



cluster food
& nutrition

Assemblée générale Cluster Food & Nutrition
Generalversammlung des Clusters Food & Nutrition

14.06.2019

Blue Factory, Fribourg



cluster food
& nutrition



CANTON DE FRIBOURG
STAA VON FRYBURG



Kanton Bern
Canton de Berne



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS



hauptstadtregion schweiz
région capitale suisse

Assemblée générale 2019 - PROGRAMME

15h15

Présentation du Dr. Rudolf Koopmans, directeur du Plastics Innovation Competence Center
PICC - Potentiel de valorisation de biomasse issue de l'agroalimentaire avec exemples concrets

15h45

Visite du PICC, équipements et technologies à disposition pour les entreprises - Halle 1

16h45

Partie officielle de l'Assemblée générale, salle Fribourg, Halle Bleue, BlueFactory, Fribourg

17h30

Apéro-dinatoire avec dégustation de glaces artisanales à l'absinthe

env. 19h00

Fin

Prof. Dr. Rudolf Koopmans

Directeur du PICC



ORDRE DU JOUR | TAGESORDNUNG

1. **Désignation des scrutateurs** | Bezeichnung der Stimmenzähler
2. **Allocution de bienvenue et rapport du président**
Willkommensgruss und Bericht des Präsidenten
3. **Approbation du PV de l'assemblée générale 2018**
Genehmigung des Protokolls der Generalversammlung 2018
4. **Rapport du cluster manager** | Bericht der Cluster Managerin
5. **Comptes 2018, bilan, rapport de l'organe de révision, budget 2019**
Jahresrechnung 2018, Bilanz, Revisorenbericht, Budget 2019
6. **Approbation des comptes 2018**
Genehmigung der Jahresrechnung 2018
7. **Décharge du comité**
Entlastung des Vorstands (Decharge)
8. **Election nouveau membre du comité** | Wahl des neuen Vorstandmitglieds
9. **Perspectives 2019** | Ausblick 2019
10. **Divers** | Verschiedenes

1/10

Désignation des scrutateurs

Bezeichnung der Stimmenzähler

Paul Niederhäuser, Cremo SA

2/10

Allocution de bienvenue et rapport du
président | Willkommensgruss und
Bericht des Präsidenten

Paul Niederhäuser, Cremo SA

Le mot du président / Wort des Präsidenten

Notre Mission / Unsere Mission

Mission confirmée / *Mission bestätigt*

“Appuyer les acteurs dans leur démarche d’innovation en combinant le savoir de la production et de la transformation alimentaire, avec celui de la nutrition, de la santé et des technologies émergentes dans une logique de développement durable et de respect du terroir”

“Die Akteure in ihren Innovationsbestrebungen unterstützen, indem das Wissen der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln mit dem Wissen über Ernährung und Gesundheit sowie auftauchender Technologien in der Denkweise nachhaltiger Entwicklung und Respektierung des Terroir kombiniert werden”

L'écosystème / Das Oekosystem

- Ecosystème de Suisse romande qualifié / *Qualifiziertes Westschweizer Oekosystem*
- Les entreprises au centre / *Die Unternehmen im Mittelpunkt*
- Institutions de recherche reconnues / *Anerkannte Forschungsinstitute*
- Académie, formation et formation continue qualifiées / *Qualifizierte Akademie, Aus- und Weiterbildung*
- Autorités cantonales et fédérales fiables / *Zuverlässige Behörden auf Bundes- und kantonaler Ebene*
- Organisations/Partenaires, Clusters compétents/ *kompetente Organisationen/Partner, Clusters*

Générer des projets / Projekte generieren

Générer des projets – mais comment ? / Projekte generieren – aber wie ?
Le Cluster... / *Der Cluster ...*

- Fait le trait d'union entre les différents acteurs – la base de confiance / *ist das Bindeglied zwischen den verschiedenen Akteuren – die Vertrauensbasis*
- Constitue une plateforme idéale pour le réseautage et les échanges – mieux se connaître / *bildet eine ideale Plattform des Netzwerkes und des Austausches - Sich besser kennen*
- Favorise les interactions parmi les acteurs – discussions spécifiques / *begünstigt die Interaktionen zwischen den Akteuren - Fachgespräche*
- Soutient l'innovation par les projets collaboratifs – le potentiel / *Unterstützt die Innovation durch gemeinsame Projekte – das Potential*

Highlights et bilan / Highlights und Bilanz

- Conférences thématiques / *Thematische Veranstaltungen*
- Forum de la Région Capitale Suisse / *Forum der Hauptstadtregion Schweiz*
- Projet Agri & Co Challenge / *Projekt Agri & Co Challenge*
- Faisabilité de Projets collaboratifs / *Machbarkeit gemeinsamer Projekte*
- Ressources insuffisantes / *Ungenügende Ressourcen*
- La visibilité est à améliorer / *Die Visibilität ist zu verbessern*
- Le bon mix de prestations est à trouver / *Der gute Leistungsmix ist finden*
- Prestations auprès des membres plus ciblées / *Gezielte Dienstleistungen für die Mitglieder*

Projets collaboratifs / Gemeinsame Projekte

- Le potentiel d'innovation au long de la chaîne de valeur ajoutée / *Das Innovationspotential entlang der Wertschöpfungskette*
- L'importance des projets collaboratifs – Penser global / *Die Wichtigkeit gemeinsamer Projekte – Umfassend denken*
- Des partenariats win-win au lieu de concurrence / *Win-win-Partnerschaften anstelle von Konkurrenz*
- Prêter attention aux changements de l'environnement et de la société / *Auf Umwelt- und Gesellschaftsveränderungen eingehen*
- Anticiper des solutions aux problèmes d'aujourd'hui et de demain – penser comme les jeunes / *Mit Lösungen heutigen und morgigen Problemen vorgreifen – wie Junge denken*

3/10

Approbation du PV de l'assemblée
constitutive 2018 | Genehmigung des
Protokolls der Generalversammlung 2018

Paul Niederhäuser, Cremo SA

4/10

Rapport du cluster manager | Bericht der Cluster Managerin

Nadine Lacroix Oggier, Cluster Food & Nutrition

Développement du Cluster Entwicklung des Clusters

Membres & partenaires | Mitglieder & Partner (état déc. 2018 | Stand Dez. 2018)

78 (FR 33 BE 23 VD 9 VS 3 NE 4 autres / andere 6)

<i>Entreprises Unternehmen</i>	<i>42</i>
<i>Académiques Forschung & Ausbildung</i>	<i>15</i>
<i>Autres Weitere</i>	<i>13</i>
<i>Partenaires Partner</i>	<i>8</i>

Développement du Cluster Entwicklung des Clusters

Nouveaux membres | Neue Mitglieder 2018 (7)

Buobpack, HEG-FR, BNPO Schweiz, Maison de l'absinthe, Centravo, Plastic Innovation Competence Center, BusinessIN

Départs | Austritte 2018 (3)

Plaspaq, TechNord, Institute of Food Nutrition & Health, ETH Zurich

Exclusion | Ausschlüsse 2018 (1)

Allani Sunlife Holding

Bienvenue aux membres 2018!
Herzlich willkommen Mitglieder 2018!



HAUTE ÉCOLE DE GESTION
HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT
SCHOOL OF MANAGEMENT

Fribourg
Freiburg

BusinessIn



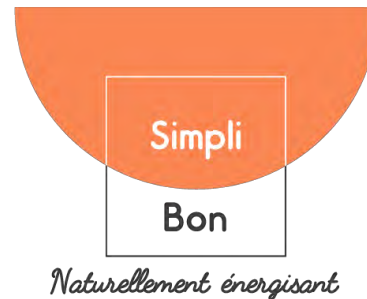
**PLASTICS
INNOVATION**

Competence Center

buobpack

Verpackungssysteme - Systèmes d'emballage

...et aux tout nouveaux membres 2019!
... und an alle neuen Mitglieder 2019!



Evènements | Veranstaltungen 2018

- **Juin | Juni**

- 28.06 – Assemblée générale 2018 | Generalversammlung 2018, Micarna, Courtepin

- **Octobre | Oktober**


- 04.10 – Conférence Nutrition: What's new? Fribourg

- **Novembre | November**

- 07.11 – Soirée remise des prix lauréats Agri&Co Challenge | Preisverleihung Agri & Co Challenge, Fribourg
- 08.11 – 11.11 - Semaine découverte lauréats d'Agri & Co Challenge | Entdeckungswoche Preisträger Agri & Co Challenge

FORMATION CONTINUE
11-12 mars 2019
Transformation du lait de chèvre


ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
Grangeneuve

 cluster food
& nutrition
hauptstadtregionsschweiz
régioncapitalesuisse



Projets | Projekte

Wenn Gemüse grüner werden soll

Migros nimmt den Gemüseproduzenten in naher Zukunft nur noch Gemüse und Früchte ab, die aus Gewächshäusern stammen, die fossilfrei beheizt werden. Forscher suchen bei Gutknecht-Gemüse in Ried bei Kerzers nach alternativen Heizarten.

Regula Saner

FREIBURG Draussen ist es knapp über null Grad, drinnen im Gewächshaus sind es angenehme 17 Grad. Aus den weissen Heizröhren strömt die Wärme. Gemüseproduzent Bruno Gutknecht heizt noch mit Erdgas. Bald aber soll Schluss damit sein. Denn die Grossverteiler Migros und Coop setzen auf CO₂-Neutralität. Migros will bereits ab 2025 nur noch Gemüse aus Gewächshäusern abnehmen, die mit erneuerbaren Energien beheizt werden, Coop will in den durch das Unternehmen beeinflussbaren Bereichen bis 2023 CO₂-neutral sein.

Wärme und CO₂

Energie ist in der Branche ein wichtiger Produktionsfaktor (siehe Kasten Mitte rechts). Zwar nutzen Gemüseproduzenten bereits die Wärme der Sonne. Trotzdem müssen die Gewächshäuser zusätzlich beheizt werden. Denn so kann die

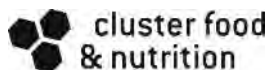


Produzent Bruno Gutknecht, Lutz Collet von der Zentralstelle für Gemüseanbau Grangeneuve und Didier Vuarnoz, Projektverantwortlicher Innoserre bei der Freiburger Fachhochschule für Technik und Architektur, zwischen den Tomatenstauden. Bild Akko Ellera

nicht das Schlechteste. «Vor Jahren wurde mal der Gashehn abgedreht. Mir blieb fast das Herz stehen. Glücklicherweise wurde uns dann doch noch eine kleine Ration zugesprochen. Sonst wären die Tomaten und die Gurken kaputtgegangen.»

Regional und saisonal

Zum Schluss die Frage, warum in der Schweiz im Winter überhaupt Tomaten angepflanzt werden müssen. «Damit ich Gemüse aus der Schweiz anbieten kann, wenn Saison ist», lautet die knappe Antwort von Bruno Gutknecht. Denn die Energiebilanz von Gemüse aus Spanien oder Marokko sei nicht zwingend besser. Andererseits ist «regional nicht immer am klimafreundlichsten», wie eine Studie der ETH im Auftrag des WWF aufzeigt. Demnach sind für die Klimabilanz Heizung und Transport entscheidend. Gemüse, das mit dem Fliieger in die Schweiz transportiert wird, schneidet in jedem Fall schlecht ab. Im Winter verursacht dagegen ein Kilo sonnengereifter Tomaten aus Spanien zehn Mal weniger CO₂, als jene aus dem fossil beheizten Gewächshaus.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEER
Agroscope

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve
Institut agricole de l'Etat de Friburug IAG



Haute école d'ingénierie et d'architecture Freiburg
Hochschule für Technik und Architektur Freiburg

1

Projet commercialisé 

Champignons naturellement riches en vitamine D



Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP



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



Mandats | Mandate



154 Candidatures reçues

53 Pays différents

16 lauréats



Séances des groupes de compétence Sitzungen der Kompetenzgruppen

Axe 1. Sécurité alimentaire Food & Feed

2

Schwerpunkt 1: Nahrungsmittelsicherheit Food & Feed

Axe 2. Nutrition saine de l'homme et de l'animal

1

Schwerpunkt 2: Gesunde Ernährung von Mensch und Tier

Axe 3. Technologie compétitive

0

Schwerpunkt 3: Wettbewerbsfähige Technologie

Axe 4. Environnement protégé

0

5/10

Comptes 2018, bilan, rapport organe de
révision, budget 2019 |
Jahresrechnung 2018, Bilanz,
Revisorenbericht, Budget 2019

Nadine Lacroix Oggier, Cluster Food & Nutrition

Comptes | Jahresrechnung 2018

Budget définitif 2018

Produits	Budget CFN 2018
<u>1. Cotisations et activités Cluster</u>	
Cotisations des membres 2018	30 300
Projets et mandats du Cluster Food & Nutrition	9082.75
Résultat évènements et formation	1290.75
Provision 2017	40 027.70
Sous-total 1	80 701.20
<u>2. Fonds de tiers</u>	
Sponsoring entreprises	0
Sous-total 2	0

Total produits 80 701.20

Comptes | Jahresrechnung 2018

Charges	Budget CFN 2018		
<u>1. Charges de personnel</u>			
Gestion Cluster Manager	0		
Cluster Manager	0		
Prestations INNOSQUARE	42 700		
		Sous-total 1	42 700
<u>2. Marketing et promotion</u>			
Communication	0		
Représentation et débours personnel	0		
Frais de rédaction et traductions	283.80		
		Sous-total 2	283.80
<u>3. Charges administrative, équipements et communication</u>			
Equipement informatique	0		
Mobilier	0		
Téléphone, internet	0		
Frais de bureau	262.20		
Loyer BlueFACTORY	0		
Cotisations, dons, cadeaux	0		
Honoraires admin. envers tiers	0		
Honoraires conseil	0		
Honoraires révision	2154		
Frais comité	1952.85		
Frais bancaires	92.85		
		Sous-total 3	4461.90
<u>4. Autres charges d'exploitation</u>			
Pertes sur débiteurs			800
Autres charges d'exploitation			0
Attribution provision pour site web			9082.75
		Sous-total 4	9882.75
Total des charges d'exploitation			57 328.45
RESULTAT			23 372.75

Bilan | Bilanz 2018

BILAN AU 31 DECEMBRE		Annexe	2018	2017
			CHF	CHF
ACTIF				
Actif circulant				
Trésorerie				
banque			43'173.65	183'576.10
Créances résultant de prestations de services	3		8'631.20	55'000.85
Actifs de régularisation	4		0.00	25'338.25
TOTAL DE L'ACTIF			51'804.85	263'915.20

BILAN AU 31 DECEMBRE	Annexe	2018	2017
		CHF	CHF
PASSIF			
Capitaux étrangers à court terme			
Dettes résultant de l'achat de biens et de prestations de services	5	600.00	41'124.00
Passifs de régularisation	6	18'749.35	57'455.50
TOTAL CAPITAUX ETRANGERS A COURT TERME		19'349.35	98'579.50
Capitaux étrangers à long terme			
Projet Agri & Co challenge		0.00	125'308.00
Provision site internet		9'082.75	0.00
TOTAL CAPITAUX ETRANGERS A LONG TERME		9'082.75	125'308.00
Capitaux propres			
Résultat reporté		40'027.70	0.00
Résultat de l'exercice		(16'654.95)	40'027.70
TOTAL CAPITAUX PROPRES		23'372.75	40'027.70
TOTAL DU PASSIF		51'804.85	263'915.20

Rapport organe de révision | Revisionsbericht



Société fiduciaire d'expertises et de révision - Conseils juridiques et fiscaux

Rapport de l'organe de révision sur le contrôle restreint
à l'Assemblée des membres de l'Association

Cluster Food & Nutrition, Fribourg

En notre qualité d'organe de révision, nous avons contrôlé les comptes annuels (bilan, compte de résultat et annexe) de l'Association Cluster Food & Nutrition pour l'exercice arrêté au 31 décembre 2018.


La responsabilité de l'établissement des comptes annuels incombe à la direction alors que notre mission consiste à contrôler ces comptes. Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément et d'indépendance.

Notre contrôle a été effectué selon la Norme suisse relative au contrôle restreint. Cette norme requiert de planifier et de réaliser le contrôle de manière telle que des anomalies significatives dans les comptes annuels puissent être constatées. Un contrôle restreint englobe principalement des auditions, des opérations de contrôle analytiques ainsi que des vérifications détaillées appropriées des documents disponibles dans l'entreprise contrôlée. En revanche, des vérifications des flux d'exploitation et du système de contrôle interne ainsi que des auditions et d'autres opérations de contrôle destinées à détecter des fraudes ne font pas partie de ce contrôle.

Lors de notre contrôle, nous n'avons pas rencontré d'élément nous permettant de conclure que les comptes annuels ainsi que la proposition concernant l'emploi du bénéfice ne sont pas conformes à la loi et aux statuts.

Fribourg, le 13 mars 2019

FIDU CONSULT FRIBOURG SA



Philippe Menoud
Expert-réviseur agréé
(Réviseur responsable)



Alain Vez

Budget 2019 | Budgetvoranschlag 2019

Produits	Budget CFN 2019
<u>1. Cotisations et activités Cluster</u>	
Cotisations des membres 2019	29 700
Projets et mandats du Cluster Food & Nutrition	9226.40
Résultat événements et formation	0
Provision 2018	23 372.75
Sous-total 1	62 299.15
<u>2. Fonds de tiers</u>	
Sponsoring entreprises	0
Sous-total 2	0
Total des produits	62 299.15

Charges	Budget CFN 2019
<u>1. Charges de personnel</u>	
Gestion Cluster Manager	0
Cluster Manager	0
Prestations INNOSQUARE	46 900
Sous-total 1	46 900
<u>2. Marketing et promotion</u>	
Communication	0
Représentation et débours personnel	0
Sous-total 2	0
<u>3. Charges administrative, équipements et communication</u>	
Equipement informatique (nouveau site web)	10 937.25
Mobilier	0
Téléphone, internet	0
Frais de bureau	262.20
Loyer BlueFACTORY	0
Cotisations, dons, cadeaux	0
Honoraires admin. envers tiers	0
Honoraires conseil	0
Honoraires révision	2154
Frais comité	1952.85
Frais bancaires	92.85
Sous-total 3	15 399.15
Total des charges d'exploitation	62 299.15
RESULTAT	0

6/10

Approbation des comptes 2018

Genehmigung der Jahresrechnung 2018

Paul Niederhäuser, Cremo SA

7/10

Décharge du comité

Entlastung des Vorstands (Decharge)

Paul Niederhäuser, Cremo SA

8/10

Election nouveau membre du comité
Wahl des neuen Vorstandsmitglied

Paul Niederhäuser, Cremo SA

Membres du comité 2018

Vorstandsmitglieder 2018

#	Nom	Entité	Fonction
1	Paul Niederhäuser	Crema SA (FR)	président, bureau
2	Christine Bulliard-Marbach	Conseil National (FR)	vice-présidente, bureau
3	Klazine Van der Horst	BFH, aF&E Ernährung und Diätetik	membre du comité
4	Stephane Bloch	Camille Bloch SA (BE)	membre du comité, bureau
5	Roger Darioli	Swiss Vitamin Institute (VD)	membre du comité
6	Andreas Zurbriggen	Vetsuisse, UniBe (BE)	membre du comité
7	Emmanuelle Arias	Agroscope Liebefeld-Posieux (BE)	membre du comité
8	Elisabeth Eugster	BFH-HAFL (BE)	membre du comité
9	Sergio Schmid	HES-SO Valais/Wallis (VS)	membre du comité, bureau
10	Rainer Betken	Centravo Holding AG (BE)	membre du comité
11	Thierry Favre	Patric Concept SA (NE)	membre du comité
12	Vincent Stucky	Translait SA (FR)	membre du comité
13	Thomas Wyssa	Wyssa Gemüse (FR)	membre du comité

Election nouveau membre comité Wahl der Vorstandsmitglieder

#	Nom Name	Entreprise Unternehmen	Début Beginn
1	Prof. Dr. med. vet. David Spreng	Dekan, Vetsuisse Fakultät	02.2019

Prof. Dr. med. vet. David Spreng

Dekan, VetSuisse-Fakultät

Seine Grundausbildung als Tierarzt hat David Spreng an der Universität Bern 1988 absolviert. Er hat sich initial in Kleintierchirurgie und Notfallmedizin spezialisiert und hält die entsprechenden europäischen und amerikanischen Spezialistentitel. Von 1993-1995 war er Research Fellow am Veterinary Institute of Trauma, Emergency and Critical Care und am Department of Emergency Medicine, Medical College of Wisconsin in Milwaukee, Wisconsin USA. Seine wissenschaftliche Karriere 1995-2011 wurde mit verschiedenen Grants des NIH und des SNF unterstützt und führte zur Habilitation (2002) und zum Titularprofessor (2006) in Kleintierchirurgie an der Berner Tiermedizinischen Fakultät. In dieser Zeit hat er neben der ad interim Leitung der Abteilung für Kleintierchirurgie der Vetsuisse Fakultät Bern verschiedene fakultäre- und standesspezifische Kommissionen geleitet und war 2010 Präsident des European College of Veterinary Surgeons. 2011 übernahm er die Leitung der Abteilung für Kleintierchirurgie und Orthopädie und wurde zum ordentlichen Professor befördert. In dieser Zeit absolvierte er auch eine eMBA Weiterbildung in Bern.

Nach über 20 Jahren klinischer Tätigkeit übernahm David Spreng im 2013 die akademische Leitung der Kleintierklinik der Universität Bern und wurde 2015 Direktor des Departements für klinische Veterinärmedizin der Vetsuisse Fakultät, Universität Bern welche ein Tierspital mit einer Nutztier-, Pferde- und Kleintierklinik betreibt. Während dieser Zeit leitete er auch die fakultäre Lehrkommission und war entscheidend an der Revision des Veterinärmedizinischen Curriculums beteiligt. 2018 wurde David Spreng zum



A voter | Abstimmung:

Election Prof. Dr. med. vet. David Spreng
Wahl von Prof. Dr. med. vet. David Spreng

Membres du comité 2019

Vorstandsmitglieder 2019

#	Nom	Entité	Fonction
1	Paul Niederhäuser	Crema SA	président, bureau
2	Christine Bulliard-Marbach	Conseil National	vice-présidente, bureau
3	Klazine Van der Horst	BFH, aF&E Ernährung und Diätetik	membre du comité
4	Stephane Bloch	Camille Bloch SA	membre du comité, bureau
5	Roger Darioli	Swiss Vitamin Institute	membre du comité
6	David Spreng	Vetsuisse, UniBe	membre du comité
7	Emmanuelle Arias	Agroscope Liebefeld-Posieux	membre du comité
8	Elisabeth Eugster	BFH-HAFL	membre du comité
9	Sergio Schmid	HESSO Valais//Wallis	membre du comité, bureau
10	Rainer Betken	Centravo Holding AG	membre du comité
11	Thierry Favre	Patric Concept SA	membre du comité
12	Vincent Stucky	Translait SA	membre du comité
13	Thomas Wyssa	Wyssa Gemüse	membre du comité

9/10

Perspectives 2019 | Ausblick 2019

Paul Niederhäuser, Cremo SA

Perspective / Ausblick (1)

- La phase de lancement de 4 ans se termine / *Die Lancierungsphase von 4 Jahren geht zu Ende*
- Le cluster vit – vive le cluster ! / *Der Cluster lebt – es lebe der Cluster !*
- 1/3 du comité a pu être renouvelé / *1/3 des Vorstands konnte erneuert werden*
- *La phase de croissance de 2020 – 2024 doit être bien préparée / Die Wachstumsphase 2020 - 2024 muss gut vorbereitet werden*

Perspective / Ausblick (2)

- L'animation des groupes de compétences est à professionnaliser / *Die Animierung der Kompetenzgruppen ist zu professionalisieren*
- Lancement d'un nouveau site web – notre carte de visite / *Lancierung eines neuen Internetauftritts – unsere Visitenkarte*
- Visibilité accrue à travers les réseaux sociaux / *Visibilität über social media verstärken*
- Nouveaux projets en discussion / *Neue Projekte in Diskussion*

Perspective / Ausblick (3)

- Assurer le financement avec plus de ressources / *Finanzierung mit mehr Ressourcen sicherstellen*
- Préserver l'attitude de l'esprit ouvert / *Offene Geisteshaltung bewahren*
- Agrandir le nombre de membres / *Anzahl der Mitglieder vergrössern*
- Développer un modèle de fonctionnement avec un mix optimal de prestations / *Entwickeln eines Betriebsmodells mit optimalem Leistungsmix*
- Renforcer la collaboration et le financement intercantonal ou se focaliser sur Fribourg / *Überkantonale Zusammenarbeit und Finanzierung verstärken oder sich auf Freiburg fokussieren*

Perspective / Ausblick (4)

Un grand remerciement à tous les membres et partenaires

Ein grosses Dankeschön an alle Mitglieder und Partner

Evènements 2019 | Veranstaltungen 2019

11-12 mars | 11-12. März

Formation continue transformation du lait de chèvre, Fribourg

18 mars | 18. März

Indonesia and Vietnam: opportunities for companies active in the food industry, Fribourg

En collaboration avec Switzerland Global Enterprise

21 mars | 21. März

Agro-Food Innovation Forum 2019, Technopark Zurich

Une collaboration Swiss Food Research, Cluster Food & Nutrition, FoodHack, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

5 septembre | 5. September

Visite de la Gelateria di Berna, Berne

Visite de la toute nouvelle production, histoire de l'entreprise par son fondateur et dégustation de glaces lors de l'apéro réseautage

22 octobre | 22. Oktober

NutrEvent – Food, Feed, Nutrition & Health, Rennes, France

6 novembre | 6. November

Visite chez Champignons Stadler, Aigle

Save the date

18 juin | 18. Juni 2020

3e edition AgroFood Innovation Forum – à Fribourg

3. Ausgabe AgroFood Innovation Forum – in Freiburg

10/10

Divers | Diverses

Nadine Lacroix Oggier, Cluster Food & Nutrition

- Nouveau site web, aperçu | Neue Webseite
- NutrEvent octobre | Oktober 2019
- Présentation du projet ResiLi (5 min) | Präsentation des Projekts ResiLi (5 min)
- Présentation du projet BioVal (5 min) | Präsentation des Projekts BioVal (5min)
- Glaces à l'absinthe | Absinth-Glacés

FICHE MEMBRE

BIGLER AG

Catégorie : Entreprises, Viandes et produits carnés

Die Familienmetzgerei Bigler aus dem Berner Seeland blickt mit über 70 Jahren Firmengeschichte auf eine lange Tradition zurück. Dies widerspiegeln auch ihre Produkte, die für ein traditionelles Handwerk sowie Qualität stehen und mit viel Leidenschaft hergestellt werden.

Aktuell beschäftigt das Schweizer Familienunternehmen ca. 700 Mitarbeitende an drei Standorten - Büren an der Aare, Lyss und Lugano.

www.bigler.ch



Ä Portion Tradition.



FICHE MEMBRE

MOULIN DE SÉVÉRY

Catégorie : Entreprises, Céréales, huiles, moulin

Situé dans le canton de Vaud, au Pied du Jura, le long de la rivière « La Morges », le Moulin de Sévery est aujourd'hui le dernier moulin de Suisse à exercer une activité artisanale tout au long de l'année.

Huiles pressées à l'ancienne et à froid, moutardes aromatisées, vinaigres pulpeux, badigeons, les fruits secs non salés torréfiés par un artisan suisse qui maîtrise les techniques depuis plus de cent ans : c'est la gamme des produits fabriqués au Moulin selon des procédés ancestraux qui permettent aux arômes de se développer de manière optimale et de préserver les vitamines et autres précieux nutriments.

La première trace écrite se référant au Moulin de Sévery date de 1228. Six générations de la famille Bovey, et depuis peu la septième, se sont succédé au Moulin de Sévery dès 1810. De père en fils, et dès à présent de père en filles, cette transmission de connaissances a permis de perpétuer le savoir-faire et la maîtrise des techniques de l'artisan huilier.

Le Moulin, c'est un monde en soi qui ravira tous vos sens lors d'une visite guidée suivie d'une dégustation.

www.moulinsevery.ch



**MOULIN
DE SEVERY**
FAISEUR DE GOÛTS DEPUIS 1598



FICHE MEMBRE

TERRAVIVA

Catégorie : Entreprises, Légumes et fruits

Terraviva ag/sa est l'organisation de commercialisation de plus de quatre-vingt producteurs de fruits et de légumes bio dans toute la Suisse. Déjà créée en tant qu'AVG en 1945, nous sommes **les spécialistes** de la culture, de l'acquisition, du stockage et de la

préparation ainsi que de la commercialisation de fruits et de légumes de qualité supérieure, conformes aux exigences sévères du Bourgeon Bio Suisse
www.terraviva.bio



FICHE MEMBRE

EPFL - INTEGRATIVE FOOD SCIENCE AND NUTRITION CENTER

Catégorie : Académie et R&D

L'Integrative Food and Nutrition Center (IFNC) de l'EPFL a pour mission de relever les grands défis liés à l'alimentation et à la nutrition en servant d'interface entre l'École et les acteurs économiques extérieurs. Dans ce cadre, l'IFNC couvre plusieurs domaines de recherche afin de

réunir l'expertise de l'EPFL et le savoir-faire de l'industrie et de s'assurer que le transfert des connaissances et de technologie profitera à la société et à l'environnement dans leur ensemble.

<https://nutritioncenter.epfl.ch/>

EPFL



Merci!



TANJA NÖSBERGER

Assistante en communication et
administration

6th edition

OCTOBER

22 & 23, 2019

Rennes, France



The European meeting
place for innovation in

FOOD, FEED,

NUTRITION

AND HEALTH

25% réduction
pour les
membres du
Cluster



ResiLi GmbH

ein Unternehmen

von Roland Oberson

14.06.19



Hallo!

Ich bin **Roland Oberson**, 43 Jahre
Energietechniker,
Gründer von ResiLi GmbH
Glücklich verheiratet und habe einen
super Sohn

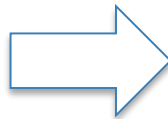


**Möchten Sie
innert kurzer Zeit
für Ihr Unternehmen
sehr viele Kosten einsparen,
die Prozessqualität verbessern und
eine spürbare Reduktion der Umweltbelastung
bewirken ?**

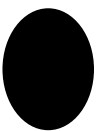
IST

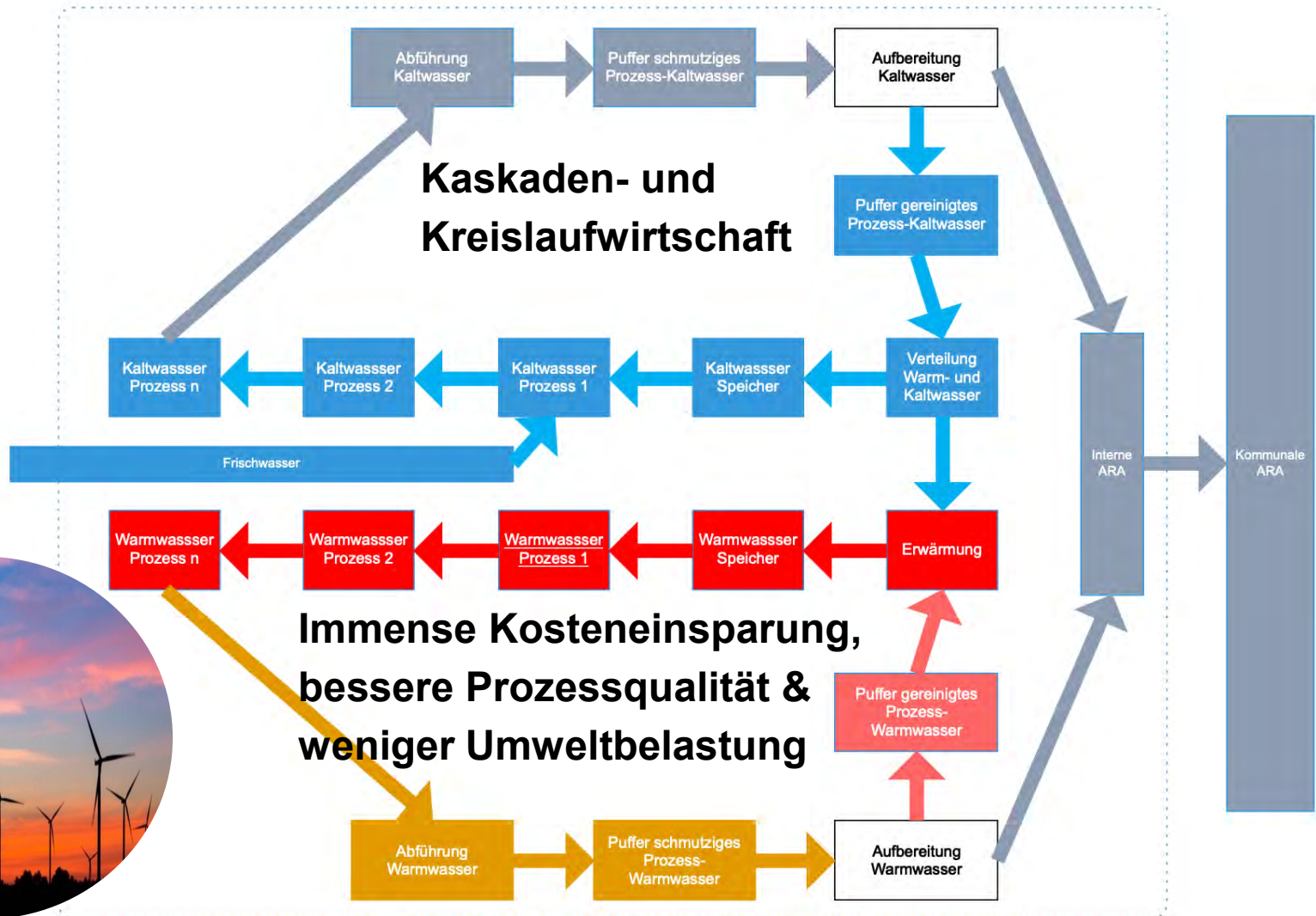
Neuer Ressourcenstandard in der Lebensmittelindustrie ResiLi

<input type="checkbox"/> Problemorientiert <input type="checkbox"/> +2° <input type="checkbox"/> Umweltverschmutzung <input type="checkbox"/> Schere Arm und Reich <input type="checkbox"/> Wasserstress im Süden
hohe Hygienestandards
Verschwendung
Effizienzpotential
Reinigungs- Prozesswasser, Produktions- Prozesswasser, Kühlwasser, Regeneration der Enthärtung → Abfluss



<input type="checkbox"/> Lösungsorientiert
hohe Hygienestandards
Punktuelle Anpassung von Volumen und Druck
Effizienzpotential ausnützen
Kaskaden- und Kreislaufwirtschaft
Neutralisation der Reinigungs- Chemie durch das Retentat
Biogas mit Feststoffen aus dem Abwasser
Nebenprodukte aus dem Abwasser







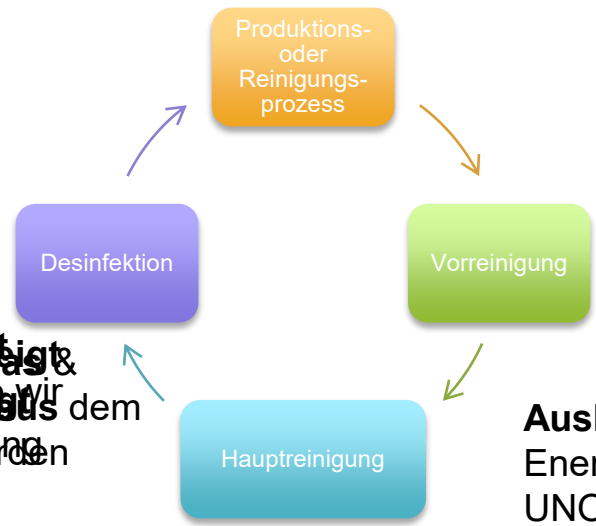
ResiLi

Beispiel Verbrauch	880'000 m ³ / a	Betriebszeit	5'420 h / a
Phase	Leistung	Einsparung	Payback
1) Funktionsmodell	6 m ³ / h	25'000 m ³ / a 217'000 CHF / a	2,6 Jahr
2) Pilotanlage	33 m ³ / h	184'000 m ³ / a 1'126'125 CHF / a	2,1 Jahr
3) Ressourcenstandard (Standort mit interner ARA)	133 m ³ / h	547'000 m ³ / a 3'330'000 CHF / a	2.6 Jahr



ein neuer
Ressourcenstandard in
der
Lebensmittelindustrie

Ressourcen werden
weniger verbraucht. Dies führt zu
weniger Energie- und Wasserverbrauch,
weniger Abfällen und geringeren
Unterhaltskosten.



Aushängeschild und Vorbild-Projekt für
Energierategie CH 2035/ 2050
UNO Nachhaltigkeitsziele 2030

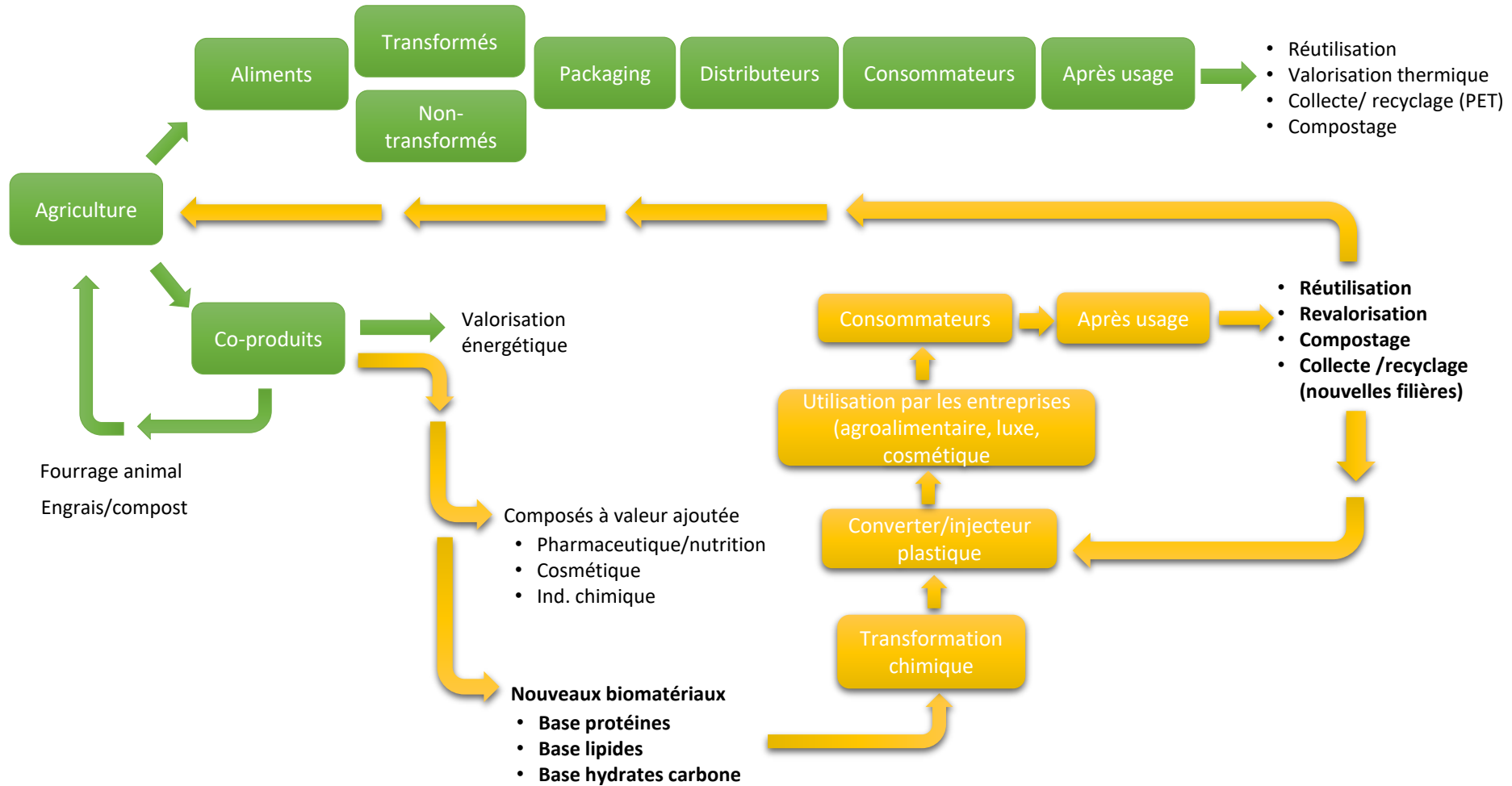


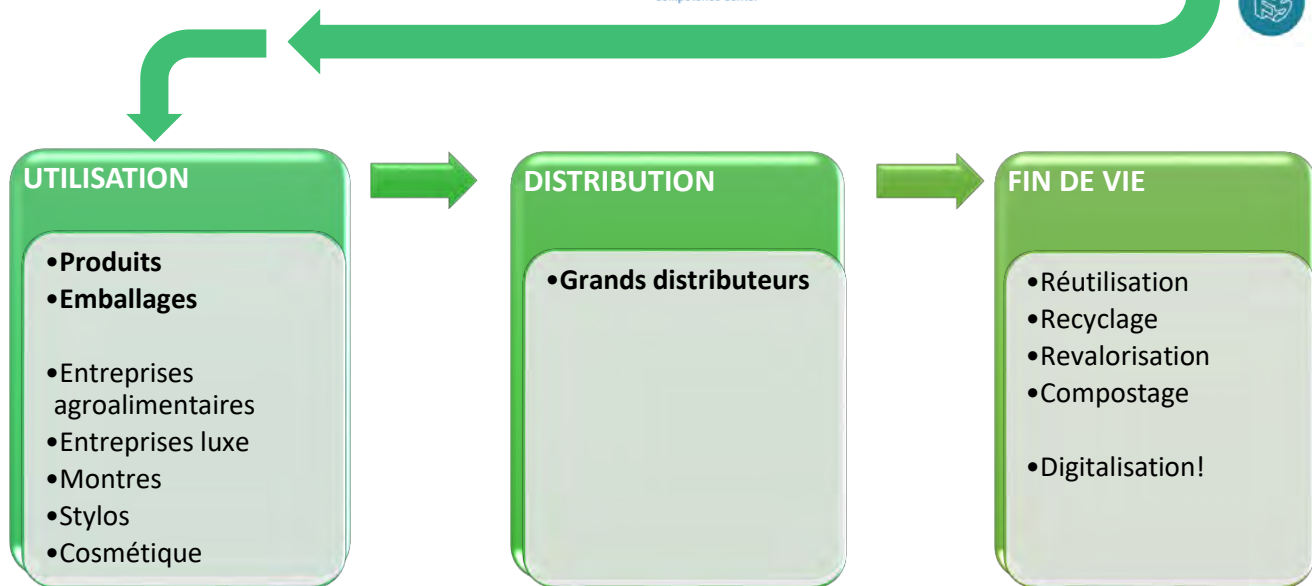
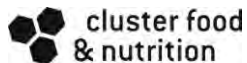
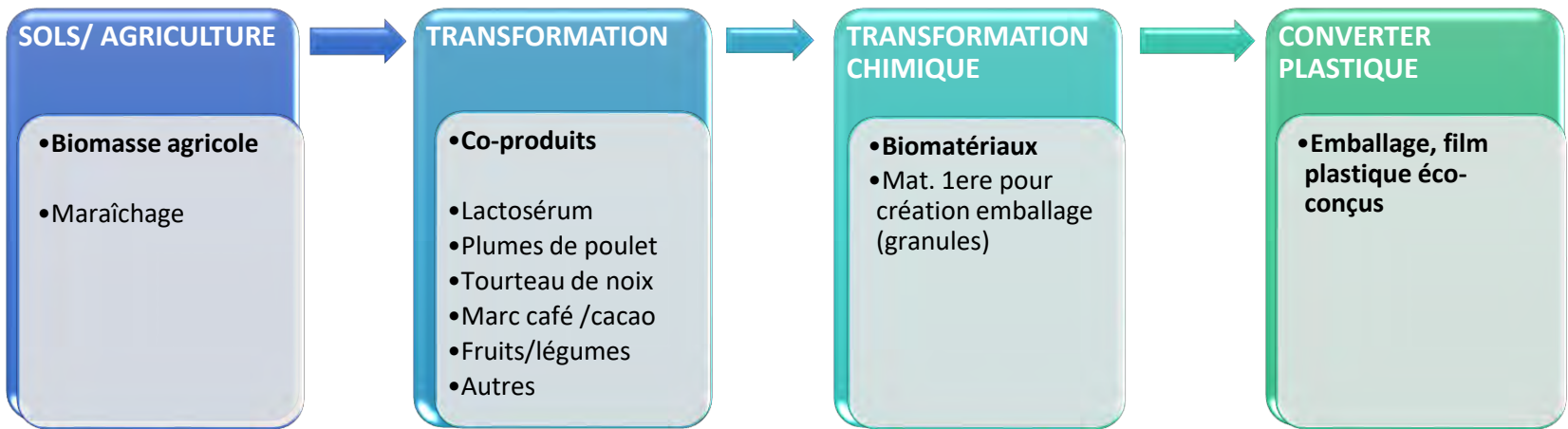
**Neuer
europäischer Standard
des Ressourcenmanagements
mit 100% Wertschöpfung
von Flora und Fauna
in der Lebensmittelindustrie**

Projet BioVal – recherche de partenaires

BioVal

- Favoriser l'émergence de nouvelles chaînes de valeur à travers la valorisation de la biomasse agricole (co-produits) en nouveaux matériaux biosourcés, démontrer la viabilité et la rentabilité au niveau économique et environnemental de ces nouvelles chaînes de valeur.
- Une collaboration interdisciplinaire entre acteurs régionaux
- L'implémentation d'une stratégie de spécialisation intelligente







Caran d'Ache présente en collaboration avec Nespresso, une édition limitée 849 réalisée à partir de l'aluminium de capsules recyclées. Cet instrument d'écriture exclusif est né de la rencontre entre deux maisons iconiques suisses aux valeurs communes : la préservation de l'environnement, l'innovation, et la qualité du design suisse.



L'écosystème régional offre un grand potentiel de développement de nouvelles chaînes de valeur et d'activités transformatrices à travers la valorisation de la biomasse

Objectifs

- Faisabilité et répliquabilité du mécanisme
- Nouveaux modèles d'affaires
- Nouvelles chaînes de valeur
- Circularité
- Etude consommateur et marketing
- Eco conception
- Nouvelles options pour la fin de vie des emballages
- Utilisation du digital

Retombées

- Economiques, environnementales
- Impact local et national
- Un modèle répliquable
- Valeur ajoutée pour les entreprises
- Rayonnement des expertises et compétences locales
- Visibilité des entreprises et des Clusters
- Contribution à l'atteinte des ODD de l'ONU

C'est en réunissant les acteurs de toute la chaîne de valeur que les objectifs suivants seront réalisables

Glaces artisanales à l'absinthe



Stève Müller, Grangeneuve
Yann Klauser, Maison de l'absinthe



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve



APERRO





cluster food
& nutrition

Unser Kompetenznetzwerk im Dienst Ihres Unternehmens
Die Kompetenzen Ihres Unternehmens zur Verstärkung unseres
Netzwerks

Gemeinsam für eine starke, nachhaltige, gesunde und
innovative Lebensmittelbranche



cluster food
& nutrition



CANTON DE FRIBOURG
CANTON Fribourg



Kanton Bern
Canton de Berne



CANTON DU VALAIS
CANTON VALAIS



hauptstadtregion schweiz
région capitale suisse