

Une **soixantaine de participants** ont participé à l'événement annuel de Star'Terre qui s'est déroulé le 28 février avec **11 projets accompagnés présents** et l'annonce des **4 nouveaux lauréats** ! Le programme a associé **découvertes, inspirations, partage d'expérience & réseautage** autour des missions de Star'Terre : **consommation locale, circuits-courts et retour de valeur aux producteur-trice-s et agriculteur-trice-s** !

Mission de Star'Terre : 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** de la consommation locale, Star'Terre **continue à gagner en visibilité et en reconnaissance**.

Cet **événement annuel**, **moments fort des activités de Star'Terre** permet à une communauté grandissante de se retrouver. Pour la **1^e fois**, une **foire présentant près d'une quinzaine de projets accompagnés** a été réalisée, avec un **grand succès et l'enthousiasme** de tous les participants !

Cette année, notre événement a proposé de :

- **Découvrir** tous les projets présents, leurs offres, et pour certains, déguster leurs produits, ainsi que les 4 lauréats
- **Être inspirés** par toutes ces passionnantes initiatives et entrepreneurs, et s'informer sur nos activités
- Bénéficier du **retour d'expérience** de tous les intervenants
- **Réseauter** au sein d'une communauté engagée et animée par ces sujets tant d'actualité

Moments clés de Star'Terre 2023 : après un bilan positif des activités de Star'Terre depuis 3 années maintenant, et en 2022, des éléments clés sur l'année 2023 ont été présentés :

- **Le développement de la communauté** autour de la mission de Star'Terre, que nous souhaitons continuer à faire grandir

« *Star'Terre adresse depuis ses débuts des thématiques relatives à la **consommation locale, aux circuits-courts et à la question du retour de valeur aux producteurs et agriculteurs**, défis actuels qui suscitent un intérêt grandissant, et mettent en lumière de passionnantes initiatives à découvrir et à soutenir. Star'Terre joue un rôle clé dans ces domaines, et est en lien avec une communauté croissante très active !* » précise Caroline Kokocinski de Star'Terre & ideix.

- La **sélection et l'accompagnement de projets** répondant à ces défis.

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

- Un **cycle d'événements 2023** pour la 1^e fois en collaboration avec le Cluster Food et Nutrition : découvrir des lieux d'innovation phares à votre service pour développer vos projets en lien avec les filières agricoles et agroalimentaire !

« *Il existe tout un **réseau de lieux associant compétences et infrastructures**, qui permettent d'expérimenter et de développer des projets agri-inno-alimentaires à différentes étapes de la chaîne de valeur* » précisent Astrid Gerz, de Star'Terre & AGRIDEA, et Estelle Picard de DSS+ "avec le **Cluster Food et Nutrition**, nous souhaitons les **faire découvrir** aux porteurs et porteuses de projets qui voudraient les utiliser ! »

Nous vous proposons de nous rejoindre pour une passionnante année 2023 !

Caroline Kokocinski & Astrid Gerz pour [Star'Terre](#)

Contacts

Caroline Kokocinski – Star'Terre & ideix – caroline@ideix.io – +41 79 297 49 20

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

Les lauréats 2023 – courtes présentations



Noémie Jordan www.fleurdebarres.ch

Jeune entrepreneure très motivée, créatrice d'une recette innovante de barres énergétiques préparées sans céréales et donc sans gluten, sans colorants ni additifs ! Un projet à fort impact local, qui peut inspirer d'autres agriculteur-trice-s/transformateur-trice-s dans les campagnes pour proposer des produits dits low techs, offrant des produits à circuit court, un retour de valeur aux agriculteurs, et des alternatives aux produits industriels, en proposant des recettes avec peu d'ingrédients et de qualité.



Loïc Lussi www.lucul-swiss.ch

Une entreprise reconnue pour sa qualité, avec de fortes valeurs associant : 100 % naturel, des saveurs authentiques, et sans additifs, une confection artisanale, le meilleur de la qualité Suisse et le respect de la nature. Cette équipe familiale souhaite relever un défi à travers un nouveau projet renforçant la valeur ajoutée locale et le retour de valeur aux producteurs locaux, avec des collaborations possibles avec d'autres projets soutenus par Star'Terre !



Kim Girardet

Jeune agricultrice, déterminée et visionnaire, Kim lance un nouveau projet sur l'exploitation agricole familiale qu'elle va reprendre : une partie clé de la valeur nutritive des animaux, notamment de leurs bisons, élevés en pleine nature, et pour lesquels ils ont un profond respect, n'est actuellement pas utilisée. Ce projet vise à valoriser ces nutriments disponibles, en tant que compléments alimentaires riches en éléments essentiels dont nous manquons dans notre alimentation. Un projet associant valorisation de co-produits, économie circulaire et santé !



Lukas Bucheli (à gauche) www.noula.ch

C'est la nouvelle laiterie, avec une équipe très complémentaire et un projet développant et proposant toute une gamme de produits associant durabilité, valorisation de la production locale et retour de valeur ajoutée aux producteurs locaux. Ce sont les premiers à produire de la mozzarella et de la burrata 100% à partir de lait fribourgeois, aromatisées aux ingrédients locaux et proposées dans des contenants durables ! Des produits déjà à découvrir, et de nouveaux en cours de développement !

Contacts

Caroline Kokocinski – Star'Terre & ideix – caroline@ideix.io – +41 79 297 49 20

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



L'événement annuel en images



À gauche : l'auditoire – au milieu : l'équipe de projet Star'Terre – à droite : les lauréats et les représentants des Cantons

Pour toute demande d'image, ou d'éléments complémentaires, veuillez contacter : caroline@ideix.io.

Éléments clés sur l'accompagnement de Star'Terre

Une répartition très intéressante des projets a été présentée pour la 1^e fois, qui démontrent la spécificité et la valeur de Star'Terre :

- 2/3 des projets sont en lien avec des produits végétaux et 1/3 avec des produits animaux
- 19 projets traitent de produits transformés, 7 de produit bruts et 9 de service
- Les projets se répartissent sur l'ensemble de la chaîne de valeur, de la production à la valorisation de co-produits
- Une très grande majorité de projets accompagnés sont actifs (20 sur 27)
- Et 50 % des projets ont au moins 1 fondatrice !

Cycle d'événement 2023

cluster food & nutrition

Star'Terre

SAVE THE DATE

3 événements sur la thématique
«Les lieux d'innovation au service de tous les acteurs des filières agricoles et alimentaires»

20 avril 2023 Agropôle	11 mai 2023 Grangeneuve	9 novembre 2023 HES-SO Valais/Wallis
---------------------------	----------------------------	---

Pour nous suivre & rejoindre notre réseau



<https://www.starterre.ch/#newsletter>



<https://www.linkedin.com/company/starterrech/about/>



<https://www.facebook.com/starterrech/>

Nous vous proposons de nous rejoindre pour une année 2023 riche en échanges!

L'équipe **Star'Terre**

Contacts

Caroline Kokocinski – Star'Terre & ideix – caroline@ideix.io – +41 79 297 49 20

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

