



# Dossier de presse

## Sylvain & CO

1. Sylvain & CO en bref.....	1
2. Structure de la société.....	5
3. CV de Sylvain et de « & CO » .....	9
4. Mission et valeurs .....	11
5. Nous contacter .....	15

### 1. Sylvain & CO en bref



## Une entreprise familiale de plus de 60 ans

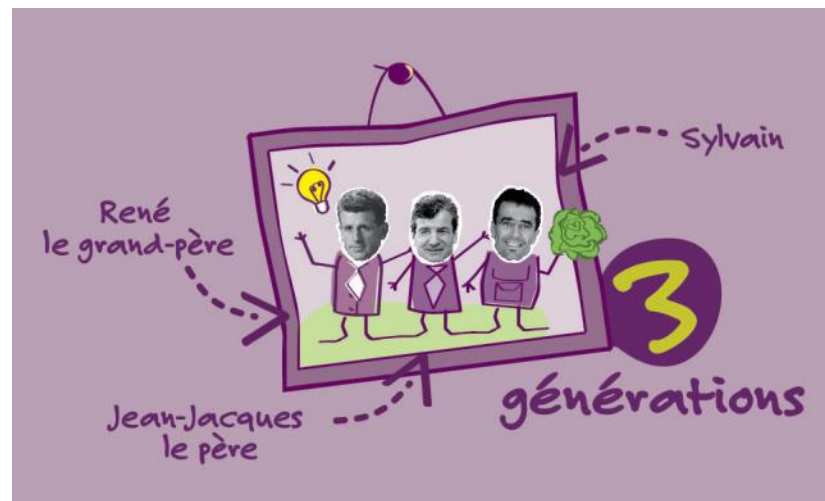
Issu d'une famille d'agriculteurs du Nord vaudois, le grand-père du patron actuel se spécialise dans les produits maraîchers dans les années quarante et sa petite entreprise livre la grande distribution dès le début des années soixante. La deuxième génération prend la direction de l'entreprise en 1981 et la société se spécialise dans la quatrième gamme – salades et légumes coupés prêts à consommer - sous le nom de Prodague S.A.

Représentant de la 3<sup>e</sup> génération à la tête de l'entreprise familiale d'Essert-sous-Champvent, Sylvain Agassis en reprend les rennes en 1999 et lui donne une impulsion nouvelle, motivé par ses propres valeurs et son esprit d'innovation. De nouveaux produits apparaissent, ainsi que des certifications qui concrétisent une démarche aussi novatrice que responsable.

## Sylvain... & CO – une dimension humaine prépondérante

Sylvain Agassis se sent très proche des consommateurs, « sans qui mon entreprise n'aurait pas de raison d'être », comme il aime à le souligner. Une réflexion globale a découlé de cette conviction et, en automne 2012, la raison sociale de Prodague S.A. se transforme en Sylvain & CO S.A., soulignant le contact étroit, aussi personnel que possible, que l'entreprise souhaite maintenir et développer avec ses clients. La marque est le reflet sincère d'une réalité et d'une philosophie qui sous-tendent l'ensemble de la démarche entrepreneuriale.

Avec cette nouvelle marque plus émotionnelle, Sylvain Agassis souhaite également fédérer les 160 collaborateurs autour d'un projet commun. Son entreprise devient la « tribu des fruits et des légumes formidables », marquant ainsi la dimension humaine chère au patron. Dès lors, la société familiale arbore une identité visuelle en phase avec les valeurs et la démarche responsable qui la caractérisent, à l'image du site internet [www.sylvainandco.ch](http://www.sylvainandco.ch) et du packaging des différents produits.





## Récompences

En 2013, le Domaine BIO a obtenu le Prix Suisse de l’Ethique organisé par la Haute Ecole d’Ingénierie et de Gestion du Canton de Vaud. Cette distinction récompense les entreprises qui se sont engagées dans les domaines de la responsabilité sociale et du développement durable. En 2012, Sylvain & CO s’était déjà démarqué en recevant le Prix de l’Entreprise Suisse romande organisé par le Swiss Venture Club.

## L’innovation comme moteur du succès

Au début des années 60, la première chambre froide est construite par le grand-père de Sylvain Agassis pour rallonger la durée de conservation des produits. Les premiers conditionnements de carottes et pommes de terre en filet voient le jour.

Dans les années 70, les méthodes de culture se modernisent et les premières serres en forme de tunnel sont construites dans les champs de la famille Agassis. Il s’agit de petites serres amovibles installées en fin d’hiver ou au début du printemps, dont l’objectif est d’anticiper le démarrage des cultures et de les protéger d’éventuelles intempéries tardives.

Entre 1980 et 1985, les premières grandes serres sont construites. Pendant ces années apparaissent également les légumes et salades destinés à la quatrième gamme : les salades lavées et emballées sont une véritable révolution pour les citadins pressés.





Une nouvelle étape commence en 1990 avec la création de la société anonyme Prodague : l'usine de conditionnement est séparée de l'activité du domaine agricole. L'entreprise propose une gamme de 650 produits pour les grandes surfaces, l'industrie et les collectivités, et développe également une gamme de fruits coupés. Pour faire face au développement de ses activités, Prodague s'engage dans l'achat de produits de haute qualité auprès d'autres fournisseurs, en Suisse et à l'étranger.

### **Sylvain, un patron d'aujourd'hui**

A l'arrivée de Sylvain Agassis, en 1999, l'entreprise familiale prend une nouvelle dimension et son organisation devient plus formelle et structurée, mais la culture maraîchère persiste. A 26 ans, Sylvain devient le chef d'une entreprise résolument ancrée dans son métier de base, mais prête à dynamiser ses activités en explorant de nouveaux territoires.

En 2001, une nouvelle usine est construite à côté de l'ancienne, toujours à Essert-sous-Champvent, avec un processus de production plus industrialisé, mettant en œuvre une nouvelle technique de lavage et de séchage. La haute technicité cohabite avec le travail manuel de qualité, indispensable à cette industrie.

Cette dernière décennie voit la création de nombreux nouveaux produits, à l'image des « Paniers BIO » destinés aux entreprises et dont s'occupe Marylène, la sœur de Sylvain. Le patron actuel fait également prendre à tout le domaine le virage du bio. La spécialisation du domaine sur les jeunes pousses bio (voir définition dans l'encadré), véritable marché de niche, permet à l'entreprise de doubler son chiffre d'affaires en 10 ans, pour atteindre plus de 41 millions en 2013.

Mais la vraie motivation de Sylvain Agassis va au-delà du développement commercial de son entreprise. Sa démarche vise à concrétiser l'harmonie entre les besoins et habitudes alimentaires d'aujourd'hui et le respect de la nature et des hommes. Il est convaincu qu'une attitude responsable est parfaitement conciliable avec la réussite entrepreneuriale, ce qui fait de lui un patron résolument d'aujourd'hui.



## 2. Structure de la société



Sylvain & CO comprend 3 entités :

- **1. L'Usine** de production et de distribution des produits
- **2. Le Domaine BIO**
- **3. Les Paniers BIO** (livrés en entreprise)



## 1. L'entité « Usine » :

Les différents légumes et fruits produits in situ ou fournis par différents partenaires partageant les mêmes valeurs que Sylvain & CO sont triés, lavés, épluchés, découpés, passés sous détecteur optique, séchés, pesés et conditionnés en sachets ou barquettes. Si la technologie moderne est bien présente dans l'usine, avec ses tapis roulants et son système de séchage à air chaud et air froid, les collaborateurs sont indispensables au bon fonctionnement de l'usine.

L'assortiment de l'usine, dont une partie est certifiée Bio Bourgeon depuis 2001, est vaste :

- Salades prêtes à l'emploi
- Fruits découpés à la main
- Accessoires pour cuisiner (sauce à salade, ciboulette, persil et oignons hâchés)
- Salad'box: Salades prêtes à manger
- Delicup: yoghourts avec céréales et fruits frais prêts à manger

Tous les produits de Sylvain & CO sont détaillés sur le site internet [www.sylvainandco.ch](http://www.sylvainandco.ch)

Les différents produits sont distribués à trois types de clientèle :

- ➔ Grande distribution (70%)
- ➔ Restauration (Suisse romande) et Catering (20%)
- ➔ Industrie alimentaire (10%)



## 2. L'entité « Domaine BIO » :

Le Domaine BIO, lauréat du Prix Suisse de l'Éthique 2013, représente plus de 14 hectares : près de 6 hectares de serres et plus de 7 hectares de culture de légumes en pleine terre, parmi lesquels plus d'un hectare en SCE (Surface de Compensation Ecologique) selon les exigences de Bio Bourgeon. Sylvain Agassis a fait prendre à tout le domaine le virage du bio en 2008. Après deux ans de reconversion, le domaine reçoit le label Bio Bourgeon en 2010 puis l'exigeant label « Demeter » en 2011. En 2014, le Domaine inaugure de nouvelles serres dotées d'une technologie avancée pour la culture des jeunes pousses Bio, sa spécialité.

Les produits phares du domaine sont :

- Les jeunes pousses
- Les épinards
- Le rampon
- La salade multifeuilles
- Quelques légumes anciens





### 3. L'entité « Paniers BIO » :

Les « Paniers BIO » sont destinés aux entreprises soucieuses du bien-être et de la santé de leurs collaborateurs. Composés de fruits soigneusement sélectionnés et issus exclusivement de l'agriculture biologique (absence d'utilisation d'herbicides, de pesticides et de fertilisants chimiques), ils suivent le rythme des saisons. Les responsables des « Paniers BIO » de Sylvain & CO s'efforcent de sélectionner des producteurs locaux et suisses qui partagent leurs valeurs et veillent également à ce que tous les fruits d'importation soient cultivés selon les strictes normes biologiques et labélisés selon leur provenance. L'utilisation d'emballages à base de matériaux recyclés et recyclables est également privilégiée.

L'assortiment savoureux de 5 fruits différents (qui représentent 25 portions) varie chaque semaine et est préparé manuellement avec la plus grande attention. Le même soin est porté à sa présentation. Le panier peut avoir 1, 2 ou 3 étages selon les besoins de l'entreprise.







### 3. CV de Sylvain et de « & CO »

#### Sylvain Agassis



Est-ce l'origine de son prénom - Sylvain vient du latin Sylvanus, l'habitant de la forêt - ou la tradition familiale qui le destine à être proche de la nature? Ce qui est certain, c'est que la Nature figure au centre des intérêts de Sylvain Agassis, le patron, le chef de la tribu.

Après des études au Centre Horticole de Lullier et des séjours linguistiques à Londres et Zurich, il revient travailler dans la structure familiale; tout d'abord comme responsable des cultures légumières, puis comme responsable de la production. En 1999, âgé de 26 ans, il reprend la Direction générale de l'entreprise.

Visionnaire aux fortes convictions et pragmatique de par ses origines paysannes, Sylvain place l'être humain et la nature au cœur de ses projets. Son défi quotidien est de réaliser l'harmonie entre responsabilité, éthique et développement commercial. Pour Sylvain, « il est fondamental d'avoir un bon équilibre entre ces valeurs et de rechercher jour après jour des moyens d'évoluer ». Cela lui vaut d'ailleurs la fierté de son père et prédécesseur, Jean-Jacques Agassis, dans le marché de forte concurrence et de course au profit que l'on connaît aujourd'hui.

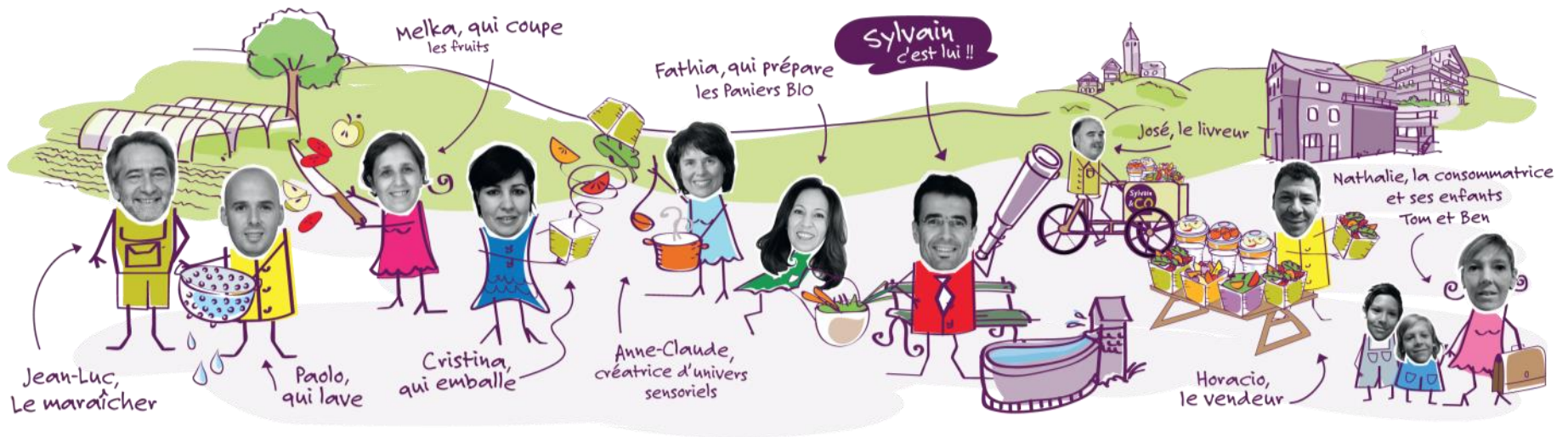
L'entreprise familiale lui permet de concrétiser sa vision entrepreneuriale. Celle-ci consiste à dire que le respect de la nature et la satisfaction des besoins alimentaires peuvent se côtoyer de manière harmonieuse. Sous sa houlette, la société familiale connaît un essor considérable sous les angles économique, social et environnemental, les piliers du développement durable.

« ...& CO »

Pour Sylvain, c'est une évidence : l'entreprise n'aurait pas de raison d'être sans les personnes qui composent le « & CO », soit les 160 collaborateurs, les fournisseurs et partenaires, ainsi que tous ceux qui lui permettent de rendre accessible la consommation de fruits et légumes frais tout en respectant la nature.

L'entreprise a la chance de pouvoir compter sur 160 collaborateurs loyaux, motivés et fidèles. En moyenne, ils travaillent depuis près de 10 ans chez Sylvain & CO et le turnover était seulement de 6,1% en 2013.

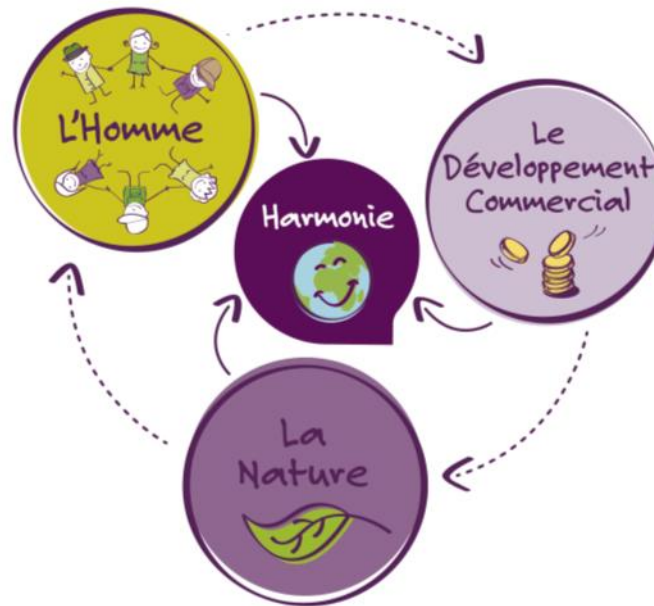
Quant aux fournisseurs et partenaires, ce sont des relations de confiance établies sur le long terme qui les lient à l'entreprise. Cela est essentiel pour permettre d'atteindre les hautes exigences qualitatives et éthiques voulues par Sylvain & CO.



## 4. Mission et valeurs

Sylvain & CO se définit comme la tribu du beau, du bon et du bien. Elle est spécialisée dans la 4<sup>e</sup> gamme, la gamme des fruits et légumes prêts à être consommés. Elle en produit une partie sur son « Domaine BIO » et se fournit pour le reste auprès de producteurs partageant ses valeurs et son éthique.

La mission de l'entreprise se résume en ces mots : transformer les meilleurs fruits et légumes pour favoriser leur consommation par le plus grand nombre, tout en respectant des exigences élevées en termes de développement durable.





L'exigence, l'intégrité et la créativité sont l'essence-même de la détermination qui anime Sylvain pour tendre vers l'harmonie entre objectifs économiques, sociaux et environnementaux. L'entreprise s'appuie sur des valeurs profondément ancrées dans la culture forgée au fil des générations. Celles-ci s'avèrent encore plus essentielles à la lumière des développements réalisés à Essert-sous-Champvent, au cours de la dernière décennie.

Elles se résument par les trois piliers suivants: **responsabilité, authenticité et innovation.**

### **Responsabilité (engagement quotidien)**

Chez Sylvain & CO, la responsabilité est tout sauf un mot vide de sens. Elle s'exprime par exemple à travers la certification IFS FOOD (International Featured Standards), la certification Bio couronnant les méthodes strictement appliquées dans le Domaine (production) et l'Usine (traçabilité), ainsi que les partenariats responsables signés avec les clients et les fournisseurs suisses ou étrangers.

Les déchets organiques sont transformés en compost par une centrale de la région et un projet est actuellement à l'étude avec plusieurs agriculteurs pour recycler ces déchets en biogaz.

L'entreprise agit de manière responsable envers ses collaborateurs et cela se traduit par des actions concrètes : informations transparentes sur la marche des affaires, efforts constants pour améliorer les conditions de travail, bénéfice annuel partagé. Ce dernier point illustre la reconnaissance manifestée par la direction par rapport à la pénibilité des tâches réalisées: 20% du bénéfice annuel est redistribué aux employés.

Pour souligner la solidité des relations commerciales établies par Sylvain & CO, il suffit de mentionner que 80% de ses clients sont fidèles depuis plus de 10 ans.

La responsabilité s'exprime évidemment aussi vis-à-vis des consommateurs, bénéficiaires finaux du travail réalisé. A cet égard, Sylvain & CO s'engage à privilégier le plaisir de manger des fruits et des légumes, ainsi que la santé à travers l'ensemble de sa gamme.



Dans ce contexte, la qualité et l'hygiène sont des éléments essentiels. Chaque matière première qui évolue dans le circuit de transformation est rigoureusement contrôlée, à chaque étape. Chaque produit suit un circuit strictement respecté prévoyant, entre autres, qu'il ne revienne jamais en arrière (un produit lavé ne peut pas côtoyer un produit non lavé). Les équipements de chirurgien des collaborateurs et la formation aux mesures d'hygiène personnelle font l'objet d'une extrême attention. Finalement, les produits sont régulièrement contrôlés par deux laboratoires indépendants.

### **Authenticité**

Chez Sylvain & CO, ce qui est exprimé sur les emballages, dans la communication d'entreprise ou dans les discussions avec l'ensemble des parties prenantes est vécu au quotidien. Qui mieux que Sylvain lui-même permet de le vérifier, lui qui incarne personnellement l'ensemble des valeurs affichées ? Ceux qui ont rencontré le patron le savent : l'intégrité est un mot-clé pour Sylvain, comme pour l'ensemble de l'entreprise.

Etre authentique, c'est aussi une manière de s'engager de façon durable dans le domaine du Bio et encore plus de la biodynamie (label Demeter), dont les exigences nécessitent une rigueur et une vigilance permanentes. Le résultat est tout à l'avantage des consommateurs, qui bénéficient d'une qualité correspondant en tous points à leurs attentes légitimes. Preuve que les consommateurs y sont sensibles, les ventes de produits finis quatrième gamme Bio ont triplé en 5 ans.

### **Innovation**

Chez Sylvain & CO, l'innovation s'exprime autant à travers la technologie employée que les produits proposés aux consommateurs.

Ceci dit, à Essert-sous-Champvent, les nouveautés technologiques sont au service de l'hygiène et de la qualité, tout autant que de la productivité. A l'image des tapis roulants qui mènent délicatement les jeunes pousses d'un bac de nettoyage à l'autre, ou encore du système de séchage à air chaud et air froid, unique en Europe au moment de son installation.



L'innovation qui connaît le plus grand succès est incontestablement la culture des jeunes pousses (voir encadré) : il y a 10 ans, Sylvain avait déjà anticipé le potentiel de ce produit, qui correspondait alors à un marché de niche très avant-gardiste. Le consommateur est friand des jeunes pousses pour leur saveur bien sûr, mais pour leur aspect attrayant, proche de l'univers de la gastronomie également. Selon son prédécesseur à la Direction de l'entreprise, Jean-Jacques Agassis : « Sylvain a su anticiper le marché actuel et ses tendances, ainsi que la sensibilité des consommateurs à ces questions, ce qui faisait de cette innovation une véritable révolution à l'époque. »

#### **A propos des « jeunes pousses »**

Dans la gamme des jeunes pousses, on ne consomme que la tige et les jeunes feuilles. La racine et la base de la tige sont laissées en place, ce qui permet à la plante de repousser pour une prochaine récolte. Selon les espèces et la température, les délais sont très variables : chez Sylvain & CO, il faut compter au minimum 3 semaines entre le moment de la mise en culture et celui de la récolte pour les jeunes pousses à croissance rapide, comme la batavia. Une jeune pousse rouge a besoin d'une semaine de plus et des jeunes pousses précoces d'avril peuvent nécessiter 75 jours avant de pouvoir être récoltées.

Sylvain fait également prendre à tout le domaine le virage du bio dès 2008. Quant aux nouveautés proposées aux consommateurs, l'exemple des paniers BIO composés de fruits de saison est révélateur de l'engagement résolu de l'entreprise en faveur d'une alimentation plus saine. Composés manuellement et intégrant des fruits de haute qualité, ces paniers sont livrés aux entreprises désireuses d'offrir des moments de plaisir et de santé à leurs collaborateurs. Delicup, le yoghourt additionné de céréales et de fruits frais mélangés au moment d'être savouré, est une nouveauté que les consommateurs ont également accueillie avec enthousiasme.

**Responsabilité, authenticité et innovation**, pour faire le lien entre la Nature et l'Homme. Telle est la vocation de la tribu des fruits et légumes formidables, au service de clients et de consommateurs naturellement exigeants.



## 5. Nous contacter

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

### **Sylvain Agassis**

Directeur

Mobile : +41 (0)79 257 63 71

[sylvain.agassis@sylvainandco.ch](mailto:sylvain.agassis@sylvainandco.ch)

---