

ROSTAL

LA VOLONTÉ DE DÉVELOPPER TOUT LE POTENTIEL DES HERBES AROMATIQUES DU VALAIS

Fondée en 1995 par Gaston Haenni, la société Rostal Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard SA est avant tout une histoire de cœur, de passion et de famille. Reprise en 2015 par la Distillerie Morand, ces deux entités sont dirigées aujourd'hui par le fils de Gaston, Fabrice Haenni.

Rostal collabore étroitement avec :

- La Fondation valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales (FOVAHM) avec un atelier intégré dédié au conditionnement des assaisonnements employant 8 personnes sous la responsabilité d'un maître socio-professionnel
- La Coopérative Valpantes regroupant 40 agriculteurs biologiques de montagne, pour les herbes aromatiques
- La Haute École d'Ingénieurs de Sion (technologie alimentaire).

UNE INTÉGRATION QUI FAIT DU SENS

Rostal est spécialisée dans la fabrication et la vente de produits à base d'herbes aromatiques, principalement Bio. La majeure partie des herbes aromatiques utilisées proviennent de la Coopérative Valpantes qui regroupe 40 agriculteurs biologiques de montagne.

Le choix stratégique d'opter pour le Bio a permis à Rostal d'entrer chez les grands distributeurs, car l'enseigne était pratiquement la seule dans ce créneau à la fois Bio et local et, de plus, elle était compétitive face aux géants du secteur.

L'intégration, l'année dernière, dans la Distillerie Morand a représenté une solution logique et idéale, car les deux entités partagent de fortes valeurs communes: terroir, qualité des produits et caractère valaisan. Sans compter de nombreux clients en commun - notam-

ment la grande distribution - et beaucoup de potentiels de synergies. Pour Rostal, cela permettait de s'appuyer sur une plus grande structure pour développer ses gammes de produits et pour la Distillerie Morand, cela lui donnait l'opportunité de se diversifier avec un produit de niche.

UNE VASTE GAMME DE PRODUITS

En plus des recettes de mélanges d'épices et d'herbes aromatiques développées dans les années 70, la société s'est diversifiée en lançant une gamme de 6 tisanes biologiques, ainsi que 2 alcools à base de génépi.

Une gamme premium est en cours de développement avec 3 nouvelles tisanes « le goût des Alpes » qui sont déjà sur le marché.

La société garde intact son potentiel d'innovation, afin de lancer de nouveaux produits et conquérir de nouveaux

marchés, notamment à l'exportation où l'image des Alpes est porteuse, notamment pour les herbes aromatiques.

LE GOÛT DES ALPES

Que ce soit les tisanes: *Le Trésor des Pâturages* (tisane de camomille avec mélisse), *La Force des Cimes* (tisane de calendula avec thym citronné), *L'Etoile des Glaciers* (tisane edelweiss avec verveine), tous les produits sont conçus pour que l'utilisateur retrouve à la fois le « goût des Alpes » et le bienfait des herbes aromatiques du Valais.

LES LABELS QUALITÉ

La société dispose de plusieurs labels qualité. Des produits sont certifiés Bio Suisse. D'autres sont labélisés Migros Bio ou Marque Valais. Ceci témoigne de la qualité des matières premières utilisées.

