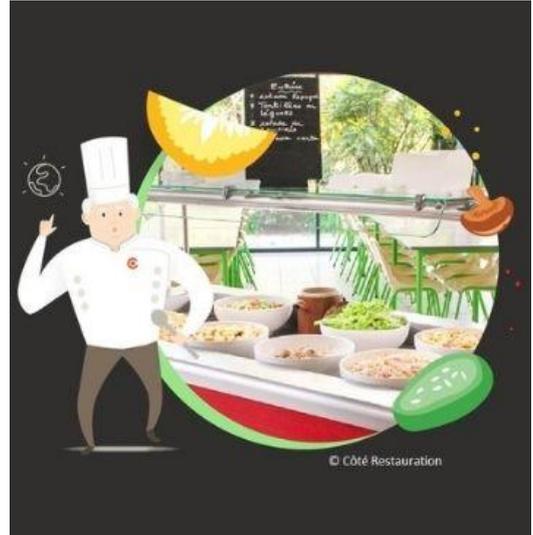


Alimentation durable dans la restauration collective

A la rencontre des acteurs et initiatives
d'une restauration exemplaire

Demi-journée d'échanges

20.304



Date

Mardi 10 novembre 2020

Lieu

En ligne via Zoom

Public

Conseiller-ère-s agricoles, responsables des politiques alimentaires, collaborateur-trice-s des administrations publiques et parapubliques, chef-fe-s de cuisine, chef-fe-s des achats, collaborateur-trice-s d'organisations agricoles et de promotions de produits régionaux, producteurs et associations de producteur-trice-s, transformateur-trice-s, grossistes.

Responsables

Astrid Gerz, AGRIDEA
Magali Estève, AGRIDEA

Contexte

Des démarches innovantes pour une alimentation et restauration durable ont vu le jour récemment dans différents cantons, institutions et au niveau national. Toutes ces initiatives témoignent d'une prise de conscience accrue autour des enjeux d'une alimentation durable dans la restauration hors foyer et de la manière dont ces enjeux complexes -entre prix, qualité, quantité et logistique- sont concrètement abordés. Cette demi-journée d'échanges souhaite mettre le focus sur ces approches novatrices, les bonnes pratiques qui s'opèrent dans la période actuelle, particulièrement propice aux innovations, sans toutefois perdre de vue les enjeux et freins persistants pour augmenter la part des produits locaux dans la restauration collective. Venez en apprendre davantage sur cette question et rencontrer des personnes impliquées de manière complémentaire dans ce secteur.

Objectifs

Les participant-e-s

- Sont informé-e-s sur les évolutions en matière d'alimentation durable dans la restauration collective en Suisse
- Découvriront des démarches innovantes récentes et des bonnes pratiques pour une restauration collective durable
- Identifieront les enjeux actuels et futurs pour une restauration collective publique durable
- Dessineront des pistes pour relever les défis identifiés
- Echangeront leurs expériences sur la thématique et interagiront avec différents acteurs concernés

Méthodes

Présentations, témoignages, discussion en sous-groupes.

Programme détaillé

Mardi 10 novembre 2020

À partir de 09h00 Se connecter, la salle zoom est ouverte

09h30 Bienvenue et introduction

- Programme et déroulement
- Brève introduction à la thématique du cours

Astrid Gerz, AGRIDEA
astrid.gerz@agridea.ch

Magali Estève, AGRIDEA
magali.esteve@agridea.ch

09h45 Panorama sur l'évolution des objectifs de durabilité en restauration collective

- mesures mises en œuvre
- présentation des recommandations fédérales pour la restauration collective en matière d'alimentation durable

Charlotte de la Baume,
Associée Gérante, BEELONG, charlotte.delabaume@beelong.ch

10h20 Info-marché : Différentes démarches pour une restauration collective durable

1^{er} tour (*1 exemple au choix, en sous-groupes*)

- Restauration collective durable : les engagements de la ville de Lausanne

Samira Dubart, Déléguée au développement durable, Ville de Lausanne
samira.dubart@lausanne.ch

ou

- Les démarches pour une restauration collective durable dans le canton de Fribourg et le rôle de Terroir Fribourg

Pierre-Alain Bapst, Directeur, Terroir Fribourg, pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

10h55 Pause

11h15 2^e tour (*1 exemple au choix, en sous-groupes*)

- La stratégie de restauration de l'EPFL pour réduire l'empreinte carbone et le gaspillage alimentaire : enjeux et outils

Bruno Rossignol, Responsable Restauration & commerce, EPFL,
bruno.rossignol@epfl.ch

ou

Aurore Nembrini
cheffe de projets développement durable, intégration Durabilité EPFL,
aurore.nembrini@epfl.ch

- **Programme SIG-éco21 pour la Restauration** : Incitations pour une transition vers une alimentation saine et durable, sans gaspillage, issue de pratiques agroécologiques

Maud Jacquot, Responsable Solution Economie circulaire, Programme éco21, SIG
maud.jacquot@sig-ge.ch

11h50 3^e tour (1 exemple au choix, en sous-groupes)

- Du Terroir à l'assiette : une politique d'achat unique
- ou
- Restauration collective - l'approche Bio-Suisse

Charlotte Ioan,
Responsable achats & nutrition,
Équipe de Direction, Novae
charlotte.ioan@novae-restauration.ch

Reto Thörig, Chef de projet restauration collective, Bio-Suisse
reto.thoerig@bio-suisse.ch

Pascal Olivier, responsable romand de Bio-Suisse, pascal.olivier@bio-suisse.ch

12h30 Synthèse et clôture

Astrid Gerz, AGRIDEA
astrid.gerz@agridea.ch

Magali Estève. AGRIDEA
magali.esteve@agridea.ch

12h40 Fin de la demi-journée d'échanges

Informations pratiques

Inscription

Via [shop 20.304](tel:020304) ou via cours@agridea.ch

Délai d'inscription

Mardi 3 novembre 2020

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

magali.esteve@agridea.ch

astrid.gerz@agridea.ch

Prix

Tarif unique

CHF 80.-/jour

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 50.- 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.