



**new**  
**roots**  
vegan creamery

**Alice Fauconnet, co-fondatrice**



## À propos de New Roots

Les traditions de demain :  
alternatives éthiques et durables aux  
produits laitiers 



# Notre mission

- Offrir des **alternatives végétales** aux produits **laitiers** délicieuses et de haute qualité, respectueuses des **animaux**, de la **planète** et de notre **santé**
- Accompagner les personnes vers un mode de vie **plus sain** et **plus durable**
- Combiner tradition et innovation en combinant le **savoir-faire ancestral** de la production de fromage suisse avec des **ingrédients innovants**



**new roots**  
vegan creamery

# Les débuts



2015

Nos premiers pas :  
fabrication de fromage végétalien  
dans notre chalet



Première fabrication de  
fromages dans une cuisine  
professionnelle (Steffisburg)

2016



Premiers produits en magasin  
(Ökoladen, Thoune)

2016

Premiers pas dans le  
commerce de détail :  
Marché bio local (Thoune)

2015

2018

Notre premier site de production  
professionnel (Thoune)



# New Roots aujourd'hui



- **Jeune start-up de 6 ans** d'Oberdiessbach
- **Équipe de 37 personnes** (63% femmes, 47% hommes)
- **Société indépendante**
- Production 100% **sans énergie fossiles**
- **2+ millions** de produits par an
- Produits **primés**

# Des produits laitiers traditionnels... ... à partir de lait végétal !

- Nous fabriquons notre lait à partir de **noix de cajou bio**
- Nous fermentons le lait selon des **méthodes traditionnelles** et le transformons en fromage, yaourt, crème fraîche et fondue.





Fromage, yaourt  
& bien plus!



# Notre ligne de produits aujourd'hui

Alternative à la Fondue (saisonnier)



Alternative au fromage à tartiner



Alternative au Camembert



Alternative au fromage frais

Alternative à la Crème fraîche



Alternative au yaourt



Alternative à la Ricotta



# Un futur éthique et durable

- Changer le paysage laitier suisse : **animal** → **végétal**
- Continuez à fabriquer des **alternatives laitières nutritives et délicieuses** qui convainquent les amateurs de fromage et surprennent les vegans
- Honorer les **traditions fromagères suisses** en les alignant davantage sur les préoccupations croissantes des gens en matière de durabilité et d'éthique
- Soutenir les **agriculteurs locaux** en fabriquant des produits avec des ingrédients cultivés en Suisse

# Un futur éthique et durable

Faire la transition du fromage animal à une alternative végétale fabriquée à partir de matières premières suisses

- Procédé **traditionnel** : les traditions fromagères sont conservées
- **Matières premières locales** issues de l'agriculture suisse avec un rendement de 3 à 5 tonnes par hectare
- Fermeture de la **chaîne de valeur en Suisse**. Economie circulaire.
- La Suisse se distingue par un **produit innovant**.
- **6000 fois moins d'eau** et **10 fois moins d'empreinte CO2** que le fromage à base de lait de vache.



# Un futur éthique et durable

- Bon pour la **planète**
  - Matière première très efficace et durable : rendements 10 à 50 fois plus élevés que la culture d'origine animale.
  - La matière première est entièrement utilisée. Pas de déchets.
- Bon pour les **humain.e.s**
  - Riche en protéines, vitamines et minéraux (vitamines B, magnésium, fer, zinc, cuivre)
  - Sans lactose ni cholestérol
  - Acides gras et acides aminés/protéines végétales sains, qui peuvent être facilement absorbés par le corps
- Bon pour l'économie et les **agriculteurs**
  - Revenu supérieur à plus long terme que le lait de vache. Marchés de vente différenciés, puisque diverses matières premières sont disponibles : chanvre, soja, lupin, pois chiche, etc.
  - La politique tarifaire est redéfinie dès le départ : chaîne de valeur et tarification transparentes de l'agriculteur au client final.



[www.newroots.ch](http://www.newroots.ch)



@new\_\_roots



new roots  
vegan creamery



**new  
roots**  
vegan creamery

Burgdorfstrasse 36,  
3672 Oberdiessbach, Schweiz