



Communiqué de presse

Lausanne, le 9 avril 2019

Le projet « Consommation locale dans la métropole lémanique » a sélectionné 6 projets parmi 45 candidats

Les 6 lauréats sont représentatifs de la diversité et du dynamisme des initiatives visant à mettre en valeur le terroir et l'agriculture tout en innovant et apportant des solutions pour la consommation locale dans la métropole lémanique. Ils s'adressent à des défis tels que le gaspillage alimentaire, la logistique et le lancement de nouveaux produits. Ces projets bénéficieront d'accompagnements spécifiques pouvant associer une mise en relation avec le monde agricole, de l'expertise ou encore du coaching par des spécialistes des réseaux agricoles et entrepreneuriaux.

Répondant à l'appel public, 45 dossiers ont été reçus et analysés par un jury en février 2019. Le lien entre agriculture et innovation, l'augmentation de la consommation locale et de la valeur ajoutée pour les agriculteurs, l'absence de solution existante dans la métropole lémanique ainsi que la répliquabilité sur d'autres régions faisaient partie des critères de choix.

Ainsi, 6 lauréats ont été sélectionnés pour 2019 :

- **Oncle Paul Sélection**, service de livraisons qui compte optimiser ses transports d'aliments locaux (produits frais, produits de traiteur) pour diminuer les trajets à vide. Le fondateur transforme également lui-même certains aliments et promeut les produits régionaux.
Contact : Paul-Marie Bühler, info@onclepaul.ch, 079 442 16 59.
- L'entreprise **Laudato Si'**, basée à Posieux FR, produit des pâtes alimentaires à base de céréales romandes. Elle compte aussi développer la production de légumes aux alentours des monastères. Une particularité est la mise en pratique de valeurs spirituelles, tout en faisant vivre l'héritage culturel et religieux fribourgeois.
Contact : Lionel Avanthay, produits.laudatosi@gmail.com, 079 293 07 61.
- Dans le cadre de son projet **PARTAGE STICKS & SNACKS**, la fondation genevoise « Partage » compte transformer les légumes et fruits locaux, sous forme séchée, de coulis, de sauces ou de bâtonnets de légumes. Ainsi, les invendus sont valorisés, limitant le gaspillage alimentaire tout en fournissant des aliments sains.
Contact : Marc Nobs, marc.nobs@partage.ch, 022 301 11 78.
- **Local Ice** produit, à Molondin VD, des soft ice gorgées de fruits locaux et de qualité exceptionnelle. Cette entreprise compte étendre son concept à un plus grand nombre de distributeurs de soft ice, dans une approche d'économie sociale et solidaire.
Contact : Michael Pellegrinelli, michael@localice.ch, 079 708 57 11.
- Basée sur le Domaine du Château à Cottens VD, **DICIFOOD+** transforme les produits du domaine avec un nouveau branding. Différentes variétés de lentilles, du maïs popcorn, du quinoa et du lin sains et appétissants visent à séduire les papilles gustatives des consommateurs de la métropole lémanique. Des noix et des noisettes seront proposées prochainement.
Contact : Philippe Michiels, michiels@dicifood.ch et bugnon@dicifood.ch, 079 704 91 82.
- **Natribio**, à Gollion VD, a développé ses premières purées pour bébé en galets surgelés Bio. En ayant fait le choix de la surgélation, la conservation des éléments nutritifs est assurée. Proposées sous la forme de galets de 15 gr, les purées peuvent être combinées sur mesure. Portée par les parents d'une « famille nombreuse », elle transformera légumes et fruits locaux labellisés Bio Bourgeon de Suisse pour le plus grand bonheur des parents et des enfants.
Contact : Marc Rivas, hello@natribio.ch, 079 962 42 64.

Quelle récompense pour les lauréats ?

Les lauréats vont bénéficier d'un accompagnement professionnel au plus proche de leurs besoins. Après une phase d'analyse, la démarche sera menée par étape, avec des spécialistes pluridisciplinaires : agriculture, technologie alimentaire, entrepreneuriat, marketing, communication. Cet accompagnement sera complémentaire à ce qui existe déjà, dans le conseil agricole et le coaching à l'innovation, sa particularité venant de la capacité à faire des liens entre ces deux mondes.

Par ailleurs, une dizaine d'initiatives **d'épicerie participatives** figurent parmi les 45 candidats. Le réseau « Consommation locale dans la métropole lémanique » jouera ici pleinement son rôle de mise en réseau en initiant une première journée d'échange entre ces initiatives portées par des consommateurs et consommatrices. Plusieurs projets de **plateformes digitales et logistiques** ont également été soumis. Là aussi, des journées thématiques seront proposées en 2019.

D'un projet à un réseau catalyseur

Le projet « Consommation locale dans la métropole lémanique » est soutenu par les Cantons de Vaud, Genève et Fribourg, par le programme de promotion de la filière bois régionale et le Secrétariat à l'Economie de la Confédération (SECO), dans le cadre du programme pilote territoire d'action Economie (PHR Economie). Il a pour objectif de renforcer les collaborations entre entreprises agricoles et non agricoles, de soutenir les initiatives de consommation locale, qu'elles proviennent ou non du secteur agricole avec comme finalité une meilleure valorisation des produits agricoles de la métropole lémanique.

Ce projet, coordonné par AGRIDEA, a démarré en janvier 2017. Il part du constat que s'il existe une multitude d'initiatives commerciales visant à mettre en valeur les produits locaux et à favoriser la consommation locale, elles sont souvent isolées. Il en est de même en ce qui concerne le paysage d'acteurs pouvant jouer un rôle clé dans le développement et l'accompagnement de telles initiatives ; ils sont peu reliés et les compétences sont dispersées.

L'un des objectifs spécifiques consiste ainsi à renforcer le-s réseau-x de savoir et d'innovation autour de la thématique de la consommation locale en mettant en lien les acteurs et les initiatives d'horizons divers, notamment à des fins d'apprentissage mutuel et de renforcement des relations d'affaires.

Le projet co-organisera également l'[Agricathon](#) en partenariat avec la HES-SO à Sierre le 17 mai 2019.

[Page Web du projet « Consommation locale dans la métropole lémanique »](#)

Contacts médias

Magali Estève, responsable du projet, magali.esteve@agridea.ch, +41 787 11 23 77 (fr/en)

Astrid Gerz, membre de l'équipe du projet, astrid.gerz@agridea.ch, +41 786 84 77 99 (fr/d/en)

