



Essert-sous-Champvent, le 28 janvier 2014

Communiqué

Le Domaine BIO Sylvain & CO inaugure 17'000 m² de nouvelles serres high-tech

Le producteur de fruits et légumes prêts à consommer dote son exploitation de serres basées sur une technologie avancée.

Le Domaine BIO Sylvain & CO inaugure une surface de 17'000 m² de nouvelles serres répondant aux critères des labels BIO Bourgeon et Demeter. Aération, luminosité, humidité: l'ensemble des éléments du climat sont gérés électroniquement de manière à reproduire les conditions idéales pour la culture du rampon et des jeunes pousses dans le plus strict respect de l'environnement. Le travail manuel caractéristique de ces variétés délicates reste toutefois indispensable. La première récolte de rampon a eu lieu le 10 janvier. L'investissement global se monte à CHF 2'500'000.-.

Le Domaine BIO de Sylvain & CO s'accroît avec la construction de nouvelles serres destinées à la culture de rampon et de jeunes pousses, spécialités de l'entreprise familiale. Sous une toiture en forme de chapelle, de nombreux dispositifs gèrent température, humidité, aération et luminosité pour entretenir un climat propice à la culture de rampon, batavia, épinard, tatsoï et roquette.

« Le système utilisé dans nos nouvelles serres correspond à notre philosophie et respecte les exigences du BIO Bourgeon et de Demeter », se réjouit le propriétaire, Sylvain Agassis. L'eau d'irrigation provient de la source du Moulinet et est vitalisée avant usage en recourant à une technique japonaise ne nécessitant aucune source d'énergie extérieure et s'appuyant sur un générateur de photons infrarouge et d'électrons. L'arrosage s'effectue par 1920 asperseurs (douchettes) fixés au toit et imitant la pluie naturelle. Le matériau choisi pour la toiture est un verre sécurisé (type pare-brise). L'entière conception de ces serres s'inscrit dans la démarche de l'entreprise qui attribue un rôle majeur à l'innovation et au développement durable.

L'ensemble du Domaine répond aux critères du BIO Bourgeon et du label Demeter. A cet égard le Domaine Bio Sylvain & CO, lauréat du prix Suisse de l'Ethique 2013, dédie un hectare à la Surface de Compensation Ecologique (SCE); celle-ci correspond à l'espace réservé à l'aménagement de biotopes naturels sur le terrain utile de l'exploitation. Par ailleurs 500 m² de cet espace ont été aménagés en zone vivante avec la plantation d'une haie composée d'essences régionales. Enfin, 2'500 m² sont mis à la disposition de la fondation d'utilité publique Ecojardinage, qui y propose des formations de jardinage biologique et biodynamique: www.ecojardinage.ch.



Sylvain & CO est une entreprise familiale spécialisée dans la 4^e gamme de produits maraîchers, soit les salades et légumes coupés, prêts à consommer. Située à Essert-sous-Champvent dans le canton de Vaud (Suisse), Sylvain & CO comprend trois entités : l'Usine de production et de distribution des produits de la 4^e gamme, le Domaine BIO et les Paniers BIO. Les produits sont destinés à la grande distribution (70%), à la restauration et au catering (20%) ainsi qu'à l'industrie alimentaire (10%). Depuis 1999, Sylvain Agassis, représentant de la 3^e génération, est à la tête de l'entreprise et développe les valeurs qui lui sont chères : responsabilité, authenticité et innovation. L'entreprise compte 160 collaborateurs.

Nous contacter

Sylvain & CO SA
Chemin des Serres 4
1443 Essert-sous-Champvent

Yasmine Widmer
Marketing Manager
Tél. +41 (0)24 447 03 55
Mobile +41 (0)79 511 70 87
yasmine.widmer@sylvainandco.ch

Sylvain Agassis
Directeur
Mobile + 41 (0)79 257 63 71
sylvain.agassis@sylvainandco.ch