

# De sacrés défis pour une alimentation durable...

**Les nouvelles technologies et les innovations émergentes offrent aux PME et startups des perspectives d'avenir et de croissance. Organisée par Suzanne Hraba-Renevey, CEO & Co-Founder BusinessIn Swiss Food & Nutrition Valley, une présentation "Business in Sustainable Foodtech" s'est déroulée à Lausanne, le 12 novembre dernier, avec débats, table ronde, Speed Dating. Mots-clés : innovation, durabilité, réseautage...**

De nombreux facteurs influencent le succès et la croissance d'une entreprise. L'association BusinessIn supporte les PME suisses dans leur innovation, leur transformation digitale en développant notamment des Networking Event Series sur des sujets tels que : se poser les bonnes questions concernant les opportunités d'innovation dans une entreprise pour assurer la durabilité du système foodtech ; stimuler l'innovation des acteurs économiques tels que les PME et les startups, de la production à la consommation, en les aidant à initier des projets d'innovation basés sur la technologie. Propos recueillis au cours de cette journée.

Marine Boursier, project Manager au Food & Nutrition Center Integrative Food & Nutrition Center EPFL -Ecole polytechnique Lausanne : « D'ici 2060 il va falloir produire 60% de ce que nous produisons aujourd'hui. Entre 2005 et 2050, nous allons produire plus d'aliments que dans toute l'histoire de l'humanité. »

## **Innover de la fourche à la fourchette...**

En Suisse, 3 % de la population seulement produit plus de 50% de l'alimentation, le reste étant importé. Le territoire dédié à l'agriculture disparaît peu à peu, la part du marché bio augmente chaque année mais représente quand même moins de 11% de la consommation suisse. Si la technologie est une chose, le renforcement du dialogue ville-campagne en est une autre. La technologie ne peut rien faire si elle n'est pas implémentée. Geneviève Gassmann, Membre de la direction fenaco, Cheffe de la région Suisse Romande, prend l'exemple des pommes de terre qu, en bout de chaîne, finissent en frites chez Mac Do où elles sont cuites exclusivement dans de l'huile de friture issue du colza suisse. « fenaco a mis au point une installation à vapeur qui permet un traitement biologique des semences de céréales, notamment du colza, tout en conservant leurs qualités germinatives, apportant ainsi une contribution essentielle à la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. » Il s'agit également de trouver des machines capables de faire des travaux effectués par l'être humain, sans utilisation de produits chimiques. Une installation de robots de logistique devrait apporter un surplus de flexibilité et éliminer un certain degré de pénibilité au travail des employés. Pour le transport par camions, un réseau de stations-service à hydrogène serait garant d'un avenir durable de la mobilité. fenaco a commencé à acquérir des machines à ecoRobotix, concepteur et fabricant de solutions innovantes à ultra-haute précision basées sur l'intelligence artificielle pour l'agriculture, et a proposé aux agriculteurs de les essayer, puis d'évaluer les résultats concrets sur l'état des cultures, du sol, et bien entendu des produits de ces cultures. « Notre idée est d'accélérer l'utilisation de ces machines. Pour la mise en place de ces innovations, coopérer avec les start-ups s'avère nécessaire. L'accès à de nouvelles technologies facilite l'importation. »

### **Programme de réduction des émissions de méthane des vaches laitières**

L'agriculture génère environ 13 % des émissions de gaz à effet de serre en Suisse, et plus encore dans le monde. Les quelque 550 000 vaches en Suisse émettent au total environ 75 000 tonnes de méthane lors de la digestion, ce qui équivaut à 1,9 million de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub>. La protection du climat fait partie intégrante des objectifs de développement durable de fenaco société coopérative. Pour ce sens, en mai 2021, UFA, société-fille de fenaco, a lancé l'aliment minéral UFA 295 Biotin USCF (UFA Swiss Climate Feed) pour les vaches laitières. Il contient la préparation naturelle Agolin® Ruminant de l'entreprise suisse innovante Agolin SA. Selon des essais scientifiques et des tests sur le terrain, ce mélange d'extraits précieux de plantes améliore la digestion des vaches laitières et réduit ainsi les émissions de méthane. C'est également ce que confirme le Swiss Clean Tech Report 2020 de la Confédération suisse.

### **L'Agropôle de Molondin, centre de tests pilote pour accélérer l'innovation**

Campus dédié à l'agroalimentaire, le site de l'Agropôle de Molondin comprend une dizaine de sociétés qui représentent toute la filière, travaille en collaboration avec l'EPFL, l'Ecole hôtelière et d'autres accélérateurs. On y teste des projets pilotes, les champs environnants sont des terrains d'essais notoires. Julie Schuepbach, responsable Projets et Marketing à l'Agropôle : « Un nouveau bâtiment avec un hub central accueillera davantage d'innovateurs, d'industriels, d'ateliers, et augmentera la mise en place de solutions. Un bâtiment de demain, espace privatif conçu comme un aéroport du food, avec une mixité de population qui pourra interagir pour favoriser les échanges entre problématiques métiers et solutions innovantes. Des drones qui volent, des robots dans les champs, des salades qui poussent hors-terre, initiatives ultra technologiques qui font partie du monde de demain, et démontrent aussi comment le monde d'aujourd'hui permet à ces idées-là de s'intégrer dans le nouveau monde. Il faut que les deux secteurs se croisent à un moment donné. On fait appel à des prestataires de service qui vont pouvoir accompagner nos partenaires. » L'Agropôle repose sur ce terreau fertile, à la recherche d'un programme qui fonctionnera sur 3 piliers : l'environnement, un niveau social qui soit fort, un niveau économique qui soit viable sur le long terme, soit des initiatives devant vivre selon de nouveaux business models. La Suisse, c'est une star-up en soi : il y a les compétences, les infrastructures, et souvent l'argent à disposition. »

### **Co-innovation éclairée grâce aux tendances de consommation**

Avec un peu plus de 4 milliards de CA, Firmenich est la 1<sup>ère</sup> société privée dans le domaine des parfums et des arômes. Jérôme Barra, vice-président InnoTech Firmenich : « Nous sommes une société familiale basée en Suisse depuis 1895. La Suisse fait partie de notre héritage avec 6 générations de membres de la famille Firmenich à sa tête. Quant à l'innovation, elle est une partie fondamentale de notre ADN. Nous investissons en effet chaque année 10% de notre chiffre d'affaires dans ce domaine pour comprendre la nature et l'utiliser au mieux de façon durable et responsable.

Chez Firmenich, nous avons décidé de nous focaliser sur la Parfumerie responsable, les Ingrédients renouvelables et l'accélération de la Transition alimentaire. Cela se traduit par des investissements significatifs autour de l'amélioration du bien-être des consommateurs via une meilleure nutrition, l'accompagnement du développement des produits à base de

protéines végétales et le développement de technologies permettant d'extraire le meilleur de la nature durablement.

L'alimentation, c'est s'assurer que les acteurs de la chaîne agroalimentaire ont les moyens de produire les aliments à forte valeur nutritionnelle, ce qui signifie moins de gras, moins de sucre, de sel, d'alcool. Réduire la quantité de sucre en maintenant la perception sucrée, grâce aux technologies qu'un acteur comme Firmenich peut développer, permet de garantir au consommateur à la fois le plaisir mais aussi la valeur nutritionnelle des produits mis sur le marché. Le consommateur a pris conscience qu'au point de vue de sa propre santé mais aussi pour la planète ce serait mieux de remplacer la viande par des protéines d'origine végétale. Ce qui génère de grandes conséquences pour l'industrie agroalimentaire. « Trouver de nouveaux ingrédients et démontrer leur innocuité, leur efficacité, les enregistrer auprès des autorités de santé alimentaire, les protéger, assurer leur traçabilité, leur durabilité, cela peut se faire au sein de Firmenich et de nos partenaires académiques, partenaires industriels, partenaires start-ups ou PME. »

L'importance de la Suisse dans l'innovation agroalimentaire par comparaison avec la Silicon Valley, Israël, les Pays-Bas ? « La Suisse est l'un des centres mondiaux d'innovation dans ce domaine. Tous les ingrédients sont présents : universités prestigieuses, start-ups et grands groupes industriels, volontés affichées de plusieurs cantons et fonds d'investissements. Notre participation au Comité Exécutif de la Swiss Food & Nutrition Valley est une preuve concrète de notre engagement à placer la Suisse comme une Food Nation ! »