



Alimentation durable dans la restauration collective

Quels sont les développements, projets et recommandations récents dans le domaine de l'approvisionnement et de l'alimentation durable dans la restauration collective ? Quels objectifs les acteurs publics et privés se fixent-ils et comment agissent-ils ? Comment procèdent les entreprises et quels conseils et expériences peuvent-elles transmettre ? Quel support les plateformes numériques offrent-elles dans l'échange entre les producteurs régionaux et les cuisines de restauration collective ?

Date:	Mardi 7 février 2023
Emplacement:	Kulturhof, Schloss Köniz, Muhlernstrasse 11, 3098 Köniz , +41 31 972 46 46
Gestion des cours :	Alfred Bänninger, AGRIDEA (Alfred.Baenninger@agridea.ch) Astrid Gerz, AGRIDEA (Astrid.Gerz@agridea.ch)
Numéro du cours:	23.326 F
Buts:	Les participant-e-s : <ul style="list-style-type: none">• analysent différents aspects d'un approvisionnement agro-alimentaire durable dans les établissements de restauration collective et connaissent les évolutions ;• découvrent des démarches innovantes récentes et des bonnes pratiques et connaissent les enjeux actuels et futurs de la restauration collective durable ;• peuvent poser des questions et échanger des idées dans les ateliers.
public cible:	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 promotion de produits régionaux, producteur-trice-s et associations de producteur-trice-s, transformateur-trice-s, grossistes.
Méthodes :	Présentations, vidéos, questions, échanges en ateliers.
Remarque:	Le cours est bilingue allemand/français. Chacun-e s'exprime dans sa propre langue.



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

Mardi 7 février 2023

09h00	Accueil, café et croissants
09h30	Bienvenue, objectifs, introduction <i>Bänninger Alfred, Gerz Astrid, AGRIDEA</i>
09h45	Le projet « mense » pour une plus grande utilisation des produits locaux dans les cantines scolaires au Tessin Objectifs, rôle du CCAT, état de mise en œuvre, succès et défis. <i>Sibilla Quadri; directrice du CCAT, Centro di Competenze Agroalimentari Ticino</i>
10h15	Restauration durable et locale à l'exemple du centre pour personnes âgées de Zofingen (Vidéo AMS) <ul style="list-style-type: none">• Qu'est-ce que cela signifie pour la direction et la cuisine ?• La coopération avec les agriculteurs.
10h35	Pause-café
10h55	Ville de Lausanne - Restauration collective durable - RCD Etat d'avancement et réalisation de la phase II (2020 - 2023) : Quoi de neuf ? Réalisations et défis. <i>Samira Dubart, Déléguée au développement durable Ville de Lausanne, cheffe de projet RCD</i>
11h25	La durabilité dans les assiettes de l'Université de Lausanne (UNIL) <i>Delphine Douçot du Dicastère Transition écologique et campus – UNIL</i>
12h00	Déjeuner
13h25	Fédération Fourchette verte Suisse Alimentation équilibrée et durable dans 1600 établissements en Suisse. <ul style="list-style-type: none">• Brève présentation de la fédération• Recommandations pour les établissements de restauration collective : Fourchette verte et Ama Terra• Partenariats :<ul style="list-style-type: none">- calculateur Beelong pour des menus équilibrés et durables- projet « produits bio en restauration collective » <i>Carmen Sangin, Co-directrice Fourchette verte Suisse</i>
14h05	La Plateforme A la Ferme de l'Union Suisse des paysans <ul style="list-style-type: none">• Que propose la plateforme ?• Comment la plateforme a-t-elle évolué ?• Comment les chefs de cuisine et les restaurateurs peuvent-ils l'utiliser ? <i>Jasmin Vultier, Union Suisse des paysans, Communication</i>
14h30	Le projet "Gastronomie durable ETH" Objectifs, partenaires, mesures, succès et défis. <i>Isabelle Castagna, Chef de projet, EPFZ Développement durable</i>
15h00	Pause-café
15h15	Ateliers pour approfondir des sujets
15:55	Discussion finale et évaluation du cours <i>Bänninger Alfred, Gerz Astrid, AGRIDEA</i>
16h15	Fin du cours

Informations pratiques

Tarif du cours

- CHF 210.–

Les vacances (café, pause, repas de midi) qui se montent à CHF 30.– sont comprises dans le tarif du cours.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Inscription

[23.326 F](https://www.agridea.ch/23.326-F)

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
cours@agridea.ch

Désistement :

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à 3 jours avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.– sera perçue pour les frais administratifs. Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.