

## Швейцарские стартапы хотят накормить планету | Des startup suisses veulent nourrir la planète

Auteur: Лейла Бабаева, [Лозанна-Веве-Ивердон-ле-Бен](#), 20.12.2018.



Что будут кушать новые поколения? (pixabay.com)

Как накормить десять миллиардов человек? По оценкам экспертов, примерно столько людей будет на Земле в 2050 году. Над решением этой важной задачи думают молодые швейцарские предприниматели.

|  
Comment nourrir dix milliards de personnes? C'est à peu près le nombre d'habitants qu'abritera la Terre en 2050, selon des experts. De jeunes entrepreneurs suisses cherchent des moyens.

## Des startup suisses veulent nourrir la planète

В поисках способов обеспечить достаточное количество белковой пищи, около сотни стартапов в Конфедерации стремятся изобрести «питание» будущего. Несколько компаний выращивают водоросли и насекомых. Расположенная в кантоне Во фирма Alver продает продукты, содержащие богатые протеинами водоросли. Последние растут в темноте, поэтому в них не протекает процесс фотосинтеза, и они не имеют характерного вкуса. Говоря о насекомых, менеджер компании Swiss food research Бенжамен Рорер отметил в интервью газете Le Temps, что сегодня спрос на них невысок. По мнению эксперта, в ближайшем будущем их, в основном, будут использовать в качестве корма для животных.

Еще одна важная задача – сокращение пищевых отходов. В Швейцарии над этим вопросом работают стартапы, предлагающие инновационные решения в сфере производства и сбыта продуктов питания.

Например, компания AgroSustain, основанная биохимиком Лозаннского университета Ольгой Дубе, производит вещества растительного происхождения, которые помогают бороться с плесенью, поражающей сельскохозяйственные культуры. На сайте предприятия отмечается, что ежегодно фермерам приходится выбрасывать огромное количество ягод, фруктов и овощей, испортившихся в процессе хранения. Что касается клубники, то доля отходов может достигать 50% объема производства, подчеркнул сооснователь AgroSustain Жан-Паскаль Арибо. Компания надеется выпустить свои средства на рынок в ближайшие два года.

Другая лозаннская фирма – Embion – разработала технологию, позволяющую использовать отходы сельского хозяйства. Основатель компании Георгиос Савоглидис указал на то, что после сбора кукурузы на поле остается много стеблей, которые, как правило, сжигают. Стебли можно переработать и получить из них пребиотики, которые повторно интегрируются в пищевой цикл.

Что касается мультинациональных компаний, то они не желают оставаться в стороне. «Мы обсуждаем со стартапами варианты сотрудничества; мы хотим укрепить потенциал таких компаний и облегчить их взаимодействие с политехническими школами», – рассказала в интервью газете Le Temps менеджер по исследованиям концерна Nestlé Изабель-Бюро Франц. Тем временем эксперты Nestlé также разрабатывают новые решения, среди которых – тако для вегетарианцев. Специалисты ищут альтернативы мясу и коровьему молоку, которые были бы эквивалентны по своим питательным свойствам и содержали аналогичное количество протеинов, железа и витамина B12.

Помимо Nestlé, швейцарские гиганты Bühler, Givaudan и Firmenich также финансируют новые исследования. Они оказали финансовую поддержку швейцарскому отделению бизнес-акселератора MassChallenge (кантон Во), в котором запущена специальная программа для стартапов, работающих в сфере производства продуктов питания.

Интересно, что кантон Фрибург объявил международный конкурс инновационных проектов в сфере производства продуктов питания и сельского хозяйства. Весной 2019 года в кантоне должны разместиться первые стартапы. Деньги на эту программу выделил кантон и крупные фирмы, среди которых – концерн Nestlé.

Впрочем, новые решения не ограничиваются поиском альтернативных источников белка и способов сократить отходы. Компания CombaGroup из Молондена (кантон Во) выращивает салат методом аэропоники. Размещенные в теплице датчики позволяют обеспечить идеальное освещение и полив. Датчики подают сигнал, если обнаруживают в удобрении слишком много или слишком мало азота, калия или фосфора.

В Ивердон-ле-Бене фирма Ecorobotix разрабатывает роботов, способных в автономном режиме очистить поле от травы. Дроны валезанского предприятия AgroFly позволяют эффективно обрабатывать виноградники и другие культуры. Фирма Gamma (кантон Во) использует дрон с камерой для получения информации о здоровье сельскохозяйственных культур, их потребности в удобрениях, воде и т.д.

Зарубежные эксперты тоже не сидят сложа руки. Особого упоминания заслуживают достижения израильской компании Aleph Farms, сотрудникам которой удалось вырастить в лаборатории искусственную говядину. Исследователи отметили, что вкус продукта пока не идеален, однако это первое мясо из пробирки, которое хорошо имитирует мышечную текстуру. Кроме того, для его производства не нужно убивать животных.

Воспримут ли швейцарские предприниматели это достижение, как вызов конкурентов? Быть может, в скором будущем в Конфедерации наладят безболезненное производство свинины, баранины и говядины?

## [Швейцария](#)

Статьи по теме

[Биологические продукты в Швейцарии: не все яйца одинаковы](#)

[Как исключить продукты-вредители из нашего рациона?](#)

[Насекомые будут официально признаны продуктами питания](#)

[Швейцарские фермеры обеспечат продовольственную безопасность страны](#)

---

### **Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/education-et-science/shveycarskie-startapy-hotyat-nakor-mit-planetu>