

**fribourg
agri & food**

Rapport annuel 2025

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



Créer de la valeur à tous les niveaux

« Cette démarche produit des résultats tant économiques, environnementaux que sociaux »

Depuis son initialisation il y a maintenant 4 ans de cela, l'approche programmatique de Fribourg Agri & Food autour de ses 3 thématiques phares : Valorisation de la biomasse, Agriculture et industrie 4.0, et Consomm'acteurs a permis de distribuer 4,8 millions de CHF à travers 14 projets systémiques, 13 chèques innovation et 5 services dédiés.



Cette architecture, fruit d'une intense collaboration interdirectionnelle et pluridisciplinaire permet aux acteurs fribourgeois de l'agroalimentaire de monter en gamme, développer des nouveaux produits ou solutions ainsi que dynamiser le secteur agroalimentaire à travers l'innovation. Cette démarche produit des résultats tant économiques, environnementaux que sociaux qui sont intéressants pour renforcer à la fois l'impact et le positionnement du canton de Fribourg en leader et référence du domaine de l'agroalimentaire.



Jerry Krattiger

Président du Comité de Projet 2025
Directeur de la promotion
économique du canton de Fribourg



Florence Montellier

Coordinatrice de Fribourg Agri&Food

Au plus près des besoins des entreprises

« Le plus satisfaisant est de voir à quel point Fribourg Agri&Food répond aux besoins des acteurs du secteur agroalimentaire »

Le soleil multicolore de notre logo dit tout : la diversité des domaines que nous soutenons – de la transformation agricole aux entreprises de la biotechnologie –, la palette de services et de soutiens financiers à l’innovation à disposition et le rayonnement du secteur agroalimentaire fribourgeois.

Tests d’acceptance du marché avant un lancement de produits, accompagnement et challenge d’un nouveau concept, champs d’expérimentation de nouvelles cultures : le plus satisfaisant est de voir à quel point Fribourg Agri&Food répond aux besoins des acteurs du secteur agroalimentaire. Un immense merci à Grangeneuve et à la Haute école spécialisée bernoise (HAFL), partenaires des services Fribourg Agri&Food depuis la première heure !



Approche collaborative

Focus marchés & innovation

Consolider Fribourg comme pôle d'attraction et leader agroalimentaire, en Suisse et à l'international.

Notre vision

Booster les initiatives et accompagner les acteurs du secteur – agriculteurs, entreprises, porteurs de projets fribourgeois – de l'idée au marché.

Notre mission

- Collaboration et approche systémique
- Innovation
- Impact économique et territorial

Nos valeurs

Un vaste écosystème engagé



BFH-HAFL



AGRICO

HES-SO FRIBOURG

HES-SO VALAIS

BLUEFACTORY

AGROSCOPE

CLUSTER FOOD & NUTRITION

GRANGENEUVE

PROMOTION ÉCONOMIQUE
DU CANTON DE FRIBOURG

UNIVERSITÉ DE FRIBOURG

CANTON DE
FRIBOURG

Comité de pilotage



Olivier Curty
Président CoPil
Conseiller d'Etat
DEEF



**Sylvie Bonvin-
Sansonnens**
Conseillère d'Etat
DFAC



Didier Castella
Conseiller d'Etat
DIAF



Jerry Krattiger
Directeur
PromFR



Pascal Toffel
Directeur
Grangeneuve



Peter Maeder
Secrétaire général
DIAF



**Frédéric
Mauron**
AFIN - trésorier

Comité de projet



Katharina Fromm

Rectrice
Université Fribourg



Jacques Genoud

Directeur général
HES-SO Fribourg



Pascal Toffel

Directeur
Grangeneuve



Jerry Krattiger

Directeur
PromFR

L'équipe opérationnelle 2025



**Claire
Casteran**
Directrice du Cluster
Food & Nutrition



**Florence
Montellier**
Cheffe de projet
Fribourg Agri&Food



Tayan Wagner
Responsable
événementiel



Flavia Rothen
Responsable
communication



Aline Schneuwly
Collaboratrice
administrative

Le mandat de la mise en œuvre de Fribourg Agri&Food
a été donné au Cluster Food & Nutrition

Les partenaires des services en 2025



Grangeneuve et la Haute école spécialisée bernoise (HAFL) ont participé au développement de Fribourg Agri&Food et gardent aujourd’hui des rôles clés par leurs compétences et leurs infrastructures techniques.



“Dans notre halle de technologie dédiée au prototypage, nous voyons les projets prendre forme. Les entreprises testent, ajustent et valident des produits dans des conditions proches de la réalité industrielle.”

Florian Roch, responsable de la Halle de technologie de Grangeneuve



“Le service Go-to-market aide les entreprises à mieux développer et positionner leurs produits sur le marché, à travers des études de marché, ou des analyses sensorielles et/ou des tests consommateurs/trices.”

Patrick Bürgisser, responsable gestion d’innovation et analyses sensorielles à la HAFL

De l'idée à l'impact

2021

2022

2023

2024

2025

Retour sur l'historique depuis le lancement de Fribourg Agri&Food



L'aube d'un nouvel
élan agroalimentaire

- Lancement 1er appel Chèques innovation – 3 chèques retenus
- Lancement du Food & Farm Living Lab (Services Prototypage & essais agricoles / Etudes de consommateurs - Go-to-Market)
- 3 entreprises soutenues par les services :

lowimpact
food

NOÛLA

TRUITE DE LA GRUYÈRE
depuis 1780
NEUCHÂTE

Nos partenaires

Grangeneuve

F
H

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



Chèque innovation 2022
Pâte à tartiner à base de petit lait

- 2^e appel Chèques innovation - 5 Chèques innovations retenus
- 1^{er} appel à Projets systémiques - 4 projets systémiques retenus
- 9 entreprises soutenues par les services :



Grangeneuve



Poire à Botzi



protaneo



Nos partenaires



Conférence de presse
Fribourg Agri&Food

- 2^e appel à Projets systémiques – 6 projets retenus
- Lancement du service Accompagnement & conseils
- 5 entreprises soutenues par les services

la petite
cantine

cremo+

agridea

Milco



Nos partenaires

BH

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



Projets systémiques 2024

La fourche à rumex

De l'idée à l'impact

2021

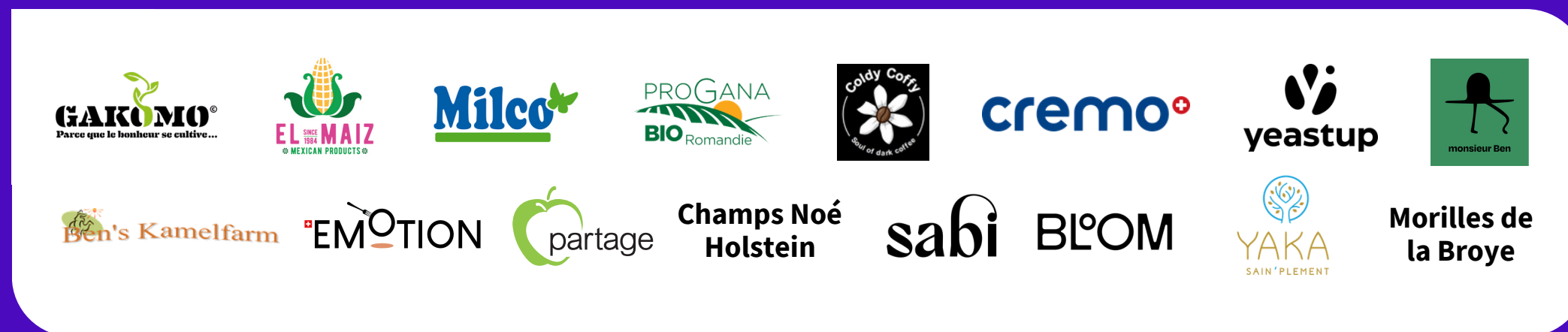
2022

2023

2024

2025

- 3^e appel à Projets systémiques- 3 projets retenus
- Lancement du service Accès aux laboratoires
- Lancement des rendez-vous dédiés à l'agriculture : les Forums producteurs
- 16 entreprises soutenues par les services



Nos partenaires



Stand Fribourg Agri&Food
au salon Goûts et terroir

Les bénéficiaires des services

25 + 10

entreprises
soutenues

domaines de
l'agro-alimentaire



“Grâce à l’accompagnement de Fribourg Agri&Food, j’ai pu développer un fromage traditionnel mexicain avec du lait fribourgeois, et préparer sa mise sur le marché suisse.”

Pilar Palomares, CEO Mexican Products GmbH (El Maiz)



“Le service Go-to-market est simple et efficace : pour moi, c’est vraiment la manière la plus rapide de savoir ce que les consommateurs pensent de mon produit.”

Romain Zbinden, fondateur de Brasse-Mie



**Bières à base d'inwendus de
pain de Brasse-Mie**

On parle de nous

LA GAZETTE DE TERROIR FRIBOURG
DE LA GAZETTE VON 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 (De Ganderinnen 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 présentée 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 harmoniert - 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 Webseite (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 yeux tous les matins à lever l'ancre depuis leur cabane de pêche.
Sol Kimchi (Avery-sur-Matran): Soyung a appris, dès l'enfance, la tradition ancestrale de la fabrication du kimchi coréen, de légumes et lacto-fermentés. Avec Doris cinéa par les saveurs du monde entier, elles ont intégré la cuisine suisse et occidentale. «Nous voulons préserver le kimchi tout en le rendant accessible et agréable pour le grand public...»
Loretta 1888: l'enseignante sur fond jaune attire l'œil. Docteur fédérale et d'un bachelier en tourisme, propriétaire d'



Soyung et Doris mettent du piquant dans les assiettes avec des recettes originales agrémentées de kimchi. | Soyung und Doris produzieren handgemachtes Kimchi nach koreanischem Originalrezept.

La Gazette de Terroir Fribourg

foodaktuell

Réseau & Communication

Communauté LinkedIn de

+1'000 abonnés

PERTALYS Markt II Agrarpolitik 5

Sockelbeitrag für alle Betriebe
Mitteln: Grosse Betriebe wachsen, kleinere verschwinden - und die Elektroanlagen verstärken diesen Trend. Nun verlangen mehrere Nationalräte eine Kompensierung über eine degressive Beitragskala.

Neue elektrische Blackengabel für den Traktor
Feld & Markt 11

Die «Anfälligsten» zuerst
Schwein im Hühnerfutter
Dürrfutter kostet mehr

Agri Suisse / Régions 7

Un écosystème dynamique et stimulant

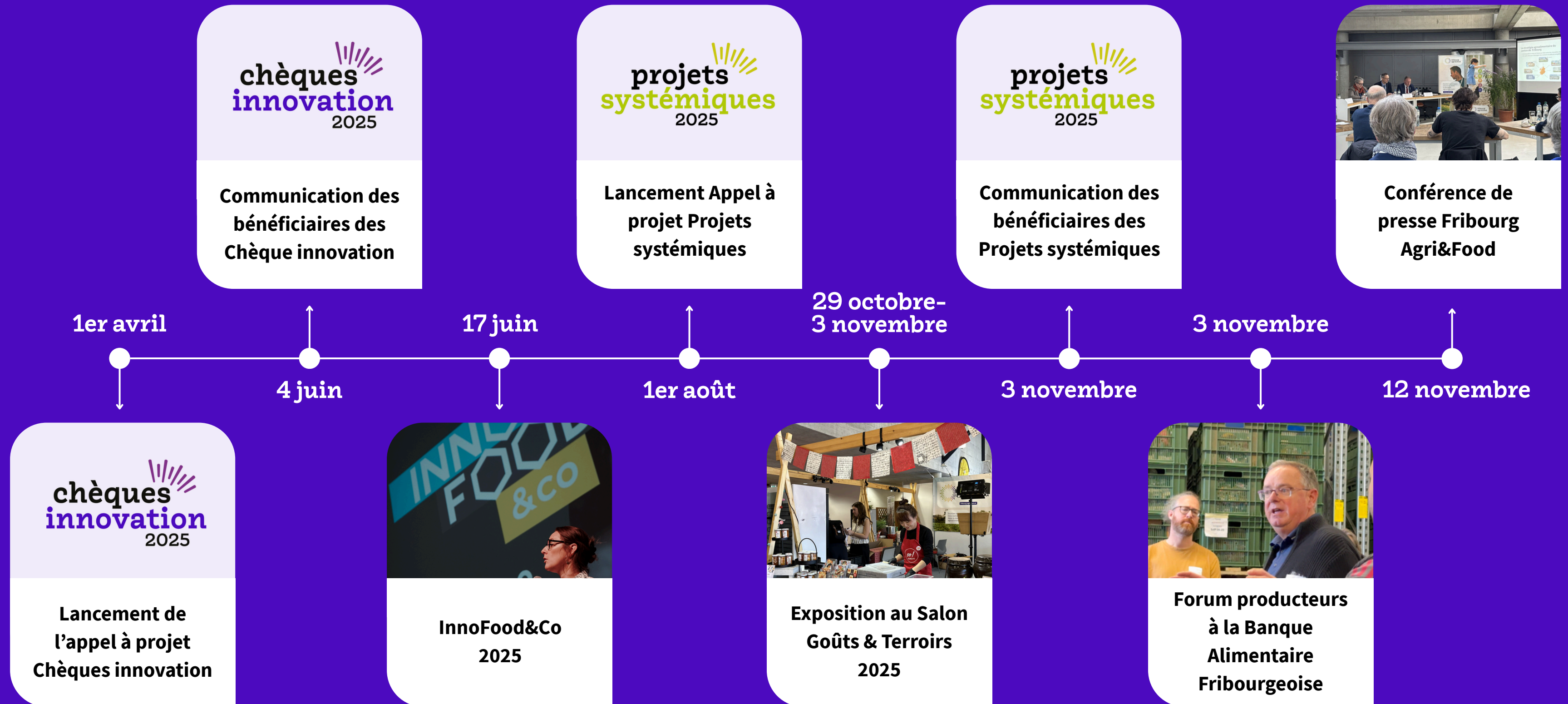
Un écosystème dynamique et stimulant

Un écosystème dynamique et stimulant

Schweizer Bauer

L'Agri Hebdo

Événements 2025



Les projets soutenus en 2025

5

Chèques innovation

3

Projets Systémiques

4

secteurs d'activité

- Agriculture
- Agroalimentaire
- Énergie
- Nutrition

3

thématiques qui ont marqué l'année 2025



Valorisation de la biomasse



Alternatives biologiques aux insecticides



Intelligence Artificielle (monitoring des cultures et lutte biologique)

Valorisation de la biomasse



Wheyhydrogen

Transformer le petit-lait en hydrogène
et en engrais durables



MilkyWhey

Produire du biogaz à
partir de petit-lait



Fibratech

Concevoir une machine pour défibrer
la paille de chanvre

RiceUp

Intégrer les résidus de la
production de riz dans le
substrat des cultures de
champignons



Lignine

Utiliser la lignine comme
ingrédient naturel et durable
pour protéger les cultures



Des exemples de projets dans la thématique

Agriculture & Industrie 4.0



Fourche à rumex

Concevoir une machine pour éliminer durablement les adventices indésirables

Fungi Cycle AI

L'IA au service de la filière champignon



Des exemples de projets dans la thématique

Consom'acteurs & Innovation



Ali-impact

Encourager des choix alimentaires plus sains



SmartWaste

Transformer les drêches de fruits en ingrédients fonctionnels

Fungi Cycle AI

Élaborer un snack végétal à partir de champignons



Des exemples de projets dans la thématique

Nos priorités en 2026



Bénéficiaires

- Renforcer notre notoriété
- Rester à l'écoute des besoins de services
- Proposer des opportunités de tester des innovations en situations réelles
- Connecter les initiatives entrepreneuriales avec l'écosystème fribourgeois industriel et académique



Services

- Établir les Rencontres Forums producteurs dans le monde agricole local
- Promouvoir le nouveau service Accès aux laboratoires
- Organiser des événements pour la réalisation de tests consommateurs



Partenaires

- Consolider nos partenariats
- Développer de nouvelles collaborations
- Explorer toutes les compétences de l'écosystème fribourgeois

Restons en lien !

www.fribourg-agrifood.ch

Inscrivez-vous à notre newsletter sur notre site internet pour vous tenir au courant de notre actualité.

Prenons contact

 florence.montellier@clusterfoodnutrition.ch

Suivez nous sur les réseaux sociaux

 [/FribourgAgriFood](https://www.instagram.com/FribourgAgriFood)

 [/company/Fribourg-Agri-Food](https://www.linkedin.com/company/Fribourg-Agri-Food)

