



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

Traduction simultanée DE/FR



regio.
garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement

Programme vendredi 22 septembre 2023

Intervenants

- 10h15 Mot de bienvenue
- 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 ?
- Réseau des Concours des produits du terroir : expériences en Egypte et au Cameroun.
- 10h30 Que signifie "plaisirs durables" pour le Canton de Berne ?
- 10h45 Concours Suisse des produits du terroir : un moteur pour un développement régional durable.
- Annonce du Concours international "ALP'24" organisé par CULINARIUM ALPINUM.
- 11h00 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) ?

Jérémie Forney

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

Olivier Girardin

Directeur FRI et
Président du Concours Suisse des produits du terroir

Marouen Chikhaoui

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

Michael Gysi

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

Lukas Kilcher

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

Martine Rebetez

Climatologue
Professeure à l'UniNE

Programme vendredi 22 septembre 2023

- 11h15 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 ?
- 11h30 Echange avec le public
- 11h45 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 ?
- 12h00 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 ?
- 12h15 Echanges avec le public
- 12h30 Lunch réseautage

Intervenants

Stéphanie Mertenat Eicher

Directrice de la
Fondation O2

Martin Pidoux

Professeur de politique
agricole et marchés
agricoles, HAFL

Manfred Bötsch

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

Partenaire de la conférence

RAIFFEISEN

Programme vendredi 22 septembre 2023

Intervenants

14h00 Reprise

14h10 Programme Star'terre : retours d'expériences.

Magali Estève

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

14h20 Expérience au quotidien (diversification par les cultures) : protéines végétales.

Ignace Berret

Gérant Agro Centre Courtételle

14h30 Comment rendre la bière artisanale plus durable ?

Sandro Ettlin

Co-fondateur de la Brasserie Blanche Pierre

14h40 Attentes des consommateurs lors de visites ou d'évènements à la ferme.

Jean Leuenberger

Association Broquet-Leuenberger

15h00 Pause

15h30 Terres vivantes : la mise en lumière de freins à l'évolution.

Luc Scherrer

Collaborateur FRI

15h40 Terroir et changements climatiques : bilan après 1 année du CEDD.

Luca Piccin

Collaborateur CEDD

Programme vendredi 22 septembre 2023

15h50 Pourquoi et comment s'engager vers une consommation éclairée et durable ?

16h00 Table ronde :
Quelle(s) idée(s) retenir de cette journée ?
Questions / interpellations de la salle

16h30 Mot de la fin et remerciements

Modération de la conférence :

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

Intervenants

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

François Monin
Directeur d'Agri Jura

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

Christophe Barman
Président de la FRC

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

Jérémy Forney



Contexte

La conférence se tient en marge du 10ème Concours suisse des produits du terroir, qui rassemble 1'000 produits en compétition et toutes les régions suisses.

La conférence permet d'agir sur le développement économique, écologique et social des filières agro-alimentaires. La durabilité de notre alimentation interroge. Les circuits courts et produits du terroir en sont un enjeu, voire une solution.

La conférence est organisée en collaboration étroite avec le CEDD-Agro-Eco-Clim (Centre d'excellence et de compétence pour le développement de systèmes agroécologiques durables dans l'Arc jurassien dans un contexte de changement climatique). La thématique sera développée tout au long de cette journée.

Public cible

Professionnels impliqués dans la production et la mise en valeur des produits agro-alimentaires notamment :

- Agriculteurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, commerçants impliqués dans la chaîne de valeur des filières agro-alimentaires et des produits régionaux ;
- Collaborateurs des centres de formation et de vulgarisation agricole ou des institutions de recherche, de développement et de conseil actives dans les filières alimentaires ;
- Services et offices, régionaux, nationaux et internationaux de l'agriculture, de l'économie et de l'environnement ;
- Responsables et membres du réseau des parcs naturels régionaux et partenaires impliqués dans les projets de développement régional.
- Personnes sensibles au terroir et à la durabilité.

Objectifs

- Accueillir et mettre en réseau les acteurs clés des filières agro-alimentaires.
- Dresser un état de la situation, autour du terroir et de la durabilité, en Suisse.
- Identifier des expériences ou des pratiques œuvrant à la mise en valeur durable des produits régionaux.
- Proposer des pistes de réflexion visant à la création de valeur.

CONFÉRENCE ORGANISÉE PAR



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

EN COLLABORATION AVEC



Suisse. Naturellement

HÔTES D'HONNEUR



Kanton Bern
Canton de Berne



beef.ch
le Bœuf de B à Z



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope



union suisse
des paysans

groupe **mutuel**



RAIFFEISEN

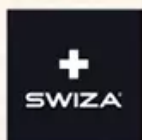
JURA CH
RÉPUBLIQUE ET CANTON DU JURA



Kanton Bern
Canton de Berne



Authentiquement suisse.
100% mon goût.



INSCRIPTIONS

Jusqu'au **vendredi 8 septembre 2023** sur :

www.concours-terroir.ch (via le **formulaire en ligne**) ou envoyer le formulaire ci-dessous à :

Fondation Rurale Intrejurassienne
Maude Beuchat
Courtemelon / CP 65
CH-2852 Courtételle

Annulation sans frais jusqu'au **mercredi 13 septembre 2023**.



Nom, prénom _____

Adresse complète _____

Organisation représentée _____

Pays _____

No téléphone _____

Je participerai à la **conférence** ainsi qu'au **repas de midi**, en tant que (cochez ce qui convient) :

CHF 60.- Producteur-trice inscrit-e au Concours / Abonné-e FRI / Étudiant-e

CHF 120.- Agriculteur-trice (non abonné-e FRI)

CHF 150.- Autre intéressé-e

Je participerai à l'**annonce des résultats du vendredi 22 septembre** dès 17h30 au Cinémont à Delémont. Je confirme avoir pris note des **places limitées** et de l'**inscription obligatoire**.

_____ Merci d'indiquer le nombre de places réservées pour l'annonce des résultats.

Je participerai au repas de Gala du vendredi 22 septembre dès 19h30 au Cinémont à Delémont. Je confirme avoir pris note des **places limitées**, de l'**inscription obligatoire** et du prix du repas de **CHF 65.-/pers.**

_____ Merci d'indiquer le nombre de places réservées pour le repas de Gala (au prix de **CHF 65.-/pers.**)

Je participerai à la **cérémonie officielle du samedi 23 septembre à 10h30**, accueil dès 9h45 à Courtemelon.

Je serai accompagné-e de (merci d'indiquer le nom et prénom) _____



Si vous souhaitez réserver une chambre d'hôtel pour votre séjour, nous vous invitons à le faire en cliquant sur : [Concours suisse des produits du terroir - Hébergement](#)

Merci de prendre note que les chambres doivent **impérativement** être réservées avant le **25.08.2023**.

Date et signature _____