

## Découvrir, collaborer et **cocréer**

### GASTRONOMIE DE FRIBOURG

Le 3<sup>e</sup> salon InnoFood & co aura lieu le 28 mai à Forum Fribourg. Organisé par le Cluster Food & Nutrition, basé à Fribourg, il réunira des professionnels·les du secteur agroalimentaire de toute la Suisse, de manière à leur permettre de se rencontrer. Avec en toile de fond la volonté de rendre plus durable notre système alimentaire.

« Le système alimentaire actuel ne fonctionne plus. Si on veut pouvoir nourrir 10 milliards de personnes d'ici quelques années, il faut changer de méthodes. » Le constat que dresse Joël Reinhard, directeur du Cluster Food & Nutrition, est sans appel. « Pour changer cela, il faut casser les murs, mettre les acteurs et actrices de ce secteur ensemble. »

Le Cluster, fruit d'un partenariat public-privé, est basé à Fribourg, sur le site de Bluefactory. Il compte 185 membres, venus·es de toute la Suisse, et qui vont des start-up aux grands groupes en passant par les PME. On y retrouve aussi bien des producteurs et productrices que des entreprises actives dans la transformation des aliments, la distribution ou l'emballage, ainsi que des centres de recherche et acteurs académiques. L'une de ses missions est de renforcer les synergies entre ses membres et de maximiser les occasions de réseautage. C'est dans ce cadre qu'est né le salon InnoFood & co, dont la troisième édition se déroulera le 28 mai à Forum Fribourg. « Le co signifie découvrir, collaborer et cocréer », explique Joël Reinhard. L'objectif de cette journée destinée aux professionnels·les est donc de leur permettre de se rencontrer et d'échanger.

Innovation et nourriture : l'association peut faire peur. Mais, pour Joël Reinhard, « ce mot n'est pas forcément synonyme de nouvelles technologies, mais de changement de façon de penser ». Il cite par exemple l'encouragement des circuits courts ou l'effort porté à la valorisation de coproduits tels que les restes de

fruits issus de la fabrication de jus, les drêches lors du brassage de bière ou encore le petit-lait : « Il faut 10 kilos de lait pour faire 1 kilo de fromage. Cela fait donc 90% de restes qui sont pour le moment utilisés en partie pour l'alimentation animale ou la production de biogaz. Mais il y a de nombreux projets pour les valoriser différemment, notamment pour l'alimentation humaine. »

#### Première rencontre

Innover peut donc parfois signifier revenir à des méthodes qui étaient normales autrefois. Cela sera également un sujet lors de la principale conférence du salon, dont l'orateur vient de Rouen, membre du réseau des villes créatives de l'UNESCO, section gastronomie. « Ce sera la première fois qu'une telle rencontre aura lieu depuis que Fribourg a rejoint ce réseau, en 2023 », se réjouit Joël Reinhard. Le Cluster avait d'ailleurs participé aux discussions dans le cadre de la préparation du dossier de candidature de la ville. Pascal Grosdoit viendra parler de son entreprise, active dans le secteur de la viande. « Cette société normande est très innovante et inspirante, car elle montre qu'on peut bien faire dans ce domaine », affirme Joël Reinhard. Grosdoit s'est en effet fixé des objectifs tels qu'encourager les circuits courts et améliorer la vie des éleveurs et éleveuses avec qui elle travaille. « Cette entreprise est par exemple parvenue à les convaincre de réintroduire la culture du lin ou de la moutarde à la place du maïs, ce qui a eu pour conséquence d'améliorer la qualité des sols, détaille Joël Reinhard. Elle montre aussi qu'avec



Le salon InnoFood & co est de retour à Fribourg. ©Ville de Fribourg/Valentine Brodard

de la viande qualitative, on peut réduire sa consommation. » Le directeur du Cluster dit se réjouir particulièrement de la discussion qui suivra la conférence. Et si le thème de la viande est souvent clivant, « on ne sauvera pas la planète en allant dans les extrêmes. Il s'agit d'engager le dialogue et d'agir de manière conséquente ».

#### Technologie au service de la durabilité

D'autres thèmes seront abordés lors du salon InnoFood & co : la santé et la nutrition, les défis de la formation des professionnels·les de l'agroalimentaire ou encore l'intelligence artificielle au service de la chaîne de valeur agroalimentaire. « On entend beaucoup parler de ce sujet, mais on

ne sait pas toujours quelle est son influence au quotidien. Raison pour laquelle nous avons voulu aborder ce thème de manière très concrète, notamment avec l'entreprise fribourgeoise Swiss-SDI. » Dans le domaine agroalimentaire, l'intelligence artificielle peut par exemple permettre d'optimiser l'utilisation d'intrants de manière à la diminuer.

Ce salon est destiné aux professionnels·les du secteur. D'autres projets menés par le Cluster Food & Nutrition impliquent également le grand public. Car Joël Reinhard en est convaincu : entreprises, politiques et consommateurs·trices ont chacun à leur échelle un rôle à jouer pour améliorer notre système alimentaire.

Raphaël Chabloz