

Bossy Céréales à 1774 Cousset FR distingue une start-up dans l'agro-alimentaire

Au début du XXe siècle, Bossy Céréales a été l'une des premières entreprises helvétiques à produire et distribuer un mélange selon la fameuse recette du Docteur Max Bircher. En 2007, à l'initiative de Simon-Pierre Kerbage directeur, un concours doté d'une bourse de 5000 francs a été lancé dans le cadre du Salon international des inventions de Genève. Le concours est reconduit pour l'an prochain. En 2008, c'est la jeune entreprise Novabio Sàrl à Aigle VD qui a été distinguée pour son concept de Snack & Shop Bio-Time.

Un prix spécial du jury

Les conditions du concours sont en ligne sur www.invention.ch/bossy Le jury a reçu plus de 200 réponses et suggestions mais aucune idée novatrice ou exploitable industriellement. Il n'est pas facile de réinventer une bonne recette simple et naturelle.

Afin de dynamiser l'agro-alimentaire en cette période trouble pour le marché international des matières premières, Bossy Céréales a décidé de décerner **un prix spécial**. C'est dans ce sens que le jury ad hoc a primé la société Novabio qui présentait un nouveau concept de restauration dans le cadre du 36^e Salon international des inventions.

Considérations du jury ad hoc

Bien que selon les conditions du concours aucun dossier ne justifie l'attribution du prix, Bossy Céréales a choisi de valoriser le travail d'une jeune société romande : Novabio basée à Aigle. Cette sélection se justifie par le contenu très élaboré du projet qui est dans le domaine de la restauration et de l'agro-alimentaire. Il s'agit d'une nouvelle approche de la restauration et de la distribution en lançant une chaîne, Snack et Shop, labellisée bio. Si en l'état, le concept ne sonne pas forcément comme une innovation, il n'en demeure pas moins qu'une multinationale du fast food est née il y a plus de 50 ans avec un concept qui n'était pas plus original. Actuellement, il y a un trend favorable pour les produits sains et bio et l'environnement suisse est porteur.

Le prix d'une valeur de plus de 7'000 francs permet à Novabio de couvrir ses frais d'exposition et de promotion liés à sa présence pendant 5 jours à Genève.

Simon-Pierre Kerbage, directeur général des Moulins Bossy étudie avec son team comment coacher le projet afin de mettre le maximum de chance du côté de cette jeune société. Le marché du bio suit une progression intéressante. Depuis toujours chez Bossy certains produits répondent aux critères d'appellation BIO. Dans tous les cas l'ensemble de la gamme Bossy bénéficie d'un environnement particulièrement exigeant sur le plan de la qualité, de la traçabilité et de la rigueur des processus de fabrication. Ancré dans un milieu traditionnel, avec plus de 150 ans d'existence, les Moulins Bossy ont aussi toujours été innovants. De plus, ces 5 dernières années, des investissements conséquents ont été réalisés pour améliorer l'outil de production.

Actuellement Bossy Céréales exportent sur plusieurs marchés porteurs : Dubaï, les Emirats, l'Egypte, l'Afrique du Sud, l'Europe de l'Est. Il y a également du potentiel en France, en Allemagne et en Grande-Bretagne. Selon l'évolution actuelle des ventes, un projet d'agrandissement de la halle de fabrication est à l'étude pour un montant de plusieurs millions de francs. Bien que les actionnaires soient propriétaires d'un autre moulin, c'est certainement le canton de Fribourg qui sera retenu. Le site est proche de l'autoroute et possède son propre raccordement ferroviaire. Si cette étape est franchie à Cousset, Bossy Céréales pourra faire sien le slogan de la Promotion économique : Fribourg, High-Tech in the Green!

Contacts : Simon-Pierre Kerbage 078 603 97 74
Photos disponibles sur www.invention.ch/bossy