

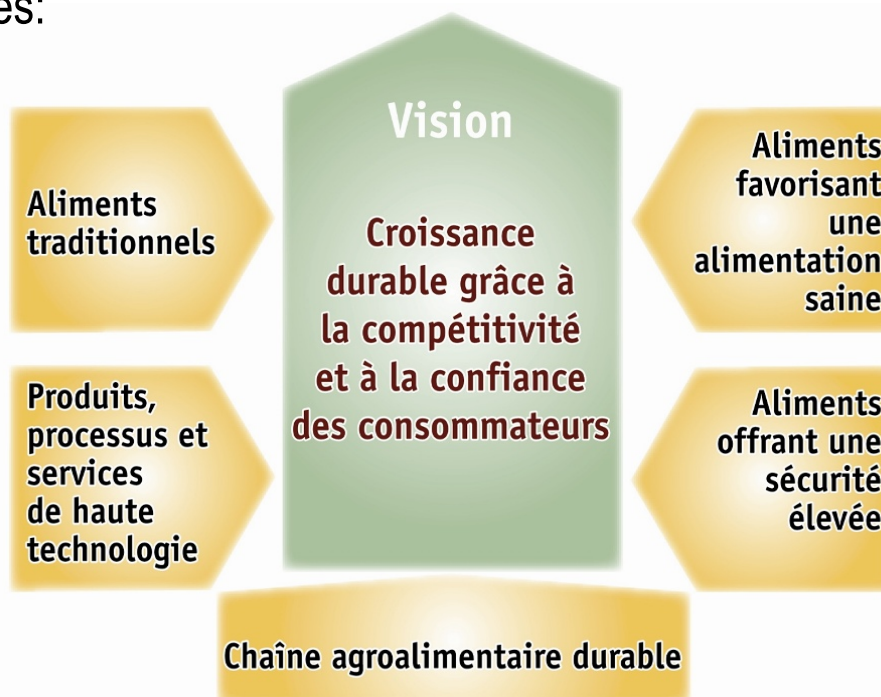
FOOD FOR LIFE SWITZERLAND :

Vision 2020

La filière suisse des produits alimentaires est compétitive et ses exportations connaissent une croissance durable et continue, supérieure à l'éventuelle perte de parts du marché intérieur.

Les produits alimentaires suisses ont toute la confiance des distributeurs et des consommateurs, en Suisse comme à l'étranger.

Pour réaliser cette vision, un agenda stratégique de recherche a été formalisé et validé par le Conseil économique et le Conseil scientifique de Swiss Food Research. Cet agenda se décline en 5 axes prioritaires:



Pour plus de détails sur l'agenda stratégique de recherche Food for Life Switzerland, voir <http://www.foodresearch.ch/recherche-alimentaire-suisse/national-platform-food-life.html>

AXE 1 : Aliments traditionnels



Vision & Objectifs

Adapter les spécialités existantes aux exigences du marché international en conservant leur caractère typique.

Principales compétences disponibles au sein de Swiss Food Research:

Développement de produits — Développement d'emballages — Qualité nutritionnelle et sensorielle des produits — Sécurité des aliments — Technologie des aliments et des boissons — Chimie des aliments et des boissons — Origine et authenticité des produits — Développement de cultures de microorganismes — Biodiversité microbienne — Valeurs nutritionnelles — Conservation des aliments

AXE 2 : Produits, processus et services de haute technologie



Vision & Objectifs

Accéder à une position de pointe dans la technologie dans certains domaines définis.

Principales compétences disponibles au sein de Swiss Food Research:

Technologie RFID — Emballages actifs & intelligents — Analytique chimique & physicochimique — Substances bioactives — Technologies d'extraction et de séparation — Nanotechnologies — Formulation de produits — Process design — Functional biostructure — Technologies d'enrobage, d'encapsulation et d'immobilisation — Food structure engineering — Microfluidique — Développement et optimisation de procédés — Minimal processing

AXE 3 : Aliments favorisant une alimentation saine



Vision & Objectifs

Proposer des aliments adaptés à certains segments de la clientèle, en visant clairement à ce qu'un choix simple soit aussi le bon choix pour la santé du consommateur.

Principales compétences disponibles au sein de Swiss Food Research:

Chimie alimentaire & analytique — Nutrition — Toxicologie — Functional Foods — Analyse sensorielle — Développement de produits / Aliments fortifiés — Microbiologie de l'appareil digestif / Prebiotiques / Probiotiques — Préférence et comportement des consommateurs

AXE 4 : Aliments offrant une sécurité élevée



Vision & Objectifs

Continuer d'améliorer la sécurité alimentaire dans une optique de prévention et, en cas de crise, proposer rapidement des solutions assurant la confiance des consommateurs.

Principales compétences disponibles au sein de Swiss Food Research:

Food & Process Safety, HACCP — Chimie des aliments et des boissons — Microbiologie des aliments et des boissons — Toxicologie / Cytotoxicité / Bioanalytique — Analytique des résidus — Traçabilité des produits

AXE 5 : Chaîne agroalimentaire durable



Vision & Objectifs

Optimiser la durabilité et la «plus-value interne» de la filière agroalimentaire.

Principales compétences disponibles au sein de Swiss Food Research:

Life Cycle Analysis — Etudes de marché & de consommation — Optimisation de la chaîne d'approvisionnement — Optimisation des procédés et des énergies — Développement d'emballages biodégradables — Logistique — Concepts énergétiques — Minimal processing — Nouveaux biomatériaux — Traitement et valorisation des sous-produits — Gestion des rejets

De l'idée au produit commercial

Si l'un de ces axes correspond à votre stratégie de développement et de positionnement, sachez que Swiss Food Research peut vous aider à réaliser votre idée de projet. Nous identifions pour vous les meilleures compétences et infrastructures pour développer votre nouvelle technologie ou votre nouveau produit.

Contactez-nous, nous sommes à votre service !

Hans-Peter Bachmann Co-Président

Tél. 078 836 84 44

hp.bachmann@foodresearch.ch

Jean-Claude Villettaz Co-Président

Tél. 079 262 44 12

jc.villettaz@foodresearch.ch

Silvie Cuperus

Project Manager

Tél. 079 383 96 73

s.cuperus@foodresearch.ch

SWISS FOOD RESEARCH

Schwarzenburgstrasse 161 — CH-3097 Liebefeld

Téléphone : 031 323 86 05 — Fax : 031 323 82 27 — www.foodresearch.ch