

Communiqué de presse

Cressier, 04.10.2016

frigemo fête les 50 ans des golden frites

Il y a exactement 50 ans, frigemo a lancé sur le site de Cressier (Neuchâtel) sous la marque *golden frites* les premières frites pré-frites en Suisse et depuis, ces bâtonnets de pommes de terre croustillants sont littéralement « sur toutes les lèvres ». Mais ce fut seulement le début d'une histoire à succès de longue durée ...

Que ce soit la variante réfrigérée ou celle surgelée, les golden frites ont su conquérir à grande vitesse les cuisines de nombreux restaurants et établissements gastronomiques renommés, malgré le scepticisme de l'époque à l'égard des produits de commodité. Et cela est loin d'être un hasard. Au début des années 1950 déjà, la VLG Berne et VOLG se sont rendus compte que les pommes de terre étaient de plus en plus substituées par des produits finis et semi-finis. Cette approche a été poursuivie par un travail de recherche et développement approfondi, et cet effort a été couronné par le lancement des golden frites en 1966.

Également durant les décennies suivantes, frigemo a su renforcer son rôle de pionnier dans le secteur de la transformation de la pomme de terre grâce à des innovations techniques et optimisations constantes. Avec, notamment, la mise en service de la première machine de tri de bâtonnets de pommes de terre en Suisse en 1987, l'entreprise a pris une longueur d'avance sur ses concurrents. Comme dernière nouveauté technique on peut mentionner la ligne de production pour les frites, installée en 2012, qui répond aux dernières normes de qualité et de performance.

En tant qu'entreprise socialement responsable et engagée, frigemo poursuit depuis plus de deux décennies une stratégie de développement durable qui concerne tous les niveaux de l'entreprise ainsi que tous les secteurs d'activité et se reflète dans divers petits et grands projets. Depuis 2013, frigemo renonce complètement à l'utilisation de l'huile de palme pour préférer ses produits de pommes de terre et utilise uniquement de l'huile de colza 100% Suisse Garantie. En plus, par le biais de voies de transport courtes – 90% de la matière première nécessaire pour la transformation de pommes de terre provient d'un rayon maximal de 45 km autour du site de production à Cressier (Neuchâtel) – l'entreprise a l'objectif de réduire les émissions de CO2 de manière significative tout en favorisant l'agriculture régionale de la pomme de terre.

À propos de frigemo

frigemo est une filiale de la coopérative agricole fenaco. Ses principales compétences résident dans la production et le commerce de produits de haute qualité à base de pommes de terre, légumes, fruits et pâtes, d'articles prêts-à-cuisiner, de finger-food et de salades prêtes à l'emploi. frigemo fabrique et commercialise essentiellement des produits surgelés et frais. frigemo englobe trois sites de production à Cressier (NE), Mellingen et Zollikofen; l'EiCO et ses exploitations à Berne et Märstetten, ainsi que les entreprises commerciales actives dans la distribution finale, Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Gebrüder Marksteiner Bâle, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen et Kellenberger Frisch Service Zurich. www.frigemo.ch

Contact de presse:

Sarah Breitkopf
Mél. : Sarah.Breitkopf@fenaco.com
Tél. : +41 58 433 91 43

