cela nous permet aussi d'assurer aux paysans que nous achetons leurs pommes de terre», souligne Pietro Realini. La collaboration est d'ailleurs qualifiée de très bonne par Fenaco

Producteur suivi jusqu'au paquet

A leur arrivée, les pommes de terre sont contrôlées: teneur en amidon (15%), calibration (42 à 70 mm), part de terre, poids. «Les fournisseurs ont déjà fait des contrôles, c'est donc rare qu'elles ne répondent pas aux critères», souligne Pietro Realini.

Une particularité de Zweifel est d'avoir fait le pas il y a six ans d'inscrire le nom du producteur sur le paquet de chips. «Nous trouvons intéressant que le consommateur puisse voir qu'il s'agit de patates de la région. Et si nous devons importer, comme c'est le cas en ce moment, ils le voient aussi», indique le responsable. Pour ce faire, les palox disposent d'un code de radio-identification RFID et ce dernier est scanné à la sortie de la cave avant de partir sur la chaîne de transformation. Deux noms figurent sur l'emballage car la transition de l'un à l'autre ne peut pas être assurée à 100%. A leur sortie de cave, les pommes de terre sont lavées puis pelées (elles tournent dans un bol aux bords abrasifs) et coupées (propulsées dans un cylindre avec des couteaux). Ainsi prêtes, elles sont encore lavées puis cuites à 150°C. Les chips brunes ou



Suivi de l'agriculteur grâce à un code sur le palox. S. DEILLON

qui contiennent un peu de peau sont broyées et destinées à l'alimentation des cochons ou à des usines de biogaz. Vient ensuite le moment d'ajouter du sel ou des épices.

La chaîne de production comprend un mélange entre le travail manuel et automatique. L'entreprise mise beaucoup sur la durabilité. Elle dispose d'une station d'épuration pour recycler les eaux usées, elle récupère la vapeur de la friteuse pour chauffer ses locaux et elle possède une installation solaire qui lui permet de couvrir près de la moitié de ses besoins en électricité. SD

Choix des produits

Le choix des variétés dépend du produit final. Lady Rosetta et Verdi par exemple sont très appréciées pour faire les chips originales car elles contiennent beaucoup d'amidon. De façon générale, il ne faut pas de variétés qui développent trop de sucres réducteurs afin d'éviter la formation d'acrylamide lors de la cuisson et la coloration des tubercules.

Mais les chips, ce sont aussi de l'huile de colza HOLL (achetée à l'entreprise Florin SA) et du sel de la Saline de Bex (VD). L'entreprise utilise aussi beaucoup d'épices différentes. La poudre de paprika provient d'Espagne et du Pérou. SD