



Filières agroalimentaires innovantes

Cette année encore, nous présentons des entreprises innovantes qui apportent une réelle valeur ajoutée à l'agriculture suisse. Nous sommes heureux d'accueillir trois entreprises particulièrement intéressantes : **LUYA Food**, **Alpahirt** et **Swissflax**. Elles sont actives dans des domaines très différents, mais toutes apportent une grande valeur ajoutée à l'agriculture suisse. De plus, **Foodward** nous présentera son programme de soutien et de financement des start-up dans le secteur agroalimentaire suisse.

AGRIDEA encourage depuis de nombreuses années l'innovation dans l'agriculture et l'alimentation. En présentant chaque année des chaînes de valeur innovantes et performantes, nous souhaitons donner des pistes de réflexion et offrir un aperçu concret des défis, des facteurs de réussite et des voies de développement des jeunes entreprises. Notre objectif : **apprendre des plus performants, échanger avec des personnes expérimentées et créer de l'inspiration pour de nouveaux projets.**

Date : Mercredi 5 novembre 2025

Lieu : En ligne

Responsables : Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch)
Magali Esteve, AGRIDEA (magali.esteve@agridea.ch)
Gregory Métrailler, AGRIDEA (gregory.metrailler@agridea.ch)

Numéro du cours : 25.329

Objectifs : Les participant-e-s :

- ont un aperçu du marché des filières agroalimentaires innovantes en Suisse ;
- découvrent en détail des projets innovants et réussis dans les domaines de l'agriculture et l'agroalimentaire en Suisse ;
- peuvent s'inspirer des expériences et des défis rencontrés lors du lancement de ces filières innovantes ;
- échangent avec des acteurs du domaine.

Public cible : Acteurs et actrices de l'agriculture et de l'alimentation, collaborateurs et collaboratrices des administrations publiques, des organisations agricoles et des organisations de promotion des produits régionaux, conseiller-ère-s agricoles, producteur-trice-s et associations de producteur-trice-s, transformateur-trice-s, porteur-se-s de projets, conseiller-ère-s et autres personnes intéressées.

Méthode : Exposé, travaux de groupe

Remarque : Cours bilingue, les exposés sont présentés en allemand ou en français, chacun s'exprime dans sa langue.

Mercredi 5 novembre 2025

08h45	Connexion, questions techniques
09	Introduction <i>Magali Estève, Sanzio Rombini AGRIDEA</i>
09h	Programme de soutien Pioneer pour les start-ups <i>Alban Muret, Foodward</i>
09h45	Zoom sur les entreprises • Luya foods AG Aliments à base de plantes issues de légumineuses suisses, biologiques et fermentées <i>Nina Schaller, cofondatrice et co-PDG</i> • Swissflax Production et transformation de lin suisse pour la fabrication textile <i>Dominik Flüglister, directeur</i> • Alpahirt AG Viande naturelle provenant des Alpes suisses, séchée, sans nitrite et sans aliment concentré <i>Adrian Hirt, fondateur et directeur</i>
10h30	Pause
10h40	1ère série d'informations Discussion en petits groupes
11h	2e tour Marché de l'information Discussion en petits groupes
11	Défis et enseignements tirés des exemples présentés Discussion en plénière
11h	Synthèse et conclusion <i>Sanzio Rombini, Magali Estève AGRIDEA</i>
12h	Fin du webinaire

Informations pratiques

Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers ou collaboratrices et collaborateurs de l'OFAG, de centres de recherche et de formation ainsi que d'organismes membres d'AGRIDEA.

- gratuit
- Autres participant-e-s
- CHF 48.– par jour

La facture pour le forfait vous sera envoyée après le cours.

Inscription et délai d'inscription

[25.329 F](#)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouverez sur https://www.agridea.ch/Termes_et_conditions/.

Informations

+41 (0)21 619 44 06

cours@agridea.ch

Annulation

L'annulation de l'inscription est possible sans frais jusqu'à trois jours avant le début du cours.

Pour toute annulation tardive, des frais de CHF 50.– seront facturés pour les frais engagés. Nous nous réservons le droit de facturer des frais supplémentaires pour les coûts supplémentaires occasionnés (par exemple, des réservations déjà effectuées) (les conditions générales de vente s'appliquent).

Sans annulation ou en cas de participation partielle, la totalité du forfait du cours sera facturée.