

CONCOURS

Fribourg cherche des candidats à son Prix à l'innovation agricole

Vincent Gremaud

Doté de 30 000 francs, le Prix à l'innovation 2024 récompensera les projets les plus innovants. Les candidatures peuvent déjà être déposées.

«Contrairement à ce que certaines fausses idées laissent croire, l'agriculture est un secteur particulièrement innovant, qui n'a de cesse d'évoluer!» C'est par ces mots que Didier Castella, conseiller d'Etat fribourgeois chargé de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), s'est exprimé, le 14 septembre, lors du lancement du Prix à l'innovation agricole 2024. A cette occasion, les Fédérations romande et alémanique des banques Raiffeisen fribourgeoises ont accueilli dans leurs locaux de Chevrières (FR), les représentants de la presse.

Organisé tous les deux ans depuis 1988, le concours distingue les idées novatrices dans les domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Il peut s'agir de projets individuels ou collectifs. «Nous ne cherchons pas à être restrictifs», a poursuivi Didier Castella. «Nous exigeons tout de même que les projets soient développés et réalisés sur le territoire cantonal.»

Candidature en ligne

Dès à présent et jusqu'au 31 décembre 2023, ceux qui souhaitent poser leur candida-



Lukas Bucheli, directeur de Noula, Aldo Greca et Micheline Guerry-Berchier, des banques Raiffeisen, accompagnent Didier Castella, conseiller d'Etat fribourgeois (de g. à dr.). V. GREMAUD

ture peuvent le faire en remplissant un formulaire disponible sur le site internet du concours. «Nous nous réjouissons de découvrir les idées innovantes des agriculteurs fribourgeois», a commenté Micheline Guerry-Berchier, vice-présidente de la Fédération romande des banques Raiffeisen fribourgeoises.

Présidé par Didier Castella en personne, le jury qui départagera les dossiers comptera également Christian Moser, agriculteur, Murielle Chasot, présidente de l'Associa-

tion fribourgeoise des paysannes, Reto Julmy, directeur de l'Union patronale et Aurélie Passaseo, de la Fédération romande des consommateurs. En outre, deux personnes de la Raiffeisen participeront aux délibérations avec une voix consultative.

Trois critères à remplir

En début d'année prochaine, le jury désignera les 4 à 6 meilleurs projets, puis choisira librement s'il préfère attribuer l'intégralité des 25 000 francs du concours à un seul projet

ou répartir cette somme entre plusieurs lauréats. Chaque dossier sera évalué sur trois critères: son degré d'innovation et de créativité, sa faisabilité ainsi que son intérêt technique, économique et/ou écologique.

En outre, le trophée du public, nouveauté mise en place lors de la dernière édition en 2022, sera reconduit. Les projets finalistes désignés par les cinq juges feront l'objet de capsules vidéos, réalisées par le partenaire média Frapp. Ces vidéos seront mises en ligne en

avril 2024 et le public pourra alors voter pour son favori. Le dossier récoltant le plus de voix se verra attribuer un prix spécial de 5000 francs. «Tous les prix seront remis officiellement le 19 juin 2024», a précisé Didier Castella. «Nous convierons à nouveau la presse à cet effet.»

Coup de pouce appréciable

Fondateur et directeur de l'entreprise Noula, qui avait reçu un prix de 5000 francs en 2022, Lukas Bucheli est venu témoigner de ce que ce concours avait apporté à sa fromagerie qui s'est spécialisée dans la fabrication de mozzarella fribourgeoise. «Non-seulement le prix de 5000 francs a accéléré notre développement, mais le Prix à l'innovation agricole nous a aussi, et surtout offert une visibilité incroyable», a-t-il souligné. «Cela nous a permis de nous faire connaître et nous a ouvert de nouveaux débouchés, notamment dans le secteur de la gastronomie.» Aujourd'hui Noula emploie quatre personnes, dont trois fromagers. En 2023, l'entreprise a acheté 80 000 kg de lait, au prix du lait de Gruyère AOP, à des sociétés de fromagerie fribourgeoises.

INFORMATIONS UTILES

www.innovation-pia.ch
Pour télécharger le formulaire d'inscription.



Brèves

Des fromages couronnés

Lors du Mondial du fromage et des produits laitiers de Tours (F), les fromages à pâte molle «Reblochon», «St-Etienne» et «Mini-Coeur de Moudon» de la fromagerie Le Grand Pré à Moudon (VD) ont remporté la médaille d'or dans la catégorie «Fromages au lait de vache». Jacques Demierre, gérant de la fromagerie, se réjouit: «Ce type de distinction représente non seulement une haute reconnaissance qualitative de nos pâtes molles, mais est l'aboutissement du travail quotidien de toute l'équipe; et qui plus est, sur la scène européenne riche en produits laitiers variés et de très haute qualité!».

(COMM.)

Le Mont-d'Or en fête

La filière du Vacherin Mont-d'Or célébrera samedi 23 septembre les 20 ans de l'Appellation d'origine contrôlée (AOP) de ce fromage de la vallée de Joux. Une fête est prévue aux Charbonnières (VD) en présence de Guy Parmelin. Le conseiller fédéral ouvrira officiellement la saison du Vacherin Mont-d'Or. Il sera accompagné des fromagers de l'Etivaz AOP et d'artisans de la charcuterie vaudoise IGP, invités d'honneur. L'événement folklorique et gourmand accueillera plus de 6000 participants et 60 producteurs et artisans locaux.

(COMM.)

LAIT

Action de contestation devant les locaux d'Elsa