



La pandémie de Covid-19 a accéléré le désir d'une alimentation durable.  
© Dose Juice

# LES NOUVEAUX BUSINESS DES ALIMENTS

par Fabio Bonavita

TROUVER DES SOLUTIONS POUR SE NOURRIR PLUS SAINEMENT ET PLUS DURABLEMENT, C'EST LA MISSION DES START-UP *FOODTECH*. TOUJOURS PLUS NOMBREUSES SUR L'ARC LÉMANIQUE, ELLES PEUVENT S'APPUYER SUR UN ÉCOSYSTÈME INNOVANT ET UNE DEMANDE DES CONSOMMATEURS DOPÉE PAR LA PANDÉMIE.

Il y a encore peu de temps, les start-up *foodtech* faisaient doucement sourire les géants de l'alimentaire. Ce n'est plus le cas comme le rappelle Camille Bessel, cofondatrice de Foodhack, un tremplin pour les entrepreneurs du secteur: «L'intérêt croissant pour la

*foodtech*, en Suisse comme ailleurs, est directement lié à la demande de la part des consommateurs pour des produits plus sains, durables et respectueux de l'environnement. Une nouvelle génération fait pression sur l'industrie agroalimentaire pour avoir accès à des



Olga Dubey entourée de Jean-Pascal Aribot et Sylvain Dubey dans leur laboratoire de Changins. Les fondateurs d'AgroSustain proposent des solutions organiques pour protéger et améliorer la résistance des produits agroalimentaires.  
© AgroSustain

produits en accord avec leurs valeurs, mais les acteurs traditionnels ont tardé à réagir, par conséquent toute une série de jeunes entreprises, plus agiles, a profité de cette opportunité pour amener sur le marché leurs propres solutions. » Un avis partagé par Suzanne Hraba-Renevey, CEO de BusinessIn : « Tous les ingrédients sont réunis dans notre pays avec un tissu de grandes entreprises et de PME innovantes, des hubs académiques performants, un écosystème de start-up vibrant et un terrain d'expérimentation fertile. » C'est dans cette optique qu'a été

lancée la Swiss Food & Nutrition Valley, une initiative regroupant le Canton de Vaud, l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL), l'EHL Group et le géant Nestlé. But avoué ? Renforcer l'écosystème existant et attirer des talents, des start-up et des investissements dans la région. De quoi enthousiasmer Stefan Palzer, Chief Technology Officer chez Nestlé : « Ensemble, nous pouvons relever plus efficacement les défis mondiaux tels qu'une alimentation délicieuse, nutritive et abordable pour tous, un emballage durable et l'atténuation du changement climatique. »

Pour y parvenir, le secteur de la foodtech peut s'appuyer sur des investissements annuels d'environ 2,6 milliards de francs. Un montant qui devrait prendre l'ascenseur ces prochaines années.

### RÉDUIRE LE GASPILLAGE

D'autant que les secteurs porteurs ne manquent pas selon Suzanne Hraba-Renevey : « On peut citer le traitement différencié des cultures (avec des start-up comme Ecorobotix, SenseFly, Gamaya ou AgroSustain), la consommation locale et l'économie circulaire (Farmy, La Petite Épicerie), la réduction des



déchets (Kitro, Too Good To Go), les protéines alternatives (Planted, Alver), l'alimentation personnalisée (Mixfit, Flavorwiki, PrecisionVine) ou encore la commande en ligne (Youpaq, Magic Tomato et Procsea.) » Autant de start-up qui connaissent un succès sans précédent. C'est le cas de Too Good To Go, dont l'application compte un million d'utilisateurs en Suisse : « Chaque jour, nous aidons les gens à réduire le gaspillage alimentaire en les mettant en contact avec des boulangeries, des restaurants ou des épiceries, se félicite Alina Swirski, responsable suisse de l'entreprise. Depuis 2018, nous avons sauvé 1,8 million de repas dans le pays. » Quant aux consommateurs, ils semblent plus réceptifs à l'idée de découvrir de nouveaux produits. Cela semble être le cas pour les viandes et les laits sans protéines animales, dont le nombre continue de croître. Avec des impacts éthiques et écologiques positifs, ils suscitent l'attention d'un public sensible à ces questions (*lire encadré p. 95*).

### RÉVOLUTION AGRICOLE

Comme les autres économies digitalisées, la *food-tech* profite également des effets de la pandémie de Covid-19 comme le souligne Andrea Tassistro, fondateur de Foodetective : « Le secteur de la restauration a montré une accélération de l'adoption digitale avec une augmentation du *delivery & take away*. »

Ce que confirme Sandrine Doppler, consultante en transition alimentaire et innovation : « Les restaurateurs avaient beaucoup de retard au niveau de la livraison, d'e-commerce ou de la vente à emporter. Ils ont été contraints de s'y mettre pour compenser les pertes dues aux divers confinements. » Camille Bossel ajoute : « La situation sanitaire a réellement mis en lumière le lien entre santé et alimentation, ainsi que notre dépendance à un système de production globalisé. »

Pour répondre à ces nouvelles aspirations en matière d'alimentation durable, la start-up vaudoise CleanGreens a développé une technologie agricole hors-sol mobile : « Elle permet des cultures ayant très peu d'impact environnemental : aucun pesticide, aucun traitement et une consommation d'eau réduite d'au moins 90%, s'enthousiasme Céline Calais, directrice des opérations de Combagroup. Nos systèmes peuvent être implantés à proximité des lieux de distribution afin de réduire le transport. »

*La start-up Kitro chasse le gaspillage alimentaire grâce à sa caméra qui pèse et repère la nourriture jetée à la poubelle.*

© Kitro



## LA FIN DES CARNIVORES

Un poulet savoureux, mais sans protéines animales. Une utopie ? Planted l'a fait. Et le succès est au rendez-vous puisque plus d'une centaine de restaurants suisses proposent cette imitation de volaille à base de pois jaunes. La recette contient également de l'huile de tournesol et de l'eau. Rien de plus. Forte de ce succès, la start-up zurichoise vient de lancer des kebabs végétaux. «C'est un pur délice entièrement naturel, précise Pascal Bieri, cofondateur de Planted. Il a bon goût et vous permet de le déguster sans mauvaise conscience par rapport à la souffrance animale.»

Cette nouveauté se fonde globalement sur les mêmes ingrédients que ceux déjà utilisés pour le poulet: de l'eau, de l'huile de canola, des fibres et des protéines de pois. Après avoir opéré une première levée de fonds de 7 millions de francs en 2019, l'entreprise alémanique poursuit ainsi son développement avec une mission claire qu'elle affiche à la manière d'un étendard sur son site: «Nous entendons mettre fin à la situation insensée des abattoirs, réduire la pollution et rendre le monde non seulement meilleur, mais aussi plus savoureux.» Sachant aussi que l'élevage serait responsable d'environ 15% des émissions de gaz à effet de serre.

À Saint-Aubin, dans le canton de Fribourg, Alver cherche aussi à remplacer les protéines animales. Pour y parvenir, la start-up mise sur la Golden Chlorella, un super aliment composé de microalgues. Très riche en protéines (30% contre 25% pour la viande de bœuf), il est proposé sous la forme de pâtes, de poudres ou encore de barres protéinées. Selon les deux fondatrices, Majbritt Byskov-Bridges et Mine Uran, «la Golden Chlorella a besoin de quarante fois moins de terres cultivables nécessaires à la production moyenne des autres plantes riches en protéines, tel le soja, et de quatre cents fois moins que celles que réclame l'élevage.» Un atout non négligeable à l'heure où la croissance démographique mondiale pousse l'agriculture traditionnelle à se réinventer.



*Ancienne directrice de recherche chez Nestlé, Mine Uran a fondé Alver en 2016 dans le canton de Fribourg. Son but ? Remplacer les protéines animales de notre alimentation par la Golden Chlorella, un super aliment composé de microalgues.*  
© Avieta Classens

En outre, ils permettent aux maraîchers de produire de manière rentable des légumes et des herbes aromatiques à la qualité constante. Notre plan de développement en Suisse et à l'international permettra d'ici à 2024 d'économiser 45 millions de tonnes de CO<sub>2</sub> et l'équivalent de 5'200 bassins olympiques d'eau.» Avant d'ajouter: «Manger sainement, responsable et local devient une tendance grandissante et nous allons sans nul doute voir une éclosion d'idées et une émulation parmi les entreprises du secteur.»

Andrea Tassistro va encore plus loin: «Les prochaines années vont être aussi excitantes qu'innovantes. Nous sommes au début du changement le plus profond, le plus rapide et le plus conséquent de la restauration, la production alimentaire et agricole depuis la première domestication des plantes et des animaux il y a dix mille ans. Il ne s'agit donc pas d'un seul bouleversement, mais de plusieurs en parallèle, chacun se chevauchant, se renforçant et s'accéléralant.» Un optimisme partagé par Suzanne Hraba-Renevey: «Il y a une vraie nécessité de nourrir une population en augmentation constante tout en réduisant l'impact environnemental. La capacité d'innover le long de la chaîne de valeurs sera fortement stimulée par cette exigence.» ■