



CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

Terroir : Nachhaltiger Genuss ?



Konferenz

Freitag, 22. September 2023

Delémont, Cinémont

10.15 - 16.30 Uhr

Simultanübersetzung FR/DE



regio.
garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement

Programm Freitag, 22. September 2023

Referenten/-innen

10.15 Begrüssung

Wie positioniert sich die Interjurassische Region in diesem Kontext?

Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, ein nachhaltiges „Werkzeug“? In der Schweiz und im Ausland?

Netzwerk der Wettbewerbe für regionale Produkte: Erfahrungen in Ägypten und Kamerun.

Jérémie Forney

Anthropologe, Professor an der UniNE Co-Direktor CEDD-Agro-Eco-Clim

Olivier Girardin

Direktor FRI und Präsident des schweizerischen Wettbewerbs der Regionalprodukte

Marouen Chikhaoui

Experte für Regionalprodukte und die Entwicklung von Wertschöpfungsketten, ONUDI

10.30 Was bedeutet nachhaltiger Genuss für den Kanton Bern?

Michael Gysi

Vorsteher Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern, Ehrengast 2023

10.45 Wettbewerb für Regionalprodukte: Ein Motor für nachhaltige Regionalentwicklung.

Ankündigung Concours international «ALP'24» mit CULINARIUM ALPINUM.

Lukas Kilcher

Direktor von Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

11.00 Wie ist die allgemeine Klimasituation (auf globaler und schweizerischer Skala)?

Welches sind die wichtigsten Herausforderungen?

Wie wirkt sich unsere Ernährung auf den Klimawandel aus (regionale Landschaften vs. tropische Wälder)?

Martine Rebetez

Klimatologin, Professorin an der UniNE

Programm Freitag, 22. September 2023

Referenten/-innen

- 11.15 Was bedeutet eine nachhaltige Ernährung angesichts einer ausgewogenen Ernährung?
- Welche Tools stehen Konsumenten/-innen zur Verfügung?
- Wie lassen sich lokale Produkte in die tägliche Ernährung integrieren?
- 11.30 Austausch mit den Konferenzteilnehmenden/-innen
- 11.45 Wo liegen die Grenzen und Stärken der Schweizer Landwirtschaft?
- Welche Beobachtungen werden zur aktuellen landwirtschaftlichen Situation gemacht?
- Welche Lösungsansätze gibt es im Zusammenhang mit regionalen Produkten?
- 12.00 Ist ein regio.garantie-Produkt nachhaltig?
- Wie kann die Nachhaltigkeit regionaler Produkte in der Schweiz verbessert werden?
- Welche Rolle spielen die Verteiler/-innen?
- 12.15 Austausch mit den Konferenzteilnehmenden/-innen
- 12.30 Networking-Lunch

Stéphanie Mertenat Eicher
Direktorin der O2-Stiftung

Martin Pidoux
Professor für Agrarpolitik und Agrarmärkte, Berner Fachhochschule

Manfred Bötsch
Präsident des Vereins Schweizer Regionaleprodukte (VSR)

Konferenzpartner

RAIFFEISEN

Programm Freitag, 22. September 2023

Referenten/-innen

14.00 Fortsetzung

14.10 Star'terre-Programm: Erfahrungsberichte

Magali Estève

Gruppenleiterin Märkte & Wertschöpfungsketten, Agridea und Mitbegründerin von Star'terre

14.20 Erfahrungen im Alltag (Diversifizierung der Kulturen): Pflanzliche Proteine

Ignace Berret

Manager Agro Centre Courtételle

14.30 Wie kann handwerklich gebrautes Bier nachhaltiger gestaltet werden?

Sandro Ettlin

Mitbegründer der Brasserie Blanche Pierre

14.40 Erwartungen der Konsumenten/-innen bei Besuchen oder Veranstaltungen auf dem Bauernhof

Jean Leuenberger

Association Broquet-Leuenberger

15.00 Pause

15.30 Projekt „Terres vivantes“: Aufzeigen von Hindernissen, welche die Entwicklung bremsen

Luc Scherrer

Mitarbeiter FRI

15.40 Terroir und Klimawandel: Bilanz des CEDD nach einem Jahr

Luca Piccin

Mitarbeiter CEDD

Programm Freitag, 22. September 2023

Referenten/-innen

15.50 Warum und wie kann man sich für einen aufgeklärten und nachhaltigen Konsum einsetzen?

Christophe Barman
Präsident Westschweizer Konsumenten/-innen-Verband (FRC)

16.00 Runder Tisch :

Welche Ideen nehmen wir von diesem Tag mit?

Fragen / Interpellationen aus dem Plenum

François Monin
Direktor von Agri Jura

Olivier Girardin
Direktor FRI und Präsident des Schweizerischen Wettbewerb der Regionalprodukte

Christophe Barman
Präsident der FRC

Stéphanie Mertenat Eicher
Regisseur von O2-Stiftung

16.30 Schlusswort und Danksagungen

Moderation der Konferenz:

Im Anschluss an die Konferenz findet ein Aperitif statt, gefolgt von der Medaillenverleihung und dem Gala-Abend des 10. Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte

Jérémie Forney



Kontext

Die Konferenz findet anlässlich des 10. Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte statt, bei dem 1'000 Produkte im Wettbewerb stehen und alle Schweizer Regionen vertreten sind.

Die Konferenz ermöglicht es, auf die wirtschaftliche, ökologische und soziale Entwicklung der Wertschöpfungsketten der Agrar- und Ernährungswirtschaft einzuwirken. Die Nachhaltigkeit unserer Ernährung wirft Fragen auf. Kurze Wege und Produkte aus der Region sind eine Herausforderung oder sogar eine Lösung.

Die Konferenz wird in enger Zusammenarbeit mit dem CEDD-Agro-Eco-Clim (Centre d'excellence et de compétence pour le développement de systèmes agroécologiques durables dans l'Arc jurassien dans un contexte de changement climatique) organisiert. Die Thematik wird im Laufe des Tages weiterentwickelt.

Zielpublikum

Fachleute, die an der Produktion und Verwertung von Agrar- und Ernährungsprodukten beteiligt sind, insbesondere ;

- Landwirte/-innen, Produzenten, Verarbeiter, Händler, die in die Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft und der regionalen Produkte eingebunden sind ;
- Mitarbeitende von landwirtschaftlichen Ausbildungs- und Beratungszentren oder von Forschungs-, Entwicklungs- und Beratungseinrichtungen, die in den Lebensmittelketten tätig sind ;
- Regionale, nationale und internationale Dienststellen und Ämter für Landwirtschaft, Wirtschaft und Umwelt ;
- Verantwortliche und Mitglieder des Netzwerks der regionalen Naturparks und Partner, die an Projekten zur regionalen Entwicklung beteiligt sind ;
- Personen mit einer Sensibilität für Terroir und Nachhaltigkeit.

Ziele

- Empfang und Vernetzung der Hauptakteure der Agrar- und Lebensmittelketten ;
- Bestandsaufnahme zur Thematik Terroir und Nachhaltigkeit in der Schweiz ;
- Erfahrungen oder Praktiken identifizieren, die auf eine nachhaltige Verwertung von Regionalprodukten abzielen ;
- Denkanstösse zur Verbesserung der Wertschöpfung.

KONFERENZ ORGANISIERT VON



CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERROIR
SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



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



Suisse. Naturellement

EHRENGÄSTE



Kanton Bern
Canton de Berne



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW



schweizer
bauernverband

groupe **mutuel**



RAIFFEISEN

JURA CH
RÉPUBLIQUE ET CANTON DU JURA



Kanton Bern
Canton de Berne



Echt schweizerisch.
100% mein Geschmack.



TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

delémont
ACTIVEMENT PROCHE

ANMELDUNGEN

Bis Freitag, den **8. September 2023** auf :

www.concours-terroir.ch (über **das Online-Formular**) oder
senden Sie das untenstehende Formular an :

Fondation Rurale Intrejurassienne
Maude Beuchat
Courtemelon / CP 65
CH-2852 Courtételle

Kostenlose Stornierung bis Mittwoch, den **13. September 2023**.



Name, Vorname _____

Vollständige Adresse _____

Vertretene Organisation _____

Land _____

Telefonnummer _____

- Ich nehme an der **Konferenz** inkl. **Mittagessen** teil als (Zutreffendes bitte ankreuzen) :
- CHF 60.-** Teilnehmende des Schweizer Wettbewerbs / FRI-Abonnant-in / Student-in
 - CHF 120.-** Landwirt-in (kein FRI-Abonnant-in)
 - CHF 150.-** Andere-r Interessent-in
- Ich nehme **am Freitag, 22. September 2023** ab 17.30 Uhr an der **Medaillenverleihung** im Cinémont in Delémont teil. Ich habe zur Kenntnis genommen, dass die **Anzahl Plätze begrenzt** ist und die **Anmeldung obligatorisch** ist.
- _____ Bitte geben Sie die Anzahl der reservierten Plätze für die Bekanntgabe der Ergebnisse an.
- Ich nehme **am Freitag, 22. September 2023** ab 19.30 Uhr am **Galadinner** im Cinémont in Delémont teil. Ich habe zur Kenntnis genommen, dass die **Anzahl Plätze begrenzt** ist und die **Anmeldung obligatorisch** ist und sich der Preis des Galadinner auf **CHF 65.00/Person** beläuft.
- _____ Bitte geben Sie in diesem Feld die Anzahl Personen an, die am Galadinner (zum Preis von **CHF 65.-/Pers.**) teilnehmen.
- Ich nehme **am Samstag, 23. September 2023 um 10.30 Uhr** an der **offiziellen Zeremonie** in Courtemelon teil. Empfang ab 9.45 Uhr in Courtemelon.
In Begleitung von (bitte Vor- und Nachnamen angeben) _____



Wenn Sie für Ihren Aufenthalt ein Hotelzimmer buchen möchten, können Sie dies auf :
Concours suisse des produits du terroir - Hébergement

Bitte beachten Sie, dass die Zimmer **unbedingt** vor dem **25.08.2023** gebucht werden müssen.

Datum und Unterschrift _____