

ACTIVITÉS ET COMPTES ANNUELS 2024

Rapport d'activité 2024

Depuis sa fondation en 1997, l'association Fonds d'innovation soutient des sociétés pendant leurs phases de création et de démarrage. Elle encourage des entreprises, projets et initiatives qui respectent ses principes d'éthique, qui favorisent un modèle sociétal et environnemental plus durable. Le Fonds d'innovation s'inspire pour cela des valeurs incarnées par la Banque Alternative Suisse (BAS). Il appuie des entreprises encore trop risquées pour un financement bancaire classique, mais dont les structures sont viables et les idées convaincantes. Il leur fournit des capitaux propres sous forme de participations ou leur octroie des prêts à taux d'intérêt modéré.

Les ressources du Fonds d'innovation proviennent avant tout de dotations de la BAS, des dons d'actionnaires de la banque qui cèdent leur dividende à l'association ainsi que des intérêts et des remboursements d'engagements existants. Les autres dons de toute nature - y compris les legs et héritages - sont les bienvenus. Le Fonds d'innovation remercie sincèrement les donatrices et donateurs de leur générosité, en son nom ainsi qu'en celui des entreprises et projets bénéficiaires.

En 2024, le comité et la direction se sont penchés longuement sur l'orientation stratégique future de l'association. Les enjeux portaient sur les exigences en matière de contenu et d'organisation vis-à-vis des entreprises et des projets que nous soutenons ; sur la mise à disposition de moyens financiers supplémentaires pour le financement de l'association ; sur la question de son intégration dans la banque. Un défi particulier consiste à rendre les entreprises soutenues « aptes au crédit » et de les accompagner ainsi vers la phase suivante du financement d'entreprises. Dans le cadre de ce travail stratégique, nous avons notamment augmenté le plafond de nos contributions de soutien de 100'000 à 200'000 francs. Nous avons aussi analysé en détail notre portefeuille et effectué quelques corrections de valeur, décomptabilisations et ventes de participations. Le financement de jeunes pousses est très risqué. Sur un portefeuille de près de 5 millions de francs au total, 35 pour cent font l'objet de corrections de valeur. Nous devons en outre

procéder chaque année à des amortissements importants à la charge du compte de résultat.

Nous avons pu approuver l'an dernier quatre nouveaux financements et en augmenter six existants. Le taux d'approbation a donc été légèrement supérieur à celui de 2023, pour un nombre de demandes à peu près équivalent (84).

Les entreprises soutenues en 2024 sont présentées dans les pages suivantes :

Fusion Lab Technologies Sàrl (Biped AI)	7
Field Food SA	8
Tomorrow is another morning Sàrl	9
Mycrobez SA	10
Coffee Annan SA	11
Fairpicture SA	12
Malaica SA	13
zevvy SA	14
Voltiris SA	15
Crémerie Végane Sàrl	16

L'organisation du Fonds d'innovation a changé. Andreas Preller et Bertrand Donninger assurent conjointement sa direction opérationnelle depuis octobre 2024. Lydie Favre-Félix, ancienne gérante, a repris d'autres tâches au sein de la BAS. Nous la remercions chaleureusement pour le précieux travail qu'elle a fourni au Fonds d'innovation et formulons nos meilleurs vœux pour son avenir. Nous souhaitons à Andreas Preller et Bertrand Donninger beaucoup de plaisir dans leurs nouvelles fonctions.

Le comité de l'association est composé de membres du conseil d'administration de la Banque Alternative Suisse :

Albi Wuhrmann, président du comité
Christoph Birkholz, membre du comité
Anna Zuber, membre du comité

Prêts

au 31.12.2024

Ass. Impact Hub Ticino	50'000.00
Association Mamajah	60'000.00
Association Mobsya	40'000.00
Atome & Cie SA	75'000.00
Autonomyo Sàrl	75'000.00
Belair Solutions SA	50'000.00
Cervo Volante SA	25'000.00
Crèmerie Végane Sàrl	100'000.00
Deli Social Sàrl	48'000.00
Fairpicture SA	200'000.00
Field Food SA	150'000.00
Furler Productions Sàrl	100'000.00
Fusion Lab Technologies Sàrl	100'000.00
Gärtnerei Homatt	50'000.00
HCP Suisse Sàrl	25'000.00
ID Watch SA	50'000.00
Karibou.ch SA	50'000.00
Kuori Sàrl	100'000.00
Madaster Service	75'000.00
Malaica SA	100'000.00
MuntSAnard Sàrl	50'000.00
Mycrobez SA	100'000.00
novazium SA	100'000.00
ORCA SA	37'500.00
Oxygen at Work SA	75'000.00
Pretty Good Sàrl	70'000.00
QuerDenk Fabrik SA	75'000.00
reCircle Sàrl	40'000.00
Reslides Sàrl	75'000.00
Scandens Sàrl	100'000.00
SmartSmallHouse	75'000.00
Stiftung KEDA	50'000.00
taketray Sàrl	50'000.00
Thuner Kaffeemaschinen	75'000.00
Tomorrow is another morning Sàrl	50'000.00
upwater SA	75'000.00
Verein Kompotoi	62'500.00
Voltiris SA	150'000.00
Youpaq SA	50'000.00

Total 2'883'000.00

Titres

(Participations < 10 %) au 31.12.2024

aliunid SA	75'000.00
Alpkäserei Urnerboden SA	50'000.00
Baugenoss. mehr als wohnen	20'000.00
Cervo Volante SA	20'000.00
Claro Fair Trade SA	50'050.00
Coffee Annan SA	100'000.00
Cowa Therma	72'030.00
Dampfbad SA	50'000.00
Fair2C	50'000.00
Fidelio-Biofreiland SA	20'020.00
Frauen im Zentrum SA	50'000.00
Frauenhotel SA	60'000.00
Gebana SA	41'000.00
Green-Y Energy SA	75'000.77
mikafi SA	75'000.00
Mpower Ventures SA	75'000.00
Natura Yuva SA	20'578.50
npg SA für nachhalt. Bauen	19'000.00
Regli Energy Systems SA	75'000.00
Sativa Rheinau Sàrl	50'000.00
Sedimentum SA	75'000.00
Soorser Bier	100'000.00
Swisspeers SA	110'750.00
Thingsy Sàrl	50'000.00
Tsüri SA	51'090.00
Vatorex SA	75'000.00
WOZ Internat. Medienerzeugnisse SA	30'000.00
Ylah SA	100'000.00
zevvy SA	99'998.00

Total 1'739'517.27

Participations

(> 10 %) au 31.12.2024

Artha Samen SA	70'000.00
Gärtnerei Homatt SA	115'000.00

Total 185'000.00

Bilan

ACTIFS	31.12.24	31.12.23
Actif circulant	CHF	CHF
Liquidités	619'500	640'258
Créances sur fournisseurs et prestataires	51'391	58'273
Autres créances à court terme	1'264	413
Actifs transitoires	0	0
Total actif circulant	672'155	698'944
Actif immobilisé		
Prêts à des tiers	2'883'000	2'915'500
Correctifs de valeurs sur prêts et cautionnements	-1'037'000	-915'500
Total prêts	1'846'000	2'000'000
Total placements financiers actions	6'615	6'615
Total placements financiers	1'852'615	2'006'615
Participations	185'000	275'000
Correctifs de valeurs sur participations	-77'500	-205'000
Total participations	107'500	70'000
Titres	1'739'517	1'704'607
Corrections de valeur sur titres	-584'689	-824'607
Total titres	1'154'828	880'000
Total actif immobilisé	3'114'943	2'956'615
Total actifs	3'787'098	3'655'559
PASSIFS	31.12.24	31.12.23
Fonds étrangers à court terme		
Passifs transitoires	2'500	2'500
Total fonds étrangers à court terme	2'500	2'500
Fonds propres		
Réserves libres constituées à partir du bénéfice	3'653'059	3'509'133
Bénéfice	131'538	143'927
Total fonds propres	3'784'598	3'653'059
Total des passifs	3'787'098	3'655'559

Annexe

	2024	2023
Nombre d'emplois à plein temps	<10	<10

Parts du capital et des voix dans les participations > 10%

	2024	2023
Gärtnerei Homatt SA	115'000	115'000
Part du capital	42%	42%
Part des voix	26.50%	26.50%
Artha Samen SA	70'000.00	70'000.00
Part du capital	25.74%	25.74%
Part des voix	10.29%	10.29%

Compte de résultat

Produits d'exploitation prêts, participations et titres	2024 CHF	2023 CHF
Donation de la Banque		
Alternative Suisse SA	200'000	100'000
Dons	211'753	88'982
Produits des participations et titres	40'130	1'180
Produit des intérêts sur prêts	73'133	61'375
Produits des commissions sur cautionnements	0	0
Autres produits d'exploitation	464	0
Pertes sur créances	0	0
Total produits d'exploitation prêts, participations et titres	525'480	251'537
Charges d'exploitation prêts, participations et titres		
Pertes sur prêts	-105'014	0
Pertes sur participations	0	0
Pertes sur titres	-225'800	0
Total charges d'exploitation prêts, participations et titres	-330'814	0
Variation correctifs de valeur sur prêts	-271'500	4'500
Variation correctifs de valeur sur participations	107'500	0
Variation correctifs de valeurs sur titres	116'631	-69'607
Total charges d'exploitation prêts, participations et titres	-47'369	-65'107
Autres charges d'exploitation		
Frais généraux	-10'251	-14'737
Autres charges d'exploitation	-5'358	-23'130
Total charges d'exploitation	-15'609	-37'867
Charges et produits financiers		
Charges financières	-150	-136
Produits financiers	0	0
Total charges et produits financiers	-150	-136
Charges et produits extraordinaires, uniques ou hors période		
Charges extraordinaires	0	-4'500
Produits extraordinaires	0	0
Total charges et produits extraordinaires, uniques ou hors période	0	-4'500
Bénéfice annuel	131'538	143'927

Commentaires sur les comptes annuels

Les liquidités atteignaient CHF 619'500 au 31.12.2024, un peu en dessous du niveau de fin 2023.

Le montant des prêts, y compris les prêts convertibles, s'élève à CHF 2'883'000 et n'est donc que légèrement inférieur à celui de l'année précédente. Cela s'explique par les facteurs suivants :

(I) nouveaux prêts à hauteur de CHF 400'000 et augmentations de prêts existants pour CHF 270'000, moins (II) CHF 350'000 de conversions en capital de participation, (III) CHF 117'500 d'amortissements ordinaires ainsi que (IV) CHF 235'000 de décomptabilisations comme pertes. Nous avons ajusté les corrections de valeur sur la base d'une analyse de portefeuille. Ces dernières ont quelque peu augmenté pour atteindre CHF 1'037'000 en tout, soit près de 36 pour cent du portefeuille.

Les participations et titres inscrits au bilan à leur valeur d'acquisition ont légèrement diminué par rapport à 2023 et totalisent CHF 1'924'517. Cette variation est due à : (I) quatre conversions pour un montant de CHF 374'998, moins (II) trois ventes pour CHF 93'700, (III) cinq donations de parts sociales pour une valeur de CHF 200'288 et (IV) deux décomptabilisations comme pertes à hauteur de CHF 136'101. Les corrections de valeur ont nettement baissé pour atteindre CHF 662'189 (ou 34 pour cent), sur la base de l'examen du portefeuille.

L'association Fonds d'innovation a reçu, en 2024, des dons pour un montant de CHF 211'753, de la part d'actionnaires de la BAS ayant renoncé à leur dividende ainsi que d'autres personnes privées. En outre, la BAS a augmenté sa dotation annuelle à CHF 200'000. Des produits de participation pour CHF 40'130 et des intérêts sur les prêts à hauteur de CHF 73'133 ont été encaissés. Le total des produits d'exploitation a fortement augmenté pour atteindre CHF 525'480 (CHF 251'537 en 2023). Nous remercions sincèrement toutes les donatrices et tous les donateurs, aussi au nom des organisations soutenues.

Le compte de résultat affiche un bénéfice de CHF 131'538 après comptabilisation des charges pour les prêts et les titres, y compris l'amortissement d'intérêts dus pour un total de CHF 330'814, la modification de CHF 47'369 pour les corrections de valeur, les charges d'exploitation de CHF 15'609 et les charges financières de CHF 150.

Ce résultat a été rendu possible par le soutien généreux de la BAS, qui met gratuitement à disposition le personnel et l'infrastructure nécessaires au fonctionnement. Le bénéfice annuel ainsi que les réserves libres de CHF 3'653'059, constituées avec les bénéfices des années précédentes, forment les fonds propres pour un total de CHF 3'784'598.

Albi Wuhrmann
Président

Andreas Preller
Gérant

Nouveau prêt de CHF 100'000 Fusion Lab Technologies Sàrl (Biped AI)

Jusqu'alors, les personnes malvoyantes devaient se déplacer avec une canne blanche et un chien-guide. L'entreprise Biped a conçu un moyen auxiliaire qui - grâce au GPS, à la vidéo et à l'IA - rend l'extérieur plus sûr pour les personnes aveugles. L'appareil leur permet de marcher plus rapidement.

Le hasard a inspiré Mael Fabian, fondateur de l'entreprise : devant l'hôpital universitaire de Lausanne, il a remarqué comment une personne malvoyante se faisait guider vers la bonne entrée par quelqu'un d'autre au moyen d'un téléphone portable. Cela l'a étonné. Ancien étudiant en informatique à l'EPF de Lausanne, Mael a commencé à développer - à l'aide d'applications numériques et de l'intelligence artificielle (IA) - un appareil qui permet aux personnes malvoyantes de se déplacer sans accompagnante ou accompagnant. Il consiste en un harnais d'un kilo environ, à porter sur les épaules. À gauche est intégrée une caméra vidéo avec un rayon d'action de 170 degrés ; à droite sont logés un microphone, un mini-ordinateur et un GPS. La batterie est au centre, sur la nuque.



Les boutons de l'appareil NOA permettent d'activer des fonctionnalités IA telles que la description d'un objet ou d'un chemin d'accès à un bâtiment.

Directeurs :
Maël Fabien (CEO),
Bruno Vollmer (CTO)

Le harnais de mobilité, baptisé NOA (pour « navigation, obstacle, AI »), combine plusieurs outils informatiques. Un GPS localise l'endroit où se trouve la personne malvoyante. Quand cette dernière se déplace, la caméra examine les objets ou individus, immobiles ou en mouvement, qui pourraient provoquer une collision. Le micro enregistre les bruits et les voix via Bluetooth, puis NOA les analyse. Les écouteurs à conduction osseuse émettent un son pour signaler les obstacles, grave s'ils sont bas ou aigu s'ils sont en hauteur. L'appareil donne des détails sur le type d'objet. Une voix décrit le chemin, indique s'il y a des marches et précise comment rejoindre l'entrée d'un bâtiment. Des tests ont eu lieu avec 250 appareils d'une version bêta et 100 sont déjà en service. La jeune entreprise est représentée dans dix pays, son système étant programmable en douze langues.

biped.ai

Nouveau prêt de CHF 50'000 Tomorrow is another morning Sàrl (Gelavena)

Végétalien, local et aussi bio que possible : voilà la recette de Gelavena, petite productrice de glaces. Le stand de vente est aménagé sur un vélo triporteur. Les créations se trouvent également dans certains magasins et restaurants. L'ingrédient principal des glaces, confectionnées chaque semaine, est un lait d'avoine à base de céréales suisses.

En voyant fondre les glaciers lors d'une randonnée en haute montagne, Claudia Schildknecht s'est demandé pourquoi il n'existait pas encore de glaces respectueuses du climat, sans produits laitiers. Comme elle est principalement végétalienne, elle a fondé sans attendre l'entreprise Gelavena, mot-valise composé de « glace » et « avoine » en italien. Son expérience et les relations acquises pendant de nombreuses années dans des restaurants et cafés ainsi que dans le milieu de la pâtisserie l'ont aidée à démarrer.

Le lait d'avoine est l'ingrédient principal, avec un pourcentage allant jusqu'à 30 pour cent par glace. Il vient de l'entreprise zurichoise Gutsch, qui le produit à partir de céréales suisses.



Des saveurs originales pour donner envie.

Directrice :
Claudia Schildknecht (CEO)

Du point de vue de l'impact climatique, l'avoine obtient de meilleures notes que d'autres substituts au lait animal, comme les noix de cajou ou le soja. Les arômes proposés par Gelavena sortent de l'ordinaire : par exemple « argousier x carotte » ou « fraise & basilic ». Désormais, les gobelets sont fabriqués par la fondation TRANSfair pour le commerce de détail.

Le prêt de la BAS a permis à Gelavena d'acheter des machines et de verser des salaires équitables. Un autre vélo-cargo électrique entrera en service ce printemps à Lucerne, pour la vente de rue. Comme les glaces sont une activité saisonnière, Gelavena réfléchit actuellement à produire des créations différentes en hiver afin d'assurer des emplois toute l'année.

gelavena.ch

Nouveau prêt de CHF 150'000 EggField / Field Food SA

Réutiliser l'eau de cuisson de légumineuses comme substitut d'œuf est une astuce de cuisine très ancienne. Field Food SA a perfectionné la méthode en récupérant les produits secondaires d'un fabricant de houmous, ce qui évite en sus un gaspillage. Cette alternative végétalienne à l'œuf est destinée à l'industrie alimentaire et à la gastronomie.

La tendance à une alimentation végétalienne et respectueuse du climat a également atteint le secteur de la restauration et des aliments prêts à manger. Les substituts d'œufs sont donc prisés. L'entreprise Field Food SA a recours à un « œuf du pauvre », bien connu aussi dans notre pays jusqu'au milieu du siècle dernier : l'eau de cuisson des légumineuses. Elle contient des nutriments dissous dans l'eau, parmi lesquels des protéines et des hydrates de carbone qui constituent la base de l'« aquafaba EggField », alternative aux œufs conçue par Field Food. « Aquafaba » vient du latin et signifie « eau de légumineuses » (fabaceae). Cet aliment provient de l'eau de cuisson de pois chiches, mélangée à de l'eau de pois jaunes et à du jus de citron. La simplicité de la recette la distingue des produits d'autres fournisseurs, qui emploient souvent une panoplie d'additifs pour leurs substituts d'œufs.



L'équipe EggField

Directeurs :

Silvan Leibacher (CEO),
Riet Steiger (CFO),
David Ebner (CTO)

L'aquafaba permet de confectionner des plats salés ou sucrés là où l'on cuisine ou transforme des aliments en grandes quantités. Cet ingrédient convient aux préparations froides ou chaudes, par exemple des masses moussantes en boulangerie ou des cocktails dans les bars. L'aliment peut également servir dans des sauces ou des vinaigrettes, ou pour la fabrication de pâtes. Field Food propose deux gammes : une conventionnelle et une biologique.

La jeune entreprise vient de lancer une liaison à base d'aquafaba et de protéines végétales. Les tartes sucrées et salées sont très appréciées en Suisse et leurs versions végétaliennes de plus en plus demandées. Field Food se procure l'eau de cuisson des légumineuses principalement auprès de producteurs de houmous, qui s'en débarrassaient jusqu'alors. Ainsi, non seulement l'entreprise économise des œufs, mais elle réduit en plus le gaspillage alimentaire.

eggfield.com

Nouveau prêt de CHF 100'000 Mycrobez SA

Mycrobez SA transforme des résidus agricoles inutilisés en un matériau neutre pour le climat et biodégradable en fin de vie. L'entreprise emploie à cette fin les propriétés du mycélium (filaments de champignon), qui lie solidement des substances organiques entre elles. Le nouveau matériau émet neuf fois moins de gaz à effet de serre qu'un processus habituel de production de mousse.

On rencontre des champignons quand on se promène en forêt, mais on ne voit alors que le corps de l'organisme. Le mycélium souterrain, bien plus grand, décompose sans répit la matière organique. L'entreprise Mycrobez exploite cette faculté des champignons et leur incroyable diversité. Elle identifie les espèces appropriées et inocule leur mycélium à des résidus organiques préalablement broyés ou hachés. Ces matières premières doivent être aussi locales que possible, afin d'éviter de longs transports.

Selon la région du monde, les matières premières peuvent être des résidus fibreux de l'agriculture ou de l'industrie alimentaire, qui ne sont pas valorisés autrement, par exemple la paille, le marc ou les balles de riz.



Circulaire et fonctionnel : le composite de mycélium zéro déchet remplace les matériaux à base de pétrole dans la construction, l'aménagement intérieur ou, tel qu'illustré ici, comme solution d'emballage durable.

Directeurs :

Mosas Pilscheur (CEO),
Moritz Schiller (CCO),
Jonas Straub (CTO)

Le mycélium colonise ce substrat, agglutinant rapidement les fines particules. On peut ensuite le former pour créer, notamment, des panneaux d'isolation, des meubles ou des matériaux d'emballage. Le procédé de Mycrobez émet environ neuf fois moins de gaz à effet de serre que les techniques à base de pétrole. Les objets ainsi produits se compostent en fin de vie.

La mousse naturelle possède d'excellentes propriétés isolantes tout en étant très légère. Elle peut donc remplacer le polystyrène expansé dans l'ensemble de ses applications, notamment les panneaux d'isolation thermique et acoustique ou les matériaux d'emballage. Mycrobez construit actuellement, à Bâle, une installation de production automatisée afin de rendre ce matériau multifonctionnel compatible avec le marché de masse. Il est prévu d'octroyer par la suite des licences pour exploiter la plate-forme technologique.

Augmentation de prêt de CHF 25'000 Malaica SA

Dans des pays d'Afrique subsaharienne, les risques liés à la grossesse sont cent fois plus élevés qu'en Europe. L'entreprise helvético-kényane Malaica SA conseille les femmes enceintes en ligne. Ses outils ont été complétés par des services tels que des examens physiques et l'accouchement dans des hôpitaux partenaires.

En Afrique subsaharienne, le taux de mortalité maternelle est environ cent fois plus élevé qu'en Europe. Ce chiffre effroyable tient, entre autres, à l'insuffisance d'offres pour la préparation à l'accouchement et pour la naissance elle-même. Malaica SA a conçu une gamme d'outils numériques avec lesquels les femmes peuvent communiquer en tout temps avec une sage-femme compétente, même dans des régions isolées. Cela respecte les lignes directrices de l'OMS sur la grossesse. Il est possible, au besoin, de demander conseil à un-e gynécologue ou autre spécialiste.



Le personnel de Malaica à Nairobi au Kenya

Directrice :

Lorraine Muluka (CEO)

Fondateur et fondatrice :

Pascal Koenig,
Lorraine Muluka

À ce jour, plusieurs milliers de femmes enceintes ont ainsi été accompagnées. L'augmentation du prêt permet de stabiliser ce service et de passer à l'étape suivante, c'est-à-dire l'intégration d'hôpitaux partenaires qui s'occupent des examens médicaux et de l'accouchement.

malaica.com

Augmentation de participation de CHF 25'000 Coffee Annan SA

Coffee Annan SA montre comment produire du café encore plus équitable : l'entreprise achète les grains verts cultivés durablement et les fait transformer en café dans les pays producteurs. Une plus grande valeur ajoutée reste ainsi en Afrique. Il s'agit maintenant d'augmenter sensiblement les ventes, aussi en Suisse.

Même quand le café est équitable, les grains sont presque toujours torréfiés et conditionnés dans le Nord. L'entreprise Coffee Annan procède différemment : elle achète le café vert à des coopératives d'Ouganda, du Congo, du Burundi et du Kenya, puis le fait torréfier et emballer au Kenya. Cette transformation en Afrique crée davantage d'emplois. L'achat de café vert repose sur trois points : des grains issus de l'agroforesterie, afin de promouvoir la biodiversité ; l'autonomisation des femmes ; la provenance de régions en crise, pour y offrir des possibilités de revenus.



Des représentants de Coffee Annan lors d'un essai de torréfaction au Rwanda en 2021.

Fondateur et directeur :
Marcel Lorenz

L'entreprise a exporté l'année dernière 30 tonnes de café, en majorité vers l'Allemagne. En 2025, Coffee Annan veut s'étendre en Suisse. L'augmentation du prêt doit l'aider à accroître significativement ses ventes, donc à acheter encore plus de café aux coopératives.

coffeeannan.ch

Augmentation de prêt de CHF 125'000

Fairpicture SA

À ce jour, ce sont surtout des professionnel-le-s du Nord qui produisent des photos et vidéos dans les pays du Sud. Des photographes et vidéastes indigènes proposent de nouveaux points de vue. L'agence Fairpicture SA attache de l'importance à l'éthique, par exemple le consentement des personnes photographiées ou filmées (protection des données).

Fairpicture SA considère que la création de photos et de vidéos dans les pays du Sud devrait être confiée autant que possible à des photographes et vidéastes de ces pays. Cela assure non seulement un regard plus authentique sur les événements, mais génère aussi des revenus à l'échelle locale et évite des voyages en avion. L'approche éthique de Fairpicture implique également que les personnes ne soient photographiées ou filmées qu'avec leur consentement explicite.



El Salvador 2024: Camilo Freedman/NPH/Fairpicture

Sortir du cercle vicieux de la pauvreté grâce à l'éducation : pour Tatiana (12 ans), ce n'est pas un rêve. Elle fréquente une école de NPH (Nuestros Pequeños Hermanos) à Texistepeque, au Salvador.

Fondateurs :
Jörg Arnold,
Aurel Vogel

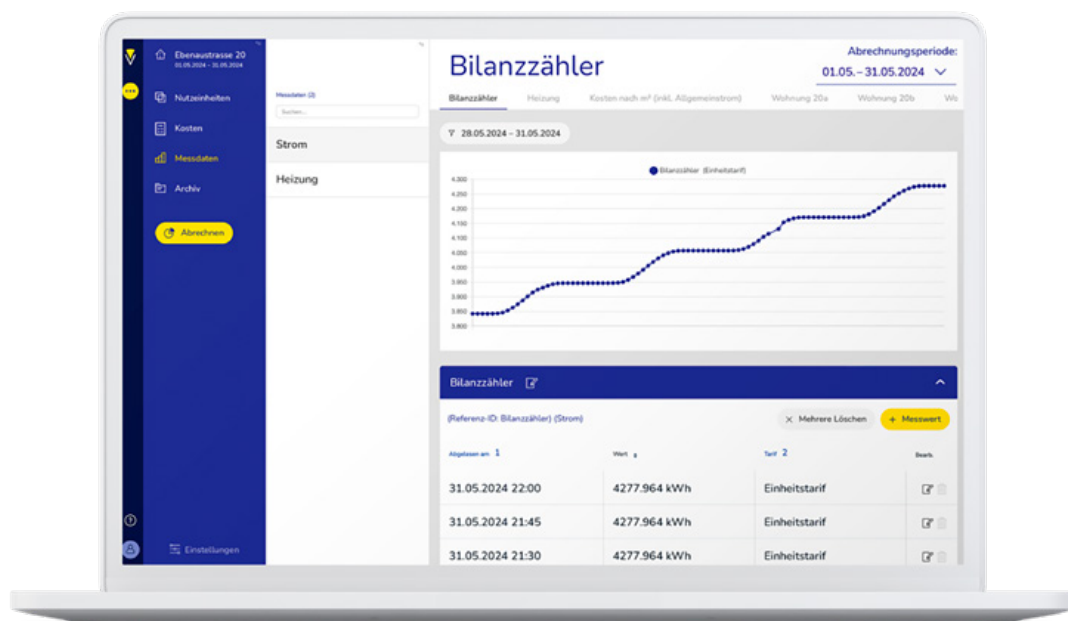
Après un bon départ, l'agence subit la vague d'austérité mondiale actuelle dans la coopération au développement, car les ONG constituent l'essentiel de sa clientèle. Avec l'augmentation de son prêt, Fairpicture a pu lancer une application qui permet aux photographes d'obtenir et de déposer sous forme numérique leur déclaration de consentement. Cette app est indépendante des autres services de Fairpicture.

[fairpicture.org](https://www.fairpicture.org)

Augmentation de participation de CHF 25'000 zevvy SA

Quand plusieurs locataires partagent une même installation solaire, il est important de bien répartir les coûts de l'électricité consommée. zevvy SA fournit la technologie pour le regroupement dans le cadre de la consommation propre (RCP). L'entreprise propose également une assistance technique au RCP virtuel d'un voisinage éloigné.

Le photovoltaïque produit sans interruption lorsque le soleil brille, mais les gens qui ont une installation sur leur toit ne consomment généralement qu'une partie de leur production instantanée. Ils peuvent injecter le surplus dans le réseau, avec une rémunération souvent basse. Une autre possibilité consiste à créer, avec son voisinage, ce que l'on appelle un « regroupement dans le cadre de la consommation propre » (RCP, ZEV en allemand). Depuis 2025, cela peut se faire aussi quand on n'habite pas sous le même toit. zevvy SA continue donc de perfectionner ses outils informatiques afin de concrétiser le RCP virtuel. Elle met la priorité sur des modules de facturation qui fonctionnent indépendamment du modèle de compteur utilisé.



Les données provenant de différentes sources peuvent être combinées et facturées avec zevvy.

Fondateur et directeur :
Cyrill Burch

zevvy.org

Augmentation de prêt de CHF 75'000

Voltiris SA

Combinaison de l'agriculture et du photovoltaïque (PV), l'agrivoltaïque est en plein essor. Seul hic : les panneaux solaires noirs privent de lumière les plantes situées en dessous. L'entreprise Voltiris SA a résolu le problème en laissant passer, à travers ses éléments PV, la lumière dont les tomates et les poivrons ont besoin pour pousser. Des tests sont en cours dans quatre pays.

Les 500 hectares de serres suisses consomment chaque année autant d'énergie que la population de la ville de Lausanne. Pour des raisons de coût et de durabilité, des exploitant-e-s abandonnent le gaz et installent des pompes à chaleur, mais cette technologie demande beaucoup d'électricité. Voltiris SA a mis au point des modules photovoltaïques qui utilisent uniquement les parties du spectre lumineux (vert et proche infrarouge) nécessaires à la production d'électricité. Le bleu et le rouge, importants pour la croissance des plantes potagères, traversent les panneaux semi-transparents. Des tests ont montré qu'il est possible d'autoproduire jusqu'à 100 pour cent de l'électricité et 60 pour cent de l'énergie totale consommée par une serre.



L'installation Voltiris à Füllinsdorf (Bâle-Campagne) permet au propriétaire de bénéficier d'une réduction de température sous les modules solaires et d'améliorer ainsi ses cultures.

Fondateurs et directeurs :

Nicolas Weber (CEO),
Jonas Roch (CTO),
Dominik Blaser (CPE)

Avec l'augmentation de son prêt, Voltiris est en mesure de lancer les premiers essais pilotes commerciaux, par exemple sur un hectare dans le canton d'Argovie. Avec un fort potentiel, car la culture maraîchère sous serre prend de l'ampleur en Suisse et dans le monde.

voltiris.com

Augmentation de prêt de CHF 20'000 Crémerie Végane Sàrl

Les produits laitiers peuvent causer des souffrances aux animaux et nuire au climat. Il existe d'autres solutions. La Crémerie Végane Sàrl, à Genève, fabrique depuis plus de dix ans du fromage végétalien à base de noix de cajou. Celles-ci conviennent parfaitement à la préparation de substituts de fromage, ou « faux-mages ». L'augmentation du prêt stabilise l'entreprise, qui peut ainsi étendre la production et la distribution.

L'alimentation végétalienne épargne des souffrances aux animaux de ferme, et elle est généralement plus respectueuse du climat qu'un menu avec des ingrédients d'origine animale. Sans oublier le fait que de nombreuses personnes digèrent mal le lait. Cela a incité la société genevoise Crémerie Végane Sàrl à commencer, en 2013, à transformer des noix de cajou en fromage végétal. La matière première est fournie par Gebana SA, qui s'approvisionne en produits biologiques auprès de petites entreprises du Bénin et du Burkina Faso. La noix de cajou, riche en nutriments de valeur, se prête particulièrement bien à la fabrication de substituts de fromage. Et, au contraire des amandes, le pommier-cajou ne nécessite pas d'irrigation artificielle. Au contraire : sa culture contribue à la reforestation de zones arides. La Crémerie Végane a utilisé l'augmentation de son prêt pour étendre sa production et sa distribution.



Les noix de cajou sont transformées en aliments variés et savoureux.

Fondatrice et directrice :
Malena Azzam

cremerievegane.com

Rapport de l'organe de révision

À l'assemblée générale ordinaire de l'association Fonds d'innovation, dont le siège est à Langenbruck (BL), c/o Banque Alternative Suisse SA, 4601 Olten

Ittigen, le 31 janvier 2025

Rapport de l'organe de révision relatif au contrôle restreint 2024

Conformément au mandat qui nous a été confié, nous avons procédé à un examen des comptes annuels (bilan et compte d'exploitation) de l'association Fonds d'innovation pour l'exercice arrêté au 31 décembre 2024. La responsabilité de l'établissement des comptes annuels incombe au comité, alors que notre mission consiste à les contrôler. Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément et d'indépendance. Notre contrôle s'est déroulé selon la Norme suisse relative au contrôle restreint. Cette norme requiert de planifier et réaliser le contrôle de manière telle que des anomalies significatives dans les comptes annuels puissent être constatées. Un contrôle restreint englobe principalement des auditions, des opérations de contrôle analytiques ainsi que des vérifications détaillées appropriées des

documents disponibles dans l'entreprise contrôlée. En revanche, des vérifications des processus d'exploitation et du système de contrôle interne ainsi que les auditions et d'autres opérations de contrôle destinées à détecter des actions délictueuses ne font pas partie de ce contrôle. Lors de ce dernier, nous n'avons pas rencontré d'éléments nous permettant de conclure que les comptes annuels et la proposition d'utilisation du bénéfice au bilan ne sont pas conformes à la loi et aux statuts.

Fiduciaire Loepthien Maeder Treuhand SA
Talweg 17, case postale, 3063 Ittigen

Total du bilan : CHF 3'787'097.67
Fonds propres : CHF 3'784'597.67
Bénéfice de l'exercice : CHF 131'538.23
Cautionnements : aucun

Exonération fiscale

L'association Fonds d'innovation a été exemptée des impôts cantonaux et communaux ainsi que de l'impôt fédéral direct par décision du 29.1.1997 (no 97-1.11) de la commission de taxation et de l'administration des impôts du canton de Bâle-Campagne. Les dons aux organisations d'utilité publique donnent droit à des déductions fiscales dans la plupart des cantons. Veuillez consulter les lois fiscales cantonales correspondantes.

Votre soutien financier au Fonds d'innovation aide des projets importants à prendre un bon départ. Nous vous remercions sincèrement de votre engagement en tant que donatrice ou donateur.

Organes

COMITÉ

Albi Wuhrmann, président du comité
Christoph Birkholz, membre du comité
Anna Zuber, membre du comité

ORGANE DE RÉVISION

Loepthien Maeder Treuhand SA, 3063 Ittigen

Contact

Association Fonds d'innovation
c/o Banque Alternative Suisse SA
Amthausquai 21
Case postale, 4601 Olten
T 062 206 16 16
F 062 206 16 17
fondsdinnovation@bas.ch
bas.ch

Compte pour les dons :
IBAN CH85 0839 0115 0810 0100 0
Banque Alternative Suisse SA