

Une **soixantaine de participants** lors de l'événement du 2 février, **88 postulations** de projets en 3 ans, **11 projets accompagnés** actuellement et **5 nouveaux lauréats** ! Depuis son lancement en mars 2020, la plateforme agri-inno-alimentaire StarTerre **s'est développée, a gagné en visibilité et en reconnaissance.**

Le 2 février, notre rencontre réseau a associé : annonce des **lauréats 2021**, retours d'expériences sur les **sources de financement** pour les projets agri-inno-alimentaires, et des moments d'échanges et réseautage.

Mission de StarTerre : partager, innover et mieux valoriser la production et les savoir-faire agricoles et alimentaires de l'arc lémanique. De par son positionnement unique, à l'interface des mondes agricoles et alimentaires, entrepreneuriaux et de l'innovation; et traitant de sujets d'actualité autour des défis et opportunités autour de la consommation locale, StarTerre continue à gagner en visibilité et en reconnaissance.

Appel à projet & lauréats 2021 : **3** appels à projet ont désormais été réalisés totalisant 88 postulations. Chacune des éditions a montré une correspondance entre les projets proposés et les sujets d'actualité.

Le dernier appel à projet a reçu **19 postulations** d'excellente qualité, et 5 lauréats ont été sélectionnés (à découvrir page suivante), menant le nombre de projets actuellement accompagnés à 16.

Spécificité de cette année : un mandat a été donné à StarTerre pour accompagner 3 projets fribourgeois supplémentaires dans le cadre du plan de relance de l'économie fribourgeoise.

"Nous apprenons toujours" évoque Magali Estève, de StarTerre & AGRIDEA, *"et nous accompagnons les projets à partir de l'idée, toujours avec l'objectif d'avoir un retour de valeur ajoutée aux producteurs, ce qui nous différencie d'autres structures"*.

"Nous accompagnons sur la durée, à travers notre équipe, mais aussi à travers des ressources compétences de nos membres et de notre réseau" partage Anne Verniquet, de StarTerre & Sofies, *"et nous fixons des jalons qui correspondent aux enjeux des projets"*.

Événements StarTerre : événement réseau et rencontres thématiques 2021

StarTerre propose et développe aussi du contenu unique et spécifique.

Comme l'a souligné, Astrid Gerz, de StarTerre & AGRIDEA, *"StarTerre fait remonter et aborde des sujets d'actualité en lien avec nos thématiques, qui ne sont peu ou pas proposés ailleurs"*.

Pour l'événement du 2 février, animé par toute l'équipe StarTerre et modéré par Astrid Gerz, près de 60 % des participants ont confirmé, lors de leur inscription, leur intérêt pour le sujet proposé : quelles sources de financement pour les projets agricoles & alimentaires innovants? Sujet qui a été abordé à travers 5 intervenants pro-positant contenu & retours d'expérience, aussi bien côté entrepreneurial, agricole & alimentaire : témoignages de l'équipe StarTerre, de projets accompagnés sur le crowdfunding, et de la Banque Alternative Suisse (BAS).

StarTerre a aussi annoncé **un cycle spécifique de 4 événements en 2021 à découvrir [ici](#).**

"Pour le 2 février, le nombre d'inscrits pour un format digital, et le fait que la très grande majorité sont restés tout au long de l'événement prouvent que notre positionnement et nos activités correspondent à un réel besoin, confirmé aussi par l'augmentation du nombre de nos membres et sponsors dont la BAS qui nous a rejoints début 2021, et les 4 cantons qui continuent à nous soutenir et s'impliquer à nos côtés!" partage Caroline Coquerel Kokocinski, de StarTerre & ideix.

Rejoignez-nous pour une passionnante année 2021 !

Caroline Coquerel Kokocinski & Astrid Gerz pour l'équipe de projet **StarTerre**

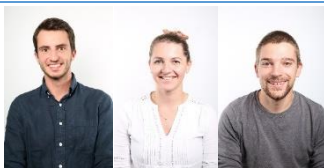
Contacts

Caroline Coquerel Kokocinski – StarTerre & ideix – caroline@ideix.io – +41 79 297 49 20

Astrid Gerz – StarTerre & AGRIDEA – astrid.gerz@agridea.ch – +41 78 684 77 99

Lauréats 2021 – détails

PROseed



Aurélien Ducrey, Giulia
Lécureux & Mateo Aerny

Fruit de travail de master de trois étudiants- Giulia, Mateo et Aurélien-, portant sur le développement d'un isolat de protéines végétales, produit localement à base de drèches, facilement intégrable comme ingrédient par les industries alimentaires dans leurs produits pour diversifier l'apport en acides aminés.

lowimpact
food



Camille Wolf & Simon Meister

Ce projet porté par Camille et Simon, apporte à la fois une solution de revalorisation de co-produits de brasserie & des produits locaux avec des protéines venant de leur propre production d'insectes comestibles.

RETOUR AUX SOURCES



Joanne & Benoît Jaccaud

Le défi lancé par Benoît & Joanne, un couple d'agriculteurs vaudois, pour développer une nouvelle filière, la production d'orties, comme complément alimentaire pour chevaux afin de renforcer leur système immunitaire.

**ALTER START
FOOD**



Héléne Bayeux

Incubateur et révélateur pour entrepreneurs migrants, Alter Start Food (ASF) est le tremplin culinaire et solidaire pour les entrepreneurs migrants en Suisse romande sous forme de service traiteurs qui souhaite s'approvisionner localement.



La Manufacture du Terroir
- Genève -



Thierry Desbaillet

La manufacture du terroir-Genève est un atelier de transformation « partagé », mettant à disposition l'infrastructure et les outils de production aux producteurs locaux pour transformer des petits/moyens volumes de fruits & légumes.

Contacts

Caroline Coquerel Kokocinski – StarTerre & ideix – caroline@ideix.io – +41 79 297 49 20

Astrid Gerz – StarTerre & AGRIDEA – astrid.gerz@agridea.ch – +41 78 684 77 99



REPUBLICHE
ET CANTON
DE GENEVE



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft



Projets accompagnés sortis de StarTerre



Le lait équitable

Faireswiss, est une coopérative qui permet de rémunérer équitablement les producteurs et productrices de lait, à savoir 1 Fr. par litre, un prix couvrant les coûts de production. Une belle initiative pour valoriser et sauver cette filière.

[Site](#) | [Page LinkedIn](#) | [Page Facebook](#)

Porteurs du projet : Anne Chenevard, Présidente de la coopérative du Lait Equitable | **Berthe Darras**, secrétaire de la coopérative du Lait Equitable.



Usinage et assemblage des boîtes du Vacherin Mont-d'Or en Suisse

Ce projet régional intégré de filière Vacherin Mont-d'Or AOP vise à se doter d'un outil de production permettant d'approvisionner le bois, le scier et fabriquer les fournitures pour les boîtes dans la zone de fabrication du Vacherin Mont d'Or AOP.

[Site](#) | [Page Facebook](#)

Porteurs du projet : Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP



DICIFOOD

DICIFOOD ce sont des produits 100 % locaux, peu cultivés en Romandie avec une traçabilité totale. Une approche combinant savoir-faire agricole et approche marché, visant à resserrer les liens producteurs-consommateurs et redonner de la valeur aux producteurs

[Site](#) | [Page LinkedIn](#) | [Page Facebook](#)

Porteurs et co-fondateurs du projet : Philippe Michiels | Julien Bugnon.



Oncle Paul Sélection

Oncle Paul Sélection, un service de livraisons souhaite optimiser ses transports d'aliments locaux (produits frais, produits de traiteur) pour diminuer les trajets à vide. Le fondateur propose également un service traiteur et promeut les produits régionaux.

[Site](#) | [Page LinkedIn](#) | [Page Facebook](#)

Porteur du projet : Paul-Marie Bühler



Natribio

Natribio, a développé ses premières purées pour bébé en galets surgelés à base de légumes et fruits labélisés Bio et local. En ayant fait le choix de la surgélation, la conservation des éléments nutritifs est assurée. Proposées sous la forme de galets de 15 gr, les purées peuvent être combinées sur mesure. Une alimentation infantile saine, équilibrée et sur-mesure.

[Site](#) | [Page Facebook](#)

Porteur et fondateur du projet : Marc Rivas

Projets actuellement accompagnés

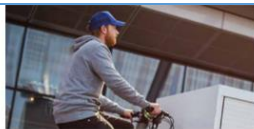


Agricollect

Agricollect prépare une "proof of concept" dans la production de champignons, afin d'obtenir une production locale et durable qui entre dans l'économie circulaire, en valorisant les déchets de l'industrie agroalimentaire. Pour réussir à relever ce défi, des synergies s'établissent entre les derniers développements en robotique, vision industrielle et biotechnologies.

[Site](#)

Porteurs du projet : Oriane Delafontaine | Gustavo Santa Maria.



Hirondelle

Hirondelle, un projet porté par Justine de Bodinat, André et Thomas Kilbert, apporte une solution logistique optimisée et durable aux acteurs professionnels des circuits courts alimentaires à Genève.

Porteurs du projet : Justine de Bodinat | André Kilbert | Thomas Kilbert.



Les Fruits de Martigny

La société Fruits de Martigny SA commercialise depuis 20 ans de fruits et légumes de plusieurs producteurs valaisans. Elle souhaite innover, en produisant une nouvelle gamme de jus de fruits et légumes pasteurisés. Des jus avec des valeurs nutritives préservées et au goût d'un jus pressé frais.

[Site](#) | [Page LinkedIn](#)

Porteur du projet : Jérémy May



Le Petit Chaperon Roule

Le Petit Chaperon Roule, une épicerie itinérante en vrac, bio et locale pour promouvoir le terroir et faciliter l'accès à une consommation durable et responsable.

Porteurs et fondatrices du projet : Léonie Fallet | Laurence Froidevaux



Yes we can

Une innovation à venir dans le domaine du vin pour attirer de nouveaux clients, notamment des jeunes consommateurs, vers les vins suisses.

[Site](#) | [Page LinkedIn](#)

Porteurs du projet : Johann & Reynald Parnelin



La Suppa

La Suppa, jeune entreprise lausannoise spécialisée dans la production de soupes locales, fait maison, sans additifs et de saison développe une nouvelle ligne de soupe pour le commerce en détail avec différents types de conditionnement.

[Site](#) | [Page Facebook](#)

Porteuse et fondatrice du projet : Olja Bernardoni Stojanovic



Local'Ice

Un projet de transformation des fruits du terroir en délicieuses des Soft-Ices locales et artisanales. Des produits glacés 100% terroir, naturels, sans colorants, sans arômes, sans gluten et convenant parfaitement au régime Vegan.

Porteurs du projet : Michael Pellegrielli | Jean-Marc Tendon | Clément Gindrat-Keller.



Partage Sticks & Snacks

Initié par la fondation genevoise « Partage », le projet **PARTAGE STICKS & SNACKS** vise à transformer les légumes et fruits locaux invendus, sous forme séchée, de jus à base de concentrés, de coulis, de sauces ou de bâtonnets de légumes. Ainsi, les invendus sont valorisés, limitant le gaspillage alimentaire tout en fournissant des aliments sains, alimentation infantile saine, équilibrée et sur-mesure.

[Site](#)

Porteur du projet : Marc Nobs



EasyVrac

EasyVrac est une plateforme regroupant tous les commerces zéro déchets, facilitant l'achat de produits en vrac en quelques clics et sans déplacement. Le vrac, facile et pratique, pour tous et toutes !

[Site](#) | [Page Facebook](#)

Porteurs du projet : Erica Mazerolle | Rorie Nazareth | Mickaël Gaume



Laudato Si'

Laudato si', ce sont des pâtes 100% locales, artisanales et bio confectionnées dans un atelier au cœur de l'abbaye d'Hauterive à Posieux. La philosophie de l'entreprise: valoriser des variétés céréalières anciennes, payer un prix équitable aux producteurs de la matière première et offrir un commerce de proximité.

[Site](#) | [Page Facebook](#)

Porteur et fondateur du projet : Lionel Avanthay



Taou

TAOU, une plateforme communautaire qui facilite l'achat et la livraison de produits locaux et coups de cœur, tout en apportant de la valeur aux agriculteurs.

[Site](#) | [Page LinkedIn](#) | [Page Facebook](#)

Porteur et fondateur du projet : Marc Borboen

Contacts

Caroline Coquerel Kokocinski – StarTerre & ideix – caroline@ideix.io – +41 79 297 49 20

Astrid Gerz – StarTerre & AGRIDEA – astrid.gerz@agridea.ch – +41 78 684 77 99



ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

