



Communiqué de presse
Zollikofen, le 17 juin 2024

Sproudz se présente : un pôle de production flexible pour start-up de l'alimentaire

A Zollikofen (BE), de jeunes pousses peuvent louer les surfaces et installations dont elles ont besoin pour la fabrication de leurs produits innovants à base végétale. Ce pôle unique en Suisse offre aussi des prestations d'utilité générale, par exemple dans l'approvisionnement, la gestion de la qualité, la logistique ou les ressources humaines. Grâce à « Sproudz », les start-up pourront ajuster leur modèle d'entreprise à la taille souhaitée tout en optimisant leurs coûts. Deux jeunes pousses ont d'ores et déjà choisi de rejoindre Sproudz : BakeryBakery AG et Outlawz Food AG, qui ont contribué à développer le concept du pôle. Il existe encore du potentiel pour accueillir trois à quatre jeunes entreprises supplémentaires. L'infrastructure de Sproudz est mise à disposition par fenaco société coopérative, qui entend promouvoir les ventes de matières premières alimentaires produites en Suisse et mieux exploiter le potentiel de valorisation des sous-produits issus de ses propres entreprises de transformation.

Les start-up et leurs produits innovants enrichissent le secteur alimentaire en Suisse. Récemment, elles se sont particulièrement développées dans deux secteurs : la niche des produits à base végétale et le food upcycling, à savoir la valorisation, dans une démarche durable, des sous-produits de l'industrie alimentaire dans la production de denrées alimentaires. Beaucoup de ces entreprises travaillent au sein de structures de production qui répondent certes aux exigences au moment du lancement sur le marché, mais qui n'offrent pas suffisamment de possibilités de mise à l'échelle. Par ailleurs, un seul acteur ne suffit généralement pas à exploiter les pleines capacités des installations industrielles nécessaires à une production efficace, ce qui fait exploser les coûts.

Un modèle unique en Suisse

C'est précisément là que le nouveau pôle de production « Sproudz » à Zollikofen (BE) entend changer les choses. En effet, les start-up sur place se partageront les installations de production et les bureaux (dans la mesure du possible et si cela s'avère judicieux). Selon leurs besoins, elles pourront également faire appel aux services mis en commun tels que l'approvisionnement, la gestion de la qualité, ou encore les ressources humaines. Cette combinaison de surfaces à louer dans un gros œuvre hors d'eau et hors d'air, d'installations de production partagées et de prestations de services utilisées en commun est unique en Suisse. Les start-up seront actionnaires minoritaires de la société gestionnaire, renforçant ainsi l'intérêt commun d'un bon fonctionnement du pôle. Elles détiendront aussi beaucoup de droits de participation.

BakeryBakery et Outlawz Food rejoignent le pôle de production

Deux start-up de la région bernoise ont d'ores et déjà décidé de déplacer leurs usines de production à Zollikofen vers fin 2024. Il s'agit d'une part de BakeryBakery AG, la première boulangerie végane de Suisse, dont le réseau de filiales ne cesse de s'étendre. D'autre part, d'Outlawz Food AG, une entreprise qui fabrique des substituts de viande à base de protéines végétales. BakeryBakery et Outlawz Food ont joué un rôle décisif dans le commencement du projet. Kevin Schmid, fondateur et principal actionnaire des deux entreprises, explique : « Après une croissance réjouissante, le temps est venu de passer aux prochaines étapes d'expansion. Sproudz nous offre justement les conditions propices au développement durable de notre entreprise. Si chaque start-up mettait en place sa propre production en ne l'exploitant qu'à moitié, cela n'aurait pas de sens. Grâce au hub, nous profitons des synergies entre les différentes entreprises. Cette approche préserve à la fois les ressources et nous offre beaucoup de flexibilité, car nous pouvons progressivement adapter la surface à nos besoins et faire appel aux services qui nous font défaut. » A moyen terme, Sproudz pourra accueillir trois à quatre entreprises partenaires de plus. Une collaboration avec la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (BFH-HAFL), également située à Zollikofen, est aussi envisageable à l'avenir.

Maillons manquants dans la chaîne de valeur ajoutée en Suisse

L'infrastructure de Zollikofen est mise à disposition par fenaco. En tant que coopérative agricole suisse, elle a bien évidemment un intérêt à ce que les start-up utilisent des matières premières indigènes. Or, pour des questions de disponibilité ou de coûts, ces jeunes entreprises ont souvent recours aux importations. Michel Nick, Responsable du secteur spécialisé Innovations au sein de la Division Industrie alimentaire, explique : « Nous souhaitons, avec notre réseau et notre expérience, apporter les maillons qui manquent à la chaîne de valeur ajoutée suisse. En même temps, nous aimerions trouver des solutions pour que la structure des coûts des start-up ne soit plus un frein à l'exploitation des matières premières de production suisse. C'est précisément là que Sproudz entre en jeu. » En outre, grâce à la coopération avec des start-up, fenaco entend mieux exploiter le potentiel de valorisation des sous-produits de ses propres entreprises de production.

Contact médias

BakeryBakery AG et Outlawz Food AG
Kevin Schmid
kevin@outlawz-food.ch, +41 79 239 40 82

fenaco société coopérative
Service de presse
media@fenaco.com, +41 58 434 00 35