

Procès-verbal de l'Assemblée générale du Cluster Food & Nutrition du 14 juin 2019 à 16h45 dans la Halle Bleue, blueFactory, Fribourg

L'AG compte 48 participants selon la liste des présences (disponible en ligne).

Le Président ouvre l'Assemblée générale à 16h45.

1. Désignation des scrutateurs

Les deux scrutateurs désignés sont approuvés à l'unanimité.

2. Allocution de bienvenue et rapport du Président

Le président présente l'Ecosystème de Suisse Romande qualifié :

- Les entreprises sont au centre
- Institutions de recherches reconnues
- Académie, formation et formation continue
- Autorités cantonales et fédérales fiables
- Organisations/partenaires, Clusters compétents

Comment peut-on générer des projets ? Le Cluster

- Fait le trait d'union entre les différents acteurs (la base de confiance)
- Constitue une plateforme idéale pour le réseautage et les échanges (mieux se connaître)
- Favorise les interactions parmi les acteurs (discussions spécifiques)
- Soutient l'innovation par les projets collaboratifs (le potentiel)

Faits saillants et perspectives :

- Conférences thématiques
- Forum de la région capitale de la Suisse
- Mandat pour Agri & Co Challenge
- Faisabilité de Projets collaboratifs
- Ressources insuffisantes
- La visibilité est à améliorer
- Le bon mix de prestations est à trouver
- Prestations auprès des membres plus ciblées

- Le potentiel d'innovation au long de la valeur ajoutée
- L'importance des projets collaboratifs (penser global)
- Des partenariats win-win au lieu de concurrence
- Prêter attention aux changements de l'environnement et de la société
- Anticiper des solutions aux problèmes d'aujourd'hui et de demain

3. Approbation du procès-verbal de l'Assemblée générale 2018

Le procès-verbal est approuvé à l'unanimité.

4. Rapport de la Cluster Manager

A la fin 2018, nous relevons :

- 78 membres à la fin de l'année 2018
- 7 nouveaux membres
- 3 démissions, 1 exclusion
- 13 personnes au comité
- 4 événements organisés par le Cluster en 2018 :
 - 28.06.2018 : Assemblée Générale 2018 chez Micarna SA, Courtepin
 - 04.10.2018 : Conférence « Nutrition : what's new ? », Fribourg
 - 07.11.2018 : Soirée remise des prix lauréats Agri & Co Challenge, Fribourg
 - 08.11.-11.11.2018 : Semaine découverte lauréats d'Agri & Co Challenge
- Projets: Le projet «Innoserre » vise l'optimisation énergétique dans les serres. Trois partenaires académiques, deux partenaires entrepreneurs (producteurs maraîchers) et deux entreprises ont fourni des solutions innovantes. Ce projet ouvre des perspectives pour de futures collaborations. Le projet « Champidor », (des champignons qui sont naturellement riche en vitamines D) a été commercialisé: les champignons sont disponibles chez le détaillant « Coop ».
- Mandats: Le Cluster a été mandaté par l'état de Fribourg pour le concours « Agri & Co Challenge ». L'appel avait beaucoup de succès : 154 candidatures des 53 pays différents du monde ont été reçues. Au total, 16 lauréats ont été récompensés.
- Deux des quatre groupes de compétence se sont réunis en 2018 pour deux réunions (Sécurité alimentaire Food & Feed) respectivement une réunion (Nutrition saine de l'homme et de l'animal). Les groupes de compétences doivent être professionnalisés pour assurer leur bon fonctionnement et leur pérennité.
- Le cluster compte actuellement 84 membres et partenaires et des visites d'entreprises sont prévues pour l'été.

5. Comptes annuels 2018, bilan de l'organe de révision

Les comptes annuels 2018, le rapport de l'organe de révision et le budget pour 2019 sont présentés brièvement. Il n'y a pas de questions après la présentation des chiffres.

Un montant a été mis à disposition du Cluster pour prendre en charge la refonte du site web. Ce budget provient du budget Agri&Co.

6. Approbation des comptes 2018

Les comptes sont acceptés par l'Assemblée à l'unanimité.

7. Décharge du Comité

La décharge est donnée au comité, à l'unanimité.

8. Election des membres du comité

Le comité doit faire face à une démission : Prof. Dr. Andreas Zurbriggen qui part à la retraite. Son successeur, Prof. Dr. med. vet. David Spreng, se présente.

Il est voté par acclamation pour que Monsieur Andreas Zurbriggen soit remplacé par Prof. Dr. med. vet. David Spreng (doyen de la faculté vetsuisse de l'Université de Berne).

9. Perspectives

La phase du lancement de quatre ans se termine. La phase de croissance de 2020-2024 doit être bien préparée. Les aspects suivants doivent être pris en compte :

- Animation des groupes de compétences est à professionnaliser
- Lancement du nouveau site web, la carte de visite du Cluster
- Visibilité accrue à travers les réseaux sociaux
- Nouveaux projets sont en discussion
- Assurer le financement avec plus de ressources
- Préserver l'ouverture d'esprit
- Augmenter le nombre de membres
- Développer un modèle de fonctionnement avec un mix optimal des prestations
- Renforcer la collaboration et le financement intercantonal ou se focaliser sur Fribourg

Le Président remercie tous les membres et partenaires de leur soutien.

Les événements de 2019 sont présentés :

- 11 et 12 mars 2019: Transformation du lait de chèvre, Grangeneuve
- 18 mars 2019: Lunch-Meeting «Indonesia and Vietnam: opportunities for companies active in the food industry», Fribourg, en collaboration avec Switzerland Global Enterprise
- 21 mars 2019: Agro-Food Innovation Forum 2019, Technopark Zurich, une collaboration de Swiss Food Research, Cluster Food & Nutrition, FoodHack, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
- 5 septembre 2019: visite de la nouvelle production de la Gelateria di Berna, Berne
- 22 octobre 2019: NutrEvent – Food, Feed, Nutrition & Health, Rennes, France
- 6 novembre 2019: visite chez Champignons Stadler, Aigle (projet Champidor)

La 3ème édition du « Agro Food Innovation Forum » a également été annoncée : l'événement aura lieu le 18 juin 2020 à Fribourg.

10. Divers

- Nouveau site web
- NutrEvent octobre 2019
- Présentation du projet ResiLi par son fondateur Roland Oberson
- Présentation du projet BioVal par la Cluster Manager Nadine Lacroix Oggier
- Stève Müller, enseignant à Grangeneuve, et Yann Klauser, Maison de l'Absinthe, présentent leurs glaces à l'Absinthe, fabriquée par les étudiants, qui peuvent être dégustées après l'AG.

L'Assemblée se termine à 17h35.

Tanja Nösberger, Nadine Lacroix Oggier, le 19 juin 2019