

AGROALIMENTAIRE

Star'Terre stimule, soutient et réunit les porteurs de projets prometteurs

Ludovic Pillonel

Lancée en mars 2020, la plateforme Star'Terre poursuit sa mission d'accompagnement des projets agroalimentaires innovants. Petit point de situation sur ce programme peu après l'annonce des lauréats de cette année.

Officiellement mise sur les rails l'an passé, la plateforme agri-inno-alimentaire Star'Terre est en fait le prolongement du projet intercantonal «consommation locale dans la métropole lémanique», lancé en 2017. Les Cantons de Fribourg, Genève, du Valais et de Vaud adhèrent à la démarche, qui consiste à proposer plusieurs supports, notamment un accompagnement sur mesure et sous forme d'expertises, à des initiatives innovantes sélectionnées selon un certain nombre de critères. «Les projets doivent être «early stage», c'est-à-dire exister depuis moins de trois ans avant la postulation, avoir un lien avec la consommation locale ou une filière, et le potentiel pour augmenter la consommation de produits locaux. Le retour de valeur ajoutée aux producteurs, un marché potentiel qui dépasse l'échelle cantonale ou la possibilité de reproduire le concept dans d'autres régions sont d'autres éléments clés», résume Astrid Gerz, d'Agridea.

Sur les 19 prétendants en lice pour 2021, cinq dossiers ont été retenus. Le processus de sélection a un peu changé pour cette édition. Le panel d'experts issus des domaines académique, du conseil agricole et alimentaire ainsi que de



Astrid Gerz, membre de l'équipe de coordination et cofondatrice de Star'Terre, lors du lancement de cette plateforme agri-inno-alimentaire intercantonale le 5 mars 2020.

l'entreprenariat a procédé à l'évaluation des dossiers et à la formulation des recommandations. Ceci a permis d'établir une «short list», de laquelle ont émergé les lauréats désignés par le comité de pilotage, en tant qu'organe de décision. «Auparavant, nous effectuions les choix tous ensemble. Le fait de séparer les deux groupes de compétences permet de répartir plus clairement les rôles, et d'obtenir des appréciations et un verdict impartiaux», commente Astrid Gerz.

Des dossiers de qualité

Cette dernière tient à souligner la qualité des projets présentés, portés par des acteurs de la production, de la transformation, de la distribution ou du domaine des services. Une tendance? La forte présence de démarches associées à l'utilisation des protéines végétales. «ProSeed» et «Low-

impact food», deux des lauréats de la cuvée 2021, se penchent d'ailleurs plus précisément sur la revalorisation des coproduits de brasserie (lire ci-dessous).

Quant aux trois autres projets vainqueurs, il s'agit du développement d'une filière liée à la production d'orties par un couple d'agriculteurs vaudois, d'un service traiteur porté par les talents culinaires des migrants souhaitant s'approvisionner localement (Alter Start Food), et d'un atelier de transformation «partagé» (lire ci-dessous).

Les premières séances d'évaluation avec les lauréats et l'équipe pluridisciplinaire de Star'Terre sont en cours. Celles-ci visent à mieux faire connaissance, préciser les besoins réels et fixer les objectifs et les étapes d'accompagnement adaptés à chaque situation. Le suivi par étapes

s'effectue ensuite de manière dynamique, avec des conseils et expertises ciblés tout au long de l'année. «Nous faisons parfois appel à des experts externes, issus de notre réseau», précise Astrid Gerz.

Le budget disponible pour chaque projet accompagné s'élève à environ 12500 francs. Les quatre cantons partenaires et Agridea participent au financement.

Une aide appréciée

Agriculteur basé à Cottens (VD), Julien Bugnon a été suivi dans le cadre du développement de la marque Dicifood, qui promeut des produits locaux peu cultivés en Suisse romande, comme le lin, le boudin et les pois chiches. Il dresse un bilan positif de l'appui reçu. «Cela nous a aidés de pouvoir échanger avec des personnes qualifiées. Nous avons pris du recul et le temps

de réfléchir, d'analyser ce que nous faisons», déclare-t-il. Le jeune entrepreneur met aussi l'accent sur la gratuité de l'opération. «Sans cette opportunité, nous ne nous serions sans doute pas tournés vers des prestataires de coaching.»

Autre source de satisfaction, la mise en relation avec d'autres lauréats a débouché sur des collaborations. «Nous travaillons aujourd'hui avec Laudato Si', qui propose des pâtes artisanales locales et bios, et nous échangeons régulièrement avec le fabricant de soft ice Local'ice. La Suppa, une entreprise spécialisée dans la production de soupes, nous a aussi achetés des pois chiches», énumère Julien Bugnon.

Erica Mazerolle, cofondatrice d'EasyVrac, apprécie quant à elle l'aide obtenue dans le but d'élaborer une planification annuelle précise. La plateforme pour laquelle elle tra-

Guichet disponible

Depuis l'an dernier, les candidats dont le dossier n'a pas été retenu peuvent consulter le guichet de Star'Terre pour adresser leurs questions et bénéficier d'un premier diagnostic de leur projet. Ce service est gratuit pour une durée allant de 30 minutes (pour les non-membres) à 1 heure (pour les membres). Un tarif horaire de 145 francs s'applique pour tout échange supplémentaire. «Nous fournissons un éclairage personnalisé. Le cas échéant, nous orientons nos interlocuteurs vers les outils ou les structures adaptés à leurs besoins. Une vingtaine de personnes sont venues nous voir l'année passée», commente Astrid Gerz. LP

SP

SUR LE WEB

<https://www.starterre.ch>

C'est vous qui le dites

Dans le cadre de quel projet êtes-vous soutenu par la plateforme Star'Terre?



Thierry Desbaillet

Initiateur du projet La manufacture du terroir-Genève

«Nous sommes plusieurs producteurs ou transformateurs du canton de Genève à souhaiter changer d'échelle suite à l'augmentation de nos ventes. Vu qu'aucun d'entre nous n'a ni les fonds ni les locaux pour réaliser ce projet, nous avons décidé de nous unir pour créer La manufacture du terroir-Genève. Nous souhaitons mettre en place un atelier partagé permettant de réaliser toutes sortes de transformations de produits agricoles genevois. L'objectif est aussi de proposer des solutions de stockage en frigos, en congélateur et en palettes pour différents types de produits finis tels que des boissons plates ou gazeuses, des coulis, des sauces à la tomate, des soupes, des huiles, de la farine, des fruits ou légumes séchés. A ce stade, nous sommes encore à la recherche d'un local et nous devons encore définir précisément le matériel dont nous aurons besoin.» LP



Camille Wolf

Cofondatrice et responsable recherche et développement de Lowimpact food

«Nous voulons proposer une source de protéines locales et durables à travers un élevage d'insectes comestibles. Actuellement, nous installons notre site de production sur le site d'AgriCo, à Saint-Aubin (FR). Les insectes valorisent des coproduits de productions alimentaires et les transforment en protéines de qualité et à faible impact écologique. Notre projet Lowimpact food, soutenu par Star'Terre, part d'un constat: la grande quantité de drèches produites lors du brassage de la bière, qui peut représenter jusqu'à 85% des déchets générés par les brasseries. A ce jour, elles ne sont que peu revalorisées, pourtant, cette matière première pleine de nutriments et de calories pourrait être intégrée en circuit court à notre système de production alimentaire. Notre approche contribue, donc, à augmenter la sécurité alimentaire tout en réduisant le gaspillage alimentaire.» LP



Giulia Lécureux

Cofondatrice, responsable business development et marketing de ProSeed

«Nous sommes trois étudiants en Master in Integrated Innovation for Business and Product Development et nous avons démarré le projet ProSeed à l'été 2020, dans le cadre de notre thèse. Notre but? Offrir un isolat de protéine végétale produit localement à base de drèches de malt brassicole. Nous voulons proposer une alternative durable aux sources de protéines végétales actuelles qui soit facilement intégrable comme ingrédient dans l'industrie alimentaire. Nous pensons pouvoir incorporer notre isolat, sous forme de poudre, dans les produits de boulangerie et de biscuiterie (pains et barres protéinés par exemple), dans les produits de type «fitness», qui sont enrichis en protéines, ou encore dans des sauces, des soupes et des yogourts végétaux. Dans un second temps, nous aimerions aussi revaloriser les coproduits issus de la viticulture et de l'arboriculture de l'arc lémanique.» LP



Reynald Parmelin

Artisan vigneron, Domaine La Capitaine, Begnins (VD)

«Je ne peux pas vous en dire plus mais nous travaillons sur une nouvelle manière de présenter nos vins et sur un nouveau produit. Nous faisons partie des lauréats de 2020, donc le Covid-19 a un peu perturbé nos échanges avec l'équipe de Star'Terre. Malgré tout, nous avons bénéficié d'un suivi quasi mensuel qui nous a poussés à avancer. C'est très appréciable de pouvoir profiter du regard extérieur de plusieurs personnes et d'échanger ses idées avec elles. Leur retour nous a aussi permis d'identifier sur quel projet mettre la priorité. Un autre point positif a été la mise en contact avec d'autres acteurs, comme l'Ecole d'ingénieurs du Valais et des graphistes. Les discussions avec d'autres porteurs de projets soutenus sont aussi intéressantes. Il y a quelques mois, nous avons pris contact avec Local'ice afin de proposer leurs glaces dans notre salle de réception.» LP

Votre avis

Que pensez-vous de la mise en place de programmes de soutien tels que Star'Terre?

Votre réponse journal@agrihebdo.ch Fax 021 613 06 40

PUBLICITÉ

Pour une économie durable – renforçons la Suisse



«Concurrente de notre huile de colza, la production de l'huile de palme commercialisée avec la Suisse sera, en Indonésie, durable et rigoureusement contrôlée: cet accord le prévoit!»

Pierre-André Page, conseiller national UDC

Le 7 mars à l'accord de libre-échange avec l'Indonésie

OUI



www.suisse-ouverte-et-durable.ch