

**Promouvoir le fait maison
par le classeur
«Goûts et Saveurs –
Guide de l'autoapprovi-
sionnement»**

18.325



Date

Jeudi 24 mai 2018

Lieu

AGRIDEA
Salle des Vendanges (3^e étage)
Jordils 1
CH-1001 Lausanne
+41 (0)21 619 44 00

Public

Membres de la plateforme diversification et économie familiale, personnes actives dans la formation continue en lien avec l'agriculture, conseillères et conseillers, enseignantes en économie familiale, responsables de magasins de produits du terroir, agriculteur-trice-s, viticulteur-trice-s.

Responsable

Nadine Guéniat, AGRIDEA

Contexte

Le «fait maison» a le vent en poupe en ce moment, et ce pour plusieurs raisons. Entre les personnes qui veulent contrôler ce qu'elles mangent et éviter au maximum sels, sucres cachés et adjuvants, ou encore celles qui souhaitent mieux contrôler leur budget en évitant les préparations industrielles, le point de ralliement, qui revient en force dans les cuisines, est sans aucun doute le «fait maison». Avec des recettes traditionnelles, des recettes refuges ou bien encore des recettes pleines de bon sens, le «fait maison» prend encore plus de poids lorsque l'on fait attention aux produits que l'on sélectionne pour réaliser ses préparations.

Les derniers produits phares seront présentés, soit :

- La filière chevaline avec présentation, historique et dégustation.
- La production de safran en Suisse.
- La promotion de la truffe.

Dès 2019, ces produits feront l'objet de fiches techniques qui pourront compléter le classeur «Goûts et Saveurs – Guide de l'autoapprovisionnement».

Objectifs

- Identifier des outils et des méthodes pour analyser, comprendre et faire connaître ce précieux support.
- Elaborer des projets de cours pour les conseillères et les multiplicatrices.
- Echanger avec d'autres acteurs sur ses expériences et ses attentes.

Méthodes

- Méthodes et outils pédagogiques.
- Présentations, atelier de discussion.
- Apports et échanges avec des conseillères et conseillers ainsi que des professionnels de l'alimentation.
- Présentation et dégustation des produits phares.

Commande du classeur «Goûts et Saveurs»

Si vous ne disposez pas encore du classeur «Goûts et Saveurs – Guide de l'autoapprovisionnement», nous vous conseillons de le commander via [notre shop](#) ou par e-mail à contact@agridea.ch, afin que celui-ci puisse vous être remis lors du cours.

Programme détaillé

Jeudi 24 mai 2018

08h30 Accueil café-croissant

09h00 Informations sur la journée et présentation du classeur «Goûts et Saveurs»

09h30 Présentation des thèmes par les différents intervenants

10h00 Présentation des produits phares de la filière cheval suisse

Olivier Lapaire
Fondation Rurale Interjurassienne
Filière alimentaire et espace rural
olivier.lapaire@friji.ch

11h15 Pause

11h30 Présentation de la production de safran suisse

Claude-Alain Carron
Agroscope
Groupe de recherche «Baies et plantes médicinales»
claude-alain.carron@agroscope.admin.ch

12h15 Repas de midi

13h30 Présentation des truffes et plants truffiers, cavage

Alain Salzmann
Président du Groupe d'intérêt vaudois de la truffe (GIVT)
givtrufficulture@mail.com

16h30 Présentation du site de promotion Backspoon

Léonard Weibel
Backspoon, l'annuaire des gastronomes
www.backspoon.com

17h00 Mise en commun et évaluation de la journée

17h30 Fin de la rencontre

Informations pratiques

Inscription

Via [shop 18.325](tel:0212118325) ou via cours@agridea.ch

Délai d'inscription

Mercredi 16 mai 2018

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.
Vous pouvez les consulter sur www.agridea.ch/termes-et-conditions.

Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou cours@agridea.ch

Informations sur le contenu

nadine.gueniat@agridea.ch

Prix

Forfait unique : CHF 220.–/jour

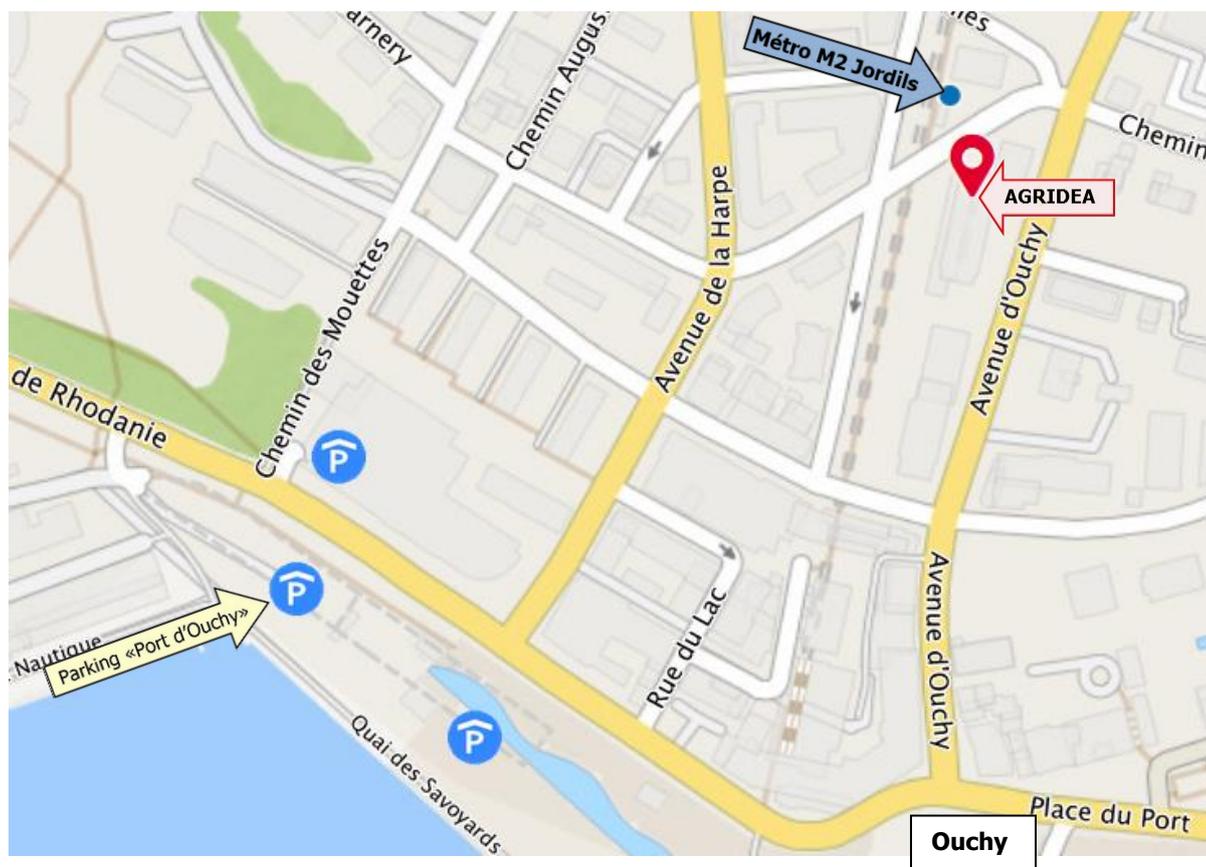
Les vacations (café, pause, repas de midi avec une boisson non alcoolisée, location de salle et matériel) se montent à CHF 40.– et **sont comprises dans le forfait**.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Désistement : il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à une semaine avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.– sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la dédite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.

Plan d'accès à AGRIDEA depuis l'arrêt du métro M2 Jordils

Salle des Vendanges, Jordils 3, 3^e étage



Par le train

Depuis la gare CFF de Lausanne

- 15 min à pied.

ou

- Prendre le métro M2, direction Ouchy, station en face de la gare. Arrêt Jordils (3^e arrêt depuis la gare). AGRIDEA se trouve en face de l'arrêt Jordils.

Par la route

Sortie autoroute «Lausanne-Sud». Stationnement recommandé au parking «Port d'Ouchy» (tarifs sur <http://www.pms-parkings.ch/?page=port-d-ouchy-sa>).