

Du soja au tofu: de la culture bio et régionale au produit gastronomique!



*Photos: M. Kim (gauche, milieu) et M. Klaiss (FiBL)

Date

Vendredi, le 21 août 2020, de 08 h 45 à 16 h 15

Lieu

Terrasoja, Min Jung Kim, Route de la Verrerie 1, 1267 Coinsins (VD)

<https://www.terrasoja.ch/>

Jaggiferme, Francis Jaggi, Rue du Château 10 1267 Coinsins (VD), <https://jaggiferme.ch/>

Contenu

Vous êtes invités chez l'exploitation TerraSoja de Mme Min Jung Kim: son équipe raffine les fèves de soja, venant principalement de la ferme bio Jaggi. Francis Jaggi cultive du soja depuis longtemps et, en collaboration avec le FiBL et l'Agroscope, il sélectionne sa propre variété paysanne. Les herbes aromatiques utilisées pour la production de tofu poussent aussi sur les terres de la famille Jaggi. Impossible d'avoir plus de régionalité. Ce réseau spécial vous ouvre ses portes: le cours propose des conférences ainsi qu'une visite de l'exploitation agricole et de l'atelier tofu de Mme. Kim. Vous allez apprendre la culture du soja bio, les variétés, la qualité du soja alimentaire et la transformation traditionnelle. Vous recevrez des suggestions pour réussir la mise en œuvre conformément aux exigences en matière de bio et du Bourgeon Suisse pour la production de tofu.

Ce cours s'adresse aux professionnels travaillant dans les exploitations agricoles, dans la transformation, dans les cuisines et les magasins, dans le commerce, ainsi que dans les écoles et le conseil. La langue du cours est le français.

Un cours pratique en allemand est prévu le 30.11.2020 dans le canton d'Argovie, où les participants produiront leur propre tofu sous l'instruction d'un maître japonais de tofu.

En raison de la situation actuelle, le cours peut être éventuellement organisé en ligne. Veuillez-vous inscrire dès que possible (places limitées en raison des mesures de distanciation liées au coronavirus).

Programme du vendredi, le 21 août 2020

Heure	Thème	Conférencier
A partir de 08.45 Chez TerraSoja	Accueil, Instruction concernant le Covid-19 Café/thé et pâtisseries	Sigrid Alexander, FiBL
09.15	Bienvenue – Objectifs de la journée et présentation des participants.	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss, FiBL
09.30	Culture biologique du soja en Suisse, de la culture aux assiettes	Matthias Klaiss
10.00	Valorisation – de la transformation agricole à la fabrication artisanale: défis et expériences des dernières années.	Min Jung Kim, TerraSoja
10.30	Pause-café	
11.00	L'ABC de l'étiquetage biologique	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
11.30	Visite de l'entreprise Terrasoja: un aperçu de la production de tofu d'inspiration coréenne	Mme Kim, TerraSoja
12.30	Diner/ pause de midi dans la grange de Francis Jaggi (Catering)	Ferme Jaggi
13.30	Visite sur l'exploitation agricole: visite de champs soja, Francis Jaggi presente sa ferme, visite des installations de nettoyage et de traitement de la ferme	Francis Jaggi + Matthias Klaiss
14.30	L'ABC de la production biologique: les étapes les plus importantes pour la transformation	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
15.15	Exercice sur les produits de soja biologique	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
15.45	Questions, vos idées et vos plans pour votre projet. Evaluation du programme.	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
16.15	Fin du cours.	

Sous réserve de modifications

Intervenants

- Sigrid Alexander, employé indépendant FiBL (DE, EN)
- Francis Jaggi, Biohof Jaggi, Coins (FR, EN)
- Min Jung Kim, TerraSoja, Coinsins (FR, EN, CO)
- Matthias Klaiss, Dép't des sciences du sol, FiBL, Frick (DE, FR, EN)

Gestion du cours

Sigrid Alexander, FiBL, sigrid.alexander@fibl.org

Hôtes

- Mme Min Jung Kim, TerraSoja et Francis Jaggi, Jaggiferme, Coinsins

Coûts

(Les frais de cours comprennent les documents, à l'exception de la nourriture)

- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| • Agriculteurs* et étudiants | Fr. 160.— |
| • Pour tous les autres professionnels | Fr. 280.— |
| • Repas | Fr. 35.— |

* Pour les producteurs Bio Suisse, 50 % des coûts sont pris en charge par Bio Suisse. Veuillez soumettre votre certificat Bourgeon actuel au moment de l'inscription.

Inscription, date limite d'inscription: le 10 août 2020

<https://anmeldeservice.fibl.org/event/bio-tofu-romandie-2020>

Conditions d'inscription: le paiement des frais de cours est demandé à l'avance (une note de dépôt sera envoyée après l'inscription).

Pour l'annulation jusqu'à 5 jours avant le début du cours, nous facturons des frais de traitement de Fr. 50.—. Si un participant ne vient pas sans s'être préalablement désinscrit, le coût total du cours lui sera facturé.

Information, notification

Secrétariat du cours FiBL, Mme Stefanie Leu Ackerstrasse 113 Postfach 219 5070 Frick

Si vous n'êtes pas en mesure de suivre le cours, vous avez la possibilité d'obtenir les documents du cours auprès du secrétariat du cours (facture entre, Fr.10.— et 20 CHF selon la taille).

Comment y aller?

Arrivée par les transports publique

Bâle	dép. 5.22	Coinsins	arr. 8.49
Bern	dép. 6.34	Coinsins	arr. 8.56
Zürich	dép. 5.19	Coinsins	arr. 8.49
Biel	dép. 6.16	Coinsins	arr. 8.03
Neuchâtel	dép. 6.34	Coinsins	arr. 8.03

Voyage de retour

Coinsins	dép. 16.51	Basel	arr.19.53
Coinsins	dép. 16.51	Bern	arr. 18.56
Coinsins	dép. 16.51	Zürich	arr. 19.56
Coinsins	dép. 16.51	Biel	arr. 18.43
Coinsins	dép. 16.51	Neuchâtel	arr. 18.24

Depuis l'arrêt de bus "gare routière de l'Auberge" il faut compter 10 minutes à pied jusqu'à Terrasoja ou du bus jusqu'à Francis Jaggi 1 minute.

Terrasoja (Arrivée en voiture)



Jaggiferme (Arrivée en voiture)

