

Innovationen für eine besser ernährte Welt

Roland Wyss-Aerni

Vom Welthunger über alternative Proteine bis zur Ideenfindung: «Innofood & co» in Bulle, organisiert vom Cluster Food & Nutrition, bot eine breite Themenpalette.

Mit der Wortschöpfung «Innofood & co» als Veranstaltungstitel lud das Westschweizer Agri-Food-Netzwerk Cluster Food & Nutrition am 14. Juni zur Tagung nach Bulle. Wieso Innovation in der Land- und Ernährungswirtschaft wichtig ist, erläuterte Dominique Burgeon, Vertreter der FAO bei der UNO in Genf. Er präsentierte deprimierende Zahlen zur Welternährung: Ein Zehntel der Weltbevölkerung, zwischen 720 und 811 Millionen Menschen, leiden derzeit an Unterernährung. Die Zahl ist seit 2015, als 653 Millionen weltweit hungerten, wieder angestiegen. Die Gründe dafür sind vielfältig, die wichtigsten sind klimatische Extremereignisse, die Auswirkungen der Pandemie, aber auch Kriege und aktuell natürlich der Ukrainekrieg.

«Wir müssen das Ernährungssystem ändern.»

«50 Länder hängen zu 30 Prozent und mehr von Getreideimporten ab», sagte Burgeon. «Deshalb müssen wir das Ernährungssystem ändern.» Treiber dafür seien neue Technologien wie die Digitalisierung in der Landwirtschaft, bessere Bewässerungssysteme, Mechanisierung, aber auch 3D-Druck und neue Rohstoffe wie Mikroalgen und Insekten. Zu neuen Züchtungsmethoden äusserte er sich vorsichtig: Diese seien eine politische Frage, es gebe auch bei traditionellen Züchtungsmethoden noch ein grosses Potenzial. Lebensmittelhilfe sei oft nur kurzfristig und nur ein Teil des Puzzles, sagte Burgeon. Eine wichtige Vorbedingung für weniger Hunger sei Frieden, aber auch die gesundheitliche Versorgung und Zugang zu Märkten. Die FAO organisiere deshalb nicht nur Lebensmittel, sondern auch Impfungen oder Dünger.



Dominique Burgeon, Leiter des FAO Liaison Office für die UNO in Genf. Dominique Burgeon, chef du Bureau de liaison de la FAO pour l'ONU à Genève.

Käse- und Fleischersatz

Geht es um Innovationen, kommt man um alternative Proteine nicht herum. Alice Fauconnet, Mitgründerin von New Roots, einem Hersteller von Käse- und Milchersatzprodukten, stellte das sechsjährige Unternehmen vor, das inzwischen auf 37 Mitarbeitende angewachsen ist und in Oberdiessbach einen grösseren Produktionsstandort bezogen hat. Dank dem Produktions-Know-how werde man inzwischen auch von Nestlé, Emmi und anderen Firmen kontaktiert, sagte Fauconnet.

Alexander Morel vom Schweizer Laborfleisch-Start-up Mirai Foods erläuterte die Forschungsarbeiten, die sich derzeit stark darauf konzentrieren, bei der Nährlösung für das Zellwachstum die Kosten für komplexe Inhaltsstoffe weiter zu senken. Mirai Foods hat inzwischen entschieden, die Markteinführung für 2023 in Singapur zu planen, allerdings noch nicht zu kostendeckenden Preisen. Der dreijährige Bewilligungsprozess für Novel Food in Europa sei für Start-ups nicht kompatibel.

Arbeitsgruppe, Direktverkauf oder Kaffeepause

Wie kommen junge, aber auch etablierte Firmen zu ihren Innovationen?



Der Anlass «Innofood & co» wird auch im nächsten Jahr stattfinden, nämlich am 15. Juni 2023. *La manifestation «Innofood & co» aura à nouveau lieu l'an prochain, le 15 juin 2023.*

Das war die Frage, die am Nachmittagspodium mit vier Firmenvertretern diskutiert wurde. Biofruits, eine Genossenschaft mit sieben Walliser Obstproduzenten, hat 2005 mit dem Sortieren, Lagern, Konditionieren und Verkaufen von Früchten begonnen und sich stetig weiter entwickelt – mit grösseren Anbauflächen, neuen

Früchten, aber auch mit dem Einstieg in die Verarbeitung zu Säften oder Kompott. Heute verarbeitet Biofruits 2500 Tonnen Früchte pro Jahr und beschäftigt rund 50 Mitarbeitende, wie Julien Gonthier, Geschäftsführer von Biofruits, sagte. Mit der Entwicklung des Geschäftes habe sich auch die Marge verbessert. Dank des Direktverkaufs könne man den Markt sehr rasch und effizient testen und sehe, was funktioniere und was nicht.

Lucul ist ein Bouillonhersteller aus dem freiburgischen Murist. Die Firma ist klein, sie produziert mit sechs Mitarbeitenden – davon vier aus der Familie, wie Chef Charles-André Lussi sagte – 50 Tonnen Produkte pro Jahr. Die Inspiration für Neuentwicklungen erhalte er beispielsweise aus französischen Gastronomiezeitschriften, wo immer noch Trends gesetzt würden. Aber auch befreundete Köche gäben Inputs, und die Kaffeepause sei ein regelmässiger Anlass für den Austausch von neuen Ideen. Besonders erfolgreich sind der Bouillon-Mix für Fondue Chinoise und für die «Glareyarde», eine Walliser Version von Fondue Chinoise mit gewürztem Trockenfleisch. Die Produktion sei stark digitalisiert, sagte Lussi, man könne so rasch neue Rezepturen realisieren und erhalte gleich die dazugehörigen Spezifikationen und Deklarationen.

Die Translait aus dem freiburgischen Corminboeuf, die mit ihren 60 Camions grosse Mengen an Molke zusammenführt, will diese künftig vermehrt selber zu hochwertigen Produkten verarbeiten und den Kundenkreis im In- und Ausland erweitern, wie Hans-Ueli Bieri, Leiter des Handelsgeschäftes, sagte. Heute wird ein Drittel des Rohstoffs für Kälberfutter verwendet, zwei Drittel für Lebensmittel. Künftig sollen sowohl der Lebensmittelanteil wie auch die Verkaufsmarge steigen. Eine Arbeitsgruppe mit internen und externen Mitgliedern beschäftige sich mit der Frage: «Was will der Kunde morgen?», sagte Bieri. Beispielsweise sehe man, dass Molkeproteine für Babynahrung sehr gefragt seien.

Vers un monde mieux nourri

Le réseau agroalimentaire romand Cluster Food & Nutrition organisait une conférence le 14 juin à Bulle, sous le titre «Innofood & Co». Dominique Burgeon, représentant de la FAO auprès de l'ONU à Genève, est venu y expliquer pourquoi l'innovation est importante dans le secteur agroalimentaire. Il a présenté des chiffres saisissants sur l'alimentation mondiale: un dixième de la population de la planète, soit entre 720 et 811 millions de personnes, souffrent actuellement de malnutrition. Ce chiffre est reparti à la hausse depuis 2015, année où 653 millions de personnes souffraient de la faim. Les raisons sont multiples, les principales étant les événements climatiques extrêmes, les effets de la pandémie, mais aussi les guerres, dont bien sûr celle en Ukraine actuellement.

Selon Dominique Burgeon, les moteurs d'un changement du système alimentaire sont les nouvelles technologies comme la numérisation dans l'agriculture, de meilleurs systèmes d'irrigation, la mécanisation, mais aussi l'impression 3D et de nouvelles matières premières comme les microalgues et les insectes. L'aide alimentaire n'est qu'une pièce du puzzle, car elle est à court terme.

La manifestation portait aussi sur les protéines destinées à remplacer la viande et les produits laitiers, un domaine où l'innovation est actuellement foisonnante.

Cluster Food & Nutrition

Der Verein Cluster Food & Nutrition wurde 2016 gegründet. Als Netzwerk- und Vermittlungsplattform will er die Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Akteuren des Lebensmittel-Ökosystems stärken und sie bei ihren Innovationsbemühungen zu unterstützen. Der Verein hat über 120 Mitglieder aus den Bereichen Lebensmittel, Landwirtschaft, Verpackung und Vertrieb, Forschung und Bildung und öffentlicher Sektor. An der Generalversammlung vom 14. Juni wurden Pascal Toffel, Direktor von Grangeneuve, und Jerry Krattiger, Direktor der Freiburger Wirtschaftsförderung, zu Vizepräsidenten gewählt. Sie folgen auf die Mitte-Nationalrätin Christine Bulliard-Marbach.