

Journal : La Broye
Date : 23 avril 2026

Un savoir-faire familial au service du goût artisanal

Avec le soutien de la



GASTRONOMIE Fondée en 1920, l'entreprise familiale a su s'adapter à l'évolution du marché. Partie de la vente de graines et de plantes, l'entreprise Gugger Gourmet SA s'est progressivement orientée vers la production de spécialités culinaires artisanales.

NANT

«**Q**ualité, flexibilité et réactivité.» Trois ingrédients qui font le succès de la petite entreprise familiale Gugger Gourmet SA basée à Nant. Depuis 2004, les spécialités culinaires sont au cœur de l'activité de la société. Vinaigres aux herbes et aux fruits, huiles et moutardes aromatisées, tomates à l'huile, des confitures, diverses sauces et bien d'autres produits font partie de la gamme proposée. «Nos produits sont de qualité biologique, avant tout Bourgeon biologique mais également conventionnels», souligne Eric Gugger, copropriétaire de l'entreprise, avec son épouse Catherine Gugger.

Si la société Gugger Gourmet SA a été fondée en 2021, les activités de l'entreprise ont débuté en 1920 sous le nom de Guillod-Mora. «C'est mon grand-père qui l'a fondée. L'entreprise commercialisait des graines et des plantes», explique Eric Gugger, petit-fils du fondateur de l'entreprise. Dans les années 1960, la société change de nom et devient Gugger-Guillod. Des oignons et échalotes sont également proposés à la vente. L'arrivée des jardins centres a chamboulé le marché, et des solutions ont dû être trouvées pour s'y adapter. «Les ventes se faisaient surtout au printemps, il fallait trouver un revenu complémentaire pour les autres mois de l'année», explique le copropriétaire de Gugger Gourmet. Une évidence, les gens mangent toute l'année et apprécient des produits de qualité.



Les copropriétaires de Gugger Gourmet SA, Catherine et Eric Gugger, au centre, Emilie Fleury, coresponsable certification, assurance qualité et développement nouveaux produits.

PHOTO JEAN-MICHEL ZUCCOLI

Investissement progressif

C'est ainsi que le sous-sol se transforme en laboratoire culinaire, animé par quelques mains expertes qui s'attellent à créer et développer des recettes. «Il ressemblait à une cuisine traditionnelle», se souviennent les époux Gugger. Un steamer à pression, des plaques de cuisson, des tables en inox et un four à vapeur, ainsi que des frigos et des congélateurs occupent l'espace. «Nous avons investi au fur et à mesure», note le Vulliéraisin. «Une cinquantaine de produits à l'origine - trois sortes de purées de tomate, la confiture à la courge et celle aux coings, quelques moutardes et vinaigres, notamment - l'assortiment a

quadruplé depuis les débuts en 2004. «La tomate séchée est l'un de nos produits phares», notent les entrepreneurs.

Ce sont avant tout les clients privés et les petites épiceries qui ont constitué la première clientèle. Les salons et foires ont ensuite permis de faire découvrir la gamme des produits à un nouveau public. Plusieurs prix, notamment ceux décernés par Bio Suisse ou Produits du terroir, ont récompensé le travail des époux Gugger.

De la vente directe, l'entreprise s'oriente désormais majoritairement vers les grandes enseignes comme Coop, Migros ou Globus, ainsi que vers des entreprises de transformation. «Un

peu plus de 70% de nos produits sont distribués dans les grands magasins alimentaires», se réjouit Eric Gugger. L'entreprise vulliéraisine affiche un chiffre d'affaires annuel d'un peu plus d'un million depuis six à sept ans. «Notre progression se situe entre 1 et 2% par année», précise le patron.

De nombreuses recettes en stock

«Aujourd'hui, nous comptons près de 400 recettes, qui ne sont certes pas toutes actives, mais qui peuvent être réutilisées à tout moment», souligne Emilie Fleury, coresponsable certification, assurance qualité et développement de nouveaux pro-

duits. Tous les produits sont encore fabriqués à la main. «Nous allons ramasser manuellement certains ingrédients dans la région, et toute l'équipe y participe», note Catherine Gugger. Diplômée en biologie moléculaire et microbiologie, ancienne enseignante à l'École de culture générale de Fribourg, elle précise que si le cahier des charges est défini pour chacun, tout le monde donne un coup de main lorsque la situation l'exige, notamment à l'approche des fêtes. En ce moment, c'est la cueillette de l'ail des ours qui occupe les salariés. Suivront bientôt la fleur de sureau, puis au fil de la saison les noix vertes et les coings.

Pour les autres matières pre-

mières, les recherches sont souvent longues mais nécessaires. «Nous travaillons principalement avec des produits labellisés Bourgeon biologique. Les producteurs sont parfois rares», note Eric Gugger. Des collaborations avec des agriculteurs sont également recherchées. Pour les

«Un peu plus de 70% de nos produits sont distribués dans les grands magasins alimentaires.»

Eric Gugger, copropriétaire de Gugger Gourmet SA

graines de moutarde, par exemple, la culture avait disparu en Suisse.

Grande force de l'entreprise: s'adapter au marché. Certains produits, des nouveautés, sont commercialisés en fonction de la mode et des attentes des clients. Il y a eu l'époque des moutardes fruitées avec de l'ananas ou de la noix coco, par exemple. Aujourd'hui, le gingembre est à la mode. Un produit peut ainsi remplacer un autre produit. «Tous nos produits sont certifiés selon la norme de qualité alimentaire IFS (International Featured Standards).» L'élaboration de la documentation, qui compte une centaine de pages, a été un travail exigeant, mais elle facilite désormais la création de chaque nouvelle recette. «Nous ne disons jamais non. Nous allons toujours essayer de proposer une recette pour satisfaire le client», relève les époux Gugger.

■ JEAN-MICHEL ZUCCOLI