

Fribourg poursuit le déploiement de sa stratégie Agri&Food

12.11.2025 SWI swissinfo.ch

Le canton de Fribourg poursuit sa stratégie agroalimentaire Fribourg Agri&Food. Cet écosystème, unique en Suisse, où économie, formation et recherche travaillent main dans la main, vise à stimuler l'innovation, la durabilité et l'impact économique du secteur.

(Keystone-ATS) «L'agroalimentaire est un pilier de notre économie, et grâce à Fribourg Agri&Food, nous renforçons la compétitivité et l'attractivité du canton», a salué mercredi le conseiller d'Etat Didier Castella, en charge de l'agriculture, lors d'une présentation à la Haute école d'ingénierie et d'architecture de Fribourg (HEIA-FR).

«Fribourg se positionne en leader de l'agroalimentaire suisse», a-t-il noté. La stratégie agit en complémentarité avec des pôles structurants de l'écosystème cantonal et contribue à relier la recherche, la formation et l'innovation. «Ce qui ouvre de nouvelles perspectives», a relevé son collègue de l'économie Olivier Curty.

Chercheurs et acteurs

On y trouve Agroscope, le centre de compétences national en recherche agricole, AgriCo, le campus d'implantation et d'innovation pour les entreprises agroalimentaires, et le Food Research and Innovation Center (FRIC) de l'Université de Fribourg, centre interdisciplinaire consacré aux sciences de l'alimentation.

«La force des projets est de réunir les chercheurs et les acteurs économiques de l'agroalimentaire fribourgeois, qui unissent leurs compétences pour créer des solutions concrètes», a ajouté la conseillère d'Etat Sylvie Bonvin-Sansonnens, chargée de la formation, citée dans un communiqué.

Le dispositif qui déploie deux leviers «complémentaires». Il y a tout d'abord le financement à travers des chèques innovation, avec jusqu'à 15'000 francs pour tester ou prototyper une idée, et des appels à projets systémiques, avec jusqu'à 150'000 francs pour soutenir des projets collaboratifs à «fort impact».

De l'idée au marché

Ensuite, figurent les services, avec une palette d'outils qui contribue à la mise en place d'un laboratoire vivant pour accompagner agriculteurs, entrepreneurs et porteurs de projets, «de l'idée au marché».

Plus loin, les intervenants ont présenté trois projets mettant en exergue l'une des thématiques phares du programme. Le premier, pour la valorisation de la biomasse, s'appelle Wheydrogen. Il consiste à transformer le petit-lait, sous-produit de l'industrie laitière, en hydrogène vert et engrais durables.

Le deuxième, pour la thématique agriculture & industrie 4.0, s'intitule Fourche à rumex. Il vise à éliminer cette plante sans herbicides, grâce à l'intelligence artificielle et à l'électrification.

Enfin, le troisième, pour la thématique consom'acteurs & innovation, a pour nom ALI IMPACT. Il permet d'identifier et tester de nouveaux leviers psychologiques et marketing pour encourager des choix alimentaires plus sains et durables dans les restaurants collectifs.



fribourg agri & food

Keystone-SDA