



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. Richesses des produits régionaux, montagnes et vallées, dynamisme de l'économie locale et vignobles renommés, il y a beau-coup à découvrir !

Date :	Du lundi 14 au jeudi 17 avril 2025
Lieu :	Tyrol de sud, Bolzano
Responsables :	Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch) Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch)
N° du cours :	25.305 F
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">• 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 cible :	Toute personne active dans le domaine de la politique et des produits de qualité (AOP-IGP, produits régionaux, etc.). Le cours s'adresse en particulier aux professionnel-le-s des filières, de la promotion des ventes, des contrôles et des certifications, des services fédéraux et cantonaux agricoles, de promotion économique et du développement territorial.
Méthode :	Présentations, discussions, visites de terrain, dégustations
Remarque :	Connaissance du français et/ou l'allemand. Les langues parlées sur place sont l'allemand et l'italien.

Programme

Lundi 14 avril 2025

Matinée	Voyage Suisse - Bolzano En train depuis plusieurs gares en Suisse. Correspondances depuis Genève, Sion, Lausanne, Délémont et Zurich avec une arrivée à Zernez à 12h06 : - 06h35 Genève, 06h53 Sion, 07h29 Lausanne, 07h43 Delémont, 09h38 Zurich, - Arrivée à la gare de Zernez : 12h06 - 12h30 Départ de la gare de Zernez en bus privé pour Naturns
Après-midi 15h00 - 16h30	<u>Speck du Tyrol du Sud IGP</u> : <u>Speck Moser</u> à Naturns Présentation de la filière et échange avec le directeur général de Moser Speckworld, M. Thomas Stürz, sur la filière et son fonctionnement, les aspects de promotion, de qualité et de durabilité ainsi que les défis actuels. Visite des infrastructures de l'entreprise et dégustation. Trajet en bus de Naturns à Bolzano & check-in à l'hôtel <u>Magdalenerhof</u> à Bolzano
19h	Dîner au restaurant-bistrot <u>Bogen</u> et nuit à l'hôtel <u>Magdalenerhof</u> à Bolzano

Mardi 15 avril 2025

Lieux	Bolzano et la vallée de Puster
Contenu & filières	Contexte agricole et alimentaire, filières fromagères (spécialités à base de lait de chèvre fromage Stilfser AOP) et vins
Matinée 09h00 - 11h	Visite "Université libre de Bolzano" à Bolzano Aperçu de la situation agricole et viticole et des dynamiques territoriales de la région, stratégies et politiques de qualité pour valoriser et promouvoir les produits régionaux et le territoire, projets de recherche en cours, suivi d'un échange. En présence de représentants de l'Université libre de Bolzano - Faculté des sciences agricoles, alimentaires et environnementales (Professeur Massimo Tagliavini), de l'Office du commerce et des services (Mme. Verena Huber) et de Brand Management Tyrol du Sud (IDM), en charge de la marque Tyrol du Sud et d'autres labels de qualité.
12h00 - 14h15	Visite de la fromagerie Capriz à Obervintl Fabrication de différents types de fromages à base de lait de chèvre. Une fromagerie fine et de démonstration autour de la production de fromage de chèvre. Déjeuner au <u>Bistro pims Capriz</u>
Après-midi 15h30 - 17h00	Visite chez Milla : le fromage Stilfser AOP à Bolzano Présentation de l'entreprise et du consortium Stilfser AOP, projection de vidéos de la fromagerie et informations sur les certifications de produits en Haut-Adige. Echange avec le représentant de l'association des producteurs de lait, M. Andreas Österreicher, et avec une collaboratrice du service gestion des produits (fromage), Mme Karin Brugger. Dégustation de différents fromages.
17h30 - 18h45	Visite de la cave Pfannenstielhof à Bolzano Visite de la cave, échanges et dégustation de vins
19h30	Dîner et nuit à l'hôtel <u>Magdalenerhof</u> à Bolzano

Mercredi 16 avril 2025

Lieux	Vallée de l'Adige et Bolzano
Contenu & filières	Agriculture biologique, vin et eaux-de-vie de fruits
Matinée 09h00 - 11h00	Visite du <u>Valentinshof</u> , Merano Exploitation agricole bio avec une grande variété de fruits, légumes, herbes aromatiques, un magasin à la ferme et ferme labellisés "Roter Hahn" (label régional pour les vacances à la ferme).
11h30 - 13h00	Déjeuner à <u>la brasserie Forst Bierbräuerei</u> (Braustüberl) à Lagundo
Après-midi 13h45 - 15h30	Visite de la cave <u>Muri-Gries</u> à Bolzano Une cave à vin au cœur de Bolzano, qui est aussi une abbaye fondée par des moines bénédictins. Vins réputés pour leur qualité et cave surtout connue pour son Lagrein et son Rosenmuskateller sucré. Visite, échanges et dégustation de vins.
16h00 - 17h30	Visite de la distillerie <u>St. Urban</u> à Bolzano La distillerie familiale produit des distillats de haute qualité et a été récompensée à Londres comme meilleur producteur de gin italien. Les fruits qu'ils utilisent pour les eaux-de-vie de fruits proviennent de leur propre production. Visite et dégustation d'eaux-de-vie de fruits
18h00	Temps libre à Bolzano
19h30	Dîner - selon les envies, par ex. <u>Pizzeria da Mino</u> , <u>Osteria Da Marco</u> , <u>Vögele</u> , <u>Wirtshaus / Batzen</u> , <u>l Casa al Torchio</u> , <u>l Bozen</u> , <u>Osteria Dai Carrettai in Bozen - Falstaff</u> , ou autres - nuit à l'hôtel <u>Magdalenerhof</u>

Jeudi 17 avril 2025

08h00	Départ de l'hôtel Magdalenerhof
Contenu & filière	Pommes IGP et visite de "JUVAL - Coopérative fruitière de Castelbell-Tschars-Staben
9h30 - 11h15	Présentation de la filière ; échange avec le directeur de la coopérative fruitière, M. Stephan Gorfer, sur le fonctionnement de la coopérative, le stockage, le tri et le conditionnement des pommes dans le Val Venosta et avec le responsable qualité sur les aspects de la certification, de la qualité et de la durabilité ainsi que sur les défis actuels. Visite & dégustation Eventuellement visite d'un verger des pommes
12h00	Déjeuner au restaurant Angergut à Castelbell ou au Trögerwirt à Schlanders Trajet en bus jusqu'à Zernez et fin du cours Voyage en train depuis Zernez : départ 14h52 Arrivée 17h22 (Zurich), 19h17 (Delémont), 19h41 (Lausanne), 20h01 (Sion), 20h29 (Genève)

Informations pratiques

Inscription

[24.305 F](#)

Informations

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

Informations sur le contenu

astrid.gerz@agridea.ch sanzio.rombini@agridea.ch

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

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 an-annulation sur <http://www.mondial-assistance.ch>

Délai de désistement : jusqu'au 31 mars 2025 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 l'acompte demandé 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.