

**fribourg
agri & food**

Jahresbericht 2025

100% fait maison
✓ sans conservateurs
✓ sans gluten/lactose



agri & food
fribourg



Wertschöpfung auf allen Ebenen

« Dieser Ansatz führt zu positiven Ergebnissen in wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht »

Seit seiner Einführung vor nunmehr vier Jahren hat der programmgestützte Ansatz von Fribourg Agri & Food rund um seine drei Schwerpunktthemen – Aufwertung von Biomasse, Landwirtschaft und Industrie 4.0 sowie „Konsum’akteure“ – die Verteilung von 4,8 Millionen CHF auf 14 systemische Projekte, 13 Innovationsschecks und 5 spezielle Dienstleistungen ermöglicht.



Diese Struktur, die das Ergebnis einer intensiven Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Direktionen und Disziplinen ist, ermöglicht es den Akteuren der Freiburger Agrar- und Lebensmittelbranche, sich im Marktsegment nach oben zu orientieren, neue Produkte oder Lösungen zu entwickeln und den Agrar- und Lebensmittelsektor durch Innovation zu beleben. Dieser Ansatz führt zu wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Erfolgen, die dazu beitragen, sowohl die Wirkung als auch die Positionierung des Kantons Freiburg als führender Akteur und Referenz im Agrar- und Lebensmittelbereich zu stärken.



Jerry Krattiger

Präsident des Projektkomitees 2025
Direktor der Wirtschaftsförderung
des Kantons Freiburg



Florence Montellier

Koordinatorin von Fribourg
Agri&Food

Nah an den Bedürfnissen der Unternehmen

« Am meisten freut es mich zu sehen, wie gut Fribourg Agri&Food den Bedürfnissen der Akteure der Agrar- und Lebensmittelbranche gerecht wird »

Die bunte Sonne in unserem Logo sagt alles: die Vielfalt der Bereiche, die wir unterstützen – von der landwirtschaftlichen Verarbeitung bis hin zu Biotechnologieunternehmen –, die Palette an Dienstleistungen und finanziellen Förderungen für Innovationen sowie die Bedeutung des Freiburger Agrar- und Lebensmittelsektors.



Marktakzeptanztests vor einer Produkteinführung, Begleitung und Überprüfung eines neuen Konzepts, Versuchsfelder für neue Kulturen: Am meisten freut es uns zu sehen, wie gut Fribourg Agri&Food den Bedürfnissen der Akteure der Agrar- und Lebensmittelbranche gerecht wird. Ein grosses Dankeschön an Grangeneuve und die Berner Fachhochschule (HAFL), die seit der ersten Stunde Partner der Dienstleistungen von Fribourg Agri&Food sind!

Kooperativer Ansatz

Fokus: Märkte & Innovation

Freiburg als Anziehungspunkt und führendes Zentrum der Agrar- und Lebensmittelbranche in der Schweiz und auf internationaler Ebene zu etablieren.

Unsere Vision

Initiativen vorantreiben und die Akteure der Branche – Landwirte, Unternehmen und Projektinitiatoren aus dem Kanton Freiburg – von der Idee bis zur Markteinführung begleiten.

Unsere Mission

- Zusammenarbeit und systemischer Ansatz
- Innovation
- Wirtschaftliche und regionale Auswirkungen

Unsere Werte



BFH-HAFL



AGRICO



HES-SO FRIBOURG



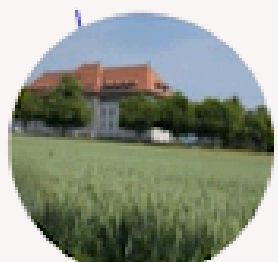
HES-SO VALAIS



AGROSCOPE



BLUEFACTORY



GRANGENEUVE



CLUSTER FOOD & NUTRITION



UNIVERSITÉ DE FRIBOURG



**PROMOTION ÉCONOMIQUE
DU CANTON DE FRIBOURG**



**Ein umfassendes
und engagiertes
Ökosystem**

Leitungskomitee



Olivier Curty
Präsident CoPil
Staatsrat
VWBD



**Sylvie Bonvin-
Sansonnens**
Staatsrätin
BKAD



Didier Castella
Staatsrat
ILFD



Jerry Krattiger
Direktor
WIF



Pascal Toffel
Direktor
Grangeneuve



Peter Maeder
Generalsekretär
ILFD



**Frédéric
Mauron**
FinV-
Schatzmeister

Projektkomitee



Katharina Fromm

Rektorin
Universität Freiburg



Jacques Genoud

Generaldirektor
HES-SO Fribourg



Pascal Toffel

Direktor
Grangeneuve



Jerry Krattiger

Direktor
WIF

Das operative Team 2025



**Claire
Casteran**
Direktorin Cluster
Food&Nutrition



**Florence
Montellier**
Projektleiterin
Fribourg Agri&Food



Tayan Wagner
Veranstaltungleiter



Flavia Rothen
Leiterin
Kommunikation



Aline Schneuwly
Verwaltungs-
mitarbeiterin

Der Auftrag zur Umsetzung von „Fribourg Agri&Food“
wurde dem Cluster Food & Nutrition erteilt

Unsere Servicepartner 2025



Grangeneuve und die Berner Fachhochschule (HAFL) waren an der Entwicklung von Fribourg Agri&Food beteiligt und spielen dank ihrer Fachkompetenz und ihrer technischen Infrastruktur auch heute noch eine Schlüsselrolle.



„In unserer Technologiehalle für die Prototypenentwicklung sehen wir, wie Projekte Gestalt annehmen. Unternehmen testen, optimieren und validieren Produkte unter Bedingungen, die denen in der industriellen Praxis sehr nahekommen.“

Florian Roch, Leiter der Technologiehalle von Grangeneuve



„Der Go-to-Market-Service unterstützt Unternehmen dabei, ihre Produkte durch Marktforschung, sensorische Analysen und/oder Verbrauchertests besser zu entwickeln und auf dem Markt zu positionieren.“

Patrick Bürgisser, Leiter für Innovationsmanagement und sensorische Analysen an der HAFL

Von der Idee bis zur
Umsetzung

2021

2022

2023

2024

2025

Ein Rückblick auf die Entwicklung seit der Gründung von Fribourg Agri&Food



**Der Beginn eines neuen
Impulses für die Agrar- und
Lebensmittelbranche**

- Start der ersten Ausschreibung für Innovationsschecks – 3 Schecks ausgewählt
- Start des Food & Farm Living Lab (Services: Prototypenbau & landwirtschaftliche Tests / Verbraucherstudien – Go-to-market)
- 3 unterstützte Unternehmen:

lowimpact
food

NOÛLA

TRUITE DE LA GRUYÈRE
depuis 1880
NEUCHÂTE

Unsere Partner

 Grangeneuve


Haute école spécialisée bernoise
Haute école des sciences agronomiques,
forestières et alimentaires HAF



Innovationsscheck 2022
Brotaufstrich auf Molkebasis

- 2. Ausschreibung für Innovationsschecks – 5 Innovationsschecks bewilligt
- 1. Ausschreibung für systemische Projekte – 4 systemische Projekte ausgewählt
- 3 Unternehmen mit Unterstützung unserer Services:



Grangeneuve



Poire à Botzi



protaneo



Nos partenaires



Pressekonferenz
Fribourg Agri&Food

- 2. Ausschreibung für systemische Projekte – 6 Projekte ausgewählt
- Einführung des Services Begleitung & Beratung
- 5 unterstützte Unternehmen

la petite
cantine

cremo+

agridea

Milco



Unsere Partner



Haute école spécialisée bernoise
Haute école des sciences agronomiques,
forestières et alimentaires HAFL



HAUTE ÉCOLE DE GESTION
HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT
SCHOOL OF MANAGEMENT
Fribourg
Freiburg

novae
Partisans du goût



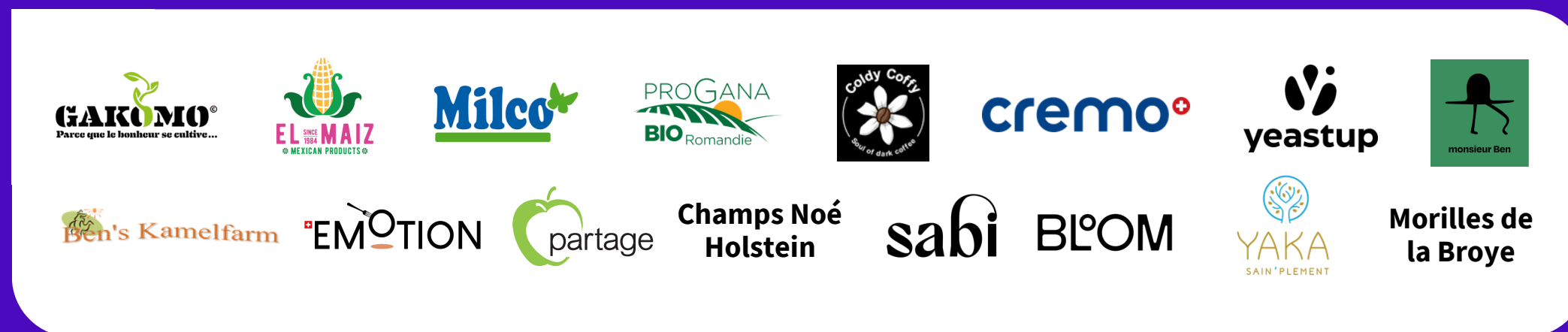
Grangeneuve



Systemische Projekte 2024

Die Blacken-Gabel

- 3. Ausschreibung für systemische Projekte – 3 ausgewählte Projekte
- Einführung des Services „Zugang zu Laboratorien“
- Start der Veranstaltungen zum Thema Landwirtschaft: die Produzentenforen
- 16 unterstützte Unternehmen



Nos partenaires



Stand von Fribourg Agri&Food auf
der Messe „Goûts et terroir“

Die Nutzer der Services

25 + 10

unterstützte
Unternehmen

Bereiche der
Lebensmittelindustrie



„Dank der Unterstützung von Fribourg Agri&Food konnte ich einen traditionellen mexikanischen Käse aus Freiburger Milch entwickeln und dessen Markteinführung in der Schweiz vorbereiten.“

Pilar Palomares, CEO Mexican Products GmbH (El Maiz)



„Der Go-to-Market-Service ist einfach und effizient: Für mich ist das wirklich der schnellste Weg, um herauszufinden, was die Konsumierenden von meinem Produkt halten.“

Romain Zbinden, Gründer von Brasse-Mie



**Bier aus unverkauften Broten
der Marke Brasse-Mie**

Pressespiegel

LA GAZETTE DE TERROIR FRIBOURG
DE LA GAZETTE DU TERROIR FRIBOURG

Notre invitée | Unsere Gästin
FLORENCE MONTELLIER, CHEFFE DE PROJET «FRIBOURG AGRI&FOOD»



«Un accélérateur de création de produits»
«Ein Produktentwicklungs-Beschleuniger»



Les fondatrices de SoKiKiKi, Doris Hest et Se Young
Die Gründerinnen von SoKiKiKi, Doris Hest und Se Young

«On fait un kimchi artisanal, une spécialité culinaire originaire de Corée, que nous élaborons à partir de produits locaux. C'est une sorte de choucroute garnie qui s'harmonise à merveille avec les saveurs de nos fromages locaux, tant en accompagnement d'une raclette que sur des toasts apéritifs. La demande est croissante et la capacité de production doit être au rendez-vous. Mais à partir de quel volume investir? Et avec quels équipements? Quelles optimisations de coûts sont possibles? Comment...

«Wir stellen ein handwerklich hergestelltes Kimchi her, eine kulinarische Spezialität aus Korea, die wir aus regionalen Produkten zubereiten. Es ist eine Art scharfes Sauerkraut, das harmonisiert mit den Aromen unserer lokalen Käsearten harmonisiert - sei es als Beilage zur Raclette oder auf Apéro-Toast. Die Nachfrage wächst, und die Produktionskapazität muss mithalten können. Aber ab welchem Volumen lohnt sich eine Investition? Welche Geräte sind notwendig? Welche Kostenoptimierungen sind möglich? Com...

Entdecken Sie unsere Dienstleistungen und Aktivitäten auf unserer Website (QR-Code scannen) oder nehmen Sie direkt Kontakt mit Florence Montellier auf.

Envie d'en savoir plus?
Rendez-vous le 26 février 2026, 15h00 à la Halle de technologie de Cranspréville: dégustations inédites, rencontres avec les experts qui accompagnent les projets et les...

L'édition 2025 était placée sous le signe de la convivialité, des échanges et de la fidélité d'un public venu de Suisse et de régions allemandes voisines.

Une édition riche de sens, de savoirs, de nouveautés
Moment d'émotion au stand Lucul (bouillons et produits FR), où Isabelle et Charles-André Lussi ont profité de l'occasion pour mettre la direction de leur entreprise à leurs deux fils. Travail et plaisir en famille également, du côté du stand Léman où le Chef Benoit Girardon concocte et fait goûter recettes à base de poissons fumés (marque FMF fumai rachetée par l'entreprise) tout en rendant hommage à leur fournisseur la plupart des poissons frais. «Notamment et ses deux fils, Nicolas et Jérémie, qui réveillent aux aurores tous les matins à lever l'ancre depuis leur cabane de pêche. Sol Kimchi (Avery-sur-Matran): Soyoung a appris, dès Corée, la tradition ancestrale de la fabrication du kimchi chinois, de légumes et lacto-fermentés. Avec Dorcinée par les saveurs du monde entier, elles ont intégré cuisine suisse et occidentale. «Nous voulons préserver kimchi tout en le rendant accessible et agréable pour le grand public. L'idéal en accompagnement de raclette...» Loretta 1888: l'enseignante sur fond jaune attire l'œil. D'origine fédérale et d'un bachelier en tourisme, propriétaire d'



Soyoung et Dorcinée mettent du piquant dans les assiettes avec des recettes originales agrémentées de kimchi. | Soyoung et Dorcinée produisent handgemachtes Kimchi nach koreanischem Originalrezept.

La Gazette de Terroir Fribourg

foodaktuell

Netzwerk & Kommunikation

Communauté LinkedIn de

+1'000 Abonnentes

MARKT II

Socketbeitrag für alle Betriebe
Mitteln: Grosse Betriebe wachsen, kleinere verschwinden - und die Elektrizität steigt. Nun verlangen mehrere Netzbetreiber eine Kompensierung über eine degressive Beitragskala.

Neue elektrische Blackengabel für den Traktor
Feld & Markt

Die «Anfälligsten» zuerst
Schwein im Hühnerfutter
Dürrfutter kostet mehr

Agri Suisse / Régions

Un écosystème dynamique et stimulant

Agri Hebdo

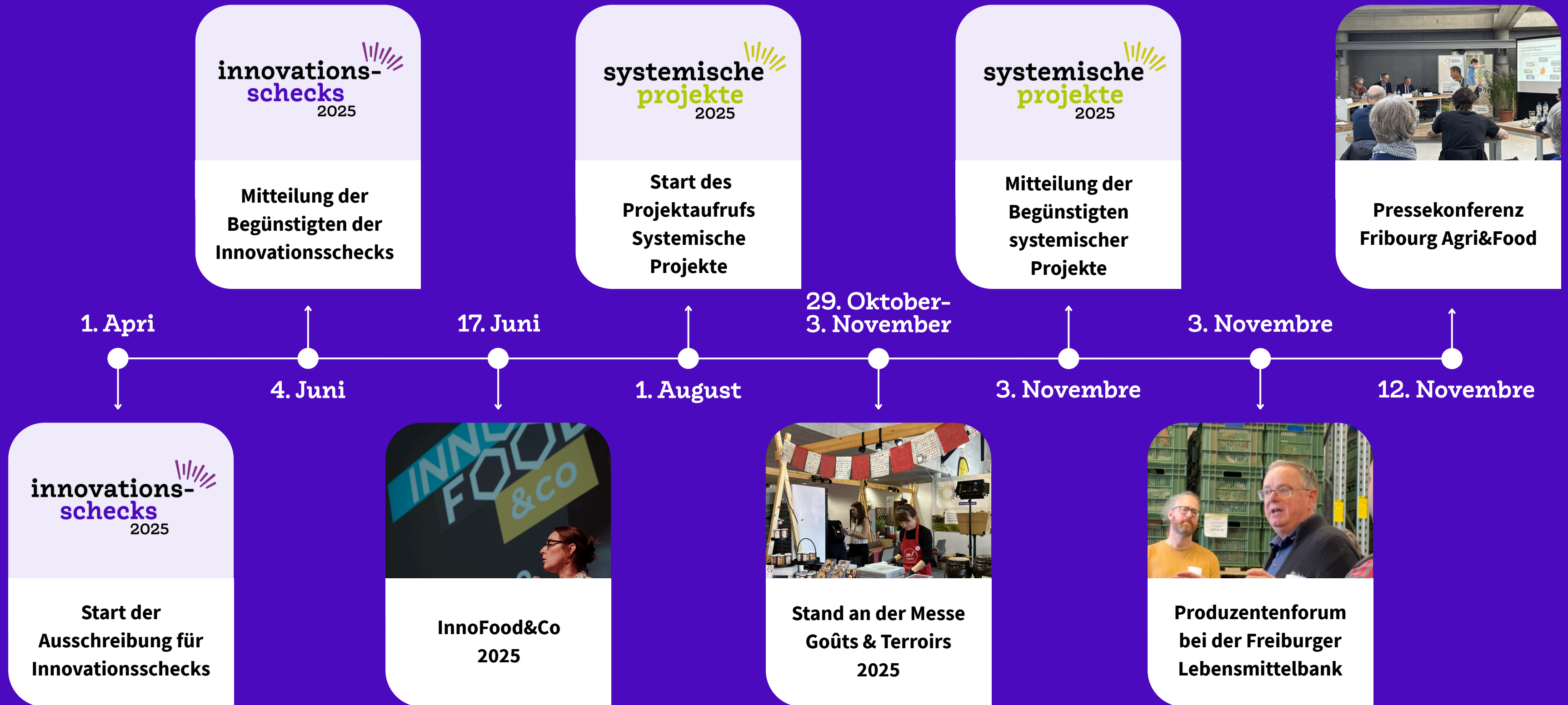


Un écosystème dynamique et stimulant

Schweizer Bauer

L'Agri Hebdo

Veranstaltungen 2025



Unterstützte Projekte im 2025

5

Innovations-
-schecks

3

Systemische
Projekte

4

Branchen

- Landwirtschaft
- Lebensmittel
- Energie
- Ernährung

3

Themen, die das Jahr
2025 geprägt haben



Verwertung von Biomasse



Biologische Alternativen
zu Insektiziden



Künstliche Intelligenz
(Pflanzenüberwachung und
biologische
Schädlingsbekämpfung)

Verwertung von Biomasse



Wheydrogen

Molke in Wasserstoff und nachhaltigen
Dünger umwandeln



MilkyWhey

Erzeugung von Biogas aus Molke



Fibratech

Entwicklung einer Maschine zum
Entfasern von Hanfstroh

RiceUp

Verwertung von Rückständen
aus der Reisproduktion als
Substrat für die Pilzzucht



Lignine

Lignin als natürlicher und
nachhaltiger Wirkstoff zum
Schutz von Kulturpflanzen
einsetzen



Beispiele für Projekte zu diesem Thema

Landwirtschaft & Industrie 4.0



Blacken-Gabel

Concevoir une machine pour
éliminer durablement
les adventices indésirables

Fungi Cycle AI

L'IA au service de la
filière champignon



Beispiele für Projekte zu diesem Thema

Verbraucher & Innovation



Ali-impact

Förderung einer gesünderen
Ernährung



SmartWaste

Obsttrester in funktionelle
Zutaten verwandeln

Fungi Cycle AI

Einen pflanzlichen Snack
aus Pilzen zubereiten



Beispiele für Projekte zu diesem Thema

Unsere Prioritäten für 2026



Begünstigte

- Steigerung der Bekanntheit
- Auf die Bedürfnisse der Dienstleister eingehen
- Möglichkeiten bieten, um Innovationen in der Praxis zu testen
- Unternehmerische Initiativen mit dem Freiburger Industrie- und Hochschulumfeld vernetzen



Services

- Einführung der „Treffen der Produzentenforen“ in der lokalen Landwirtschaft
- Werbung für die neue Service „Zugang zu Laboratorien“
- Organisation von Veranstaltungen zur Durchführung von Verbrauchertest



Partner

- Unsere Partnerschaften festigen
- Neue Kooperationen aufbauen
- Das gesamte Kompetenzspektrum des Freiburger Ökosystems ausschöpfen

Bleiben wir in Kontakt!

www.fribourg-agrifood.ch

Melden Sie sich auf unserer Website für unseren Newsletter an, um über unsere Neuigkeiten auf dem Laufenden zu bleiben.

Kontakt

 florence.montellier@clusterfoodnutrition.ch

Folgen Sie uns auf den sozialen Netzwerken

 /FribourgAgriFood

 /company/Fribourg-Agri-Food

