



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Cluster Food & Nutrition
Passage du Cardinal 11
1700 Fribourg

Fribourg, le 4 avril 2024

Communiqué de presse

Le canton de Fribourg soutient l'innovation agroalimentaire avec neuf projets novateurs

Le canton de Fribourg affirme son engagement en faveur de l'innovation agroalimentaire et du développement durable à travers le soutien financier de neuf projets novateurs. Sélectionnées pour leur potentiel d'impact économique et de durabilité, ces initiatives incarnent la vision de la stratégie agroalimentaire du canton – Fribourg Agri&Food. Portés par des équipes transdisciplinaires, ces projets offrent des solutions concrètes aux défis actuels du secteur, et témoignent de la volonté du canton de dynamiser son industrie agroalimentaire.

Fribourg Agri&Food propose deux mécanismes de soutien pour encourager l'innovation et la collaboration dans le secteur agroalimentaire. Les chèques à l'innovation offrent un soutien financier pour des initiatives en phase de démarrage, tandis que les appels à projets systémiques promeuvent des projets collaboratifs novateurs. Ces mécanismes visent à stimuler l'émergence de nouveaux produits, concepts et technologies, tout en favorisant une approche systémique et inclusive. Neuf projets bénéficieront du soutien du canton durant l'année 2024 pour leur concrétisation et leur développement.

Valorisation de la biomasse

Cet axe thématique vise à promouvoir le développement de nouvelles opportunités de valorisation des biomasses et co-produits agricoles et alimentaires du canton. Il encourage la création de nouvelles chaînes de valeur, de voies de valorisation à forte valeur ajoutée, ainsi que de nouveaux savoir-faire, compétences et activités économiques, dans une approche circulaire et durable.

Cinq projets seront soutenus cette année dans le cadre de cette thématique.

Projets systémiques

- Valorisation des constituants du lactosérum (petit-lait) sous forme de films d'emballage à base de protéines et de biogaz issu du lactose.
- Transformation du perméat de lactosérum (sous-produit du petit-lait après extraction des protéines) en hydrogène et en engrais durables.

Projets bénéficiaires des chèques à l'innovation

- Valorisation des invendus et co-produits de boulangerie en divers produits innovants, dans le but de favoriser la réduction du gaspillage alimentaire.
- Exploration de la transformation du perméat de lactosérum en vinaigre grâce à un processus biotechnologique novateur.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Cluster Food & Nutrition
Passage du Cardinal 11
1700 Fribourg

- Développement du premier dessert lacté acidifié à base de lactosérum en Suisse.

Agriculture & Industrie 4.0

Cet axe thématique porte sur la digitalisation de l'agriculture et de l'industrie alimentaire pour optimiser la productivité, réduire les coûts et améliorer la durabilité grâce au développement et à l'implémentation des technologies numériques et à l'utilisation des données.

Quatre projets seront soutenus cette année dans le cadre de cette thématique.

Projets systémiques

- Développement d'un système automatisé basé sur l'intelligence artificielle pour traiter les adventices sans produits phytosanitaires.
- Optimisation de la valeur nutritionnelle de la microalgue *Haematococcus Lacustris* afin de créer un ingrédient aux propriétés nutritionnelles confirmées qui soit local et respectueux de l'environnement.

Projets bénéficiaires des chèques à l'innovation

- Traitement durable des semences grâce à la technologie plasma, offrant une alternative écologique pour l'élimination des nuisibles.
- Production locale d'algues, combinant la culture d'*Haematococcus Lacustris* avec la production d'électricité à partir de panneaux solaires.

Pour plus d'informations sur les projets soutenus par Fribourg Agri&Food : <https://www.fribourg-agrifood.ch/fr/projets-soutenus>

Fribourg Agri&Food – La stratégie agroalimentaire du canton de Fribourg

Fribourg Agri&Food incarne l'engagement du canton de Fribourg pour l'innovation et la durabilité dans le secteur agroalimentaire. Approuvée en janvier 2021, cette stratégie vise à positionner Fribourg en tant que leader dans le domaine, en offrant un cadre propice au développement d'idées novatrices. Grâce à une approche collaborative et centrée sur l'utilisateur, Fribourg Agri&Food soutient des projets répondant aux enjeux sociétaux, de santé et environnementaux par le biais d'appels à projet ainsi qu'au moyen d'une palette d'outils et services dédiés (Food & Farm Living Lab). La stratégie agroalimentaire du canton ouvre ainsi les portes de l'innovation collaborative, offrant aux acteurs du domaine un terrain fertile pour le développement de solutions durables et innovantes.

Renseignements

—

Mathilde Delley, Coordinatrice générale, Fribourg Agri&Food, T +41 79 724 45 03