



# Star'Terre

## Innovations & tendances autour des emballages, des labels et de l'étiquetage

Les aspects invisibles des produits alimentaires ne sont pas à laisser pour compte. La plateforme Star'Terre propose une série de trois ateliers pour faire le point sur les tendances et innovations propres aux emballages, labels et étiquetages des produits alimentaires.

**Dates :** Cycle d'ateliers : mardi 23 juin 2022, mardi 30 août 2022, **jeudi 20 octobre 2022**

**Lieu :** En ligne via Zoom, de 16h-18h

**Responsables :** Astrid Gerz, AGRIDEA ([astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch))  
Camille Weil, dss+ ([camille.weil@consultdss.com](mailto:camille.weil@consultdss.com))

**N° du cours :** 22.338

**Objectifs :**

- Mettre en lumière les tendances des parties invisibles d'un produit alimentaire: emballages, labels et étiquetages
- Montrer des innovations récentes, des cas pratiques et des retours d'expérience
- Echanger sur les expériences des participants et répondre à leurs interrogations
- Inspirer les acteurs de la chaîne alimentaire à communiquer de manière claire et pertinente auprès des consommateur-trice-s.

**Public :** Agriculteur-trice-s, transformateur-trice-s, porteur-teuse-s de projet, PME, conseiller-ère-s agricoles et en entrepreneuriat, acteurs de l'industrie agro-alimentaire, de la distribution et du commerce de détail, restaurateur-trice-s-, consommateur-trice-s, entrepreneurs en lien avec la chaîne alimentaire

**Partenaire-sponsor :**



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG



**agridea**

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



**Star'Terre**

## Atelier 1 – les emballages alimentaires et leur impact environnemental (le 23.06.22)

<b>16h00</b>	<b>Accueil, à propos de StarTerre, objectifs</b> <i>Magali Estève, StarTerre &amp; AGRIDEA</i>
<b>16h10</b>	<b>Introduction et mise en contexte</b> <i>Astrid Gerz, StarTerre &amp; AGRIDEA</i> <ul style="list-style-type: none"><li>Contexte et objectifs spécifique de l'atelier</li><li>Table ronde sur les enjeux attrayant aux emballages rencontrés lors de la conception d'un produit <i>Pascal Monneron (Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP), Lionel Avanthay (Laudato'Si,) Audience</i></li></ul>
<b>16h40</b>	<b>Le bilan environnemental des emballages</b> <i>Anne Verniquet, StarTerre &amp; dss+</i>
<b>17h00</b>	<b>Pause</b>
<b>17h10</b>	<b>Les innovations au niveau du modèle d'affaire ou du type de matériau</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Témoignages et retours d'expérience <i>Erica Mazerolle &amp; Rorie Nazareth (EasyVrac), Prof. Dr. Koopmans Rudy (Plastic Innovation Competence Center), Pascal Olivier (Biosuisse)</i></li></ul>
<b>17h45</b>	<b>Synthèse et suites à donner</b> <i>Camille Weill, StarTerre &amp; dss+</i>

## Atelier 2 - Le décryptage des labels & étiquetages alimentaires et la valeur ajoutée pour les producteurs et consommateurs (le 30.08.2022)

<b>16h00</b>	<b>Accueil, à propos de StarTerre, objectifs</b> <i>Magali Estève, StarTerre &amp; AGRIDEA</i>
<b>16h10</b>	<b>Labels &amp; produits régionaux : entre provenance et typicité</b> <i>Astrid Gerz, StarTerre &amp; AGRIDEA</i> <ul style="list-style-type: none"><li>Panorama des différents labels régionaux publics et privés</li><li>Exigences, contrôles et opportunités</li></ul>
<b>16h40</b>	<b>Étiquetage environnemental et nutritionnel</b> <i>Magali Estève, StarTerre &amp; AGRIDEA</i> <ul style="list-style-type: none"><li>Les différents étiquetages environnementaux et nutritionnels présents sur le marché en Suisse</li><li>Exigences</li><li>Perception par les acteurs des filières</li></ul>
<b>17h10</b>	<b>Pause</b>
<b>17h20</b>	<b>Table ronde : Comment faire son choix parmi ces différents labels ?</b> <i>Noémie Schaad, IP-Suisse</i> <i>Représentant-e de la FRC</i>
<b>17h40</b>	<b>Clôture</b> <i>Camille Weill, StarTerre &amp; dss+</i>

## Informations pratiques

### Tarif

Ces ateliers dispensés en ligne sont offerts, inscription obligatoire

### Inscription

22.338

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales. Vous pouvez les consulter sur [www.agridea.ch/termes-et-conditions](http://www.agridea.ch/termes-et-conditions)

### Délai d'inscription:

Mardi 21 juin 2022 pour l'atelier 1 et le cycle complet

Vendredi 26 août 2022 pour l'atelier 2

Vendredi 7 octobre 2022 pour l'atelier 3

### Informations :

+41 (0)21 619 44 06  
[cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

### Désistement

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à 2 jours avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 30.– sera perçue pour les frais administratifs.

Le programme détaillé de chaque atelier est mis à jour régulièrement sur le site internet de StarTerre, sous agenda et à suivre sur nos réseaux sociaux : [linkedin](#) [facebook](#)

**Atelier 3 -La valorisation des menus dans la restauration : bonnes pratiques et outils à disposition des restaurateurs (labels, étiquetages..). Échanges et retours d'expérience (le 20.10.2022)**

**16h00 Accueil, à propos de StarTerre, objectifs**

*Astrid Gerz, StarTerre & AGRIDEA*

---

**16h05 Contexte et tendances autour de la préparation des plats en restaurant**

*Astrid Gerz, StarTerre & AGRIDEA ; Carine Rouge, Label Fait Maison ; Laura Rod, Slowfood CH*

- La pratique des plats industriels dans la restauration
  - L'émergence des labels pour déclarer les plats aux restaurants : provenance et saisonnalité des ingrédients, modes d'élaboration
    - ✓ Le label Fait Maison, *Carine Rouge*
    - ✓ La démarche Slow Food (Alliance des chefs), *Laura Rod*
    - ✓ L'initiative « A Table ! Mangeons local et durable », *Gaétan Morel*
- 

**16h45 Témoignage d'un restaurateur (à confirmer)**

---

**17h00 Pause**

---

**17h05 Contexte et tendances autour de la communication environnementale des restaurants**

*Astrid Gerz, StarTerre & AGRIDEA*

---

**Comment informer et sensibiliser les consommateurs sur l'impact environnemental et/ou nutritionnel des plats ?**

- Exemple sur le campus de Dorigny  
*Delphine Douçot, UNIL*
  - Exemple des Hôpitaux universitaires de Genève  
*Celia.Vaudaux et Ivan Couillet, HUG*
- 

**17h30 Redonner le pouvoir aux consommateurs ! Comment compenser une partie de l'impact de son plat via la carafe d'eau qui plante des arbres : présentation de la démarche « Un Franc pour le climat »**

*Simon Hude, Un Franc pour le climat*

---

**17h40 Table ronde ou échanges en sous-groupes**

*Magali Estève, StarTerre & AGRIDEA*

---

**17h55 Suite à donner et clôture**

*Camille Weill, StarTerre & dss+*