

FRIBOURG⁺
network
FREIBURG

MAGAZINE ÉCONOMIQUE
DU CANTON DE FRIBOURG

2019 — FROM FARM TO FORK

WWW.FRIBOURGNETWORK.CH





Residenza Casa Bernasconi



Vente de 3 unités résidentielles

Bâtiment de 1656 entièrement rénové

- 173 m² de surface habitable
- Possibilité de personnalisation
- Disponible à partir de l'automne 2019

Contact et information

Erregiemme Immobiliare

+4179 414 11 08 / +4178 612 91 61

info@erregiemme.ch (italien, français)

Arnold Krattinger

+4179 373 06 22 (allemand, français)

arnold.krattinger@bluewin.ch

www.residenza-bernasconi.ch



Deuxième étape:
3 nouvelles unités résidentielles à partir de 2020



Par Olivier Curty, conseiller d'Etat,
Directeur de l'économie et de l'emploi.

FRIBOURG, POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT!

Le canton de Fribourg exporte chaque année plus de 130 000 tonnes de marchandises issues du secteur agroalimentaire, pour près de 400 millions de francs. Et dans de nombreuses capitales du monde, il n'est pas rare de trouver dans les restaurants étoilés ou les épiceries fines un Gruyère AOC, du Vacherin ou du chocolat bien de chez nous. Ceci pour dire que nous disposons d'un savoir et d'un savoir-faire reconnus dans ce domaine.

Grâce à la richesse des traditions culinaires et rurales de notre canton, nous pouvons ainsi nous prévaloir aujourd'hui d'une densité impressionnante d'entreprises de dimension nationale et même internationale, ainsi que d'une multitude d'exploitations agricoles et de PME de haut niveau qui forment un tremplin puissant pour ce secteur important de notre économie. Nous disposons aussi d'institutions de pointe, que ce soit en matière de formation – avec l'Institut agricole de Grangeneuve par exemple –, ou de recherche et d'innovation – comme avec l'Agroscope ou l'Institut Adolphe Merkle. Fribourg pilote d'ailleurs le Cluster Food & Nutrition de la Région Capitale Suisse.

Or cet écosystème bénéficie d'un potentiel de développement très important du fait des grands enjeux de notre époque, qu'il s'agisse de la croissance démographique – avec une Suisse à 10 millions d'habitants à l'horizon 2035 –, ou des nouvelles exigences des consommateurs ou des avancées de la recherche en matière d'aliments. N'oublions pas non plus les besoins en sécurité alimentaire des pays émergents, ainsi que la nécessité de développer des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement, économes aussi bien en eau qu'en énergie. C'est pourquoi le gouvernement fribourgeois développe une stratégie offensive afin de promouvoir ce secteur-clé de notre économie, notamment en s'appuyant sur la recherche et l'innovation.

Toute une série d'initiatives ont déjà été lancées ces dernières années, comme récemment l'appel à projets international Agri&Co Challenge. A l'issue de ce concours inédit, huit entreprises innovantes ont déjà prévu de s'installer cette année sur le site de St-Aubin qui, avec ses 280 000 m² de terrains affectés en zone d'activités et ses 100 hectares de terrains agricoles, offrent une structure au potentiel assez unique en Suisse.

Intitulée «From Farm to Fork», cette édition 2019 du Fribourg Network Freiburg vous invite à un voyage à travers la richesse de cette filière fribourgeoise dédiée au «food», du lieu de production primaire à l'assiette du consommateur final. Une filière agroalimentaire dans laquelle chaque maillon – formation, production, transformation, distribution, commercialisation, consommation et recyclage – positionne le canton comme une référence. Vous y rencontrerez des acteurs créatifs et passionnés, qui témoignent du dynamisme d'un secteur en pleine évolution, véritable atout-maître pour notre industrie touristique aussi.

C'est donc un millésime particulier qui vous est proposé cette année. Un millésime plein de saveurs, dans un canton où le savoir et le savoir-faire en la matière offrent une assise solide et crédible au développement d'une économie agroalimentaire résolument moderne et tournée vers l'avenir. Et demain, je suis convaincu que les produits et processus made in Fribourg seront une référence incontournable dans notre pays et au-delà.

« FRIBOURG, LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DE SUISSE »*

* Sheikha Lubna Al Qasimi, ancienne ministre des Emirats arabes unis

13,72 %

taux d'imposition
annoncé sur le bénéfice

1,5

million
habitants dans un rayon
de 45 minutes

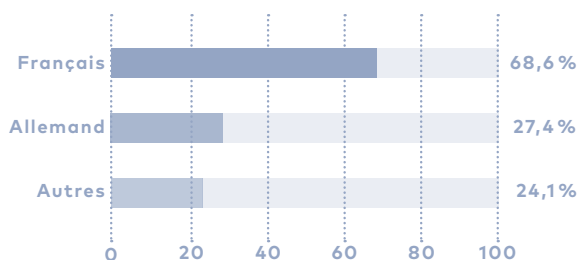
22,5 %

ont moins de 20 ans,
la population la plus
jeune de Suisse

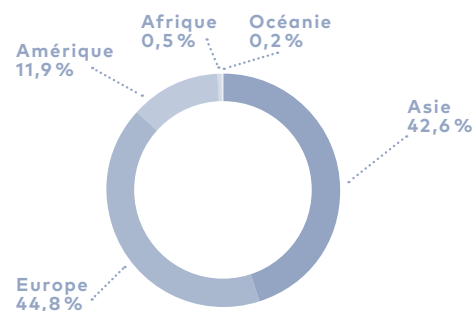
Fribourg dispose
des conditions idéales
pour développer vos activités
et accéder aux principaux
marchés d'Europe.



LANGUE
PRINCIPALE



EXPORTATIONS



PARCS
TECHNOLOGIQUES

BLUEFACTORY

→ www.bluefactory.ch

LE VIVIER

→ www.vivier.ch

MARLY INNOVATION CENTER

→ www.marly-innovation-center.org

HAUTES
ÉCOLES

UNIVERSITÉ DE FRIBOURG

→ www.unifr.ch

INSTITUT ADOLPHE MERKLE

→ www.am-institute.ch

HAUTE ÉCOLE DE GESTION

→ www.heg-fr.ch

HAUTE ÉCOLE D'INGÉNIERIE

→ www.heia-fr.ch

EPFL FRIBOURG

→ fribourg.epfl.ch

PLATEFORMES
TECHNOLOGIQUES

BIOFACTORY COMPETENCE CENTER

→ www.bcc.ch

**SWISS INTEGRATIVE CENTER
FOR HUMAN HEALTH**

→ www.sichh.ch

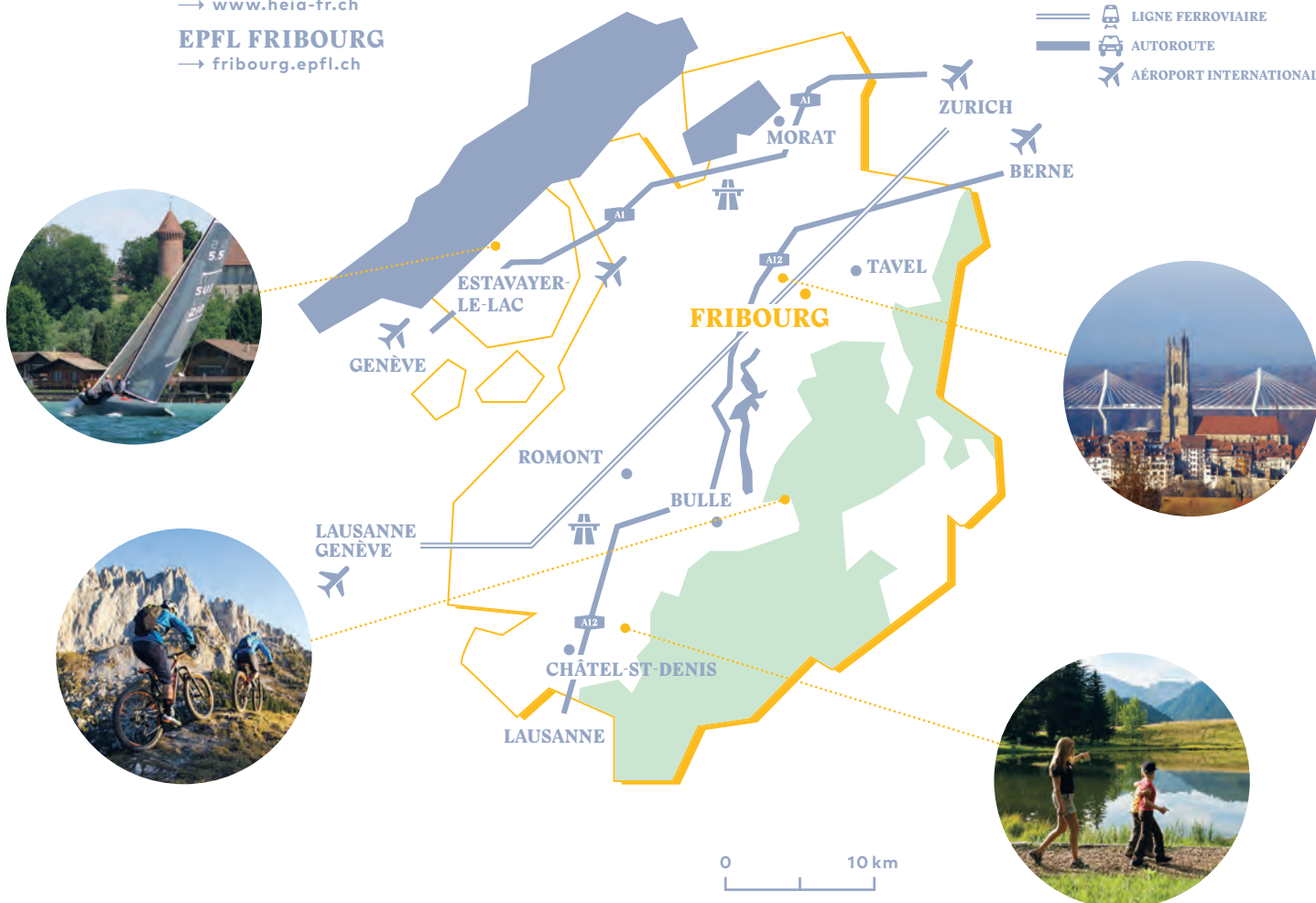
SMART LIVING LAB

→ www.smartlivinglab.ch

INNOSQUARE

→ www.innosquare.com

- Cluster Food & Nutrition
- Building Innovation Cluster
- Swiss Plastics Cluster
- Centre de compétences Robust and Safe Systems (ROSAS)
- Digital Printing Competence Center (iPRINT)
- Centre de compétences Plastics Innovation (PICC)



« L'équipe de la Promotion économique du canton de Fribourg est à votre entière disposition ! »

Olivier Curty
Conseiller d'Etat, Directeur de l'économie et de l'emploi

TÉMOIGNAGES

PHONAK
SCOTT



→ www.promfr.ch

PRIX À L'INNOVATION 2018/2019 

FRIBOURG DISTINGUE SES CHAMPIONS



Les représentants de Cortexia, SCOTT Sports et NanoLockin (de g. à d.), accompagnés par le conseiller d'Etat Olivier Curty.

Pas moins de 50 entreprises avaient déposé leur candidature: un record! En novembre 2018, devant un parterre de plus de 500 invités, le canton de Fribourg a récompensé les plus innovantes d'entre elles. L'équipementier sportif SCOTT Sports a remporté le Prix Entreprise, alors que le Prix Start-up a été décerné à NanoLockin, à la suite du vote du public. Quant à la mention Cleantech, qui salue l'innovation la plus écologique, elle a été attribuée à Cortexia.

→ www.innovationfr.ch

FINALISTES DU PRIX ENTREPRISE

SCOTT SPORTS (LAURÉAT) LA ROUE DE VTT LA PLUS LÉGÈRE AU MONDE

En 2015, SCOTT Sports s'est fixé comme objectif de révolutionner la roue de vélo. Grâce à son savoir-faire dans le domaine des matériaux composites, la société a pu présenter en 2018 la roue de VTT la plus légère au monde. Les Syncros Silverton SL, fabriquées en une seule pièce, sont constituées uniquement de carbone – rayons compris. Outre leur poids ultraléger de 1250 grammes par paire, ces nouvelles roues se caractérisent par des valeurs de rigidité et d'accélération sans précédent.

→ www.scott-sports.com

MEDION GRIFOLS DIAGNOSTICS AMÉLIORER LA SÉCURITÉ DES TRANSFUSIONS SANGUINES

Avant toute transfusion sanguine, la compatibilité entre le donneur et le receveur doit être vérifiée. Problème: de nouveaux médicaments contre le cancer altèrent les résultats de ces tests sanguins de diagnostic. Si des solutions permettent de remédier au problème, elles sont toutefois coûteuses, prennent du temps, sont sujettes à des erreurs et entraînent des risques. Développée par Medion Grifols Diagnostics, la protéine anti-interférence Grifols sCD38 simplifie et sécurise les transfusions sanguines chez les patients atteints de cancers.

→ www.grifols.ch

ZBINDEN POSIEUX UNE SIGNALISATION PLUS RAPIDE ET PLUS SÛRE DES CHANTIERS

Afin de sécuriser les chantiers de courte durée, les balises de signalisation étaient jusqu'à présent installées et enlevées à la main par les employés concernés. La berce DRB-216, conçue par Zbinden Posieux, permet d'installer et d'enlever les balises sans intervention humaine sur la chaussée. Grâce à ce système automatisé, une zone de travaux de 6 km de long peut être sécurisée en 18 minutes, alors que 80 minutes étaient nécessaires auparavant.

→ www.zbinden-posieux.ch

FINALISTES DU PRIX START-UP

NANOLOCKIN (LAURÉAT)
UNE MÉTHODE INÉDITE DE
DÉTECTION DE NANOPARTICULES


Il est essentiel de pouvoir détecter les nanoparticules dans un produit, afin d'effectuer des contrôles de qualité ou de fournir des données sur les risques pour la santé et l'environnement. Mais les méthodes actuelles – qui ont notamment recours à des microscopes électroniques – sont très coûteuses. La nouvelle méthode développée par NanoLockin se base sur la thermographie active, qui mesure les plus petites différences de température. Lorsque les nanoparticules absorbent de la lumière, elles génèrent une chaleur mesurable et quantifiable de manière rapide et précise. Avantages: le procédé est facile à mettre en œuvre, le produit testé n'est pas endommagé et les coûts d'une analyse sont réduits d'un facteur 10 en comparaison avec les techniques utilisées jusqu'à présent.

→ www.nanolockin.com

CORTEXIA (MENTION CLEANTECH)
POUR DES VILLES PLUS PROPRES


Améliorer la propreté des villes, tout en réduisant les coûts et l'impact environnemental: telle est la promesse de Cortexia! Le système développé par la société mesure objectivement les déchets urbains au moyen de caméras

intelligentes montées sur les véhicules publics. Des algorithmes de réseaux neuronaux identifient et comptent les déchets. Les données ainsi récoltées sont transmises en temps réel sous la forme d'une carte détaillée des salissures. L'utilisation des ressources peut ainsi être optimisée en envoyant les bonnes personnes au bon moment et au bon endroit avec les bons outils.

→ www.cortexia.ch

TEXUM
CHAUSSÉES RENFORCÉES
AVEC DES FIBRES DE CARBONE


Sous l'action des charges de trafic, des conditions climatiques et du vieillissement des matériaux, les chaussées routières se dégradent. Afin d'augmenter leur durée de vie, Texum utilise des composites en fibres de carbone. Insérée entre deux couches d'enrobés bitumineux, cette géogrille de renforcement permet d'obtenir des chaussées fortement résistantes à la fissuration – notamment dans les zones fortement sollicitées comme les ronds-points et les arrêts de bus.

→ www.texum.swiss

Mondialement connu pour ses VTT en carbone, SCOTT Sports vient de réinventer la roue.





Le plus grand tournoi de foot en Suisse pour les juniors

22. / 23. / 29. Juin 2019 à Planfayon

Pour ce tournoi Mémorial Sekulic 2019, nous voudrions offrir à tous les enfants et entraîneurs d'équipe une journée inoubliable à Europa-Park à Rust.

Rejoignez-nous et donnez aux enfants la chance de vivre cette passionnante expérience!



En tant que sponsor d'équipe, vous avez également la chance de gagner une **ŠKODA Kodiaq Sportline** d'une valeur de CHF 50'350.--.



Contact:

079 373 06 22

www.sekulic2019.ch



FRIBOURG NETWORK FREIBURG RENFORCE SA PRÉSENCE EN LIGNE

Développé par la société fribourgeoise NoPaper, le nouveau site internet de Fribourg Network Freiburg (FNF) s'enrichit de nombreuses possibilités offertes par le multimédia.

Visionnez les vidéos, découvrez les images et profitez des compléments rédactionnels accompagnant les articles et ne figurant pas dans le magazine imprimé!



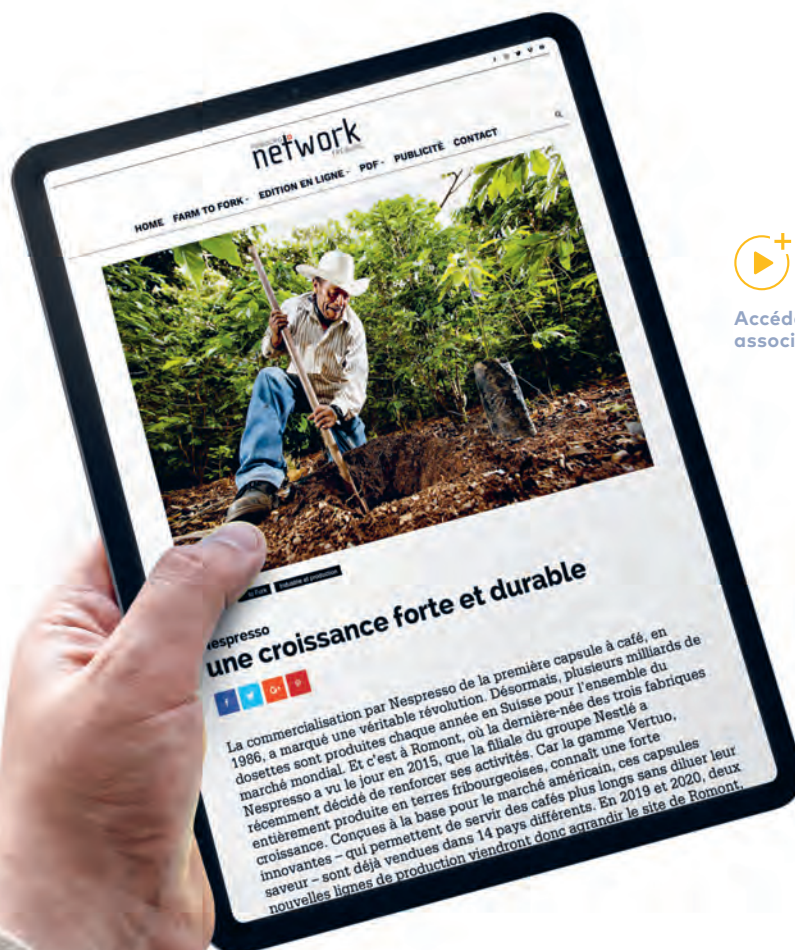
Accédez à du complément
rédactionnel associé à l'article



Accédez à une galerie
d'images associée à l'article



Accédez à une vidéo
associée à l'article



Disponibles en français, allemand, anglais et mandarin, les versions PDF du FNF comportent des liens actifs vers tous les compléments numériques hébergés sur notre site internet. Entièrement gratuites, elles se consultent ou se téléchargent à l'adresse ci-dessous. Excellente lecture!

→ www.fribourgnetwork.ch

Notre agence web partenaire:

→ www.nopaper.ch



LA FORCE DE LA SYNERGIE

LA HEIA-FR, VOTRE PARTENAIRE POUR
LA FORMATION ET L'INNOVATION

Haute école d'ingénierie et d'architecture
Bd de Pérolles 80 | CH - 1705 Fribourg
+41 26 429 66 11 | info@hefr.ch | www.heia-fr.ch



Haute école d'ingénierie et d'architecture Fribourg
Hochschule für Technik und Architektur Freiburg

Hes·SO
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz

PATRICK AEBISCHER

« LA RÉVOLUTION VIENDRA DES CONSOMMATEURS »



En presque 17 ans passés à la tête de l'Ecole polytechnique de Lausanne (EPFL), jusqu'à fin 2016, Patrick Aebischer en aura fait une université technologique de premier rang mondial. Développement spectaculaire des sciences humaines, réalisations architecturales marquantes, extensions en Suisse romande et recours aux financements privés figurent parmi les apports les plus notables de ce Fribourgeois visionnaire. Fêré d'innovation, créateur infatigable et scientifique-entrepreneur, il pose un regard aiguisé et exigeant sur la position et les ambitions de son canton d'origine en matière d'agroalimentaire et de Foodtech.

En tant que membre du Conseil d'administration de Nestlé Global, quel regard portez-vous sur l'effervescence qui entoure actuellement la Foodtech, à savoir l'alliance entre l'alimentation et les nouvelles technologies?

J'ai le sentiment que la véritable révolution qui s'annonce viendra des consommateurs. Entre la prise de conscience des jeunes générations vis-à-vis des questions environnementales ou du bien-être animal, d'une part, et l'inquiétude grandissante des consommateurs sur le rôle de l'alimentation dans la santé, d'autre part, il y a une convergence inédite de thèmes au cœur desquels l'aliment,

nos modes de production ou nos façons de consommer sont interrogés. L'alimentation devient ainsi un enjeu sociétal d'importance majeure. Se nourrir n'est plus seulement synonyme de survie ou de plaisir: c'est une composante de notre identité. Les gens ne se présentent-ils pas en disant 'je suis vegan' ou 'je suis flexitarien'?

La technologie peut-elle répondre à ces préoccupations?

Il y a pléthore de solutions technologiques et comportementales à tous ces sujets, mais également de véritables défis. Avec en toile de fond, bien sûr, la dimension économique, car les changements réels peuvent être

freinés par la question du prix et par le poids de nos habitudes. Sommes-nous vraiment prêts à acheter plus cher des produits frais, moins transformés, plus qualitatifs? Sommes-nous prêts à modifier notre source de protéines en diminuant notre consommation de viande ou de poissons et en la remplaçant par l'ingestion de produits dérivés d'insectes ou de la biotechnologie? Face à ces défis, deux champs de réflexion s'ouvrent en matière d'innovation. Celui de l'innovation incrémentale, issue de la créativité de nos start-up et d'entreprises telles que Nestlé, et celui de l'innovation collective, qui fera avancer nos sociétés dans une direction plus responsable.

De quels atouts dispose le canton de Fribourg pour parvenir à concrétiser ses hautes ambitions en matière d'agroalimentaire et de Foodtech?

Le canton de Fribourg dispose avant tout d'une histoire, d'un rapport très particulier à la culture culinaire. Avec la tradition de la Bénichon, dont les premières traces nous renvoient au 15^{ème} siècle, la région fribourgeoise porte en elle les gènes d'une forte culture des plaisirs de la table. Tradition que l'on retrouve quotidiennement dans l'art de vivre des fribourgeois: impossible de faire une séance sans un passage au restaurant! Ajoutez à cela le dynamisme de la gastronomie du canton, parmi les plus riches du pays. Plus de trente restaurants classés au Gault&Millau pour une population de 320 000 habitants, c'est pas mal, non? Mais Fribourg bénéficie aussi et surtout d'un tissu économique et d'une densité d'exploitations agricoles ou d'entreprises

transformatrices assez uniques, en particulier dans les domaines des produits laitiers, du chocolat et de la viande. Plus de 10% du PIB cantonal lié à l'agroalimentaire, c'est significatif.

Quelles mesures préconisez-vous?

Tout d'abord, il faut continuer à promouvoir les produits fribourgeois de qualité, avec pour exemples remarquables les différentes appellations d'origine protégée (AOP) obtenues depuis une douzaine d'années. Imaginer des produits de luxe exportables, des produits à valeur ajoutée qui riment plus avec gourmandise qu'avec santé, mais pour lesquels il y aura toujours des consommateurs. Là aussi, il vaut la peine de s'inspirer d'autres domaines de l'économie de notre pays. Regardez le succès de l'industrie horlogère suisse, qui s'exporte magnifiquement. Cela doit être une source d'inspiration pour l'industrie alimentaire fribourgeoise. D'un autre côté, il y a le secteur formé par la santé, l'écologie et l'économie...

C'est-à-dire?

Inexorablement, la pression exercée par les consommateurs et les pouvoirs publics favorisera la transition vers une alimentation moins carnée, moins transformée et moins riche en mauvais acides gras, en sucres ou en sel. Nous devons donc imaginer les produits laitiers de demain, créer de nouveaux substituts protéinés et développer des méthodes d'abattage toujours plus conformes aux attentes des consommateurs. Il est également indispensable de repenser les substituts, agents conservateurs

ou certains phytosanitaires, tout en œuvrant à une bonne redistribution des revenus et à une préservation de l'écologie. Trouvons de nouvelles solutions pour prévenir le gaspillage de nourriture et développons des emballages plus respectueux de l'environnement. Ce mouvement et ces changements viendront tout autant d'une addition de petites innovations que de grandes disruptions technologiques. Ils nécessitent une culture de la prise de risque calculée, ainsi qu'un investissement prioritaire de l'Etat et des acteurs privés pour faciliter le développement de ce secteur prometteur. Il faut également insister sur le fait que la région fribourgeoise s'investit résolument dans ce domaine que les anglo-saxons appellent «From Farm to Fork».

Suite de l'interview à lire en ligne.

Bénichon, Farm2Fork, Fribourg-Freiburg,
 Créativité, Cuchaule, Culture, Double-crème,
 Dynamisme, Exportations, Fondue, Croissance,
 Le Gruyère, Innovation, International, Loisirs,
 Savoir-vivre, Lyoba, Vully, Tourisme, Succès,
 Nature, Grangeneuve, Agri&Co, Transformation,
 Cluster, Poya, Qualité de vie, Tradition,
 Université, Energie, Bien-être, Cuisine, Ecologie,
 Vitamines, Repas, Gastronomie, Food&Nutrition,
 Agroscope, Emballage, Agriculture, Bouche,
 Recette, .swiss, Online, Vin cuit, Valeur ajoutée,
 Gault&Millau, Technologie, Soleil, Amis, Lait,
 Chalet, Parcs technologiques, Vin, Goût, Bricelet,
 Moitié-moitié, Produits du terroir, Poire à botzi,
 Alimentation, R&D, Formation, Management,
 Start-up, Industrie, Le Bonheur en plus, Qualité,
 Gâteau du Vully, Bio, Produits laitiers, Local,
 Compétitivité,
 Networking,
 Provenance,
 SwissSkills,
 Logistique,
 Biomasse,
 AOP, PICC,
 Chocolat,
 Durabilité,
 Formation,
 Sciences,
 Meringue,
 Proximité,
 Saisons,
 Légumes,
 www,
 .ch...

Fribourg / Suisse : Le paradis des gourmets



ETAT DE FRIBOURG
 STAAT FREIBURG
 STATE OF FRIBOURG



Promotion économique PromFR
 Suisse

—
 Bd de Pérolles 25, Case postale 1350
 CH - 1701 Fribourg
 T +41 26 304 14 00
www.promfr.ch

**16 STRATÉGIE ÉCONOMIQUE
ET AMBITION POLITIQUE**

Agri&Co Saint-Aubin

**19 INSUFFLER L'ESPRIT LOCAL
À UNE ECHELLE GLOBALE**

École de management hôtelier de Glion

**19 FRIBOURG AU CŒUR
DE LA RECHERCHE AGRICOLE**

Agroscope

**21 LES INGÉNIEURS FRIBOURGEOIS
METTENT DE L'O₂ DANS LE VIN**

HEIA-FR

23 CHRISTINE DEMEN MEIER

Focus

23 YANNICK ETTER

Focus

**25 RECONNAÎTRE LES NANOS
DANS LES PRODUITS
ALIMENTAIRES**

Institut Adolphe Merkle

**25 POUR UNE MEILLEURE
QUALITÉ DE VIE DES SENIORS**

Haute école de Santé Fribourg

**27 QUAND LES DÉCHETS
DEVIENNENT DE L'ÉNERGIE**

Biomasse

29 INFOGRAPHIES

**31 L'APPRENTISSAGE ET LA
PRATIQUE SOUS UN MÊME TOIT**

Institut agricole de Grangeneuve

31 UN POTAGER À LA VERTICALE

Green Sentinel





1

INNOVATION ET FORMATION

A Fribourg, des instituts de recherche renommés et l'accès à un éventail complet de possibilités de formation garantissent des conditions optimales pour l'éclosion de l'innovation dans le domaine du food. Le développement du site Agri&Co de Saint-Aubin promet quant à lui de créer du lien, de fédérer les compétences et de favoriser les synergies.



AGRI&CO SAINT-AUBIN

STRATÉGIE ÉCONOMIQUE ET AMBITION POLITIQUE



Le site Agri&Co de St-Aubin s'étend sur 120 hectares – surfaces agricoles comprises – et compte 6500 m² de bureaux et laboratoires.

Tout a commencé par l'Agri&Co Challenge (*lire FNF 2018*), un ambitieux appel à projets international lancé en 2018 par l'Etat de Fribourg dans les secteurs de l'alimentaire, de l'agriculture et de la biomasse. Avec 154 candidatures émanant de 53 pays différents, le succès du concours a dépassé toutes les espérances. Au final, le jury a couronné 16 vainqueurs, dont certains s'installeront dès cette année sur le site Agri&Co de Saint-Aubin (*lire ci-contre*). «Le formidable accueil réservé à l'Agri&Co Challenge a démontré l'intérêt d'entreprises au niveau international pour développer des collaborations économiques dans la filière de l'agroalimentaire, pilier de l'économie fribourgeoise», se réjouit Jean-Luc Mossier, délégué aux projets stratégiques au sein de la Direction de l'économie et de l'emploi. «Il s'agit maintenant d'investir sur le site de

Saint-Aubin et de préciser les contours de notre stratégie de développement, afin de confirmer Fribourg dans son rôle de leader du secteur en Suisse.»

Le comité de pilotage réunit d'ores et déjà les Directions de l'économie, de l'agriculture et des constructions. «Avec l'appui du Cluster Food & Nutrition (*lire p. 43*), nous aspirons à rapidement développer le site de Saint-Aubin, tout en facilitant les synergies avec notre pôle recherche et formation de Grangeneuve. Sans oublier, bien sûr, de libérer le potentiel d'innovation du tissu d'entreprises fribourgeoises existantes», résume Jean-Luc Mossier. La première étape? L'investissement d'un montant de 1,7 million de francs suisses pour transformer le bâtiment administratif du site de Saint-Aubin en espace collaboratif permettant d'accueillir des

projets d'entreprises – notamment les lauréats de l'Agri&Co Challenge. D'autres financements sont en cours d'analyse pour des projets agroalimentaires dans les domaines de la recherche et de l'innovation (laboratoires spécialisés, serre expérimentale, etc.), ainsi que pour le développement de projets industriels. Il s'agit d'une stratégie proactive et progressiste, dotée d'un énorme potentiel.

→ www.agrico.swiss

RELOCALISATION

LA NAISSANCE D'UN ESPACE COLLABORATIF

Au moins huit des lauréats de l'Agri&Co Challenge ont confirmé leur intention de développer un projet sur le site de Saint-Aubin en 2019. «Saint-Aubin est l'endroit idéal pour poursuivre notre travail et nos activités de recherche, tout en bénéficiant d'un soutien professionnel et d'un réseau efficace. Le site est vraiment prometteur en termes d'infrastructures et de surfaces agricoles. Il ne reste qu'à y amener de bonnes idées... et nous sommes l'une d'entre elles!» glisse Adrian Rubi, cofondateur d'Edapro. Même enthousiasme chez le groupe canadien iDUS Controls, par la voix de son directeur Brad Williams: «Pour nous, c'est une opportunité phénoménale de nous positionner sur le marché européen, avec un accès direct à des clients, des partenaires et même potentiellement des investisseurs. La coopération avec les milieux académiques et industriels s'annonce sous les meilleurs auspices.» Bruno Azevedo, cofondateur du brésilien Thinkmilk, relève quant à lui «la qualité de l'écosystème mis en place par le canton de Fribourg pour les start-up actives dans l'agroalimentaire, qu'elles soient suisses ou étrangères. Nous avons la conviction que notre place est ici, dans cet environnement innovant et dynamique.» A noter que l'accès à Saint-Aubin est loin de se limiter aux lauréats de l'Agri&Co Challenge. Des pourparlers sont déjà engagés avec d'autres sociétés intéressées à s'installer sur le site.

Les dix lauréats du Agri&Co Challenge Relocation Program

-  **AgroSustain (Suisse)**
-  **Augmenta (Grèce)**
-  **Bee Vectoring Technology (Canada)**
-  **Edapro (Suisse)**
-  **EDB Poliois Vegetais (Brésil)**
-  **Golden Chlorella SA (Suisse)**
-  **iDUS Controls (Canada)**
-  **Smartyields (Etats-Unis)**
-  **Solvea (Romania)**
-  **Thinkmilk (Brésil)**



En cas d'incendie,
appelez le...



L'ECAB' attitude!



ECAB
KGV

www.ecab.ch

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELIER DE GLION INSUFFLER L'ESPRIT LOCAL À UNE ÉCHELLE GLOBALE



«Longtemps, les adeptes de la gastronomie de luxe centraient leurs attentes autour du contenu de l'assiette. Désormais, ils sont en quête d'une expérience globale», constate Georgette Davey, directrice générale de l'école de management hôtelier de Glion. Sur ses campus de Bulle (canton de Fribourg), Glion (canton de Vaud) et Londres (Angleterre), le prestigieux établissement de formation apprend à ses étudiants à se poser cette question centrale: «Comment offrir à mes clients une expérience culinaire unique et individuelle?». Loin de la production de masse, loin des chaînes de restaurants, l'heure est à la mise en avant des

produits locaux et de la diversité des terroirs. «Le canton de Fribourg est un endroit idéal pour contextualiser cet aspect de la formation de nos étudiants. Ils vont notamment visiter la chocolaterie Cailler de Broc et la Maison du Gruyère, sont en contact avec des petits producteurs, etc.» Les jeunes gens sont invités à transposer cet esprit terroir dans leur propre région. «Pas moins de 100 pays sont représentés dans notre école. Nous sommes donc sans cesse en train de jongler entre les approches locale et globale. C'est passionnant!»

→ www.glion.edu

AGROSCOPE

FRIBOURG AU CŒUR DE LA RECHERCHE AGRICOLE



Agroscope est un formidable réseau d'innovation et un partenaire incontournable de l'agriculture suisse. Doté de 186 millions de francs de budget, ce centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole compte trois sites principaux (dont Posieux, dans le canton de Fribourg), des satellites décentralisés, un millier de collaborateurs et 1200 publications scientifiques annuelles. A Posieux, les activités de recherche en Systèmes de production animale et santé animale, ainsi qu'en Systèmes microbiens des denrées alimentaires, ont renforcé le rôle-

clé que joue le canton au sein de la filière agroalimentaire suisse. Annoncée à l'automne 2018, une nouvelle stratégie d'implantation d'Agroscope fera de Posieux son campus de recherche central, tout en maintenant les stations d'essai décentralisées. La réforme vise notamment à faciliter l'exploitation des synergies en matière de recherche interdisciplinaire et à développer les collaborations internationales.

→ www.agroscope.admin.ch

L'ÉNERGIE DE VOTRE RÉGION

Vos partenaires de confiance pour les questions énergétiques



ÉNERGIE



CHALEUR



CONFORT



EFFICACITÉ



EAU



MOBILITÉ

HEIA-FR

LES INGÉNIEURS FRIBOURGEOIS METTENT DE L'O₂ DANS LE VIN



Produit traditionnel par excellence, le vin n'en finit pourtant pas d'inspirer les chercheurs et les scientifiques. A la Haute école en ingénierie et architecture de Fribourg (HEIA-FR), trois projets innovants optimisent les techniques d'élaboration du précieux breuvage. A commencer par l'étape cruciale de la fermentation, durant laquelle les sucres contenus dans le moût de raisin sont convertis en alcool par des levures. Problème: le réchauffement climatique tend à augmenter cette concentration en sucre, avec un risque accru de stress lors de la fermentation. «Développé en partenariat avec la Haute école de viticulture et d'œnologie de Changins, notre procédé consiste à ajouter le moût de manière progressive et automatisée dans la cuve de fermentation, plutôt qu'en une fois. Cela permet de maintenir un niveau de sucre bas et constant», explique Olivier Vorlet, professeur de chimie.

Une fois fermenté, le vin entre en phase d'élevage. Chez de nombreux vignerons, des cuves en inox entièrement étanches ont remplacé les barriques en bois, naturellement poreuses à l'oxygène. A dose infime, pourtant, ce dernier joue un rôle bénéfique et déterminant en matière

de coloration, de goût et de style du vin. Le dispositif de micro-oxygénation développé par l'HEIA-FR, contrôlé au moyen d'une sonde d'oxygène, permet de reproduire artificiellement le phénomène.

Intervient enfin la mise en bouteille, ultime maillon de la chaîne de production. A ce stade, les apports d'oxygène doivent être limités au maximum pour une meilleure conservation du vin. La teneur en gaz carbonique, quant à elle, influe sur l'acidité, la tension et la fraîcheur du nectar. «Grâce à une membrane d'échange, située entre la cuve et la ligne d'embouteillage, nous sommes parvenus à diminuer drastiquement la teneur en oxygène et à ajuster celle du gaz carbonique», se réjouit Olivier Vorlet. De quoi permettre au vigneron d'assurer un vin de qualité constante, tout en limitant l'utilisation d'additifs. «Notre prototype, actuellement en phase de test, devrait connaître une industrialisation rapide. La France a déjà manifesté son intérêt.»

→ www.heia-fr.ch



Mon
objectif:
un conseil
d'égal à
égal.

Mein Ziel:
Beratung auf
Augenhöhe.

Gil Menétrey
Direction
Ascenseurs Menétrey SA

Nous vous accompagnons pour relever les défis de votre entreprise. En tant que banque de la région et proche de vous, nous parlons le même langage. Chaque Banque Raiffeisen étant une PME, nous comprenons vos préoccupations et vous conseillons d'égal à égal.

Wir begleiten Sie bei Ihren unternehmerischen Herausforderungen. Als regional verankerte Bank sind wir nahe bei Ihnen und sprechen Ihre Sprache. Und da jede Raiffeisenbank selbst ein KMU ist, verstehen wir Ihre Anliegen und beraten Sie auf Augenhöhe.



**RESPONSABLE DU FOOD ECOSYSTEM
INSTITUTE DE LA HEG-FR**

CHRISTINE DEMEN MEIER

Le Food Ecosystem Institute de la Haute école de gestion Fribourg a démarré ses activités en automne 2018; quel est son but?

Notre objectif à court terme est de devenir un centre d'expertise et d'innovation du management et de l'entrepreneuriat liés au secteur de l'alimentation. Nos champs d'action sont multiples, avec par exemple la possibilité pour les étudiants de notre future spécialisation en consulting et business development de collaborer avec des entreprises actives dans le food. Nous faisons également office de think tank, en proposant aux sociétés de la branche des rapports personnalisés. Le Food Ecosystem Institute est par ailleurs une passerelle entre milieux académiques et entreprises, notamment au niveau de la recherche et de l'innovation.

Quelle est la genèse de ce projet?

L'alimentation est certes un trend général dans notre société. Mais dans le canton de Fribourg, il y a un vrai focus politique sur toute la chaîne alimentaire depuis quelques années. Dès lors, les responsables de la HEG-FR ont décidé – à raison – d'ancrer cette thématique dans leur établissement grâce à un institut ad hoc. Il est prévu que ce dernier s'auto-finance via les services fournis aux entreprises.

Vous avez à votre actif une longue carrière dans l'hôtellerie-restauration, notamment à l'Ecole hôtelière de Lausanne. En quoi ce nouveau projet fribourgeois vous motive-t-il particulièrement?

Je trouve particulièrement remarquable que toute la chaîne alimentaire soit largement représentée dans le canton de Fribourg, de l'agriculture à la restauration, en passant par la transformation et le commerce de détail. Pour les étudiants de la HEG-FR, l'institut sera une porte ouverte vers une carrière dans le food, que ce soit à l'échelle cantonale, nationale, ou internationale.

→ www.heg-fr.ch



**MÉDAILLÉ D'OR AUX SWISSSKILLS 2018
DANS LA CATÉGORIE « MARAÎCHERS »**

YANNICK ETTER

Votre père est maraîcher à Ried bei Kerzers.

Votre voie professionnelle était donc toute tracée?

Non, mon père n'a jamais mis la pression sur ses enfants pour qu'ils lui emboîtent le pas. Mais il est vrai que le fait d'être en contact quotidien avec ce métier m'a fait réaliser à quel point il est complet. Les maraîchers touchent à la mécanique, au travail manuel, à la planification et, bien sûr, ont un lien étroit avec la nature. Par ailleurs, ils travaillent aussi bien à l'extérieur, dans les champs, qu'à l'intérieur, dans les serres.

Vous avez terminé votre apprentissage en automne 2018 chez Gerber Bio Greens, dans le canton de Zurich.

Quelle est la suite prévue de votre parcours?

D'abord une expérience professionnelle en Hollande, puis l'école de recrues. Ensuite, je compte passer ma maîtrise fédérale. A terme, je souhaiterais revenir aux sources, chez Bioleguma, l'exploitation que mon père co-dirige avec trois partenaires. Je suis conscient qu'avec la globalisation et les changements climatiques, les défis iront croissant dans notre branche. Mais grâce à sa capacité d'innovation, la Suisse est à mon avis bien placée pour y faire face.

Vous êtes le premier médaillé d'or des SwissSkills dans la catégorie maraîchers, qui vient de rejoindre la prestigieuse compétition. Quel est le bilan de cette aventure?

Côté professionnel, j'ai trouvé extrêmement enrichissant de voir où je me situais en comparaison avec mes confrères, et aussi de pouvoir mettre en pratique certains aspects du métier que j'avais peu utilisés jusque-là. Côté privé, j'ai eu beaucoup de plaisir à côtoyer des jeunes que je connaissais déjà pour la plupart, étant donné que c'est un 'petit monde'.

A photograph of four students in a courtyard. A man in a black bomber jacket and white t-shirt stands in the center, smiling. To his left, a woman in a black dress stands near a tree. In the foreground, a man in a white t-shirt and pink shorts sits on a concrete bench, facing away from the camera. To the right, a woman in a white shirt and dark pants sits on the same bench, looking towards the man in the jacket. The background shows a modern building with large windows and outdoor seating.

Une Université internationale à la croisée des cultures

Découvrez notre offre :
studies.unifr.ch

INSTITUT ADOLPHE MERKLE

RECONNAÎTRE LES NANOS DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Dès 2020, les étiquettes des produits alimentaires helvétiques devront mentionner la présence de nanoparticules. «Par souci de transparence et non parce que les nanos présentent des risques», précise Alke Fink, professeure en bio-nanomatériaux à l'Institut Adolphe Merkle. Dans la foulée, les autorités compétentes, chimistes cantonaux en tête, devront vérifier que les producteurs d'aliments sont en règle. Autant de contrôles qui impliquent le recours à des instruments perfectionnés et des compétences particulières. L'institut fribourgeois, à la pointe de la recherche internationale en matière de nanomatériaux, était le partenaire tout trouvé. «Notre mandat consiste à mettre au point une méthode d'analyse et de comptage des nanoparticules adaptée à l'alimentaire. La plus grande difficulté reste de pouvoir différencier les nanoparticules de tout ce qui les entoure», souligne la professeure Fink. Le travail des spécialistes fribourgeois devrait néanmoins être facilité par la méthode de détection accélérée des nanoparticules mise au point par NanoLockin, une spin-off de l'AMI qui a remporté le Prix à l'innovation 2018/2019 du canton de Fribourg.

→ www.ami.swiss



Le microscope électronique en transmission (ou TEM pour Transmission Electron Microscope) de l'AMI utilise un faisceau d'électrons à haute tension pour visualiser les nanoparticules.

HAUTE ÉCOLE DE SANTÉ FRIBOURG

POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ DE VIE DES SENIORS

C'est une évolution inéluctable: la population vieillit. A la Haute école de santé Fribourg (HedS-FR), dont les missions de prestation incluent la recherche et développement, on accorde une importance particulière aux thématiques liées au vieillissement. «Toujours dans une optique d'amélioration de la qualité de vie», précise la directrice Nataly Viens Python. Parmi les projets de développement en cours figure la mise

sur pied d'une plateforme «permettant de valoriser les données récoltées dans les établissements médico-sociaux (EMS)». Concrètement, il s'agit de rendre accessibles et compréhensibles aux responsables des EMS certaines données existantes les concernant, par exemple sur l'état nutritionnel de leurs résidents. Tous les établissements des cantons de Vaud et Fribourg pourront ainsi se comparer entre eux et détecter

d'éventuels problèmes. Parallèlement, la HedS-FR coorganise des journées annuelles de benchmarking entre les responsables des EMS, «afin d'échanger les bonnes pratiques sur un thème particulier». En 2018, l'accent était placé sur les soins bucco-dentaires, «qui peuvent fortement impacter la prise alimentaire des personnes âgées».

→ www.heds-fr.ch

NEW KODIAQ **RS**



ŠKODA

SIMPLY CLEVER



16x GAGNANT
QUALITÉ-PRIX

Force & forme avec 240 ch et 500 Nm

Cet SUV hautes performances fera palpiter votre cœur. Découvrez-le chez nous avec son intérieur le plus spacieux de sa catégorie, ses systèmes de sécurité et de connectivité ultramodernes, son habitacle luxueux et sa traction 4x4 intelligente. **ŠKODA. Made for Switzerland.**

Garage Bifang Trachsel AG

Bifang 5

1716 Plaffeien

Tel. 026 419 15 15

www.garage-bifang.ch



KODIAQ RS 2.0 I Bi-TDI 4x4, 240 ch, boîte DSG à 7 vitesses, 6.4 l/100 km (équivalent essence: 7.3 l/100 km), 167 g de CO₂/km (ø véhicules neufs: 137 g), mise à disp. d'énergie: 28 g de CO₂/km, cat.: F

BIOMASSE

QUAND LES DÉCHETS DEVIENNENT DE L'ÉNERGIE



Construite et exploitée par Groupe E Greenwatt, la centrale à biogaz d'Henniez est la plus grande installation du genre en Suisse.

Qu'est-ce que les déchets d'abattage, le fumier ou encore le marc de café ont en commun? Toutes ces matières organiques, qu'elles soient d'origine végétale ou animale, constituent la biomasse et peuvent fournir une énergie respectueuse de l'environnement. Neutre en CO₂ et disposant d'un grand potentiel, cette énergie permet à son tour de produire de l'électricité, de la chaleur et du carburant.

L'industrie agroalimentaire fribourgeoise l'a bien compris. Chez Micarna, par exemple, les déchets produits sont retransformés autant que possible en matières premières ou en énergie. «En 2017, Micarna a recyclé ou valorisé 81% de ses produits utiles, avec un objectif à 100% à l'horizon 2040. Nous aspirons à des cycles écologiques fermés», explique Roland Pfister, porte-parole de l'entreprise de transformation

de viande de Migros. «Le sang et les produits flottants sont utilisés pour la production de biogaz, tandis que les déchets d'abattage sont transformés en aliments pour animaux de compagnie et d'élevage. Certains sous-produits spécifiques trouvent même un débouché dans l'industrie pharmaceutique.» Des projets de recyclage des plumes de poulet – près de 2000 tonnes annuelles – sont aussi en cours avec la Haute école d'ingénierie et d'architecture de Fribourg, afin de développer une alternative écologique au plastique d'emballage (*lire en ligne*). Non content d'offrir une filière de recyclage pour l'aluminium de ses capsules, Nespresso valorise également le contenu de ces dernières. Car le marc de café dispose d'un potentiel énergétique particulièrement élevé. A la centrale à biogaz d'Henniez, il génère près de 60% de l'énergie produite, alors

qu'il ne représente qu'environ 15% de la matière organique utilisée. Ainsi, l'énergie générée par le marc de café d'une seule capsule, lors du processus de méthanisation et de production de biogaz, est équivalente à celle nécessaire pour produire une nouvelle capsule. Une fois la méthanisation terminée, la matière ressort sous forme d'engrais naturel à haute valeur ajoutée, réutilisé par les exploitations agricoles qui fournissent les matières organiques à l'usine. La boucle est bouclée.

→ www.micarna.ch
→ www.nespresso.com

Together we can inspire tasteful and meaningful living

Ensure sustainable quality
coffee

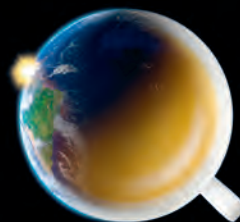
Unlock solutions for the
circular use of aluminium

Contribute to global actions
on climate change



The Positive Cup

BECAUSE COFFEE CAN HAVE A POSITIVE IMPACT



www.nestle-nespresso.com/sustainability

NESPRESSO

LE FOOD À FRIBOURG

SECTEURS CLÉS DU FOOD FRIBOURGEOIS



Production animale

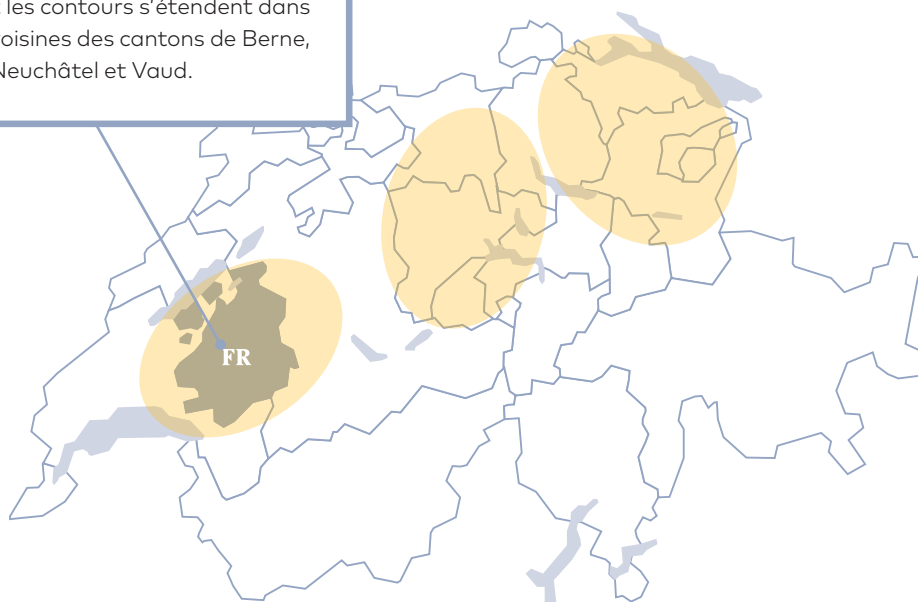


Fabrication de
produits laitiers



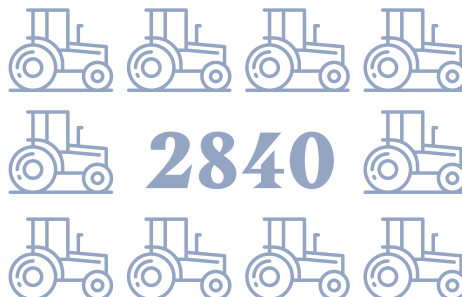
Transformation, conservation et
préparation de viande et produits
à base de viande

Le canton de Fribourg constitue le noyau
d'un des trois clusters «food» identifiés en
Suisse, dont les contours s'étendent dans
les régions voisines des cantons de Berne,
Neuchâtel et Vaud.



20 %

Part de l'emploi du canton de Fribourg
absorbée par l'industrie du food.



exploitations agricoles

29



HAUTE ÉCOLE DE GESTION
HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT
SCHOOL OF MANAGEMENT

Fribourg
Freiburg

BACHELOR MASTER

FORMATION CONTINUE SERVICES DE CONSEIL ET DE RECHERCHE

Nous nous engageons à exercer un impact positif au moyen de programmes et activités proposés aux étudiants, aux participants et aux partenaires dans trois domaines clés :

L'ENTREPRENEURIAT, L'INNOVATION ET L'INTERNATIONALISATION.

EN SAVOIR PLUS SUR NOS OFFRES : WWW.HEG-FR.CH

HAUTE ÉCOLE DE GESTION FRIBOURG (HEG-FR)

Chemin du Musée 4 T: +41 26 429 36 70
CH-1700 Fribourg E: heg-fr@hefr.ch

Hes·SO

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz
University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland

INSTITUT AGRICOLE DE GRANGENEUVE

L'APPRENTISSAGE ET LA PRATIQUE SOUS UN MÊME TOIT



Une nouvelle ferme-école et plusieurs projets d'extension renforceront bientôt l'Institut agricole de Grangeneuve en tant qu'établissement de référence en Suisse.

Une ferme de production laitière, des cultures maraîchères, de l'arboriculture, un rucher, et même une fromagerie: l'Institut agricole de Grangeneuve est l'une des seules écoles du pays à être propriétaire de son domaine d'exploitation. Un atout «aussi bien pour nos enseignants, qui jouissent ainsi d'une grande flexibilité dans la mise au point de leurs programmes, que pour nos étudiants»,

souligne Pascal Toffel, le directeur de l'établissement. Fondé en 1888, ce dernier réunit les métiers de l'agriculture, de la forêt, de l'horticulture, du lait, de l'agroalimentaire, de l'économie familiale et de l'intendance. «L'une de nos spécificités, c'est d'être bien plus qu'une école d'agriculture. Nous offrons plusieurs métiers, mais aussi une activité de conseil et de formation continue.» Les jeunes Suisses

intéressés par les métiers de la terre ne s'y trompent pas: sur les quelque 1100 étudiants qu'accueille chaque année l'institution, quatre sur dix ne sont pas issus du canton de Fribourg. «Nous mettons aussi l'accent sur le bilinguisme. Le quart de nos étudiants sont germanophones et parmi les enseignants, cette part se monte même à un tiers.»

→ www.fr.ch/grangeneuve

GREEN SENTINEL

UN POTAGER À LA VERTICALE

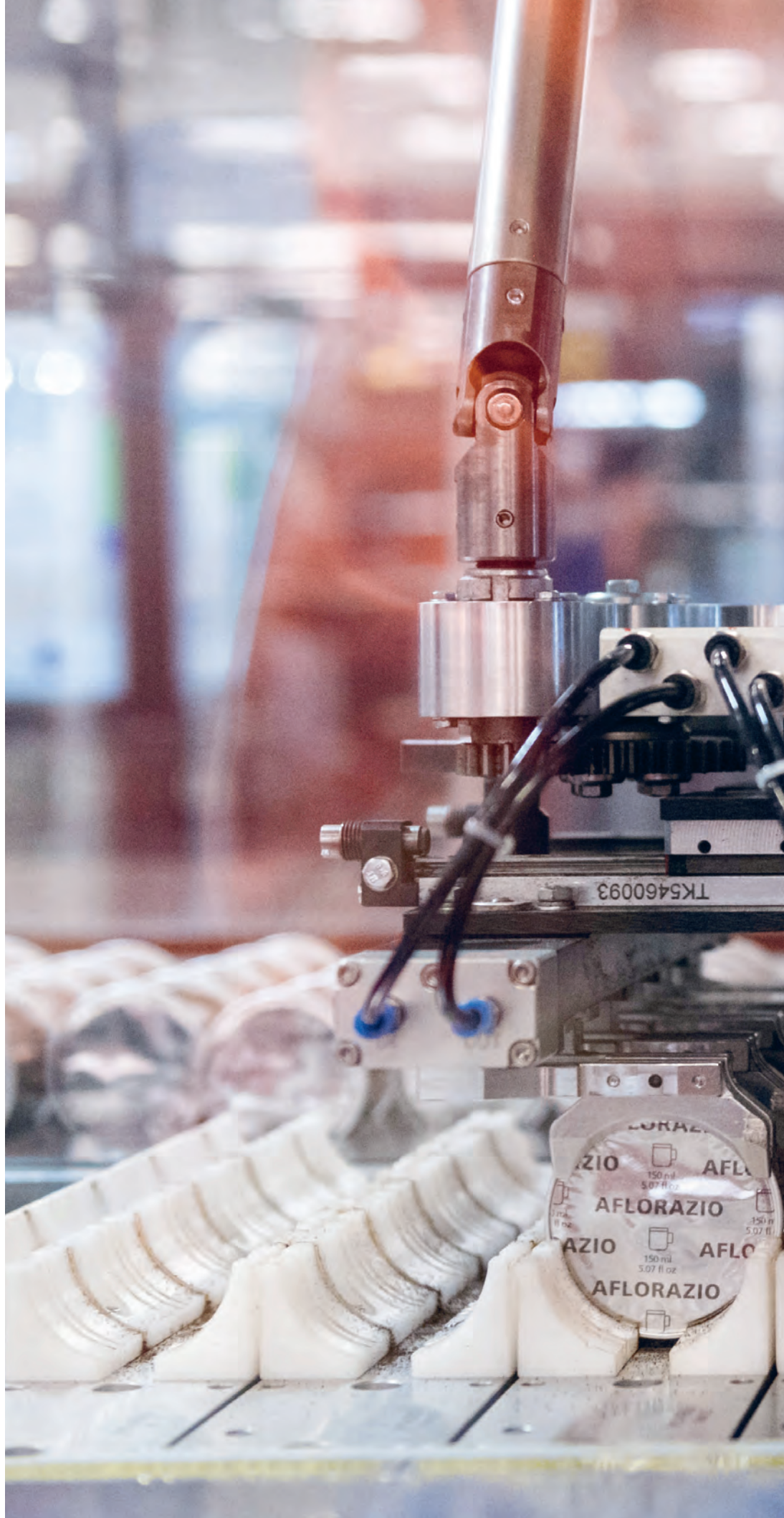
«Nous avons simplement mis la nature en boîte!» lâche en riant Pascal Peleszezak. Simplement? Redevenant sérieux, le fondateur de Green Sentinel explique qu'en fait, «verticaliser la nature nécessite une technique complexe». Il aura fallu une bonne dose de savoir-faire et de compétences pour que la société fribourgeoise parvienne à créer, en première mondiale, un mur végétalisé vivant. Destiné aussi bien aux transformateurs agro-alimentaires qu'aux maraîchers et aux particuliers, le mur potager de Green Sentinel permet de multiplier par cinq, voire six, la surface plantée de fruits et légumes. Le tout en offrant la même qualité qu'un sol bio, dans un esprit de permaculture.

«Concrètement, il s'agit d'un bloc creux dans lequel on insère de la terre et un BRF, sorte de mini-compost.» Puis on laisse faire le cycle naturel, l'objectif étant de produire en grande quantité sur une surface restreinte et de permettre aux consommateurs de retrouver le goût authentique et la valeur nutritive des aliments à prix très réduit. Alors que la commercialisation de ses murs légumiers vient de démarrer, Pascal Peleszezak est confiant: «Nous ambitionnons d'exporter notre savoir-faire aux quatre coins de la planète.»

→ www.green-sentinel.com

- 34 **FRIBOURG, PAYS DE L'OR BLANC**
Produits laitiers
- 37 **QUAND LES MOULINS HIGH-TECH RÉSISTENT AUX EXPLOSIONS**
Frewitt
- 37 **DES ROBOTS POUR ÉPAULER LES FROMAGERS**
JNJ automation
- 39 **LE FUTUR COMMENCE À LA FERME**
Gutknecht Gemüse
- 41 **DES MACARONS SUBLIMÉS PAR LA SWISS TOUCH**
Ladurée
- 41 **POUR CROQUER UN MORCEAU DE SUISSE**
Chocolat Villars
- 43 **JACQUES BOURGEOIS**
Focus
- 43 **NADINE LACROIX OGGIER**
Focus
- 45 **LES FLEURONS FRIBOURGEOIS DE MIGROS**
M-Industrie
- 47 **UNE HUILE DE PALME POUR LE MARCHÉ LOCAL**
Socfin
- 47 **LA CHINE EN LIGNE DE MIRE**
Translait
- 49 **UNE CROISSANCE FORTE ET DURABLE**
Nespresso
- 51 **PEU DE GLUTEN, BEAUCOUP DE GOÛT!**
Roland Morat
- 51 **TOUTE LA CHAÎNE SOUS UN MÊME TOIT**
Cafag&Plaspaq
- 53 **INNOVER DANS UN ESPRIT ARTISANAL**
Produits Epagny

Bâtie en 2015 pour 300 millions de francs suisses, l'usine Nespresso de Romont produit notamment les capsules Vertuo pour l'Amérique du Nord.



TK546

2

INDUSTRIE ET PRODUCTION

Qu'elle fasse ou non appel aux nouvelles technologies, l'industrie agroalimentaire mondiale doit se réinventer. Remettre le consommateur au centre des initiatives, en lui proposant des produits plus sains, plus pratiques et plus responsables, sans sacrifier à la qualité. Les entreprises fribourgeoises sont déjà en mesure de répondre à ces attentes.



PRODUITS LAITIERS

FRIBOURG, PAYS DE L'OR BLANC



Qu'elle se fasse dans les fromageries de plaine ultra-modernes, ou comme ici dans un traditionnel chalet d'alpage, la fabrication du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP répond à des normes strictes.

Le lait fait partie de l'ADN fribourgeois, tant il est vrai que l'agriculture, l'élevage laitier et la production fromagère ont façonné la destinée du canton. Et c'est une histoire qui remonte à loin! Tirant son nom de la superbe région éponyme, le Gruyère AOP n'est-il pas fabriqué dans nos contrées depuis le 12^{ème} siècle au moins? Ce fromage au lait cru de vache bénéficie d'une longue tradition de savoir-faire des maîtres fromagers, affineurs et producteurs de lait. D'ailleurs, sa réputation dépasse largement les frontières du pays: chaque année, près de 15'000 tonnes de la célèbre spécialité fribourgeoise – environ la moitié de la production totale – sont exportées dans le monde entier. Quant aux visiteurs étrangers faisant le voyage vers Fribourg, de

nombreuses possibilités touristiques leur sont offertes de découvrir le mode de fabrication du Gruyère AOP, de la fromagerie de démonstration aux chemins didactiques, en passant par la visite de différentes fromageries d'alpage.

D'autres fromages sont également emblématiques du canton de Fribourg: le Vacherin Fribourgeois AOP, bien sûr, dont la pâte mi-dure se révèle fine et crémeuse. Seul ou en association avec le Gruyère AOP (la fameuse «moitié-moitié»), il est un ingrédient indispensable de la fondue, plat typique fribourgeois devenu symbole national. Sans oublier le Gottéron, le Mont-Vully, le Sensler Mutschli ou encore la tomme Moléson, parmi bien d'autres.

Les experts ne s'y trompent pas. D'année en année, les fromages fribourgeois sont nombreux à s'illustrer aux World Cheese Awards. En novembre 2018, à Bergen en Norvège, plus de 3500 fromages issus d'une trentaine de pays ont été évalués dans le cadre de cette compétition mondiale très relevée. Grâce au travail qualitatif de ses nombreuses fromageries partenaires, l'entreprise fribourgeoise Cremo y a notamment remporté 21 distinctions, dont 10 médailles d'or. Une preuve supplémentaire de l'excellence du lait fribourgeois: des produits d'exception, en effet, ne peuvent se fabriquer qu'avec une matière première d'exception.

INDUSTRIE LAITIÈRE UN RÔLE MAJEUR EN SUISSE

Le canton de Fribourg compte près de 1400 producteurs de lait, 80 fromageries et 36 fabricants d'alpage. Au total, plus de 400 millions de kg de lait fribourgeois sont livrés chaque année aux transformateurs et aux fromagers. De quoi jouer un rôle majeur en Suisse, où l'industrie laitière fribourgeoise occupe une position prédominante.

Constituée en 1927 en société anonyme, **Cremo** occupe la deuxième place des transformateurs de lait du pays. Active dans les produits frais (lait, crèmes, yogourts et boissons lactées), les fromages, les beurres et les ingrédients, elle commercialise ses produits en Suisse et dans le monde.

Propriété de Migros, **ELSA-Mifroma** (lire p. 45) est l'un des principaux groupes industriels de l'économie laitière suisse et un acteur important au niveau européen. Experts dans la fabrication et le conditionnement de produits laitiers, ainsi que dans l'affinage et la transformation des fromages, ELSA-Mifroma regroupe plusieurs entreprises spécialisées travaillant en réseau.

Entreprise familiale depuis plus de 60 ans, **Milco** confectionne de nombreux produits tels que fromages, crèmes, beurre et yogourts – qu'elle exporte jusqu'en Russie. Ancrée dans son territoire grüérien, la société est fortement engagée dans la production bio et la fabrication de produits régionaux haut de gamme.

D'abord tournée vers la livraison de coproduits laitiers, **Translait** (lire p. 47) s'est peu à peu spécialisée dans leur transformation en fourrages de haute performance. Parallèlement, la société a développé son secteur de revalorisation des coproduits du lait dans le secteur de l'alimentation humaine, actuellement en plein essor.

- www.cremo.ch
- www.elsa-mifroma.ch
- www.milco.ch
- www.translait.ch



THE FUTURE IS NOW



Frewitt, leader mondial dans les technologies de réduction dimensionnelle de poudres, présente FreDrive-Lab, un système modulaire révolutionnaire de broyage destiné aux laboratoires de R&D et analytiques de l'industrie pharmaceutique, cosmétique, chimie fine et alimentaire. Cette innovation, brevetée, a été développée en collaboration avec des équipes de recherche et développement de clients afin de répondre aux défis actuels de l'industrie. Ce système combine 6 technologies de broyage différentes, dans un seul équipement, pour le broyage à sec et humide. Elle couvre l'ensemble de la plage granulométrique inférieure à 10 µm (D90). La gamme de notre FreDrive-Lab a été

élargie grâce à notre sixième innovation, le broyeur à billes de haute performance NanoWitt. Elle permet d'atteindre, dans le broyage humide, une taille de particules nanométrique jusqu'à 50 nanomètres.



WE
CARE
ABOUT
MILLING

WWW.FREWITT.COM



FIDUCONSULT

SOCIÉTÉ FIDUCIAIRE D'EXPERTISES ET REVISION - CONSEILS JURIDIQUES ET FISCAUX
PARTENAIRE D'ENTREPRISES RÉGIONALES



FRIBOURG

Fiduconsult Fribourg SA
Rue des Pilettes 3
1701 Fribourg
Tél. +41 26 422 72 00
fiduconsult@fiduconsult.ch

EXPERTS-RÉVISEURS AGRÉÉS

FIDUCIAIRE | SUISSE

 Membre d'EXPERTSuisse



BULLE

Fiduconsult Bulle SA
Rue Lécheretta 1
1630 Bulle
Tél. +41 26 913 00 40
bulle@fiduconsult.ch

Membre indépendant de 
EuraAuditInternational

WWW.FIDUCONSULT.CH

FREWITT

QUAND LES MOULINS HIGH-TECH RÉSISTENT AUX EXPLOSIONS

Broyage, désagglomération, dosage ou encore remplissage de poudres et granulés de toutes sortes : l'entreprise Frewitt est leader mondial dans la conception de moulins high-tech. « Si les industries chimique et pharmaceutique remplissent l'essentiel de nos carnets de commandes, nous réalisons également 20% de notre chiffre d'affaires dans le domaine alimentaire », précise Antoine Viridis, CEO. Dans le cadre d'une collaboration avec le groupe laitier fribourgeois Cremo, il a notamment fallu développer une solution sur mesure dédiée au lait en poudre. Avec plusieurs défis technologiques à la clé : tripler les

débits en vigueur dans la pharma, produire en flux continu, résoudre les problèmes d'adhérence aux parois et livrer une machine capable de résister à la pression d'une explosion – un phénomène courant. Mission accomplie ! « C'est une situation win win. Après avoir transposé notre technologie à cette application spécifique, nous avons pu mettre ce partenariat à profit pour améliorer nos produits standards. »

→ www.frewitt.com

JNJ AUTOMATION

DES ROBOTS POUR ÉPAULER LES FROMAGERS



« L'humain sera toujours au cœur de la fabrication du fromage. C'est lui qui a le savoir-faire, qui est en charge tant du contrôle que de la dégustation. Pour toutes les autres tâches, nous pouvons le décharger », explique Joël Jaquier, co-directeur de JNJ automation. Basée à Romont, la société est l'un des leaders mondiaux du développement et de la fabrication de robots pour les caves à fromage (voir photo).

Qu'elle ait trait à la manutention ou aux soins, presque chaque étape de la production de ce savoureux produit laitier peut être confiée aux machines de JNJ automation. « Sortir les meules, les tourner, les remettre à leur place ou sur des palettes : rien qu'en Suisse, près de 30 000 tonnes de Gruyère sont produites annuellement, dont 12 000 destinées à l'exportation. A la main, ce ne serait

pas possible. » Des fromageries de village aux grands affineurs, la société est omniprésente sur ce marché, en Suisse comme à l'étranger. « Notre prochain grand défi, c'est la traçabilité », confie Joël Jaquier. « A chaque instant, nos clients doivent être en mesure de savoir quelles meules ont été retournées et à quelle heure. »

→ www.jnj.swiss



Restaurant

Cuisine traditionnelle avec des spécialités de saison, pizza, fondue, raclette au feu de bois dans notre „Fürgrueba“ (Octobre à Avril), salles de banquet de 10 à 200 personnes, grande terrasse ensoleillée



Hôtel

Des chambres confortables rustiques avec bain ou douche / WC, sèche-cheveux, TV satellite et radio, mini-bar, téléphone direct et d'une connexion Wi-Fi, ascenseur.

Prix à partir de CHF 80.00 par personne, incl. petit déjeuner



Hotel Bad

Seestrasse 89

CH-1716 Schwarzsee

Tél. ++41 (0)26 412 11 04

info@badschwarzsee.ch

www.badschwarzsee.ch



GUTKNECHT GEMÜSE

LE FUTUR COMMENCE À LA FERME



Pascal Gutknecht aime la nouveauté. Il y a 17 ans, son entreprise familiale fusionnait avec deux autres fermes. A présent, lui et ses deux copropriétaires emploient 80 personnes, produisent des légumes en grande quantité et sont spécialisés dans les marchés de niche.

«La nouveauté, nos clients peuvent aussi la tester au quotidien dans notre magasin de la ferme», explique le maraîcher. Dans la boutique au design attrayant, des variétés insolites de piments, de radis ou d'aubergines sont toujours proposées. L'année dernière, les acheteurs ont testé pas moins de 29 sortes de tomates différentes. Ils peuvent ainsi découvrir de nouvelles saveurs, proposant parfois directement à l'agriculteur d'inclure l'une ou l'autre variété dans son assortiment. De quoi lui donner de nouvelles idées! Malgré sa situation décentralisée, le magasin

attire chaque jour entre 150 et 200 personnes. Sans parler des commandes pour des crèches ou des restaurants. Mais c'est à des grossistes que Pascal Gutknecht livre la majorité de sa production. Grâce à son magasin, où les grandes tendances se dessinent clairement, il peut les informer des produits les plus demandés.

Le contact direct est important pour le maraîcher, qui organise des visites guidées de sa ferme. «Les gens s'intéressent beaucoup à la nourriture. Nous sommes un peu comme un restaurant qui vous laisserait l'accès à sa cuisine.» Les visiteurs constatent également l'importance du Seeland (Pays des Trois-Lacs, situé sur les cantons de Berne, Fribourg, Neuchâtel et Vaud) pour la culture maraîchère suisse: près d'un tiers de la production nationale provient de la région, qui abrite un nombre élevé d'exploitations innovantes.

Mais Pascal Gutknecht n'est pas seulement inventif, il est également soucieux de l'environnement. «Aujourd'hui, nous sommes déjà pratiquement indépendants en termes d'électricité», se félicite le jeune agriculteur, qui produit sa propre énergie solaire sur une superficie d'environ 3800 mètres carrés. «Nous prévoyons également la construction d'une centrale électrique à copeaux de bois, en collaboration avec des entreprises partenaires et la commune de Chiètres. C'est le souhait de Pascal Gutknecht: produire des produits non seulement frais et locaux, mais aussi sans émissions de CO₂. Le futur commence à la ferme.

→ www.gutknecht-gemuese.ch

GUGLER AG

Elektronik - Fertigung

Gugler Elektronik AG investit dans l'avenir !



Gugler Elektronik AG
Route de Chésalles 62, CH-1723 Marly
+41 26 435 31 31 – info@gugler-elektronik.ch

www.gugler-elektronik.ch

LADURÉE DES MACARONS SUBLIMÉS PAR LA SWISS TOUCH

«Un art de vivre à la française made in Switzerland»: c'est ainsi que David Holder, le président de Ladurée, présente ses célèbres macarons (voir photo) produits dans la manufacture d'Enney. Dans cet espace de quelque 20 000 m² inauguré en 2011, une septantaine de collaborateurs assemblent à la main, fidèles à un procédé élaboré il y a plus de 150 ans, les savoureuses friandises rondes et multicolores. «Nos macarons fabriqués dans le canton de Fribourg sont vendus dans 35 pays. Nous nous devons de garantir à nos clients exactement le même goût, la même texture, le même plaisir gustatif, quel que soit l'endroit de la planète où

ils se trouvent.» C'est justement la rigueur de la main-d'œuvre et la qualité des matières premières que David Holder est venu chercher en terre helvétique. Autant d'attentes comblées: «La plupart des ingrédients constituant nos macarons sont locaux. Tout comme nos collaborateurs, dont je ne cesse d'admirer les qualifications et la loyauté.» Les affinités du président de Ladurée avec la Suisse dépassent d'ailleurs le cadre professionnel: séduit par la beauté du pays, il a décidé d'y élire domicile.

→ www.laduree.fr



CHOCOLAT VILLARS POUR CROQUER UN MORCEAU DE SUISSE

Maître chocolatier suisse depuis 1901, Villars se positionne comme le défenseur inconditionnel de la haute qualité chocolatière et du savoir-faire traditionnel. Une excellence que la société fribourgeoise, forte de ses 150 collaborateurs et 350 variétés de chocolat, exporte dans 60 pays à travers le monde. Depuis l'invention de la première tablette à la liqueur, en 1935, Villars est aussi reconnu pour sa force

d'innovation. «Capturer un corps liquide dans du chocolat: une véritable prouesse pour l'époque!» s'enthousiasme Stephan Buchser, directeur général. Depuis 2017, un nouvel assortiment marie d'ailleurs la saveur du Chocolat Villars aux meilleurs spiritueux suisses – Poire Williams, Kirsch, Absinthe, Whisky, Framboise et Gin. «Chez nous, la fabrication est maîtrisée depuis la torrefaction des fèves,

sur place à la chocolaterie, jusqu'au chocolat. Pour valoriser cette expertise et ces beaux ingrédients, nous utilisons 100% de lait suisse et 100% de sucre suisse. Tout ce qui peut être suisse est suisse!»

→ www.villars.com



LE NOUVEAU CENTRE MÉDIAS À FRIBOURG DAS NEUE FREIBURGER MEDIENZENTRUM

IMAGINÉ POUR LES MÉDIAS DE DEMAIN
GEDACHT FÜR DIE MEDIEN DER ZUKUNFT

LA TÉLÉ
VAUD FRIBOURG

radiofr.
FRIBOURG | FREIBURG

MEDIAPUB
régie publicitaire
werberegie

sext
WWW.SEPT.BFO

skippr

FRI
STYLE

RUE DU CENTRE 18, 1752 VILLARS-SUR-GLÂNE



**DIRECTEUR DE L'UNION SUISSE
DES PAYSANS**

JACQUES BOURGEOIS

Quelles sont les spécificités de l'agriculture suisse?

L'agriculture suisse est basée sur des exploitations relativement petites, soit 20 hectares en moyenne, et très diversifiées. Notre pays se distingue aussi par la sévérité de ses conditions-cadres: pour bénéficier d'aides publiques directes, les paysans doivent par exemple consacrer 7% de la surface utile de leur exploitation à la promotion de la biodiversité. Mentionnons aussi le fait que la Suisse importe environ une denrée alimentaire sur deux. Avec la croissance démographique, l'un des grands défis de l'agriculture nationale est de maintenir ce taux d'auto-provisionnement.

Quels sont les principaux atouts de la Suisse pour faire face à ces défis?

Sa matière grise, la résilience de ses exploitations familiales et sa capacité d'innovation! Robotisation des traites, automatisation des exploitations, autonomisation des véhicules agricoles, la technologie permettant de soutenir les paysans ne cesse d'évoluer. Tout comme la recherche: en matière de sélection végétale, des pas de géant ont été faits, avec pour conséquence des variétés plus résistantes. Dans le domaine animal, nous sommes parvenus à réduire de 50% l'utilisation d'antibiotiques en 10 ans.

Le canton de Fribourg a-t-il ses propres particularités dans le domaine agricole?

Un cinquième du PIB fribourgeois est lié à l'agroalimentaire: c'est énorme! Par ailleurs, le canton compte plusieurs importants centres de transformation, notamment dans le domaine du lait et de la viande, sans oublier les nombreux produits du terroir bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). En prenant la judicieuse décision de renforcer sa filière agro-alimentaire, Fribourg est en passe de créer encore plus de valeur ajoutée.

→ www.sbv-usp.ch



**MANAGER DU CLUSTER FOOD
& NUTRITION**

NADINE LACROIX OGGIER

Qu'est-ce que le Cluster Food & Nutrition?

Il s'agit d'une association à but non lucratif lancée à Fribourg en 2015. Constituée à la fois de PME, de start-up, de grandes entreprises et de structures académiques en lien avec l'alimentation, elle compte actuellement 82 membres issus de neuf cantons. La grande force de cette plateforme, c'est sa capacité de mise en réseau, à l'échelle régionale et nationale.

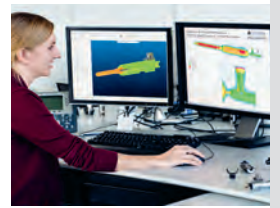
Quelles sont les diverses activités de la plateforme?

Notre activité principale est le soutien aux entreprises dans la recherche de partenaires, notamment académiques, pour des projets. Nous organisons aussi des conférences d'experts en lien avec le food et la nutrition, qui sont suivies par des apéritifs de réseautage, sans oublier la mise sur pied de formations continues. Un exemple récent? Comment transformer le lait de chèvre en yaourts et en fromages. Le Cluster est, par ailleurs, mandaté pour organiser des gros événements, tels que l'Agri&Co Challenge.

Le Cluster est une initiative de l'association Région capitale suisse, qui regroupe les cantons de Fribourg, Berne, Neuchâtel, Soleure et du Valais, ainsi que plusieurs communes et organisations régionales. Pourquoi l'avoir implanté en terres fribourgeoises?

Fribourg avait la légitimité d'un canton comportant toute la chaîne du food, ainsi qu'une forte concentration d'industries agro-alimentaires. Le nombre d'emplois liés à ce secteur y est d'ailleurs particulièrement important. Pour le canton, c'est bien évidemment une chance, car il peut profiter des retombées positives des projets soutenus par le Cluster.

→ www.clusterfoodnutrition.ch



Le moteur d'une région

Motor einer Gegend

Liebherr Machines Bulle SA

Venez découvrir nos activités sur notre site internet.

Entdecken Sie unsere Aktivitäten auf unserer Webseite.

www.liebherr.com

LIEBHERR

M-INDUSTRIE

LES FLEURONS FRIBOURGEOIS DE MIGROS



Micarna (en h. à g.), Mifroma (en b. à g.), Sushi Mania (en h. à d.) et ELSA (en b. à d.) font partie des poids lourds de l'agroalimentaire en Suisse.

C'est un mastodonte de l'industrie helvétique. M-Industrie, qui appartient au groupe Migros, compte parmi les principaux acteurs mondiaux de la production de marchandises destinées à être écoulées sous marque de distributeur. Plus de 20 000 articles différents – food et non-food – sont fabriqués sur ses 33 sites, dont 24 sont situés en terre helvétique. Sans surprise, Fribourg se taille la part du lion: le canton héberge quatre des sociétés M-Industrie. Basée à Courtepin, où elle emploie près de 1 400 collaborateurs, Micarna est la première productrice suisse de viande, volaille et seafood. Du côté d'Ursy, l'entreprise Mifroma est spécialisée dans l'affinage et le conditionnement des fromages. Toujours dans la branche laitière, la société ELSA – qui forme avec Mifroma le groupe ELSA-Mifroma – est la plus grande laiterie de Suisse sur un seul site. Elle produit à Estavayer-le-Lac un vaste assortiment de laits, yaourts, crèmes et fromages frais.

Le «petit dernier» d'ELSA? Un lait à la fois très riche en protéines, pauvre en graisse et exempt de lactose. «Les protéines sont un outil très intéressant pour aider à réguler les apports en sucres», précise Matthew Robin, directeur d'ELSA-Mifroma. Dans le cas spécifique du lait pauvre

en matière grasse, l'ajout de protéines présente en outre l'avantage de «donner une belle texture». Reste que la mise au point de ce produit a constitué un processus «complexe, qui a nécessité toute la compétence de nos équipes».

Depuis 2016, M-Industrie peut par ailleurs compter sur le savoir-faire exotique des collaborateurs de Sushi Mania. La société, fondée à Vuadens par Marc Durst, confectionne plus de 36 000 sushis par jour, des futo-makis aux sashimis, en passant par les nigiris. «Le champ d'expérimentation est infini!» s'émerveille Marc Durst. Les fidèles clients de Sushi Mania ont ainsi déjà eu l'occasion de déguster des sushis aux fruits, au chocolat, au canard et même à la merguez. Rien que pour la succursale lausannoise de Globus, l'enseigne haut de gamme de Migros, «nous inventons dix nouvelles sortes de sushis par mois». Si de nos jours, en Europe, «presque tout le monde sait ce qu'est un sushi, tout le monde n'est pas encore prêt à y goûter», constate le gastronome. «Notre potentiel de croissance est donc encore important.»

→ www.mindustry.com
 → www.elsa-mifroma.ch
 → www.sushimania.ch

50TH ANNIVERSARY
JESA.



Automobile



Manutention et
Automation



Bâtiment et Biens
de consommation



Equipement de
production



Textile



**EN 2019, JESA FÊTE SES 50 ANNÉES D'EXCELLENCE DANS
LES ROULEMENTS À BILLES**

JESA.
bearing solutions

Rte du Petit-Moncor 9 | 1752 Villars-sur-Glâne - Suisse  | +41 26 408 47 00 | www.jesa.com |   



**Au coeur des innovations,
l'émergence
du citoyen du futur**

photo: Sternutz

blueFACTORY
Fribourg – Freiburg

 **SWITZERLAND
INNOVATION**
PARK NETWORK WEST EPFL

SOCFIN UNE HUILE DE PALME POUR LE MARCHÉ LOCAL



« Dans les pays où nous sommes actifs, l'huile de palme (*voir photo*) fait partie de l'alimentation de base, un peu comme le beurre en Europe », compare Luc Boedt, CEO du Groupe Socfin. Le hic ? « Cette denrée y connaît une énorme pénurie, ce qui oblige les populations locales à l'importer à des prix élevés. » Contrairement à ses concurrentes, l'entreprise aux 50 000 collaborateurs – dont la gestion opérationnelle des plantations est coordonnée depuis Fribourg – a donc choisi d'axer son modèle d'affaires sur la production et la vente d'huile de palme directement dans les régions connaissant une pénurie. Chacun des dix sites de production du groupe

luxembourgeois, répartis dans huit pays d'Afrique et d'Asie du Sud-Est, comporte ainsi sa propre usine de transformation. « Nous travaillons en partenariat avec les planteurs villageois, en leur apportant un appui technique et en achetant leurs récoltes au prix du marché, ce qui contribue au développement de ces régions. » Chaque année, Socfin produit plus de 430 000 tonnes d'huile. Obtenue après pressage de la pulpe des fruits, elle est utilisée comme huile de table et comme base pour la friture, les savons, la mayonnaise ou les bougies.

→ www.socfin.com

TRANSLAIT LA CHINE EN LIGNE DE MIRE

En Chine, le marché du lait en poudre infantile est en pleine croissance. Le fait que les mères retournent au travail après quelques semaines seulement, ainsi que l'abandon de la politique de l'enfant unique, ont dopé les ventes de ce produit très demandé. Ce débouché prometteur n'a pas échappé à l'entreprise fribourgeoise Translait, spécialisée dans la valorisation et le commerce de dérivés laitiers. En collaboration avec le géant chinois Synutra, elle prévoit l'implantation – dans le canton de Fribourg – d'une usine de séchage pour le petit-lait (ou lactosérum), transformé ensuite en poudre alimentaire

pour les enfants de l'empire du Milieu. Le projet est ambitieux. « L'investissement se monte à quelque 100 millions de francs suisses, avec une mise en service envisagée pour 2021 », précise Vincent Stucky, directeur de Translait. La société fribourgeoise récupère le lactosérum de fromageries situées dans tout le pays. « De par son rôle majeur dans l'industrie fromagère, la Suisse fabrique beaucoup plus de petit-lait qu'elle n'en consomme. Notre clientèle est exclusivement internationale. »

→ www.translait.ch

PROGRESSIA

SOCIÉTÉ FIDUCIAIRE ET DE GESTION SA



Conseil juridique



Gestion, comptabilité



Révisions, expertises



Implantation de sociétés



Fiscalité



Outsourcing

notre rôle dans
votre avenir
est important

- A votre service depuis 50 ans
- Solide expérience internationale
- Français, allemand, anglais

Rue Saint-Pierre 18 | CH-1701 Fribourg
T + 41 26 350 35 00 | F + 41 26 350 35 99
office@progressia.ch | www.progressia.ch



Membre d'EXPERTSuisse

Membre FIDUCIAIRE | SUISSE



PrimeGlobal | An Association of Independent Accounting Firms



Connecting with patients

"I would like to change the perception of rheumatoid arthritis and increase public awareness. It is associated with the elderly, but it is a disease that can happen to anyone at any age. I'm grateful for the therapies that are available now to help sufferers live their lives as best they can."

Alison, living with rheumatoid arthritis

www.ucb.com
www.ucbsuisse.ch



Inspired by patients.
Driven by science.

NESPRESSO

UNE CROISSANCE FORTE ET DURABLE



La commercialisation par Nespresso de la première capsule à café, en 1986, a marqué une véritable révolution. Désormais, plusieurs milliards de dosettes sont produites chaque année en Suisse pour l'ensemble du marché mondial. Et c'est à Romont, où la dernière-née des trois fabriques Nespresso a vu le jour en 2015, que la filiale du groupe Nestlé a récemment décidé de renforcer ses activités. Car la gamme Vertuo, entièrement produite en terres fribourgeoises, connaît une forte croissance. Conçues à la base pour le marché américain, ces capsules innovantes – qui permettent de servir des cafés plus longs sans diluer leur saveur – sont déjà vendues dans 14 pays différents. En 2019 et 2020, deux nouvelles lignes de production viendront donc agrandir le site de

Romont, qui vient également d'accueillir le Centre de développement de produit de Nespresso et le Coffee Campus – un centre de formation pour les spécialistes du café. Au total, ces développements représentent plus de 90 millions de francs suisses d'investissement.

A l'autre bout de la chaîne de production, Nespresso ne ménage pas non plus ses efforts. Depuis 2003, le leader incontesté du café portionné collabore avec l'ONG Rainforest Alliance à la mise en œuvre de son Programme AAA pour une Qualité Durable. Ce dernier vise à assurer l'approvisionnement d'un café de haute qualité, tout en protégeant l'environnement et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs et de leur famille. «D'abord déployé au

Costa Rica avec quelques centaines de petits propriétaires, le programme touche aujourd'hui près de 75000 fermiers, répartis dans 12 pays producteurs et bénéficiant des conseils de plus de 400 agronomes dédiés», se réjouit Isabelle Gayral Boschung, Global Sustainability Program Manager chez Nespresso. Chaque année, les Nespresso Sustainable Quality Farmers and Agronomists Awards récompensent l'engagement communautaire et environnemental des agriculteurs et des agronomes (*lire en ligne*). Et Isabelle Gayral Boschung de conclure: «Plus de 90 % de notre café provient de fermes certifiées AAA, avec un objectif à 100 % à l'horizon 2020.»

→ www.nespresso.com



Le Programme AAA de Nespresso touche plus de 75000 fermiers, dans 12 pays producteurs différents – Ici au Guatemala.

LE PARTENAIRE DIGITAL DANS LA BRANCHE IMMOBILIÈRE

immoscout24.ch

IMMO
SCOUT 24



CONNECTED BUILDING MANAGEMENT

by Honeywell

sbc
SAIA BURGESS CONTROLS

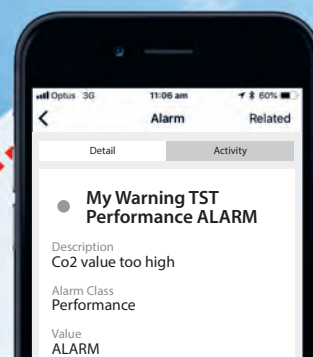
Action Management



Détection préventive et résolution de pannes, partout et à tout moment !

- Notification en temps réel sur votre portable
- Transparence totale au sein de votre équipe
- Acquiescement à distance des alarmes
- Alertes en temps réel déclenchées par des règles analytiques
- Cloud hébergé en Europe

Saia-Burgess Controls AG
Bahnhofstrasse 18
3280 Morat, Suisse
www.saia-pcd.com



Download on the

App Store

Available on the Android

App Store

ROLAND MORAT

PEU DE GLUTEN, BEAUCOUP DE GOÛT!

Exporter du chocolat suisse dans le monde entier, c'est une chose. Mais comment en faire de même avec de simples produits de boulangerie? «Le facteur décisif est la qualité», assure Cyril Cornu, propriétaire de Roland Morat. Le fabricant situé à Morat livre ses bretzels, biscottes, pains croustillants et petits salés d'apéritif non seulement dans toute l'Europe, mais également à Singapour et au Japon. Depuis quelques années, Roland est particulièrement actif dans le secteur des produits de boulangerie sans gluten, une niche grandissante dans laquelle ils ont atteint une véritable position de leader.

Et dont le potentiel de croissance est encore important. «Actuellement, nous cherchons à proposer des produits moins salés et moins gras. Les gens veulent manger des aliments plus sains, tout en souhaitant qu'ils gardent le même goût!» Un défi que Cyril Cornu est prêt à relever. Roland teste également de nouveaux emballages à faible teneur en plastique. Plus digeste, plus sain et avec moins de plastique? On se demande ce que le fabricant nous réserve pour la suite.

→ www.roland.ch

CAFAG&PLASPAQ TOUTE LA CHAÎNE SOUS UN MÊME TOIT



Dessiner, fabriquer, emballer, livrer: l'entreprise Cafag&Plaspaq (voir photo) regroupe sous un même toit toute la chaîne de l'emballage. «Cela évite le 'téléphone arabe'», plaisante Christian Tissières, directeur du spécialiste fribourgeois du thermoformage, du cartonnage industriel et de l'injection plastique. «Prenez l'exemple de la conception d'un emballage: nos designers savent exactement ce qu'il est possible de fabriquer, et en combien de temps, puisqu'ils côtoient au quotidien les responsables de la production.» Cette approche généraliste, «assez unique en Suisse», a permis à la société basée à Broc de répondre

efficacement aux défis posés par la globalisation de l'industrie alimentaire. Mais attention, chez Cafag&Plaspaq, généralisme rime avec perfectionnisme. Dans l'alimentaire, qui représente la moitié des activités de l'entreprise, les plastiques font l'objet d'un suivi rigoureux. «Nous mettons un point d'honneur à savoir d'où ils viennent et comment ils sont éliminés», avertit Christian Tissières. L'équipe de R&D collabore étroitement avec les milieux académiques afin d'accroître la durabilité et la traçabilité de ses emballages.

→ www.cafag-plaspaq.ch

VOTRE POINT DE RENCONTRE!

www.fribourgregion.ch



Et si vous vous mettiez au vert pour la réussite de vos réunions, congrès, séminaires ou voyages de motivation?

Visitez notre site web www.fribourgregion.ch ou contactez-nous au T. +41 (0)26 407 70 20



100% ÉMOTION

expositions | congrès | cocktails | concerts
salons | séminaires | banquets | events

**ESPACE
GRUYÈRE**



www.espace-gruyere.ch

PRODUITS EPAGNY

INNOVER DANS UN ESPRIT ARTISANAL



Les randonneurs accourus des quatre coins de l'Europe ne sont pas les seuls à apprécier l'air pur de la Gruyère: les gourmands peuvent aussi régaler leurs papilles en dégustant les spécialités carnées de Produits Epagny (*voir photo*). «Tous nos produits, qu'il s'agisse de viande séchée, de salami ou encore de jambon cru, sont séchés à l'air», explique Peter Gerber, directeur de l'entreprise sise à Epagny. «Nous avons fait le test ailleurs en Suisse, en utilisant les mêmes viandes et les mêmes épices. Le résultat était nettement inférieur.» Les grands distributeurs helvétiques ne s'y trompent pas: ils figurent tous au nombre des clients de la société fondée en 1931, des géants Migros et Coop aux gourmets Manor et Globus. «Notre spécialité... c'est la spécialité!» précise Peter Gerber. Produits Epagny fabrique à la demande du

client, en petits volumes, dans un esprit artisanal. Très à cheval sur la provenance des ingrédients, l'entreprise utilise uniquement de la viande suisse.

Mais un fort ancrage local n'empêche pas d'innover. «Il y a dix ans, nous avons développé en première suisse un format snack.» L'avantage de ces emballages XXS? Les consommateurs qui hésitent entre différents produits peuvent en acheter plusieurs. Quant au soin apporté au packaging, «il permet au client d'ouvrir l'emballage et de le poser directement sur la table». Pour mener à bien ce projet, «l'entreprise a créé une quinzaine de postes de travail supplémentaires, car le remplissage s'effectue à la main.» Autre terrain sur lequel la société fribourgeoise

est leader incontesté? Les emballages de viande séchée et de fromage de Gruyère alternés et roulés. Une formule qui a séduit, outre les distributeurs, plusieurs importants prestataires de services de transports. Les touristes et voyageurs qui empruntent la fameuse ligne ferroviaire Montreux-Oberland bernois peuvent notamment en déguster à bord des trains. «Nous avons, par ailleurs, conçu des produits sur mesure pour tous les vols européens de la compagnie SWISS au départ de Genève.» De quoi remplir d'optimisme le patron de Produits Epagny. La preuve? La société planche sur un projet d'expansion.

→ www.produits-epagny.ch

- 56 **DES SPÉCIALITÉS À S'EN
LÉCHER LES BABINES**
Terroir fribourgeois
- 59 **QUARANTE VARIÉTÉS DE BLÉ
INSCRITES DANS 19 PAYS**
Delley Semences et Plantes
- 59 **L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
COMME ARGUMENT**
Culturefood
- 61 **UNE VOLUPTUEUSE
CONCENTRATION DE BONNES
TABLES**
Gastronomie
- 63 **JORGE CARDOSO**
Focus
- 63 **JEAN-MARC BRUNNER**
Focus
- 65 **« CHARLIE ET LA
CHOCOLATERIE » EN VRAI**
Maison Cailler
- 67 **DES PRODUITS RÉGIONAUX
LIVRÉS EN QUELQUES CLICS**
Panier local
- 67 **DANS LE SAUMON,
TOUT EST BON**
AF Toscana, Groupe E
- 69 **DEUX BIJOUX DE VIGNOBLES**
Viticulture

Cuchaule, moutarde de Bénichon et bricelets: rien de tel pour une collation de fin d'été, avec vue sur la vieille ville de Fribourg et sa cathédrale.



3

TOURISME ET CONSOMMATION

La promotion des produits du terroir et des traditions alimentaires fribourgeoises est un vecteur de développement touristique important. Le canton de Fribourg, haut lieu de la gastronomie et du bien-vivre, invite à la découverte de la saveur et de l'authenticité de son patrimoine culinaire.



TERROIR FRIBOURGEOIS

DES SPÉCIALITÉS À S'EN LÉCHER LES BABINES

« Nous pouvons être fiers de notre patrimoine gastronomique, qui est l'un des plus riches du pays. » Directeur de Terroir Fribourg, Pierre-Alain Bapst ne tarit pas d'éloges sur les produits traditionnels fribourgeois. Le canton n'est-il pas le berceau de nombreuses spécialités fromagères, carnées, boulangères ou encore viticoles? Les gourmands ne manqueront pas d'évoquer le Gruyère, le Vacherin fribourgeois, la cuchaule (pain brioché au safran) et la Poire à Botzi, quatre produits bénéficiant du label européen AOP (appellation d'origine protégée). Le savoureux jambon de la Borne et l'onctueuse double crème de la Gruyère, qui trônent en bonne place dans le repas pantagruélique de la Bénichon (*lire ci-contre*), sont également en lice pour obtenir la fameuse certification AOP.

« Parmi les produits phares dont dispose le canton, je citerais aussi la fondue moitié-moitié (50 % Gruyère et 50 % Vacherin Fribourgeois, *ndlr*), les vins de Cheyres et du Vully, les meringues, la moutarde de Bénichon, le gâteau

du Vully et les mignardises de la Bénichon que sont les pains d'anis, les bricelets et les croquets », ajoute Pierre-Alain Bapst, qui ne révèle ici que la pointe de l'iceberg des spécialités propres au canton. « A ce jour, plus de 250 produits sont certifiés Terroir Fribourg. Ce label impose des exigences spécifiques envers la production, la transformation et le commerce de produits régionaux, dans le respect de la réglementation nationale. »

Ces spécialités locales s'exportent-elles au-delà des frontières du pays? Pierre-Alain Bapst: « Nos fromages, à commencer par le Gruyère AOP, sont les ambassadeurs incontestés de la gastronomie fribourgeoise. Et ce dans le monde entier! Au niveau international, il existe également un vrai potentiel avec des produits comme les meringues, la Poire à Botzi, la double crème ou encore la moutarde de Bénichon. L'activité de promotion fait partie des missions de notre association. »

→ www.terroir-fribourg.ch



Gâteau du Vully (à gauche), meringues et double crème (au centre) et Poires à Botzi AOP (à droite) font partie des produits phares du canton de Fribourg.

BÉNICHON UNE TRADITION VIVANTE



Cuchaule et moutarde de Bénichon, soupe aux choux, ragoût de mouton, jambon de la Borne et spécialités de viande fumée (voir photo), gigot d'agneau accompagné de Poires à Botzi, de purée de pommes de terre et de fagots de haricots verts, plateau de fromages, merin-gues et double crème de la Gruyère, corbeille de fruits, délices de la Bénichon... et quelques pas de danse pour digérer tout ça! Si l'origine de la Bénichon est religieuse, seule est restée la fête populaire et gastronomique, dont le menu ci-dessus – souvent simplifié – constitue

le point d'orgue. Généralement fixée à l'automne (la date varie d'une région à l'autre), elle célèbre traditionnellement la fin des travaux d'été. Les Fribourgeois – et les visiteurs, de plus en plus nombreux – s'y retrouvent autour de grandes tablées, dans un cadre familial ou dans de grandes cantines installées pour l'occasion, au son de la musique champêtre. Un temps désuète, la célébration de la Bénichon est revenue en force et se porte aujourd'hui à merveille, aux quatre coins du canton.

SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS UN PARADIS GASTRONOMIQUE, CINQ JOURS DURANT

C'est le rendez-vous des gourmets. Chaque année, à l'automne, le Salon suisse des Goûts et Terroirs réunit 300 exposants, 6000 spécialités à déguster et 45'000 visiteurs à Bulle, au cœur de la Gruyère. Depuis bientôt 20 ans, cette manifestation gastronomique d'envergure nationale s'attache à faire découvrir les produits et saveurs authentiques d'ici et d'ailleurs. Les animations font la part belle aux démonstrations de cuisine, aux ateliers culinaires pour petits et grands et au fameux Swiss Bakery Trophy (voir photo), concours de référence pour les artisans boulangers, pâtis-siers et confiseurs de Suisse.



→ www.gouts-et-terroirs.ch

Für Seminare mit Aussicht
Pour séminaires avec perspective
For events with perspective



HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE



Seestrasse 10
CH-1716 Schwarzsee

T +41 (0)26 412 74 74
info@hostellerieamschwarzsee.ch
www.hostellerieamschwarzsee.ch

DELLEY SEMENCES ET PLANTES QUARANTE VARIÉTÉS DE BLÉ INSCRITES DANS 19 PAYS



Faire le lien entre la sélection et la multiplication des semences à l'échelle nationale: c'est la tâche dévolue à l'entreprise fribourgeoise Delley Semences et Plantes (DSP). Propriété des membres de la Fédération suisse des producteurs de semences (Swisssem), DSP est notamment co-obtentrice des variétés de blé et de triticale (hybride entre blé et seigle) issues des programmes de sélection de la station fédérale Agroscope à Changins. Dans ce cadre, la société basée à Delley coopère aux travaux de sélection, effectue des tests variétaux et se charge tant de la sélection conservatrice que de la production des semences de base. Pour les

céréales qui ne sont pas sélectionnées en Suisse, telles que l'orge, le seigle et l'avoine, DSP travaille en partenariat avec des sélectionneurs étrangers. L'entreprise fait aussi la promotion à l'étranger des variétés issues de sa collaboration avec Agroscope. «Nos spécialistes placent des variétés candidates potentielles dans des réseaux d'essais répartis dans diverses régions du monde», précise Evelyne Thomet, directrice de DSP. Actuellement, pas moins de 40 variétés de blé sont inscrites sur les catalogues nationaux et protégées dans 19 pays.

→ www.dsp-delley.ch

CULTUREFOOD

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL COMME ARGUMENT

«Les grandes réunions de chefs d'Etats sur l'écologie, c'est bien. Passer aux actes, c'est mieux!» Jean-Paul Baechler, directeur de Culturefood, en est convaincu: sa société de distribution de produits alimentaires a sa part à jouer. Depuis 2017, l'impact environnemental de tous les fruits et légumes frais proposés par le grossiste fribourgeois – un des leaders romands du secteur – est évalué par la start-up Beelong. Pommes, tomates ou concombres: sur le shop du site internet, chaque produit brut et frais mis en vente s'accompagne d'un indicateur écologique lui attribuant une note entre A et G. «Cinq critères principaux déterminent la catégorie dans laquelle est classé un

aliment: la provenance, la saison, le mode de production, l'impact sur le climat et les ressources, ainsi que la production.» En toute connaissance de cause, commerces de détail et restaurateurs peuvent ainsi faire le choix d'acheter de manière plus responsable. Moins de deux ans après le début de la collaboration entre Culturefood et Beelong, Jean-Paul Baechler le constate déjà avec plaisir: «Le prix des produits n'est plus le seul critère à faire pencher la balance auprès de nos clients.»

→ www.culturefood.ch

Gault&Millau

Fribourg

- Restaurant des Trois Tours - Bourguillon (Fribourg) **18**
- Hôtel de Ville - Fribourg **16**
- Au Sauvage - Fribourg **16**
- La Pinte des Mossettes - Cerniat **16**
- Käserei - Morat **16**
- La Cène - Fribourg **16**
- Aigle Noir - Fribourg **15**
- Hôtel Cailler – Restaurant Quatre Saisons - Charmey **15**
- Auberge de Lécheltes - Lécheltes **15**
- Auberge de la Croix Blanche - Villarepos **15**
- Romantik Hôtel Le Vignier - Avry-devant-Pont **15**
- Hôtel de Ville - Vaulruz **15**
- Auberge des Clefs - Lugnorre **14**
- Zum Ochsen - Düdingen **14**
- Gasthaus zum Kantonsschild - Gempnach **14**
- L'Ecu - Bulle **14**
- La Tavola Pronta - Greng **14**
- Restaurant du Grand Pont - Fribourg **14**
- La Pinte du Vieux Manoir - Morat **14**
- Café de la Fonderie « Ben & Léo » - Fribourg **14**
- Restaurant du Cheval Blanc - Bulle **14**
- Gasthof zum Roten Kreuz - Giffers **14**
- Hôtel de l'Ours - Sugiez **13**
- La Salamandre - Portalban **13**
- Da Pino – Frohheim - Morat **13**
- La Maison Salvagny - Salvenach (Morat) **13**
- Le Rive Sud - Estavayer-le-Lac **13**
- Romantik Hôtel L'Etoile, Restaurant Nova - Charmey **13**
- LUSINE - Corminboeuf **13**
- Restaurant La Suite - Fribourg **12**
- Restaurant L'Unique - La Roche **12**



GASTRONOMIE

UNE VOLUPTUEUSE CONCENTRATION DE BONNES TABLES



S'entendre dire qu'on a passé un agréable moment dans son restaurant des Trois Tours, en ville de Fribourg, est le plus beau compliment qu'un client puisse faire au chef Alain Bächler (voir photo). Et celui qui, avec quelques autres toques, trône fièrement au sommet de la gastronomie du canton depuis deux décennies – 18 points au Gault&Millau, une étoile au Guide Michelin – le sait bien: pour mériter cette reconnaissance, perfection et discipline ne suffisent pas. Encore faut-il qu'elles soient constantes. «Je suis présent chaque jour où le restaurant est ouvert, explique-t-il. Je peux aussi compter sur une équipe fidèle et nous nous donnons beaucoup de peine pour satisfaire les personnes qui choisissent de venir manger chez nous.»

Toujours au front, contrôlant méticuleusement chaque plat sortant de sa cuisine, Alain Bächler se montre également très pointilleux avec ses fournisseurs. Il rappelle qu'une solide expérience est nécessaire pour sélectionner les meilleurs d'entre eux et s'assurer d'obtenir des produits de haute qualité. Car, comme le disait le grand chef français Prosper Montagné, «on ne fait du bon qu'avec du très bon».

Reste qu'une grande table ne se résume pas à l'assiette, aussi éblouissante soit-elle. «Un excellent restaurant, c'est un tout: une cuisine créative et finement exécutée, évidemment, couplée à un service d'exception et une attention portée aux détails, à tous les niveaux. Pour les clients, bien manger ne suffit pas.» Travail et rigueur, encore et toujours, avec le sourire.

Les chefs fribourgeois l'ont compris, comme le démontre la voluptueuse concentration de bonnes tables, à Fribourg: la dernière édition du célèbre guide Gault&Millau recense ainsi 33 établissements, répartis dans tout le canton! Une offre pléthorique qui s'explique par deux raisons, selon Alain Bächler: une génération de cuisiniers travailleurs, formés et reconnus par les plus grands chefs, comme l'immense Frédy Girardet. Et un goût des bonnes choses partagé par la population locale. «Les Fribourgeois aiment sortir pour manger et boire un verre de bon vin, que ce soit au niveau privé ou professionnel.»

→ www.troistours.ch



votre banque à portée de main

valiant.ch/app

Banque Valiant SA
Rue de Romont 6
1701 Fribourg
Téléphone 026 347 44 00

votre banque
en toute simplicité

valiant

SICHH

Swiss Integrative Center for Human Health
A Unique Competence Center in the Heart of Switzerland

Solutions R&D intégratives par l'intelligence collective

SICHH catalyse le développement de technologies innovantes avec l'industrie en sélectionnant le meilleur de la recherche académique suisse.

Découvrez nos solutions R&D intégratives
www.sichh.ch





**DIRECTEUR DU SWISS INTEGRATIVE
CENTER FOR HUMAN HEALTH (SICHH)**

JEAN-MARC BRUNNER

En quoi le SICHH, lancé conjointement par l'Université de Fribourg et l'Hôpital fribourgeois en 2012, est-il concerné par la branche alimentaire?

Notre centre de compétences s'intéresse à tous les domaines liés à la santé humaine, à commencer par la biotechnologie (Biotech), la technologie médicale (Medtech) et la technologie alimentaire (Foodtech). Il faut savoir que ces différentes disciplines interagissent entre elles. Par exemple, certaines techniques utilisées dans la Biotech peuvent être transférées vers la Foodtech. Et des compétences développées à Fribourg dans l'alimentaire sont attrayantes pour les entreprises pharmaceutiques qui souhaitent y implanter leur unité de production biotechnologique.

Quels sont les projets actuels du SICHH en lien avec la Foodtech?

Nous soutenons l'Université de Fribourg dans le développement d'un système de détection ultrarapide de la listéria dans les produits fromagers. En quelques minutes, le récepteur sera capable de détecter ce pathogène parfois responsable de contaminations. Nous sommes en discussion avec plusieurs entreprises, françaises notamment, afin de transformer ce prototype parfaitement fonctionnel en produit fini. En nous appuyant sur l'intelligence artificielle, nous avons aussi collaboré avec un institut de recherche agricole à la création d'une technologie de reconnaissance de la position et des déplacements des animaux dans une étable.

Développer un produit à partir d'une idée, telle est votre mission?

Exactement. Avec toujours, en filigrane, la transversalité et l'intégration des compétences. Au niveau national et international, nous disposons désormais d'un vaste réseau de partenaires académiques et industriels.

→ www.sic hh.ch



**CHEF CHOCOLATIER
DE LA CONFISERIE SUARD**

JORGE CARDOSO

Pour bien travailler le chocolat, faut-il y être accro?

Pas forcément. Moi, c'est plutôt au travail du chocolat que je suis accro! D'ailleurs, si l'on souhaite gagner dans les concours, il vaut mieux être un passionné: il m'a fallu une année et demie d'efforts pour mettre au point la pièce montée qui m'a permis de remporter une médaille d'or aux championnats du monde de cuisine 2018, à Luxembourg. Mais j'avoue que le chocolat, j'aime aussi beaucoup en manger, d'autant que j'ai la chance de ne travailler qu'avec des grands crus. Quel Fribourgeois d'adoption serais-je si je n'appréciais pas cette délicatesse? (rires)

Quel parcours vous a mené à une telle maîtrise de la confiserie?

Je pense que le fait d'avoir trois CFC en poche (*certificats fédéraux de capacité, ndlr*), à savoir ceux de cuisinier, de pâtissier-confiseur et de boulanger, m'a beaucoup apporté. Mais je suis tombé dans la marmite tout petit déjà, au Portugal où j'ai grandi: ma mère était pâtissière et mon père cuisinier. Est-ce pour ne pas les imiter que j'ai d'abord étudié les arts visuels? Cette formation aussi m'est très utile actuellement. Je commence toujours par dessiner de façon très précise mes pièces montées avant de passer à la phase pratique.

Dans quel contexte s'inscrivait votre participation aux mondiaux de cuisine 2018?

Lors de la coupe du monde 2017 de la pâtisserie à Lyon, l'équipe de Suisse, dont je faisais partie, a décroché la médaille de bronze. A l'issue de cette compétition, j'ai été approché par le Swiss Culinary National Team afin de participer aux mondiaux de cuisine. Concrètement, on m'a chargé de réaliser une pièce montée en chocolat sur le thème de la Suisse. Le jury a apprécié!

→ www.confiserie-suard.ch



Le Vivier SA | Z.I. du Vivier 22
CH-1690 Villaz-St-Pierre | Switzerland



**Superbes
surfaces
à louer**

**Alliez travail et détente
au cœur du plus grand parc technologique
industriel de la région !**

Prenez le temps d'une visite, vous en serez convaincus !
Appelez-nous au + 41 26 653 72 00



SCOTT-SPORTS.COM
* pas de compromis

SCOTT

MAISON CAILLER

« CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE » EN VRAI

Enfant, vous rêviez de vous glisser dans la peau du héros de Charlie et la chocolaterie, le roman de Roald Dahl? À Broc, en Gruyère, la fiction devient réalité grâce à la Maison Cailler – La chocolaterie suisse (voir photo). Première attraction touristique de Suisse romande (est-ce vraiment une surprise?), la Maison Cailler a déjà attiré plus de trois millions de visiteurs depuis son ouverture il y a neuf ans. Des gourmands en provenance du monde entier, qu'il s'agisse de familles, d'écoles ou d'entreprises, poussent quotidiennement les portes du lieu pour faire remonter des souvenirs d'enfance ou en créer de nouveaux, dans ce lieu magique.

C'est que l'expérience que propose la plus ancienne marque de chocolat suisse – 200 ans cette année – a quelque chose d'unique. Les visiteurs peuvent ainsi suivre un parcours ludique, qui met en avant la relation privilégiée des cinq sens avec le chocolat. Ils sont initiés à la transformation des matières premières, cacao et lait en tête, en de délicats produits flattant les papilles. Voir davantage: des études

scientifiques ont démontré que le chocolat est excellent pour le moral! Feu d'artifice, la dégustation finale garantit un sourire durable sur tous les visages... Pour ceux qui souhaitent aller plus loin, la Maison Cailler offre également des ateliers interactifs avec de grands chocolatiers.

En outre, une visite à la Maison Cailler permet de découvrir la fabrique elle-même, juste à côté. Tablettes Frigor, pralinés Femina et branches Cailler sont quelques-uns des grands succès produits avec expérience et passion en Gruyère. La particularité de ce chocolat, propriété de Nestlé depuis 90 ans? La recette est à base de lait condensé fabriqué avec du lait frais, lui conférant sa délicate texture crémeuse. Un or blanc qui provient de 1500 vaches paissant dans la région, selon des standards de production naturelle et respectueuse de l'environnement officiellement reconnus.

→ www.cailler.ch/fr/maison-cailler





Problèmes d'encaissement ? Appelez-nous !

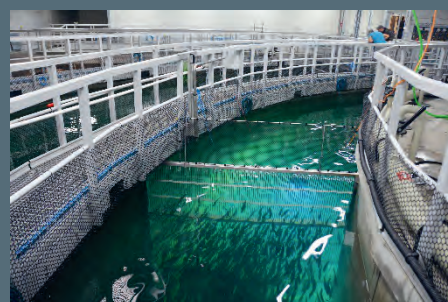
Helveticum Inkasso AG / SA
Rue de Romont 12
Case postale 726
CH – 1701 Fribourg

Patrick Haymoz
et ses collaborateurs

T +41 (0)26 347 58 58
M +41 (0)79 434 90 72
info@helveticum-inkasso.ch
www.helveticum-inkasso.ch

HELVETICUM
Inkasso SA-AG

Conception de bâtiments agro- alimentaires durables et innovants



Making Future.

AF TOSCANO Fribourg
Route du Petit-Moncor 1^e
CH – 1752 Villars-sur-Glâne
+41 26 424 50 39 / fribourg@toscano.ch

AF TOSCANO



Bern Brunnen Brig Castione Chur Delémont Domdidier Fribourg Genève Lausanne Mesocco Pontresina Poschiavo
Rapperswil Rivera St. Moritz Winterthur Zuz Zürich

PANIER LOCAL

DES PRODUITS RÉGIONAUX
LIVRÉS EN QUELQUES CLICS

Qui a dit que consommer local était incompatible avec le rythme de vie 2.0? «Biberonné aux produits locaux» et fort d'une expérience professionnelle dans le commerce de détail, Arnaud Déglise a constaté en 2014 qu'il «manquait le lien entre les producteurs locaux et les clients privés». Epaulé par un ami laitier, le jeune homme a imaginé le concept Panier local, une alternative micro-régionale aux sites d'achats en ligne des grands distributeurs. Première étape: le consommateur sélectionne le site web de Panier local correspondant à sa région. Pour l'instant, l'entreprise compte trois secteurs en terre fribourgeoise, ainsi qu'un quatrième en France, dans la région de Bordeaux. Deuxième étape: l'internaute fait ses emplettes virtuelles, des yaourts à la tresse, en passant par le jambon de campagne et les carottes. Troisième étape: le client est livré chez lui. «Nous travaillons sans stock, avec une logistique mobile», précise le directeur de la société fondée à Arconciel. Un concept qui offre à Panier local la perspective d'une «croissance illimitée» au-delà des frontières cantonales et nationales, puisque chaque antenne est autonome.

→ www.panierlocal.ch

AF TOSCANO, GROUPE E

DANS LE SAUMON, TOUT EST BON

Plus d'un siècle après sa disparition des rivières du canton, le saumon sera bientôt de retour dans les eaux fribourgeoises... en circuit fermé! Une ferme piscicole de dernière génération devrait en effet voir le jour en 2021 sur la commune de Grandvillard. Porté par le fournisseur en énergie Groupe E et le bureau d'ingénierie AF Toscano, spécialisé dans la construction de bâtiments alimentaires et concepteur de l'unique autre installation de ce

type en Suisse, le projet ambitionne d'élever 600 tonnes de saumon par an, dans le plus grand respect de l'environnement. «Preuve en est le recyclage à 98% de l'eau nécessaire aux bassins, le traitement des déjections par la centrale de biogaz voisine et la valorisation optimale des déchets de poisson», précise Benjamin Chollet, ingénieur chez AF Toscano. De quoi élargir et renforcer le pôle innovation agroalimentaire

du canton de Fribourg. Autre point positif: le saumon ainsi produit couvrirait jusqu'à 5% de la consommation nationale, avec un transport réduit au minimum. Des visites de l'installation sont également envisagées et pourraient s'insérer dans le circuit touristique grüérien.

→ www.toscano.ch
→ www.groupe-e.ch



Vully - Les Vignerons

- **CAVE AUX HIRONDELLES** - Praz
- **CAVE BEL-AIR** - Praz
- **CAVE DES MARNES** - Constantine
- **CAVE DE LA CÔTE AUX MOINES** - Chabrey
- **CAVE DE LA TOUR** - Môtier
- **CAVE DU TONNELIER** - Vallamand-Dessus
- **CAVE DU VIEUX-PRAZ** - Praz
- **CAVE GUILLOD SA** - Praz
- **CAVE PARISOD** - Bellerive
- **CAVES DU CHÂTEAU SA** - Montmagny
- **CHÂTEAU DE MUR & ETAT DE FRIBOURG** - Mur
- **CHÂTEAU DE PRAZ** - Praz
- **CRU DE L'HÔPITAL** - Môtier
- **DOMAINE BURNIER** - Nant
- **DOMAINE CHERVET** - Praz
- **DOMAINE DE CHAMBAZ** - Môtier
- **DOMAINE DE VILLAROSE** - Mur
- **DOMAINE DU VIEUX MOULIN** - Môtier
- **JAVET & JAVET** - Lugnorre
- **LE PETIT CHÂTEAU** - Môtier
- **LES 2 BELLES RIVES** - Bellerive
- **MADELEINE RUEDIN** - Salavaux
- **SCHMUTZ VINS SA** - Praz
- **WEINGUT HÄMMERLI** - Ins

VITICULTURE DEUX BIJOUX DE VIGNOBLES



Le célèbre guide gastronomique Gault & Millau a nommé «Rookie de l'année 2019» Stéphane et Fabrice Simonet, talentueux vigneron fribourgeois.

Authentique. C'est le qualificatif que sélectionne l'ingénieur œnologue Fabrice Simonet pour évoquer fièrement «son» vignoble du Vully, à cheval entre le Nord du canton de Fribourg et le voisin vaudois. Un avis de fin connaisseur, récemment auréolé par la distinction du prestigieux guide Gault & Millau (remise conjointement à son frère, Stéphane) de rookies de l'année 2019. Si les deux jeunes talents contribuent activement à la renommée actuelle et future des vins fribourgeois, la tradition viticole ne date pas d'hier, dans la région. Le premier écrit en faisant mention remonte en effet à plus de mille ans. «En réalité, la vigne y est très vraisemblablement cultivée depuis le début de notre ère», avance l'œnologue œuvrant sur le domaine familial du Petit Château, à Môtier. C'est qu'Avenches (Aventicum), la capitale romaine de l'Helvétie, est à deux pas. Et comme les Romains affectionnaient particulièrement les coteaux pour faire pousser leur vigne, ceux du mont Vully ont logiquement dû les attirer.

Comme pour contrebalancer sa taille modeste, le vignoble du Vully jouit d'un microclimat exceptionnel, qui évoque la douceur méditerranéenne. Son sol, partagé entre le grès et la marne – roche-mère mélangeant l'argile et le calcaire

– permet d'obtenir des vins d'une grande précision aromatique. Leur fraîcheur est également très appréciée des œnophiles. Autre force du cru: un nombre impressionnant d'ingénieurs œnologues au mètre carré, se félicite Fabrice Simonet. Des vigneron amoureux de leur coin de terre et particulièrement bien formés à l'art de vinifier: voilà l'un des secrets du Vully.

Autre bijou viticole de la région, le vignoble en terrasses de Lavaux a l'honneur de figurer sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Au bord du lac Léman – l'un des plus grands d'Europe – et avec les Alpes françaises en toile de fond, ce splendide terroir donne naissance à des vins extraordinaires. Le chasselas s'y taille la part du lion. Les vignobles de l'État de Fribourg décrochent d'ailleurs régulièrement des distinctions pour des vins issus de ce cépage blanc identitaire du lieu.

→ www.lepetitchateau.ch

Pour de bonnes idées publicitaires on cherche partout.



- Graphisme et web
- Signalisations et habillage complet de véhicules
- Productions vidéo

art+deco
werbung

026 419 26 68
artdeco-werbung.ch

ADRESSES UTILES

CRÉATION ET CONSEIL D'ENTREPRISE

Promotion économique du canton de Fribourg

Bd de Pérolles 25, CP 1350, 1701 Fribourg,
T +41 26 304 14 00, www.promfr.ch

Fri Up – Support Start-up

Passage Cardinal 11, 1700 Fribourg,
T +41 26 425 45 00, www.friup.ch

platinn – plateforme innovation

Rue de Romont 33, CP 1205, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 48 48, www.platinn.ch

blueFACTORY – Quartier d'innovation

Passage Cardinal 1, 1700 Fribourg,
T +41 26 422 37 09, www.bluefactory.ch

Marly Innovation Center (MIC) – Centre technologique

Rte de l'Ancienne Papeterie, 1723 Marly,
T +41 26 435 31 50,
www.marly-innovation-center.org

Le Vivier – Parc technologique

Z.I. du Vivier 22, 1690 Villaz-St-Pierre,
T +41 26 653 72 00, www.vivier.ch

FINANCEMENT ET CAPITAL-RISQUE

Capital Risque Fribourg SA

p.a. Promotion économique,
Bd de Pérolles 25, CP 1350, 1701 Fribourg,
T +41 26 304 14 00, www.capitalrisque-fr.ch

Fondation Seed Capital Fribourg

p.a. Fri Up, Passage Cardinal 11,
1700 Fribourg, T +41 26 425 45 00,
www.seedcapital-fr.ch

Cautionnement romand

Cautionnement Fribourg, 1700 Fribourg,
T +41 26 323 10 20, www.crcpme.ch

Nouvelle Politique Régionale – NPR

p.a. Promotion économique,
Bd de Pérolles 25, CP 1350, 1701 Fribourg,
T +41 26 304 14 00,
www.promfr.ch

RECHERCHE ET TRANSFERT TECHNOLOGIQUE

TechTransfer Fribourg

p.a. Adolphe Merkle Institute,
Ch. des Verdiers 4, 1700 Fribourg,
www.tt-fr.ch

Adolphe Merkle Institute and Fribourg Center for Nanomaterials

Ch. des Verdiers 4, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 92 54, www.am-institute.ch

Innosquare – Centres de compétences et Clusters

Passage Cardinal 11, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 67 58, www.innosquare.com

Cluster Food & Nutrition

Passage Cardinal 11, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 67 74,
www.clusterfoodnutrition.ch

Swiss Integrative Center for Human Health

Passage du Cardinal 13B, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 65 01, www.sichh.ch

FORMATION

Université de Fribourg

Av. de l'Europe 20, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 71 11, www.unifr.ch

HEIA-FR, Haute école d'ingénierie et d'architecture Fribourg

Bd de Pérolles 80, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 66 11, www.heia-fr.ch

HEG-FR, Haute école de gestion Fribourg

Ch. du Musée 4, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 63 70, www.heg-fr.ch

HedS-FR, Haute école de santé Fribourg

Rte des Arsenaux 16a, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 60 00, www.heds-fr.ch

HETS-FR, Haute école de travail social Fribourg

Rte des Arsenaux 16a, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 62 00, www.hets-fr.ch

EPFL Fribourg – Smart living lab

Passage Cardinal 13B, 1701 Fribourg,
T +41 21 693 51 82, fribourg.epfl.ch

bioFactory Competence Center (BCC)

Passage Cardinal 1, 1700 Fribourg,
T +41 79 933 15 60, www.bcc.ch

international institute

of management in technology (iimt)
Bd de Pérolles 90, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 84 30, www.iimt.ch

Formation professionnelle

c/o SFP, Derrière-les-Remparts 1,
1700 Fribourg, T +41 26 305 25 00,
www.edufr.ch

Les Roches-Gruyère

Haute école spécialisée
Rue de l'Ondine 20, 1630 Bulle,
T +41 26 919 78 78, www.glion.edu

ASSOCIATIONS ÉCONOMIQUES

CCIF, Chambre de commerce et d'industrie Fribourg

Rte du Jura 37B, CP 304, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 12 20, www.ccif.ch

Union patronale du canton de Fribourg

Rue de l'Hôpital 15, CP 1552, 1701 Fribourg,
T +41 26 350 33 00, www.upcf.ch

FPE, Fédération Patronale et Economique

Rue de la Condémine 56, CP 2175,
1630 Bulle 2, T +41 26 919 87 50,
www.fpe-ciga.ch

GIF, Groupement industriel du canton de Fribourg

Rte du Jura 37, CP 304, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 12 34, www.gif-vfi.ch

Fribourg International

Association de sociétés internationales

p.a. CCIF, Rte du Jura 37,
CP 304, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 12 31,
www.fribourg-international.ch

EXPOSITIONS ET CONGRÈS

Forum Fribourg – Expo Centre SA

Rte du Lac 12, CP, 1763 Granges-Paccot,
T +41 26 467 20 00, www.forum-fribourg.ch

Espace Gruyère SA

Rue de Vevey 136/144, CP 460, 1630 Bulle,
T +41 26 919 86 50, www.espace-gruyere.ch

ASSOCIATIONS RÉGIONALES

Agglomération de Fribourg

Bd de Pérolles 2, 1700 Fribourg,
T +41 26 347 21 00, www.agglo-fr.ch

ARG, Association régionale la Gruyère

Rue de la Condémine 56, 1630 Bulle 2,
T +41 26 919 87 47, www.regiongruyere.ch

ARL, Association régionale du Lac

Pestalozzistrasse 12, 3280 Morat,
T +41 26 670 39 39, www.rvs-arl.ch

COREB,

Communauté régionale de la Broye

Rue de Savoie 1, CP 84, 1530 Payerne,
T +41 26 663 90 80, www.coreb.ch

RGV-Région Glâne-Veveyse

Rue du Château 112, CP 76, 1680 Romont,
T +41 26 651 90 50, www.rgv.ch

Gemeindeverband Region Sense

Schwarzseestrasse 5, 1712 Tafers,
T +41 26 494 27 57, www.regionsense.ch

RGV-Région Glâne-Veveyse

Rue du Château 112, CP 76, 1680 Romont,
T +41 26 651 90 50, www.rgv.ch

AUTRES

Site officiel de l'Etat de Fribourg

www.fr.ch

Sites web pour expatriés

www.expats-fribourg.ch
www.expatsconnection.ch
(Expat Connection Fribourg)
www.fewgroup.org
(Fribourg Expat Women's Group)

Union fribourgeoise du tourisme

Rte de la Glâne 107, CP 1560, 1701 Fribourg,
T +41 26 407 70 20, www.fribourgregion.ch

Fournisseur officiel de la
Fête des Vignerons 2019



On peut faire mieux pour booster votre communication

Régie publicitaire et
imprimeries réunies
sous le même toit

www.media-f.ch



Saint-Paul
Imprimerie Druckerei



CIB
Centre d'impression de la Broye



SCHUMACHER AG

BINDET TALENTE
RELIEUR DE TALENTS
BINDING TALENTS



SCHUMACHER AG | Industriestrasse 1-3 | 3185 Schmittlen
+41 (0)26 497 82 00 | info@schumacherag.ch | www.schumacherag.ch

INDEX DES ENTREPRISES CITÉES

AF Toscano AG	Villars-sur-Glâne	www.toscano.ch	p. 67
Beelong Sàrl	Lausanne (VD)	www.beelong.ch	p. 59
BioFactory Competence Center SA	Fribourg	www.bcc.ch	p. 5
Bluefactory Fribourg-Freiburg SA	Fribourg	www.bluefactory.ch	p. 5
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard SA	Givisiez	www.confiserie-suard.ch	p. 63
Cafag&Plaspaq SA	Fribourg	www.cafag-plaspaq.ch	p. 51
Cave et Domaine du Petit Château SA, Môtier (Vully)	Mont-Vully	www.lepetitchateau.ch	p. 69
CFD SA (Culturefood)	Fribourg	www.culturefood.ch	p. 59
Cortexia SA	Châtel-Saint-Denis	www.cortexia.ch	p. 6, 7
Cremo SA	Villars-sur-Glâne	www.cremo.ch	pp. 34, 35, 37
Delley semences et plantes SA	Delley-Portalban	www.dsp-delley.ch	p. 59
Estavayer Lait SA	Estavayer	www.elsa-mifroma.ch	pp. 35, 45
Frewitt Fabrique de machines SA	Granges-Paccot	www.frewitt.com	p. 37
Gerber Bio Greens AG	Fehraltorf (ZH)	www.gerber.ch	p. 23
GREEN SENTINEL SA	Fribourg	www.green-sentinel.com	p. 31
Groupe E Greenwatt SA	Granges-Paccot	www.groupe-e.ch	p. 27
Groupe E SA	Granges-Paccot	www.groupe-e.ch	p. 67
Gutknecht Gemüse	Essert	www.gutknecht-gemuese.ch	p. 39
JNJ automation SA	Romont	www.jnjautomation.ch	p. 37
LADUREE INTERNATIONAL SA	Bas-Intyamon	www.laduree.fr	p. 41
Marly Innovation Center Sàrl	Marly	www.marly-innovation-center.org	p. 5
Medion Grifols Diagnostics SA	Guin	www.grifols.ch	p. 6
Micarna SA	Courtepin	www.micarna.ch	pp. 27, 45
Mifroma SA	Ursy	www.elsa-mifroma.ch	pp. 35, 45
Milco SA	Sorence	www.milco.ch	p. 35
NanoLockin GmbH	Fribourg	www.nanolockin.com	pp. 6, 7, 25
Nestlé Nespresso SA	Lausanne (VD)	www.nespresso.com	pp. 27, 32, 49
Nestlé Suisse SA	Vevey (VD)	www.nestle.com	pp. 11, 49, 65
Panier local Sàrl	Arconciel	www.panierlocal.ch	p. 67
Phonak Communications SA	Courgevaux	www.phonak-communications.com	p. 5
Produits Epagny (Gruyère) SA	Gruyères	www.produits-epagny.ch	p. 53
Restaurant des Trois Tours SA	Fribourg	www.troistours.ch	p. 61
Roland Morat SA	Morat	www.roland.ch	p. 51
SCOTT Sports SA	Givisiez	www.scott-sports.com	pp. 5, 6, 7
SICHH Swiss Integrative Center for Human Health SA	Fribourg	www.cish.ch	pp. 5, 63
Socfin SA	Fribourg	www.socfin.com	p. 47
Texum Sàrl	Fribourg	www.texum.swiss	p. 7
Translait SA	Corminboeuf	www.translait.ch	p. 47
Villars Maître Chocolatier SA	Fribourg	www.villars.com	p. 41
Vivier SA	Villaz-Saint-Pierre	www.vivier.ch	p. 5
Zbinden Posieux SA	Hauterive	www.zbinden-posieux.ch	p. 6

INDEX DES ANNONCEURS

p. 66, AF Toscano SA, Villars-sur-Glâne / p. 70, Art & Deco Sàrl graphique et publicité, Planfayon / p. 68, Association Interprofessionnelle des vins du Vully, Sugiez / p. 77, Banque Cantonale de Fribourg, Fribourg / p. 22, Banque Raiffeisen, Fribourg / p. 62, Banque Valiant, Fribourg / p. 46, Bluefactory Fribourg-Freiburg SA, Fribourg / p. 78, CORE Partenaires SA, Fribourg / p. 18, ECAB, Granges-Paccot / p. 52, Espace Gruyère SA, Bulle / p. 2, Fabio Bernasconi Peinture Sàrl, Givisiez / p. 36, Fiduconsult SA, Fribourg / p. 36, Frewitt fabrique de machines SA, Granges-Paccot / p. 26, Garage Bifang Trachsel AG, Planfayon / p. 60, Gault&Millau / p. 20, Groupe E SA, Granges-Paccot / p. 40, Gugler Electronic AG, Marly / p. 30, Haute école de Gestion, Fribourg / p. 10, Haute école d'ingénierie et d'architecture, Fribourg / p. 66, HELVETICUM Inkasso SA, Fribourg / p. 58, HOSTELLERIE AU LAC NOIR SA, Planfayon / p. 38, Hotel Bad, Baeriswyl & Deplazes, Planfayon / p. 46, JESA SA, Villars-sur-Glâne / p. 44, Liebherr Machines Bulle SA, Bulle / p. 72, media f SA, Fribourg / p. 42, MEDIAParc, Villars-sur-Glâne / p. 8, Mémorial Sekulic, Planfayon / p. 28, Nestlé Nespresso SA, Lausanne / p. 48, Progressia Société Fiduciaire de Gestion SA, Fribourg / p. 13, Promotion économique du canton de Fribourg, Fribourg / p. 50, Saia-Burgess Controls SA, Morat / p. 72, Schumacher SA, Schmitten / p. 64, SCOTT Sports SA, Givisiez / p. 50, Scout24 Suisse SA, Flamatt / p. 62, SICHH Swiss Integrative Center for Human Health SA, Fribourg / p. 48, UCB Farchim SA, Bulle / p. 52, Union fribourgeoise du Tourisme, Fribourg / p. 24, Université de Fribourg, Fribourg / p. 64, Vivier SA, Villaz-Saint-Pierre

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

P. 3, Etat de Fribourg / p. 5, Fribourg Region & PromFR / p. 6, PromFR © Stéphane Schmutz, STEMUTZ PHOTO / p. 7, Syncros & SCOTT Sports / p. 11, EPFL © Alain Herzog / pp. 14-15, Adobe Stock / p. 16, Etat de Fribourg / p. 17, Etat de Fribourg / p. 19, Glion Institut de Hautes Etudes / p. 21, Adobe Stock / p. 23 (gauche), Christine Demen Meier / p. 23 (droite), Yannick Etter © SwissSkills / p. 25, AMI © Christopher Schaller / p. 27, DR / p. 31, DR / p. 32-33, KEYSTONE © Adrian Perritaz / p. 34, Fribourg Region © André Meier, Suisse Tourisme / p. 35, Alamy Stock Photo / p. 37, © Charly Rappo, arkive.ch / p. 39, Gutknecht Gemüse / p. 41, Adobe Stock / p. 43 (gauche), Jacques Bourgeois / p. 43 (droite), © Charly Rappo, arkive.ch / p. 45 (en haut à gauche), Micarna / p. 45 (en bas à gauche), Mifroma © Jacqueline Haener / p. 45 (en haut à droite), Adobe Stock / p. 45 (en bas à droite), ELSA © Nik Hunger / p. 47, Adobe Stock / p. 49, Nespresso / p. 51, © Charly Rappo, arkive.ch / p. 53, Produits Epagny © Adrian Ehrbar / pp. 54-55, Fribourg Region © Tina Sturzenegger, Suisse Tourisme / p. 56 (gauche), Terroir Fribourg / p. 56 (centre), Terroir Fribourg / p. 56 (droite), Fribourg Region © Elise Heuberger / p. 57 (haut), Fribourg Region © Elise Heuberger / p. 57 (bas), Salon Suisse des Goûts et Terroirs / p. 59, Adobe Stock / p. 61, © Charly Rappo, arkive.ch / p. 63 (gauche), SICHH / p. 63 (droite), Jorge Cardoso / p. 65, Nestlé / p. 67, Panier local / p. 69, Le Petit Château © RawKingPhoto.ch

IMPRESSUM

ASSOCIATION POUR UNE REVUE PROMOTIONNELLE DU CANTON DE FRIBOURG,
p.a. Promotion économique,
Bd de Pérolles 25, CP 1350,
CH-1701 Fribourg

COMITÉ D'ÉDITION

Jean-Luc Mossier,
Président, Direction de
l'économie et de l'emploi

Christoph Aebischer,
Promotion économique
du canton de Fribourg

Jean-Nicolas Aebischer,
Haute école d'ingénierie et
d'architecture de Fribourg

Vincent Biffrare,
mondays.ch

Jacques Boschung,
blueFACTORY

Marie-Céline Coen,
Fribourgissima Image Fribourg
Promotion de l'image

Sophie Desbiolles,
Chambre de commerce
et d'industrie de Fribourg

Isabelle Gayral Boschung,
Nespresso

Nadine Lacroix Oggier,
Cluster Food & Nutrition

Anne Maillard,
Banque Cantonale de Fribourg

Christophe Nydegger,
Service de la formation
professionnelle

Pierre Vaudan,
Direction de l'économie
et de l'emploi

Andreas Wieser,
WieserPartner Sàrl

EDITEUR DÉLÉGUÉ
Philippe Crausaz,
Crausaz & Partenaires SA,
CH-1763 Granges-Paccot

RÉDACTEUR EN CHEF
Frank-Olivier Baechler,
CH-1700 Fribourg

RÉDACTION DE CE NUMÉRO

Frank-Olivier Baechler
Alexandre Brodard
Benedikt Meyer
Patricia Michaud

TRADUCTIONS

Barbara Horber et Elaine Sheerin
de Transit TXT SA

CONCEPT & GRAPHISME

INVENTAIRE Communication Visuelle Sàrl,
CH-1700 Fribourg

RÉGIE PUBLICITAIRE

Fribourg Network Advertising,
Arnold Krattinger

IMPRESSION

media f SA,
CH-1700 Fribourg

© 2019 FNF, paraît 1x par an
Tous droits réservés.



Promotion économique du canton de Fribourg

PROMFR.CH

Magazine économique du canton de Fribourg

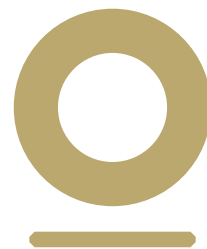
FRIBOURGNETWORK.CH

**NOUS SOUTENONS
L'ESPRIT D'ENTREPRISE.**

**WIR UNTERSTÜTZEN
DEN UNTERNEHMERGEIST.**

**WE SUPPORT
ENTREPRENEURSHIP.**





Wenn es um die Zukunft geht, zählt Erfahrung.

Mit Standorten in Düringen, Fribourg und Bern betreuen wir KMUs, Grossunternehmen, Privatkunden, öffentlich-rechtliche Verwaltungen sowie NPOs, Verbände, Vereine und Stiftungen in der deutsch- und französischsprachigen Schweiz.

Unsere rund 60 Mitarbeitenden sind bestens ausgebildet und verfügen über eine langjährige Erfahrung. Zusammen bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an Dienstleistungen in den folgenden Branchen:

Treuhand

Wirtschaftsprüfung

Steuern & MWST

Wirtschafts- & Rechtsberatung

Vorsorgeberatung

Quand il s'agit d'avenir, l'expérience compte.

Dotés de sites à Guin, Fribourg et Berne, nous assurons un suivi pour les PME, les grandes entreprises, les particuliers, les administrations de droit public ou NPO, les associations, les fédérations et les fondations aussi bien en français qu'en allemand.

Nos quelques 60 collaboratrices et collaborateurs jouissent d'une excellente formation et bénéficient d'une expérience de longue date. Ensemble, nous proposons un large éventail de prestations dans les branches suivantes:

Comptabilité

Révision

Fiscalité & TVA

Conseil d'entreprise & juridique

Conseils prévoyance



Partner Partenaires

v.l.n.r./d.g.à.d. Martin Gyger, Beat Mauron (Sitzleiter Düringen), Markus Jungo (responsable du siège Fribourg), Monika Hasler Kunz, Rinaldo Jendly, Christian Stritt (Sitzleiter Bern), Michael Mürger, Klaus Jenelten

Düringen

Chännelmattstrasse 9
3186 Düringen
T +41 26 492 78 78

Fribourg

Route des Arsenaux 41
1700 Fribourg
T +41 26 347 28 80

Bern

Eigerstrasse 60
3007 Bern
T +41 31 329 20 20

core-partner.ch