

BIENVENUE



**HERZLICH
WILLKOMMEN**

Terroir : plaisirs durables ?

Terroir : Nachhaltiger Genuss ?



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Terroir : plaisirs durables ?



Conférence

Vendredi 22 septembre 2023
Delémont, Cinémont
10h15 - 16h30



regio•
garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement

Français : canal 1



CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Terroir : Nachhaltiger Genuss ?



Konferenz

Freitag, 22. September 2023
Delémont, Cinémont
10.15 - 16.30 Uhr



regio•
garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement

Deutsch : canal 2

Partenaires



Suisse. Naturellement



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



RAIFFEISEN

In Zusammenarbeit mit

Terroir : plaisirs durables ?

Comment la région interjurassienne se positionne dans ce contexte ?

Le Concours Suisse des produits du terroir, un « outil » durable ? En Suisse et à l'étranger ?

Directeur FRI et Président du Concours Suisse des produits du terroir



Olivier Girardin

Terroir : Nachhaltiger Genuss ?

Wie positioniert sich die Interjurassische Region in diesem Kontext ?

Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte,

ein nachhaltiges „Werkzeug“ ? In der Schweiz und im Ausland ?

Direktor FRI und Präsident des schweizerischen Wettbewerbs der Regionalprodukte

La Fondation Rurale Interjurassienne, un centre de compétences au service de la région

TERROIR
JURAREGION

JURA SWITZERLAND
L'ORIGINAL
regio.garantie

Grand Chasseral
regio.garantie

Suisse. Naturellement.

PRODUITS PRODUCTEURS BONNES ADRESSES TERROIR & TOURISME ACTUALITÉS CONTACT

**CONSOMMER LOCAL,
C'EST FACILE**

FAIS VIVRE TA RÉGION



AGRO | CEDD
ECOCLIM
unine[®] | Fondation
Rurale
Interjurassienne

La Fondation Rurale Interjurassienne, un centre de compétences au service de la région

Des projets complémentaires :

regio•garantie

ROMANDIE

- Le socle et le réseau Regio.garantie Romandie
- Projets de développement régional (Crealait, Marguerite, Produire et Manger local)
- Projets avec le canton du Jura :
 - E-commerce (thématique de la conférence 2021)
 - Gaspillage alimentaire
- Conseils et soutiens aux producteurs régionaux
- Concours Suisse des produits du terroir tous les deux ans avec un large partenariat public – privé, dans la région, en Suisse et à l'International.

La Fondation Rurale Interjurassienne, un centre de compétences au service de la région

Projets toujours menés en partenariats :

- Organisateurs et sponsors de cette journée
- Organisations regroupant les producteurs ou organisation active dans la filière alimentaire
- Le Patrimoine Culinaire Suisse www.patrimoineculinaire.ch
- Milieu académique (Création du CEDD AGRO-ECO-CLIM en 2022)
- Pouvoirs publics, à l'échelle communale, régionale, cantonale, fédérale
- Ouverture sur l'étranger.







23 & 24 septembre 2023
Courtemelon (JU)



concours-terroir.ch



Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LORREUSE



Hôte d'honneur :
CANTON DE BERNE

www.concours-terroir.ch
Concours Suisse Terroir
concours_suisse_terroir_

La Fondation Rurale Interjurassienne, un centre de compétences au service de la région

Langue | Photos | Vidéo | Presse | Contact | 

↑ [Concours](#) [Réseau](#) [Créer votre concours](#) [Produits médaillés](#) [Accès membres](#)



Découvertes gustatives et riches rencontres humaines...


Fondation Rurale Interjurassienne
COURJEMELON - LOVERESSE


ONUDI


CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR


CONCOURS MAROCAIN DES PRODUITS DU TERROIR


CONCOURS TUNISIEN DES PRODUITS DU TERROIR


CONCOURS EGYPTIEN DES PRODUITS DU TERROIR


CONCOURS CAMEROUNAIS DES PRODUITS DU TERROIR


Confédération suisse
Confédération Svizzera
Confederaziun svizra


Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO

Réseau des Concours des produits du terroir : expériences en Egypte et au Cameroun.

Expert en produits de terroir et développement des chaînes de valeur, ONUDI



Marouen Chikhaoui



Netzwerk der Wettbewerbe für regionale Produkte: Erfahrungen in Ägypten und Kamerun.

Experte für Regionalprodukte und die Entwicklung von Wertschöpfungsketten, ONUDI

Ouverture de la conférence

Anthropologue, Professeur à l'UniNE, Co-directeur CEDD-Agro-Eco-Clim



Jérémie Forney



Eröffnung der Konferenz

Anthropologe, Professor an der UniNE, Co-Direktor CEDD-Agro-Eco-Clim

Que signifie « plaisirs durables » pour le Canton de Berne ?

Directeur de l'office de la nature et de l'agriculture du Canton de Berne,
Hôte d'honneur 2023



Michael Gysi



Was bedeutet nachhaltiger Genuss für den Kanton Bern?

Vorsteher Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern,
Ehrengast 2023

Concours Suisse des produits du terroir : un moteur pour un développement régional durable

Annonce du Concours international "ALP'24" organisé par CULINARIUM ALPINUM.

Directeur du Centre Ebenrain pour l'Agriculture, la Nature et l'Alimentation



Lukas Kilcher

**Wettbewerb für Regionalprodukte:
Ein Motor für nachhaltige Regionalentwicklung.
Ankündigung Concours international «ALP'24»
mit CULINARIUM ALPINUM.**

Direktor von Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

Quelle est la situation générale du climat (échelle mondiale et suisse) ?

Quels sont les principaux enjeux ?

Comment son régime alimentaire impacte sur le changement climatique (paysages régionaux vs forêts tropicales) ?

Climatologue Professeure à l'UniNE



Martine Rebetez

Wie ist die allgemeine Klimasituation (auf globaler und schweizerischer Skala)?

Welches sind die wichtigsten Herausforderungen?

Wie wirkt sich unsere Ernährung auf den Klimawandel aus (regionale Landschaften vs. tropische Wälder)?

Klimatologin, Professorin an der UniNE

Qu'est-ce qu'une alimentation durable du point de vue de l'alimentation équilibrée ?

Quels outils à disposition du consommateur ?

Comment concilier les produits du terroir dans son alimentation quotidienne ?

Directrice de la Fondation O2



Stéphanie Mertenat Eicher

Was bedeutet eine nachhaltige Ernährung angesichts einer ausgewogenen Ernährung?

Welche Tools stehen Konsumenten/-innen zur Verfügung?

Wie lassen sich lokale Produkte in die tägliche Ernährung integrieren?

Direktorin der O2-Stiftung

Échange avec le public



Austausch mit den Konferenzteilnehmenden/- innen

Où sont les limites et atouts de l'agriculture suisse ?

Quel constat est-il possible de faire sur la situation agricole actuelle ?

Quelles pistes de solutions en liens avec les produits régionaux ?

Professeur de politique agricole et marchés agricoles, HAFL



Martin Pidoux

Où sont les limites et atouts de l'agriculture suisse ?

Quel constat est-il possible de faire sur la situation agricole actuelle ?

Quelles pistes de solutions en liens avec les produits régionaux ?

Professor für Agrarpolitik und Agrarmärkte, Berner Fachhochschule

Est-ce qu'un produit regio.garantie est durable ?

Quelle piste pour améliorer la durabilité des produits régionaux en Suisse ?

Quelle est le rôle des distributeurs ?

Président de l'Association suisse pour les produits régionaux (ASPR)



Manfred Bötsch

Ist ein regio.garantie-Produkt nachhaltig?

Wie kann die Nachhaltigkeit regionaler Produkte in der Schweiz verbessert werden?

Welche Rolle spielen die Verteiler/-innen?

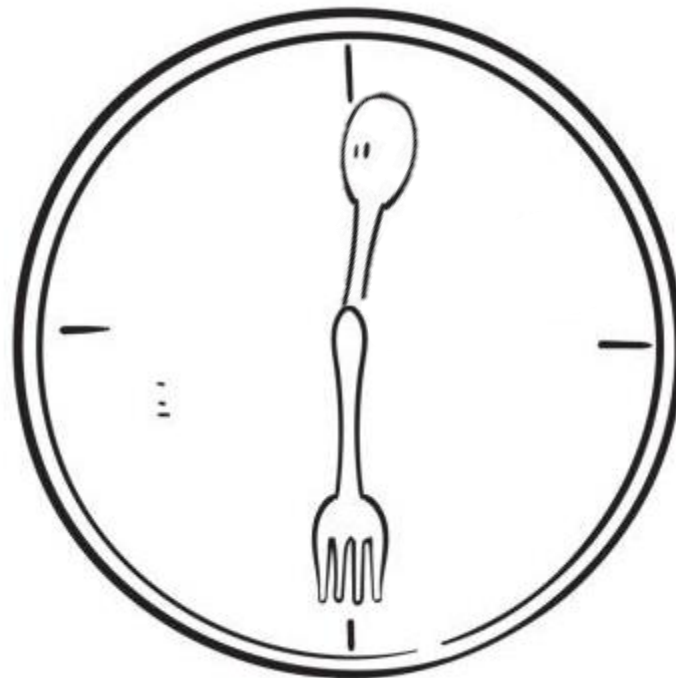
Präsident des Vereins Schweizer Regionaleprodukte (VSR)

Échange avec le public



Austausch mit den Konferenzteilnehmenden/- innen

Lunch réseautage (retour pour 14h00)



Networking-Lunch (Fortsetzung um 14.00)



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Terroir : plaisirs durables ?



Conférence

Vendredi 22 septembre 2023
Delémont, Cinémont
10h15 - 16h30



regio•
garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement

Français : canal 1



CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Terroir : Nachhaltiger Genuss ?



Konferenz

Freitag, 22. September 2023
Delémont, Cinémont
10.15 - 16.30 Uhr



regio•
garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement

Deutsch : canal 2

Programme Star'terre : retours d'expériences

Cheffe du groupe marchés & filières, Agridea et co-fondatrice Star'terre



Magali Estève

Expérience au quotidien (diversification par les cultures) : protéines végétales

Gérant Agro Centre Courtételle



Ignace Berret



Erfahrungen im Alltag (Diversifizierung der Kulturen): Pflanzliche Proteine

Manager Agro Centre Courtételle

Comment rendre la bière artisanale plus durable ?

Co-fondateur de la Brasserie Blanche Pierre



Sandro Ettlin

Wie kann handwerklich gebrautes Bier nachhaltiger gestaltet werden?

Mitbegründer der Brasserie Blanche Pierre

Attentes des consommateurs lors de visites ou d'évènements à la ferme

Association Broquet-Leuenberger



Jean Leuenberger

Échange avec le public



Austausch mit den Konferenzteilnehmenden/- innen

Reprise 15h30



Fortsetzung um 15.30 Uhr

Terres vivantes : la mise en lumière de freins à l'évolution

Collaborateur FRI



Luc Scherrer



**Projekt „Terres vivantes“: Aufzeigen von Hindernissen,
welche die Entwicklung bremsen**

Mitarbeiter FRI

Terroir et changements climatiques : bilan après 1 année du CEDD

Collaborateur CEDD



Luca Piccin



Terroir und Klimawandel: Bilanz des CEDD nach einem Jahr

Mitarbeiter CEDD

Pourquoi et comment s'engager vers une consommation éclairée et durable ?

Président de la FRC - L'association des Consommateur.rice.s



Christophe Barman



Warum und wie kann man sich für einen aufgeklärten und nachhaltigen Konsum einsetzen?

Präsident Westschweizer Konsumenten/-innenVerband (FRC)

Table ronde



François Monnin
Directeur d'Agri Jura



Olivier Girardin
Directeur FRI et Président
du Concours Suisse des
produits du terroir



Christophe Barman
Président de la FRC



**Stéphanie Mertenat
Eicher**
Directrice de la
Fondation O2

Runder Tisch

Suite de la soirée

La conférence est suivie d'un apéritif, puis de la Remise des Prix (17h45) et de la Soirée de Gala du 10e Concours Suisse des produits du terroir (19h45).

Grand Marché & Concours Suisse 23 & 24 Septembre à Courtemelon.

MERCI !

Fortsetzung des Abends

Im Anschluss an die Konferenz findet ein Aperitif statt, gefolgt von der
Medaillenverleihung (17.45) und dem Gala-Abend (19.45) des 10. Schweizer
Wettbewerbs der Regionalprodukte.

Grosser Markt & Schweizer Wettbewerb 23. & 24. September in Courtemelon

Danke !

