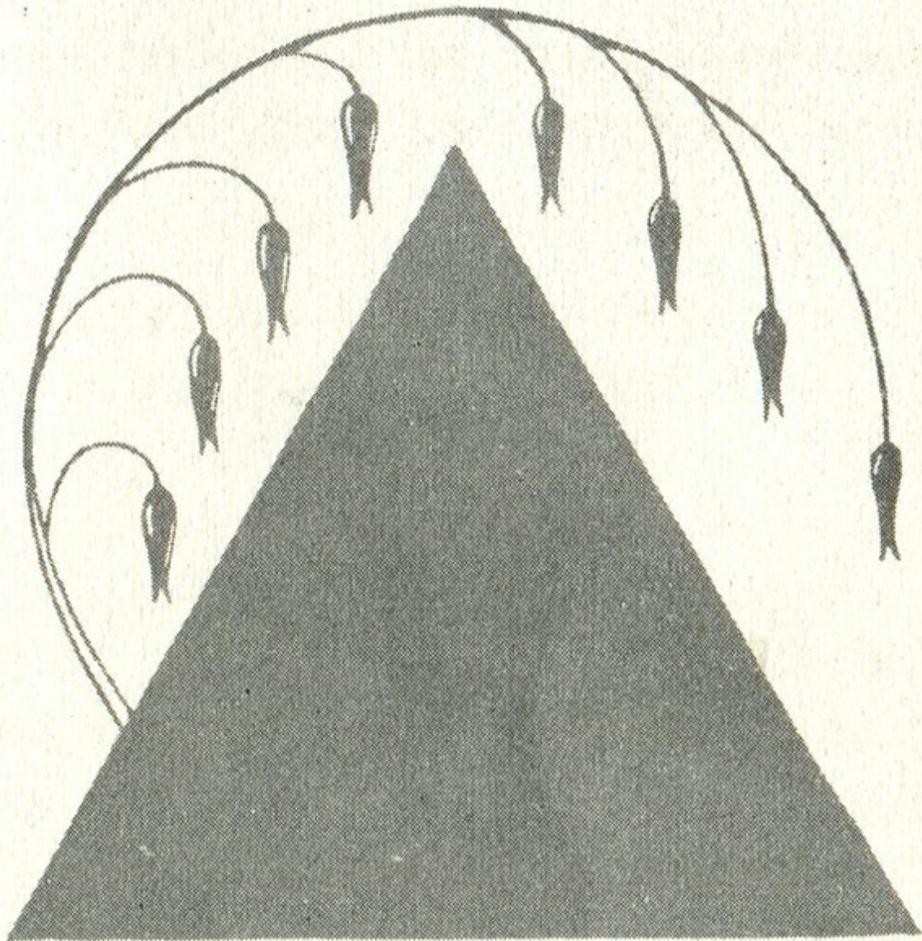




**BOSSY CEREALES**  
**1852 - 2022**



Tradition depuis 1852



**BOSSY**

### Die Gesundheit ist das wertvollste aller Güter.

Es ist selbstverständlich, daß die Hausfrau hochwertige Produkte aussucht, denn eine gute Ernährung trägt viel dazu bei, die Gesundheit aller Familienmitglieder zu sichern.

Das Getreide war für den Menschen immer eines der wertvollsten Nahrungsmittel, eine fast vollkommene Speise. Um der Hausfrau entgegenzukommen, hat sich daher die Industrie angestrengt, ihr verschiedene Produkte zur Verfügung zu stellen, Produkte, die schnell zubereitet sind und einen angenehmen Geschmack haben. Die Hafermühle und Nahrungsmittelfabrik Bossy in Cousset (bei Payerne) hat sich seit langer Zeit auf die Herstellung von Flocken-, Kerne-, Grieß- und Mehlspeisen spezialisiert.



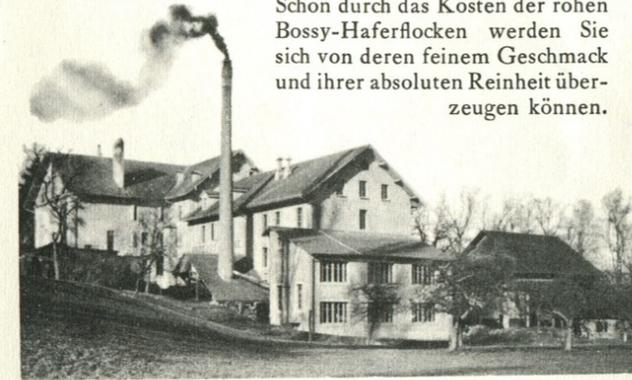
Grieß-, Gersten-, Erbs- und Maismühle

### Woran man die Qualität der Haferflocken erkennt.

Hafer ist ein schwierig zu bearbeitendes Getreide. Jedes Korn ist umgeben von einem dicht umschließenden Flaum und einer zähen Hülle (Spreuer). Man muß sie entfernen, dem Korn seine natürliche Bitterkeit nehmen und ihm, durch geeignete Verfahren, jene Schmackhaftigkeit und jenes Aroma verleihen, das die Feinschmecker schätzen werden. Man muß es auch leicht verdaulich machen. Eine gute Haferflocken-Sorte muß folgende Eigenschaften besitzen:

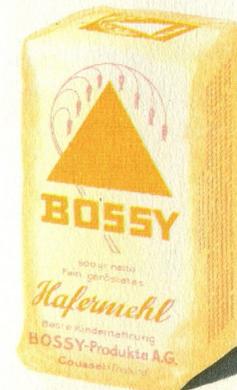
1. angenehmer und echter Geschmack,
2. vollkommene Reinheit (ohne jeglichen Spreuer),
3. kurze Kochzeit,
4. hohe Nährkraft,
5. Ausgiebigkeit.

Schon durch das Kosten der rohen Bossy-Haferflocken werden Sie sich von deren feinem Geschmack und ihrer absoluten Reinheit überzeugen können.

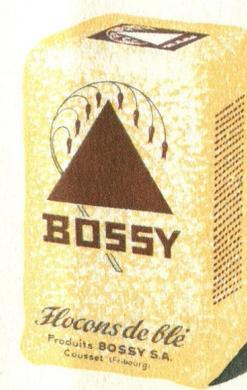


Hafermühle

**BOSSY arbeitet für SIE**



Crème d'avoine



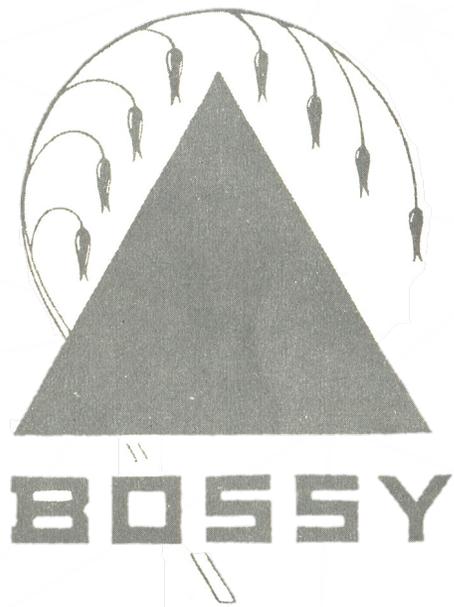
Weizenflocken



Semoule pour enfants - Kindergrieß



Après la guerre «Blédina» renait



Bossy Céréales fonde un moulin à Cousset pour collecter le blé des paysans de la région de Fribourg, Payerne et fabriquer de la farine panifiable. Un engagement très précurseur en faveur du local.

1852

Début de la transformation des céréales spéciales, avoine, orge, maïs. Sous forme de flocons, de soupes, de polenta. Bossy Céréales fabrique également des aliments composés pour les animaux de rente.

1950

Construction d'un silo à grains capable de stocker 2000 tonnes de céréales. Cette construction permet de stocker les réserves obligatoires et d'avoir plus de souplesse de stockage.

1960



Grâce à l'investissement dans une ligne de mélange de céréales, Bossy Céréales est parmi les premiers à apporter sur les tables du petit-déjeuner suisse des mélanges de céréales et de fruits sous la forme de mueslis.

1980

À l'affût des innovations industrielles et à l'écoute des goûts des consommateurs, Bossy Céréales installe sa première ligne de cuisson-extrusion pour agrandir sa gamme de céréales transformées et faire croustiller le quotidien.

1990

Le marché des céréales prêtes à consommer est en pleine expansion. Bossy Céréales investit dans une seconde ligne de cuisson-extrusion et fait souffler un vent de nouveauté sur les recettes du petit-déjeuner.

1999

L'installation d'un nouveau four, unique en Suisse, permet à Bossy Céréales d'améliorer la fabrication de flakes et d'augmenter considérablement le débit horaire de ses lignes d'extrusion.

2012



Sinistre du 20 août 2016

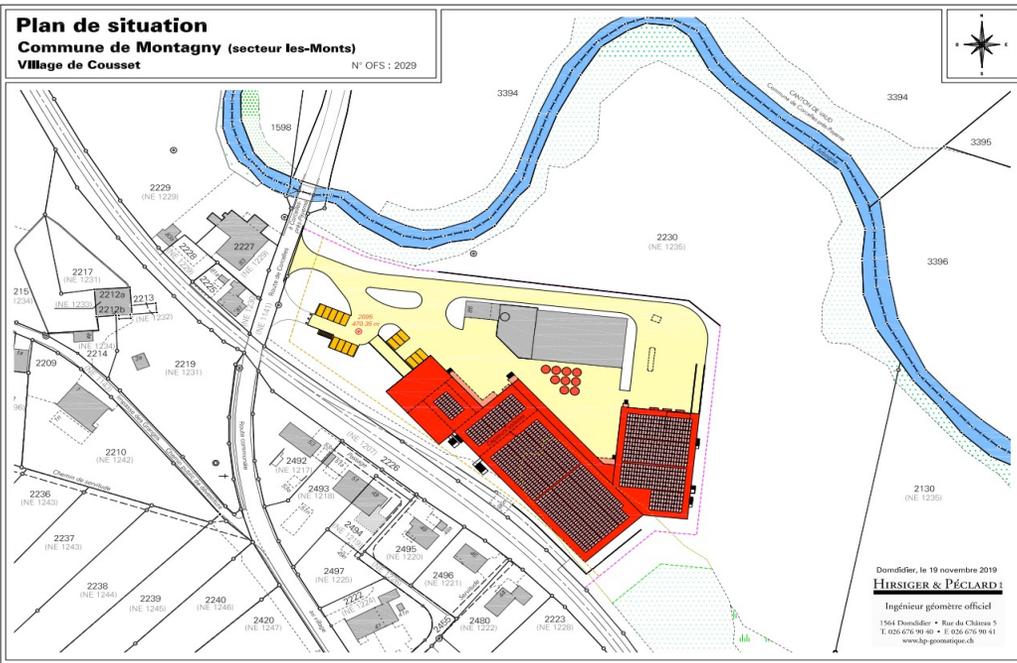


# *Une vision, du courage et des hommes...*



# 2022





## FACTORY CONCEPT WITH SPATIAL ORIENTATIONS

- Flake plant Extrusion lines.
- Co-extruded products production line.
- Granola production line.
- Precooked cereals cooking lines.
- Several coating lines.
- Flour & grain silos.
- Milling process technology with several machines.
- Dynamic & static mixers.
- Several packaging lines.
- Logistic warehouse for over 3000 pallets.
- Inhouse laboratory for quality analysis, research and development.

## ENERGY CONCEPT OF THE NEW FACTORY

- ⇒ Solar energy produced by 1500 solar panels on the roof of the new facility.
- ⇒ On-site water source.
- ⇒ Heat collection system on machines.
- ⇒ Natural gas heat on the whole industrial site.
- ⇒ Full industrial ventilation system.
- ⇒ 4 superchargers for electric cars.

## OFFICIAL CERTIFICATIONS

Bio Bourgeon and Bio Suisse.  
 Bio EU.  
 CO<sub>2</sub> reduction certificate (minus with the new factory).  
 FSSC 22000.  
 IP-Suisse.  
 PurEpautre / UrDinkel.  
 FDA registered (USA).  
 Member of Fribourg Cluster Food.  
 Member of Swiss Food & Nutrition Valley.  
 Member of Swiss Label.  
 Support to the project Lupinno Suisse.  
 3 patents available internally.  
 Nutriscore implemented and recognized.  
 2015 Declaration of Milan.



# FAITS ET CHIFFRES DE BOSSY CEREALES



<b>Année de fondation</b>	1852
<b>Nombre d'employés</b>	Mai 2022: 24 collaborateurs Fin 2022: 30 collaborateurs A terme 2023/2024: 60 collaborateurs
<b>Capacité de production</b>	Actuelle: 4'000 à 6'000 tonnes / an Prévision: 20'000 tonnes / an avec les nouvelles lignes de production
<b>Domaine d'activité</b>	Produits secs – transformation de céréales – protéines végétales texturées Muesli, Granola, Flakes, Boulgour, Ebly, Farines, Substituts de viande, Ingrédients
<b>Domaine d'innovation</b>	Protéines végétales texturées PVT sous la forme d'ingrédients pour l'industrie de la viande, l'industrie de la boulangerie et produits laitiers à terme
<b>Clients</b>	Industrie en Suisse et en Europe pour l'élaboration d'ingrédients La grande distribution en Suisse Les hôtels, magasins régionaux, vrac L'export en nom propre en Allemagne, en Inde et en Chine



## Protéines végétales texturées (PVT)

Avec les développements actuels et innovation liée sur le marché des protéines végétales texturées, Bossy Céréales SA a été très régulièrement en contact avec de nombreuses multinationales ces derniers mois au travers de projets importants nécessitant la planification d'expansion du site pour assurer ces derniers. Ce site pourrait attirer de nouvelles sociétés dans la région en bénéficiant des capacités de réserve qu'il offre.

L'adoption des substituts de viande est un fait aujourd'hui et les protéines végétales, qui représentent 2% du marché total de la consommation de protéines en dollars, devraient croître de près de 14 à 15% par an laissant entrevoir des perspectives de croissance importantes. Le Canton de Fribourg soutient ce mouvement dans le cadre de sa stratégie agroalimentaire et investissements liés.

### Large Enterprises



### Academia & Research



### Government



### Accelerators+



### SMEs



# SWISS FOOD & NUTRITION VALLEY

### Startups



# ANALYSE INTERNE

## Domaine d'innovation

*Protéines végétales texturées PVT sous la forme d'ingrédients  
pour l'industrie de la viande, l'industrie de la boulangerie et produits laitiers à terme*



<b>Années depuis extrusion</b>	+30 ans (premiers essais PVT en 2020)
<b>Capacité production texturés de protéines</b>	1,5 tonne/ heure (06-2022) 3 tonnes / heure (03-2023)
<b>Clients</b>	Industrie en Suisse et en Europe / acteurs majeurs PVT Production de la viande
<b>Protéines</b>	55% à 70%
<b>Fibres</b>	15% à 25%
<b>Texture</b>	filandreuse – juteuse (hydratation)
<b>Recette</b>	Burgers, haché, boulettes de viande, saucisses, nuggets, bâtonnets de poisson, tartinables, farines (élargissement marché)
<b>Utilisation</b>	Ingrédients / mélanges et recettes / revente Exemple client actuel avec portefeuille de 5'000 clients monde



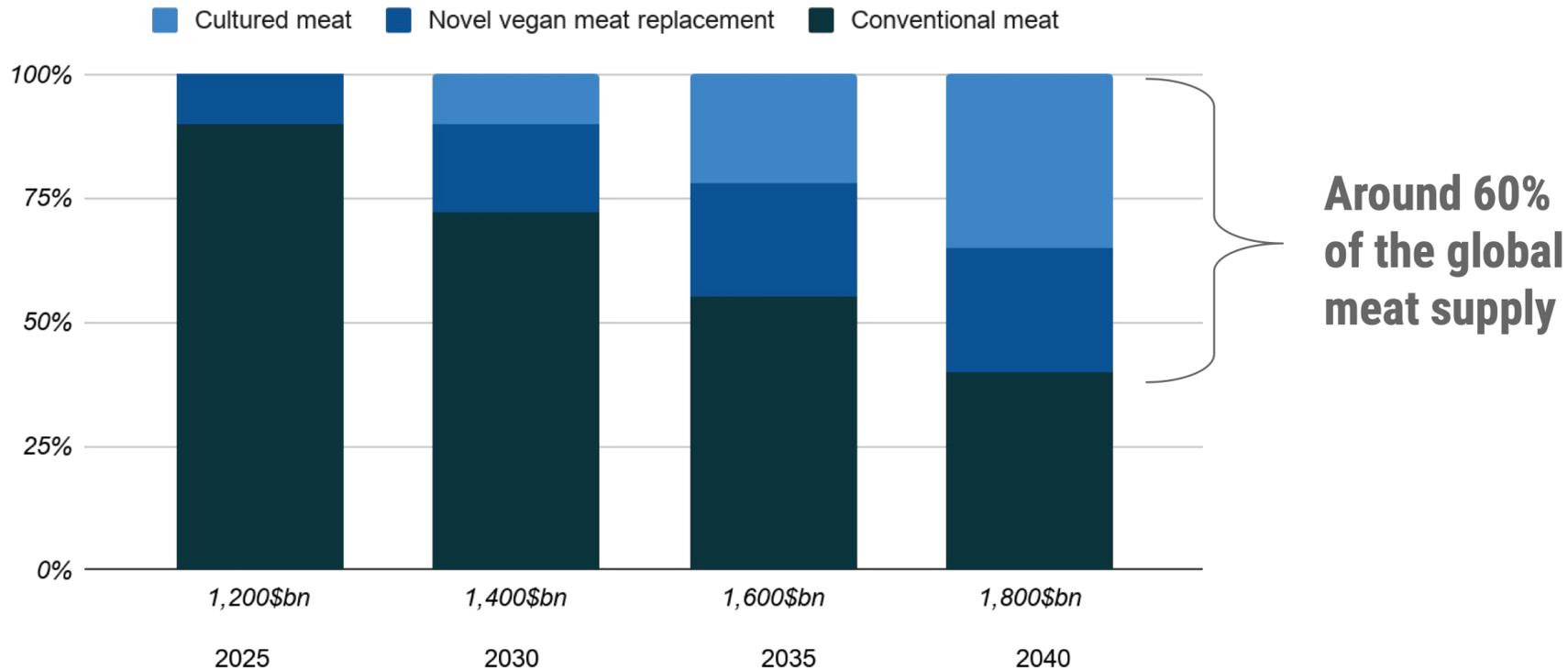
# GLOBAL PLANT-BASED MEAT MARKET



**CAGR (2019 – 2025)**  
**taux de croissance annuel moyen**

**15% (1)**

Source: Markets and Markets (1)



Source: ATKearney analysis

# Translating unmet **consumer needs** into profits



There are very few market segments, especially in the food and beverage industry, that present the opportunity for companies to be up against so little competition or where demand is so much higher than supply.

**PRICE:** more affordable options in any product category

**NATURAL:** whole-food ingredients, clean-label products

**PROTEIN:** protein-rich products that are soy- and gluten-free

**SNACKS:** healthier options for snacking

**CONVENIENCE:** tasty and easy ready-meals

**SENSORY EXPERIENCE:** improved flavours and mouthfeel

**APPEAL:** improved messaging + environment & sustainability (1/6 Co2 - meat production)



# 3 AXES LIES A L'INNOVATION

## FOCUS - INDUSTRIE



### Technologie

cuisson-extrusion  
configuration des vis  
nombreux paramètres et réglages  
réplication et nouveaux prototypes  
automatisation (150 tonnes par mois)  
à terme: 500 tonnes par mois

### Matières premières

affût des nouveautés  
exclusivité  
disponibilité  
mélanges audacieux  
possibilités - produits

### Savoir-faire et expertise

première machine en 1990  
capacité de production  
investissements liés - nouvelle usine  
recrutement  
sur-mesure



PEA PROTEIN



SOYA PROTEIN



OAT PROTEIN



RICE PROTEIN



SUNFLOWER PROTEIN



## POSSIBILITIES PRODUITS

GRANULES

CHUNKS

SLICES

STRIPS

PVT



HIGH PROTEIN CRISPIES

HIGH PROTEIN SNACKS (FLIPS)

OTHERS

**ZONE A**  
**ACTIVITÉS (I)**

ZONE A1 (surface = 14984.05 m <sup>2</sup> )			
	OCCUP. DU SOL	HAUTEUR	VOLUME
Bâtiments existants Bossy Céréales	5512.87		74873.49
<b>IOS</b>	<b>0.37</b>	<b>IM</b>	<b>5.00</b>

ZONE A2 (surface = 12801.50 m <sup>2</sup> )			
Besoin de terrains de zone d'activité			
	OCCUP. DU SOL	HAUTEUR	VOLUME
1	2079.00	10 m	20790.00
2	425.00	15 m	6375.00
3	1680.00	15 m	25200.00
	<b>4184.00</b>		<b>52365.00</b>
<b>IOS</b>	<b>0.33</b>	<b>IM</b>	<b>4.09</b>

ZONE A (surface = 27785.55 m <sup>2</sup> )			
	OCCUP. DU SOL	HAUTEUR	VOLUME
	<b>9696.87</b>		<b>127238.49</b>
<b>IOS</b>	<b>0.35</b>	<b>IM</b>	<b>4.58</b>



**Agrandissement Espaces de Production Bossy Céréales**

Zone A2	
<b>bâtiment 1</b>	Halle production
	Production nouvelles technologies
	Refrigeration
	Stockage
<b>bâtiment 2</b>	Centre RD (recherche et développement)
	Laboratoires
	Bureaux
<b>bâtiment 3</b>	Extension Halle de Production
	Refrigeration
	Stockage



*Nous vous  
remercions pour  
votre attention*