

## FILIÈRES ALIMENTAIRES

# Le dynamisme de l'Arc lémanique doit profiter aux familles paysannes

**L'Arc lémanique est connu pour son dynamisme. De nombreux acteurs de l'alimentation y prospèrent. Quid de l'agriculture locale? Un réseau d'innovation, soutenu par le SECO et les cantons, piloté par Agridea, souhaite développer les opportunités agricoles.**

À l'ère du changement climatique, les questions alimentaires et agricoles reviennent au centre des préoccupations. L'EPFL investit dans un Food Center, l'UNIL vient d'ouvrir un centre interdisciplinaire de durabilité au sein duquel l'agriculture et l'alimentation vont sans aucun doute avoir une place. À côté de ces grandes institutions et des grandes entreprises que sont Nestlé, Reitzel, Starbucks ou Chiquita, une multitude d'entreprises et de structures innovantes voient le jour comme Foodhack, une plate-forme de réseautage pour les entrepreneurs dans le domaine de l'alimentaire. Dans ce secteur en plein boom, quid de l'agriculture de la région? Profitent-elle de ce dynamisme pour innover elle-même ou travailler avec ces entreprises qui innoveront? Est-elle bien positionnée pour répondre aux

besoins de ces nouveaux «food-entrepreneurs»?

Pour stimuler les interactions et coconstruire l'innovation entre les entrepreneurs agricoles et non agricoles, le SECO, les services d'agriculture des cantons de Vaud, Genève et Fribourg, ainsi que le programme promotion de la filière bois régionale, soutiennent le projet «Consommation locale dans la métropole lémanique» piloté par Agridea. Les premiers constats mettent en évidence la pertinence d'un réseau d'innovation à l'interface des deux secteurs.

## Vers une ruche de la consommation

Dans une première phase du projet, les politiques publiques de la région lémanique ont été analysées pour établir, à partir de cas concrets, si elles étaient adaptées au soutien et à l'encouragement d'initiatives de consommation locale. Les résultats montrent qu'il est relativement difficile pour un porteur de projet non-agriculteur d'avoir accès aux milieux agricoles. Il n'est donc pas évident, par exemple, pour un entrepreneur qui se lance dans la fabrication de glaces locales d'avoir accès à la matière première locale. Le contraire est également vrai. Il n'est pas simple pour un entrepreneur agricole d'avoir accès à des partenaires logistiques et commerciaux ou des prestations d'accompagnement lorsque son projet dépasse la



Actuellement, sous sa forme pilote, le réseau accompagne déjà une dizaine de projets.

vente directe et qu'il n'est pas collectif. D'où l'idée de créer un guichet présentiel et virtuel, qui permettrait à tout porteur de projet innovant d'être aiguillé vers les différents acteurs et services dont il a besoin, qu'ils soient agricoles ou non.

## Développement du réseau

Le porteur sera ensuite mis en relation avec les personnes ou les structures les plus adaptées ou accompagné par des professionnels aux compétences diverses, issus du conseil

agricole, sylvicole ou de l'entrepreneuriat, selon les besoins spécifiques du projet. Ainsi les porteurs, qu'ils soient issus de l'agriculture ou non, pourront profiter d'un réseau de compétences et d'accompagnement large et diversifié. Actuellement, sous sa forme pilote, le réseau accompagne déjà une dizaine de projets, dont quatre sont décrits ci-dessous.

## Des événements spécifiques

Afin d'explorer de nouvelles opportunités et d'éventuels

nouveaux partenariats, le réseau organise plusieurs fois par année des événements thématiques ouverts à tous. Le dernier en date s'est déroulé à Genève fin 2018. Il se penchait sur le potentiel des transports publics dans le développement de nouveaux modes de logistique et de consommation alimentaire: sera-t-il possible un jour d'utiliser les plateformes électroniques d'achat de billets de transports pour acheter ses légumes? Ou les gares et les arrêts de bus pour y déposer des produits dans

des casiers adaptés, le tout scanné via un smartphone? Voilà le type de questions qui se sont posées lors de cet événement.

Pour développer des idées et des outils digitaux, le réseau et Agridea sont pour la deuxième année consécutive partenaires de la HES-SO de Sierre dans l'organisation d'un hackathon dédié à l'agriculture et à l'alimentation (Agricathon). Celui-ci se déroulera pendant 24h, du 17 au 18 mai 2019 au Technopôle de Sierre. Une occasion unique et gratuite pour des entrepreneurs agricoles de développer des outils liés à la production, le stockage, la logistique, l'économie circulaire ou participative. Toutes les idées, quels que soient leurs degrés de développement, peuvent trouver une place à cet événement. Les inscriptions sont ouvertes.

MAGALI ESTÈVE, ASTRID GERZ ET NICOLAS BEZENÇON, AGRIDEA

## SUR LE WEB

Pour en savoir plus sur l'Agricathon et le réseau: <http://www.technopole.ch/entreprise-valais/agricathon-2019-491.html> <https://www.agridea.ch/domaines-thematiques/thematiques/marches-filieres/differenciation-et-commercialisation/consommation-locale-dans-la-metropole-lemanique/>

## DICIFOOD

À Cottens (VD), de jeunes agriculteurs se sont réunis sous la marque Dicifood afin de commercialiser leurs produits. En effet, depuis le début de l'année, on trouve des lentilles, du quinoa, des graines de lin ou encore du maïs pop-corn dans certaines épiceries vaudoises.

«Les produits comme les lentilles ou les pop-corn sont très répandus dans notre alimentation, mais il est difficile d'en trouver qui soient produits en Suisse», explique Julien Bugnon, agriculteur à Cottens. Partant de ce constat,

il a fondé Dicifood en association avec Philippe Michiels, qui avec ses années d'expérience dans l'industrie agroalimentaire, est d'une aide précieuse dans la recherche de nouveaux débouchés pour les produits que lui et ses collègues cultivent dans la région avec passion.

Le jeune entrepreneur a toujours cherché à diversifier ses activités depuis qu'il a repris le domaine familial voici 10 ans. Il a même décidé de se lancer dans la culture de noix et de noisettes, dont la première récolte est prévue pour cet automne. «L'objectif de Dicifood est également de recréer un lien fort entre les producteurs et les consommateurs, qui aujourd'hui veulent savoir d'où vient ce qu'ils ont dans leur assiette», conclut Julien Bugnon. AGRIDEA



## PARTAGE STICKS & SNACKS

Partage collecte et trie les invendus des commerces et entreprises alimentaires genevoises pour les distribuer gratuitement aux associations et services sociaux qui aident et nourrissent les personnes en difficulté de Genève.

Par son action, Partage lutte contre le gâchis alimentaire, soutient la réinsertion professionnelle et agit en faveur de l'environnement en utilisant un mode de déplacement écologique grâce à ses triporteurs électriques. Le décalage entre les produits récoltés et les besoins s'accroissant, le conseil de fondation a décidé de réfléchir à l'approfondissement de la lutte contre le gaspillage en sollicitant aussi les producteurs en amont de la chaîne alimentaire, afin d'étudier la transformation et la revalorisation de produits frais en produits secs. Dans le cadre de son projet Partage sticks & snacks, la banque alimentaire genevoise Partage souhaite installer une chaîne de valorisation de fruits et légumes. Côté fruits, l'objectif serait la déshydratation pour produire des fruits séchés et la fabrication de jus à base de concentrés. Côté légumes, l'idée serait de fabriquer des bâtonnets blanchis et des sauces ou coulis à base de tomates congelées. Contact: Marc Nobs, marc.nobs@partage.ch, 022 301 11 78. AGRIDEA



## LAUDATO SI

Lionel Avanthay a fondé l'entreprise Laudato Si en 2016. Basée à Posieux dans le canton de Fribourg, son objectif est de faciliter l'accès des consommateurs à des produits sains et locaux tout en mettant en valeur l'héritage culturel et religieux fribourgeois.

Lionel Avanthay produit actuellement des pâtes alimentaires à base de céréales romandes. Il exploite également une surface en maraîchage et souhaite développer un système de distribution. Les pâtes et le vinaigre sont produits à l'abbaye cistercienne de Hauterive et les surfaces maraîchères se trouvent dans l'enceinte du couvent des capucins à Fribourg. Laudato Si est en phase de consolidation et le fondateur souhaite se professionnaliser dans la gestion des tâches administratives pour développer en toute sérénité la production de pâtes et optimiser la production maraîchère. Un site internet est également à l'étude. Laudato Si souhaite compléter sa gamme de produits avec un baume et un vin cuit. Les produits Laudato Si vont se décliner de manière élargie! Contact: Lionel Avanthay, produits.laudatosi@gmail.com, 079 293 07 61. AGRIDEA



## ONCLE PAUL SÉLECTION

Oncle Paul Sélection propose un service de livraisons aux producteurs et un assortiment de choix aux épiceries et restaurants sur le territoire de la métropole lémanique et au-delà.

Paul-Marie Bühler en est le fondateur et gestionnaire. Amoureux des produits, il souhaite compléter l'offre de distribution des produits sur le territoire pour mieux refléter la diversité et la qualité des produits des agriculteurs ou artisans de la région. Il propose actuellement ses services à une petite trentaine de producteurs et artisans de la région, pêcheurs, vigneron, chocolatiers, bouchers, fromagers et agriculteurs. Oncle Paul Sélection propose également un service traiteur avec les produits des entreprises avec lesquelles il collabore ainsi qu'un service d'animation et de promotion pour les producteurs.

Il entend se développer pour consolider la structure existante et optimiser les transports et souhaite également gagner en visibilité. Contact: Paul-Marie Bühler, info@onclepaul.ch, 079 442 16 59. AGRIDEA

