



## Découverte des produits et politiques de qualité

### Voyage d'étude au Tyrol du Sud

Ce voyage annuel permet la découverte et l'échange autour des produits et des politiques de qualité. Les professionnel-le-s s'imprègnent d'autres contextes de mise en place et de fonctionnement des systèmes de différenciation ainsi que des stratégies pour promouvoir la qualité et la durabilité du secteur agro-alimentaire locale.

Cette année, nous vous invitons à explorer le Haut-Adige, une région de contrastes et d'histoire au nord de l'Italie, riche en patrimoine, en paysages et en délices culinaires, où se mêlent les cultures italienne et allemande. Richesse des produits régionaux, montagnes et vallées, dynamisme de l'économie locale et vignobles renommés, il y a beaucoup à découvrir !

**Date :** Du mardi 17 au vendredi 20 septembre 2024

**Lieu :** Tyrol de sud, Bolzano

**Responsables :** Astrid Gerz, AGRIDEA ([astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch))  
Sanzio Rombini, AGRIDEA ([sanzio.rombini@agridea.ch](mailto:sanzio.rombini@agridea.ch))

**Nr. du cours :** 24.331

- Objectifs :**
- Prendre connaissance des politiques, des dynamiques territoriales et des enjeux pour valoriser les produits de qualité régionaux et favoriser une agriculture durable.
  - Comprendre le fonctionnement des AOP/IGP et d'autres démarches de qualification des produits régionaux.
  - Echanger avec les professionnel-le-s des filières (producteur-trice-s, transformateur-trice-s) et d'autres secteurs concernés (promotion, lobbying, certification).

**Public :** Toute personne travaillant dans le domaine des politiques et produits de qualité (AOP-IGP, produits régionaux, etc.). Le cours s'adresse particulièrement aux professionnel-le-s des filières, des organismes de promotion des ventes, de contrôles et certifications, des services fédéraux et cantonaux agricoles, de promotion économique et de développement territorial.

**Remarque :** Connaissance du français et/ou de l'allemand. La langue sur place est l'allemand et l'italien.

# Programme

Ce programme est à titre indicatif. Le programme détaillé avec les horaires, les noms des interlocuteur-trice-s, les hôtels et les restaurants, vous parviendra ultérieurement. Il se peut également que certaines filières soient remplacées par d'autres.

## Mardi 17 septembre 2024

<b>Matin</b>	<b>Voyage Suisse – Bozen</b> En train depuis différentes gares de Suisse. Correspondances depuis Lausanne et Zurich : - <b>07h29 Lausanne, arrivée 12h05 à Zernez</b> - <b>09h38 Zürich, arrivée 12h05 à Zernez</b> - <b>12h30 Départ de la gare de Zernez en bus privé</b>
<b>Après-midi</b>	<b>Südtiroler Speck IGP : Moser Speck</b> Présentation de la filière ; échanges avec des représentants de la filière (producteur/transformateur, représentant-e du syndicat de défense - Consorzio Tutela Speck Alto Adige) sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels. Visite des infrastructures de l'entreprise et dégustation. Suite du trajet en bus jusqu'à Bozen
<b>Soir</b>	Repas (restaurant à identifier) et nuit à l'hôtel <a href="#">Lewald</a> à Bolzano

## Mercredi 18 septembre 2024

<b>Lieu</b>	Val d'Adige
<b>Filières</b>	<b>Diversité des filières agricoles, y compris vin et bière</b>
<b>Contenu</b>	Visite de « <a href="#">Agrarbetrieb Laimburg</a> » Présentation de l'agriculture et de la viticulture de la région, stratégies et politiques de qualité pour valoriser et promouvoir les produits régionaux et le territoire, les projets de recherche en cours, suivi d'échanges. En présence des représentants du « Südtiroler Bauernverband », de l'Université libre de Bozen-Faculté agriculture, et sciences de l'alimentation et de l'environnement, des organismes de contrôle et de certification Visite des champs d'expérimentation et du domaine viticole (caves). <b>Visite du <a href="#">Valentinshof</a></b> , une exploitation agricole bio avec une diversité des fruits, légumes, herbes, un magasin à la ferme et labélisée « Roter Hahn » (label régional pour des vacances à la ferme). <b>Visite d'une brasserie artisanale</b>
	Repas (restaurant à identifier), soirée et nuit à l'hôtel <a href="#">Lewald</a> à Bolzano

## Jeudi 19 septembre 2024

<b>Lieu</b>	<b>Val Pusteria et alentours</b>
<b>Filières</b>	<b>Huile essentielle, Fromage Caprix, fromage <a href="#">Stilfser AOP</a>, Mozzarella Brimi et Bressanone</b>
<b>Contenu</b>	Présentation des différentes filières ; échanges avec des représentants des interprofessions sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels. Echanges avec des producteurs/transformateurs et dégustations. <a href="#">Bergila : Extraction d'huile essentielle</a> <a href="#">Fromage Caprix : Fromagerie de haute altitude</a> <a href="#">Mozzarella Brimi : Production de Mozzarella</a> Visite de la <b>ville de Brixen</b> <a href="#">Fromage Stilfser AOP</a> ; <a href="#">Mila Fromagerie</a>
	Repas (restaurant à confirmer) soirée et nuit à l'hôtel <a href="#">Lewald</a> à Bolzano

## Vendredi 20 septembre 2024

<b>08h00</b>	<b>Check out hôtel Lewald</b>
<b>Filière</b>	<b><a href="#">Pommes IGP</a> et/ou <a href="#">Pruneau AOP (Susina di Dro DOP)</a> et visite d'une distillerie</b>
<b>8h45</b>	Présentation de la filière ; échange avec une représentante du syndicat de défense sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels. Visite & dégustation.
<b>12h00</b>	Repas de midi et fin du cours et trajet en bus à Zernez <b>Voyage en train depuis Zernez</b> Correspondances : Zernez – Zurich- Lausanne : départ 14h51, arrivée 17h22 (Zurich) 19h41 (Lausanne)

Pendant ce séjour, nous allons également rencontrer des représentants d'organismes de certification (notamment). La dégustation de spécialités sera également au menu pendant les moments de récréation et de détente.

## Informations pratiques

### Inscription

[24.331](#)

### Délai d'inscription

30 août 2024

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.

Vous pouvez les consulter sur [www.agridea.ch/termes-et-conditions](http://www.agridea.ch/termes-et-conditions).

### Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou [cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

### Informations sur le contenu

[astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch)

[sanzio.rombini@agridea.ch](mailto:sanzio.rombini@agridea.ch)

## Prix

Forfait conseillères et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que l'OFAG et de centres de recherche et de formation : **CHF 630.-** (CHF 180.-/jour)

Autres participant-e-s : **CHF 1050.-** (CHF 300.-/jour)

### Coûts supplémentaires :

Aux forfaits susmentionnés **s'ajouteront les frais de l'excursion estimés à : CHF 900.-**

Ces frais comprennent : frais de transport sur place, 7 repas avec boissons non-alcoolisées (4 à midi, 3 le soir), 3 nuits à l'hôtel en chambre individuelle avec petit déjeuner, les visites + dégustations. La **facture** finale incluant le montant forfaitaire et les **frais effectifs** de l'excursion vous sera envoyée après le cours.

**La couverture d'assurance** est la responsabilité de chaque participant-e. Si nécessaire, il vous est possible de souscrire une assurance annulation sur <http://www.mondial-assistance.ch>

**Délai de désistement : jusqu'au 9 septembre 2024** sans conséquence financière. 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.