

Moulin de Sion SA

## Nonante ans d'activité et certification Valais Excellence

L'année de son 90<sup>e</sup> anniversaire, le moulin valaisan obtient la certification Valais Excellence.



*Cinquante sortes de farine labellisée sont fabriquées à Sion.*

En 1919, les Minoteries de Plainpalais de Genève ont fait construire un moulin à Sion afin de répondre à la demande toujours plus grande des artisans boulangers valaisans. Aujourd'hui, le bâtiment produit plus de 50 sortes de farine labellisée qu'il livre non seulement aux artisans boulangers du Vieux Pays mais également à ceux du reste de la Suisse.

### **Banderoles et concours**

Pour marquer ce 90<sup>e</sup> anniversaire, différents événements ont été réalisés: installation de banderoles sur le sommet du silo à blé et accueil de l'assemblée annuelle de l'Association Pain de seigle valaisan AOC («panissimo» 23/09).

Un concours avec le pain «Le Mayen» a également été mis sur pied dans les boulangeries valaisannes, avec à la clé deux nuits aux mayens d'Ossona/St-Martin (VS) avec petit-déjeuner et souper pour 4 personnes.

Cette année, le Moulin de Sion SA a également obtenu la certification Valais Excellence. «Par cette démarche, nous avons souhaité montrer notre attachement au Valais et notre présence tou-

jours active à Sion», souligne le responsable des lieux, Stéphane Kalbermatten, avant d'ajouter, «ce label complète nos nombreuses certifications (ISO 22000, 9001, 14001 ou HACCP) garantes d'une gestion maîtrisée et d'une sécurité alimentaire irréprochable mise au profit de notre clientèle et des consommateurs».

### **Davantage de valorisation**

La priorité du Moulin est de pouvoir répondre à une demande toujours plus grande et importante de la clientèle à la recherche de produits sains et de proximité avec des partenaires de la région. «Pour cela, nous souhaitons valoriser encore davantage toute une gamme de farines et de produits à base de céréales cultivées en Valais et moulues, bien entendu, dans notre moulin.»

## Agenda

### **Dentelles à Echallens**

Jusqu'au 20 décembre, la Maison du Blé et du Pain à Echallens accueille une exposition consacrée à la dentelle et intitulée «Jardin d'hiver - Jardins divers» ([www.maison-ble-pain.com](http://www.maison-ble-pain.com)).