

Un logiciel pour les architectes et les ingénieurs

Châtel-Saint-Denis » La start-up **Goplan SA** a développé une plateforme internet adaptée aux besoins des professionnels de la construction.

La phase de test vient d'être lancée pour une période de trois mois avec trois premiers bureaux. La mise sur le marché du produit est espérée pour le début de l'année prochaine. La start-up Goplan SA, basée à Châtel-Saint-Denis, a développé un logiciel pour faciliter la

gestion de projets et la transmission d'informations entre architectes et ingénieurs. «Il y a un étonnant manque en matière de numérisation dans les bureaux d'architectes et d'ingénieurs. Des projets valant des millions de francs se partagent à l'aide de tableaux

Excel», relève **Tristan Hörler** (photo DR), cofondateur de l'entreprise.



La solution de Goplan, une plateforme web, ne remplace pas les logiciels déjà utilisés par les architectes et les ingénieurs, mais permet de garder une vue d'ensemble sur les projets en cours. «Les pre-

mières lignes de code ont été écrites il y a un peu plus d'une année», expose Tristan Hörler, qui bénéficie désormais d'un coaching de la part de Fri Up.

L'association qui soutient les jeunes pousses entrepreneuriales dans le canton va soutenir la start-up dans la mise au point d'une stratégie commerciale, mais également dans le développement du logiciel et dans la recherche de fonds. L'entreprise bénéficie également d'un premier prêt d'amorçage

de la fondation Seed Capital Fribourg, indique Fri Up dans un communiqué.

Agé de 30 ans, Tristan Hörler a travaillé durant dix ans comme dessinateur dans le génie civil avant de s'orienter dans l'ingénierie informatique. Il a abandonné un emploi dans ce domaine pour se consacrer à son projet entrepreneurial. La start-up Goplan, qui réunit trois autres personnes, a été fondée en juillet de cette année. »

THIBAUD GUIBAN

FRIBOURG

DENTALCENTERS À LA GARE

La société dentalcenters.ch a ouvert un centre de soins dentaires à la gare de Fribourg. Ce groupe appartient depuis 2013 à zahnarztzentrum.ch, qui compte 39 antennes dans tout le pays et se présente comme une entreprise suisse leader en matière de prestations dentaires. Il se distingue notamment par des horaires étendus. En 2020, zahnarztzentrum.ch a été acquis par Medbase, filiale de Migros. TG

Avec plusieurs partenaires, l'entreprise fribourgeoise **Gakomo SA** a développé un système de traçabilité pointu

Du poivre sous haute protection

« THIBAUD GUIBAN

Agroalimentaire » Cette innovation est la concrétisation d'une aventure épicée. Active dans l'importation de produits du terroir africain, l'entreprise fribourgeoise **Gakomo SA** a développé un système qui permet d'assurer l'authentification et la traçabilité de son poivre. Le résultat, qui prend la forme d'une étiquette faisant appel à plusieurs technologies, est le fruit de la collaboration entre plusieurs partenaires basés dans le canton de Fribourg et en Suisse romande.

Il faut dire que l'épice importée par Josi et Laurent Kaeser, à la tête de Gakomo, est un produit de luxe. Le poivre de Penja, cultivé au Cameroun et considéré comme l'un des meilleurs au monde, est un des premiers produits d'Afrique à bénéficier d'une indication géographique protégée (IGP), label reçu en 2013. «On surnomme ce poivre l'or blanc du Cameroun», glisse Josi Kaeser, qui a grandi à Penja, une localité située à deux heures de Douala, la capitale économique du pays.

Trois identifiants

Comme les billets de banque, l'étiquette apposée sur les poivriers et sachets de poivre vendus par Gakomo comprend plusieurs niveaux de sécurité. Un hologramme offre une première protection. Un code QR personnalisé permet ensuite au consommateur de retracer tout le parcours de l'épice, avec le nom de son producteur, la localisation du champ, ainsi que les dates de récolte, de conditionnement et d'arrivée en Suisse. Enfin, l'authenticité est garantie par un petit marqueur, dont la trame est créée par un procédé d'impression spécifique.

Le projet est né sous l'impulsion de la Haute Ecole de gestion de Fribourg. Professeure associée enseignant la propriété intellectuelle, Maya Dougoud a eu un coup de cœur pour l'histoire du poivre de Penja. Elle a joué le rôle de coordinatrice et a rassemblé des partenaires spécialistes de leur domaine. «Chaque étiquette est unique. Elle renferme une technologie de pointe utilisée plus couramment par l'industrie du luxe, pour la joaillerie ou des montres, ou encore le secteur pharmaceutique», relève Maya Dougoud, qui note que des faux

poivres de Penja commencent à se retrouver sur le marché.

Technologie coûteuse

Les solutions techniques, qui font appel à la blockchain, cette technologie de stockage et de transmission d'informations, ont été développées par les entreprises Inexto et I.K Forensic Competencies, à Lausanne. Le graphisme a été conçu par Custom Design, l'entreprise de Laurent Kaeser, active dans la communication et le graphisme, alors que l'impression a été assurée par l'imprimerie Polygravia, à Châtel-Saint-Denis, qui entend notamment se profiler dans le domaine de la sécurité. «La technologie est relativement chère. Il faut un produit qui justifie cet investissement. Le projet a bénéficié de la philanthropie des partenaires qui ont donné de leur temps», salue Maya Dougoud.



«La saveur de ce poivre vient du sol volcanique et du climat» Josi Kaeser

Le système d'authentification et de traçabilité mis au point pour le poivre de Penja sera officiellement présenté du 3 au 6 novembre à Bâle dans le cadre d'Expolat, un événement commercial et culturel qui a pour but de faire découvrir la diversité de... l'Amérique latine. «Notre solution peut inspirer d'autres acteurs du domaine agroalimentaire», soutiennent les porteurs du projet, qui seront réunis sur un stand.

Gakomo, qui signifie «Je t'aime» en Bayangam, l'un des 400 dialectes camerounais, a été fondée en 2018 par Josi Kaeser et son époux. L'entreprise, active depuis Fribourg, possède une épicerie en ligne, un espace d'exposition dédié à la promotion des produits et à des ateliers,

ainsi qu'un service de traiteur et un food truck. Une société fille, Gakomo Africa, a été fondée en 2019 au Cameroun. Elle a pour but de développer la production de poivre de Penja selon un cahier des charges précis. Elle veille au contrôle qualité et assure également la promotion d'autres produits du terroir africain.

Circuits courts

Le poivre de Penja (blanc ou noir), dont la production annuelle s'élève à environ 300 tonnes, est cultivé à la main par environ 300 producteurs. La filière, boostée par l'obtention de l'IGP, aurait permis de créer 1500 emplois au Cameroun. Pour l'heure, Gakomo importe environ 100 kg de poivre de Penja par année. «Nous travaillons en circuit court avec des petits producteurs que nous connaissons et à qui nous rendons visite régulièrement. Notre objectif est de promouvoir un commerce éthique et durable, avec une orientation sur la santé», expose Josi Kaeser, infirmière de formation, qui a grandi à Douala avant de partir pour l'Europe. Enfant, elle a travaillé dans les champs de cacao et de café de son grand-père à Penja.

Vendu à environ 120 francs le kilo, le poivre de Penja est écoulé par l'entreprise fribourgeoise grâce à sa boutique en ligne, mais il est également proposé par certains magasins. «Nous sommes au début. A terme, le but est de proposer notre poivre dans le segment premium de la grande distribution. Mais, pour cela, il faut des quantités importantes pour répondre à la demande», note Josi Kaeser.

L'objectif est également de séduire des restaurateurs. Des partenariats ont été noués avec d'autres professionnels de la bouche. Ainsi, la Fondue du barbu, proposée par Gruyère Terroir, à Bulle, a adopté le poivre de Penja. A Blonay (VD), le chocolatier Geoffroy Lemarquis propose notamment une spécialité mêlant poivre camerounais et fleur de sel des Alpes suisses.

La culture du poivre a été introduite au Cameroun au milieu du XX^e siècle par Antoine Decré. Actif dans la production de bananes à Penja, ce Français a décidé de planter du poivre importé d'Inde. «La saveur de ce poivre vient du sol volcanique et du climat, avec six mois de soleil et six mois de pluie», souligne Josi Kaeser. »



Comme un billet de banque, l'étiquette comprend plusieurs niveaux de sécurité. Alain Wicht