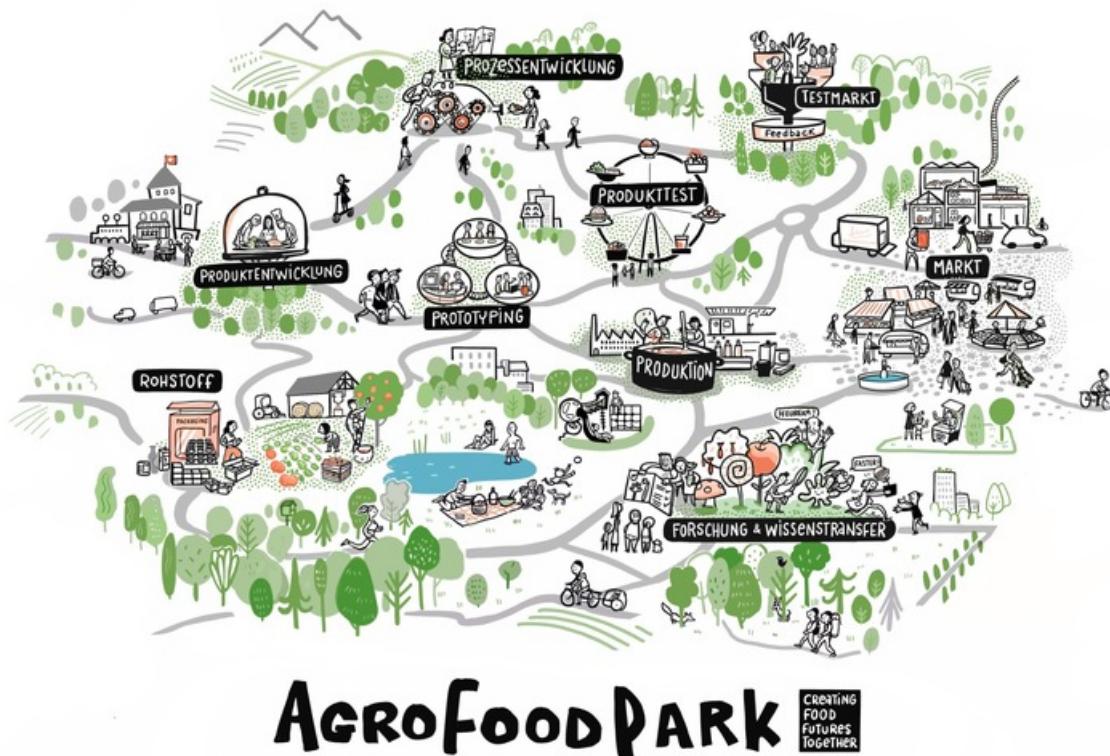


01.05.2025 - 11:11 Uhr

EMBARGO 2.5.25 à 8h00. Communiqué de presse : AgroFoodPark met de l'innovation dans nos assiettes**AgroFoodPark** CREATING FOOD FUTURES TOGETHER

Chère/cher représentant(-e) des médias

Vous trouverez ci-dessous le communiqué de presse de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (BFH-HAFL) concernant le nouveau réseau AgroFoodPark. Nous vous prions de respecter **l'embargo fixé au vendredi 2 mai 2025 à 8h00**. Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Meilleures salutations

Peta Kollrunner

Communication et médias

Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL

Embargo fixé au vendredi 2 mai 2025 à 8h00**AgroFoodPark met de l'innovation dans nos assiettes**

De l'idée au produit commercialisable : dans la région de Berne, un réseau unique en son genre apporte dorénavant son aide aux startups et aux PME. La Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL, Sproudz, le groupe HACO et RegioFood Hub ont uni leurs efforts pour initier le futur de l'alimentation au sein du nouveau AgroFoodPark.

Les nouveaux aliments durables ne se créent pas tout seuls : ils sont d'abord le fruit d'une bonne idée, puis de la recherche et développement, et requièrent ensuite un accès à des infrastructures modernes, mais aussi, évidemment, au marché. C'est justement là qu'intervient l'AgroFoodPark (AFP) : un groupe d'expert-e-s accompagne les entreprises à chaque phase du développement du produit, de la vision sur un *workshop board* jusqu'au test sur le marché, en passant par la gestion des défis technologiques et de la production.

Quand l'idée devient un produit

« De nombreuses exploitations ont des idées prometteuses, mais se heurtent aux obstacles techniques et technologiques », constate Ursula Kretzschmar, responsable du domaine Food Science & Management à la BFH-HAFL. « Par le biais du programme FASTER de la HAFL, nous mettons à la disposition du réseau AFP notre excellence technique de pointe, des laboratoires et des installations pilotes, et cela de manière flexible, en adéquation avec les besoins spécifiques. » L'AgroFoodPark garantit encore un avantage décisif : « L'idée demeure la propriété de son auteur-e. »

Inédit en Suisse

La BFH-HAFL, Sproudz, le groupe HACO et RegioFood Hub : l'AgroFoodPark réunit des leaders du secteur agroalimentaire de la région bernoise, qui se complètent à merveille et apportent leurs forces à ce réseau. « La combinaison de l'expertise académique et des compétences du secteur privé rend ce réseau unique en Suisse », souligne Christoph Denkel, enseignant en technologie alimentaire à la BFH-HAFL.

Du laboratoire aux étalages : un exemple concret

Un exemple : une startup souhaite fabriquer du houmous au lupin. Le goût amer de la graine est cependant un défi. La BFH-HAFL développe des procédés scientifiquement éprouvés permettant de réduire les substances amères, optimise les processus de fabrication, évalue la durée de conservation du produit et effectue des tests sensoriels. Grâce au réseau régional et au partenariat du RegioFood Hub, quelques petits lots du produit peuvent rapidement être fabriqués dans les cuisines de test et de production. La viabilité commerciale des prototypes est ensuite contrôlée dans différents environnements de test. « Le partage des infrastructures réduit beaucoup les barrières à l'entrée pour les startups. Nos marchés-tests leur livrent un feedback direct de la part des client-e-s potentiels, ce qui constitue un atout considérable pour améliorer le produit », explique Lukas Aeschlimann, cofondateur et *field catalyst* du RegioFood Hub.

Si le produit est bien accueilli, la production à plus grande échelle commence progressivement. « Nous proposons ici les infrastructures de production, de stockage, de commercialisation, de logistique, et des bureaux », indique Michel Nick, responsable du domaine Innovation de la division Industrie alimentaire chez Sproudz. Lorsque la demande décolle, le groupe HACO se charge de la production industrielle. « Grâce à nous, les entreprises peuvent développer et fabriquer de nouveaux produits sans devoir supporter de lourds investissements dans des installations ou des technologies », résume Christine Butty, *food innovator* au Haco Innovation Lab.

Un moteur pour la région bernoise comme pour la Suisse

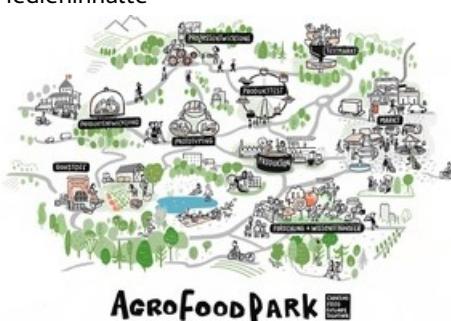
Les différents partenaires du réseau n'en doutent pas : l'AgroFoodPark consolide la force d'innovation de l'économie régionale, crée des emplois et s'érige en modèle. Sebastian Friess, directeur de la promotion économique du canton de Berne, qui soutient l'AgroFoodPark, insiste également sur l'importance de la collaboration entre les différents protagonistes ainsi que d'une réflexion en termes de chaîne de valeur et de pensée en réseau.

Contact:

Ursula Kretzschmar, responsable du domaine FISM, info@agrofoodpark.ch

Prof. Dr Christoph Denkel, enseignant en technologie alimentaire, info@agrofoodpark.ch

Medieninhalte



L'AgroFoodPark comme grand réseau (photo : BFH-HAFL)