

Découverte des politiques de qualité

Voyage d'étude en Savoie Mont Blanc

18.330



Dates

Lundi 28 mai au mercredi 30 mai 2018

Lieu

Anney
Savoie Mont Blanc, France

Public

Toute personne travaillant dans le domaine des politiques et produits de qualité et d'origine (AOP-IGP, produits régionaux, etc.). Le cours s'adresse particulièrement aux professionnels des filières, des organismes de promotion, de contrôles & certification, des services fédéraux et cantonaux agricoles, de promotion économique et de développement territorial.

Responsables

Astrid Gerz, AGRIDEA
Emiliano Nucera, AGRIDEA

Contexte

Ce voyage annuel de découverte et d'échanges autour des produits et des politiques de qualité permet aux professionnel-le-s de s'imprégner d'autres contextes de mise en place et du fonctionnement des systèmes de différenciation et de promotion des produits locaux.

Objectifs

- Prendre connaissance des politiques, des dynamiques territoriales et des enjeux en matière de valorisation et promotion des produits locaux de qualité.
- Comprendre le fonctionnement des AOP/IGP et d'autres démarches de qualification des produits locaux.
- Echanger avec les professionnel-le-s des filières (producteur-trice-s, transformateur-trice-s) et d'autres secteurs concernés (promotion, lobbying, certification).

Méthodes

- Le cours s'appuie sur des cas concrets et des témoignages de professionnel-le-s.
- Exposés, discussions, visites & échanges.

Remarques

- Les participant-e-s sont prié-e-s de se munir d'une pièce d'identité et d'euros pour leurs dépenses personnelles. Et, si nécessaire, de médicaments contre le mal des transports.
- Cours en français, ouvert aux germanophones ayant un bon niveau de compréhension.

Programme détaillé

Lundi 28 mai 2018

08h30	Rendez-vous et accueil des participant-e-s à la gare de Lausanne	
09h15	Déplacement en car pour Annecy	
11h15	Arrivée à l'Hôtel Catalpa	
12h00	Repas de midi à la Brasserie de l'Imperial Palace	
13h30	Trajet Hôtel – Maison de l'agriculture	
13h45	Rencontre à la maison de l'agriculture Savoie Mont-Blanc <i>Politiques de qualité et dynamiques territoriales pour promouvoir les produits de qualité régionaux</i> <ul style="list-style-type: none">• L'agriculture et alimentation en Savoie Mont Blanc : focus sur les démarches et filières de qualité (signes de qualité, circuits de proximité)• Le projet Interreg « Tourisme et Consommation locale »• Savoie Mont Blanc Tourisme et la marque Savoie-Mont Blanc	Christophe Léger 1 ^{er} vice-président de la Chambre d'agriculture Marie-Laure Servettaz-Schell Responsable Département Promotion produits locaux Savoie Mont Blanc Tourisme - Promotion des produits locaux Claudie Blanc Directrice marque et communication Savoie Mont Blanc Tourisme
17h00	Balade dans le vieil Annecy (facultatif) <ul style="list-style-type: none">• Visite de la cave et dégustation	En groupes ou individuellement
18h30	Rendez-vous au bar à vin « Ma cave » (facultatif)	
19h30	Repas au restaurant « Auberge de Savoie » et soirée libre Nuit à l'hôtel Catalpa	Tous

Mardi 29 mai 2018

À partir de 07h30	Petit déjeuner à l'hôtel	
08h45	Départ du car pour Thônes	
09h30	Visite de l'affineur Joseph Paccard <ul style="list-style-type: none">• Présentation de l'entreprise• Visite des caves• Dégustation des fromages	Eric Favre fromager Julien Dumont Animateur du Syndicat du Chevrotin www.reblochon-paccard.fr
11h30	Visite de la Maison du Reblochon <ul style="list-style-type: none">• Services technique et administratif,• Production ferments spécifiques• Premiers échanges sur les AOP et IGP de Savoie : place dans l'économie agricole, organisation ODG et AFTAIP)	Sébastien Breton Directeur de l'AFTAIP Christophe Berthelot Responsable démarche d'accompagnement Reblochon et AFTAIP

12h30	Accord bières/vins et fromages de Savoie, suivi d'un buffet lunch sur place	
13h30	Présentation et suite des échanges autour des AOP-IGP fromagères de Savoie <ul style="list-style-type: none"> • Cahiers des charges, règles de régulation de l'offre, actions d'accompagnement des opérateurs, actions de communication collectives 	Sébastien Breton Directeur de l'AFTAIP Christophe Berthelot Responsable démarche d'accompagnement Reblochon et AFTAIP
14h00	Présentation de la filière viticole et des vins de Savoie sous dénominations géographiques	Michel Bouche Directeur Franck Berkulès Chargé de Communication Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie
14h30	Table ronde d'échange sur les aspects transversaux des filières	
15h15	Présentation Certipaq, l'organisme certificateur associatif : ses activités (en Savoie notamment) ses enjeux et ses perspectives	Louis Guery Chargé de Mission auprès de la Direction Générale de Certipaq
16h15	Départ pour Annecy	
17h00	Arrivée à l'Hôtel Catalpa	
19h30	Repas au restaurant « Bilboquet » et soirée libre	
	Nuit à l'hôtel Catalpa	

Mercredi 30 mai 2018

À partir de 07h30	Petit déjeuner à l'hôtel et checkout	
08h45	Départ du car pour Aix-les-Bains	
09h30	Visite de la Brasserie des Cimes <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de l'entreprise (film) • Visite de la brasserie • Dégustation des bières et échanges 	Emilia Chypre Collaboratrice www.brasserie-des-cimes.com
11h00	Trajet Aix-les-Bains à Saint-Jean-de-Chevelu	
11h15	Arrivée au Restaurant Jacquet (Col du Chat) et découverte du lieu/panorama	Tous
12h15	Repas de midi au Restaurant Jacquet (certifié Marque de Savoie Mont –Blanc)	hotel-la-source.com
14h15	Départ pour Aimavigne	
14h45	Visite du Domaine Dupasquier <ul style="list-style-type: none"> • Visite de l'exploitation et des caves • Dégustation et échanges 	Véronique Dupasquier Propriétaire http://domainedupasquier.over-blog.com/
16h45	Départ pour la Suisse. Arrivée à Lausanne prévue vers 18h45	
Vers 18h45	Arrivée du car à Lausanne gare	

Informations pratiques

Inscription

Via shop 18.330 ou via cours@agridea.ch

Délai d'inscription

30 avril 2018

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 ou cours@agridea.ch

Informations sur le contenu

astrid.gerz@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 270.–**

Autres participant-e-s : **CHF 450.–**

Coûts supplémentaires:

Aux forfaits susmentionnés **s'ajouteront les frais de l'excursion estimés à : CHF 425.–**

Ces frais comprennent : frais de voyage, 5 repas avec boissons non-alcoolisées (3 à midi, 2 le soir), 2 nuits à l'hôtel en chambre double (supplément pour chambre individuelle) avec petit déjeuner, et visites.

Les personnes désirant **une chambre simple** sont priées de l'annoncer lors de leur inscription (prévoir un supplément).

La facture finale incluant le montant forfaitaire et les frais 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 10 mai 2018. Tout désistement après cette date sera facturé au prix coûtant, à moins qu'une personne ne vous remplace.

Talon d'inscription

Cours 18.330
Voyage-Découverte des politiques
et produits de qualité en Savoie Mont Blanc
Du lundi 28 au mercredi 30 mai 2018

Nom :	Prénom :
Adresse :	NPA/Lieu :
Organisme :	Tél :
E-Mail :	

	Hébergement avec petit déjeuner		
Participation 28-30.05.2018	Chambre simple	Chambre double	Chambre double partagée avec :
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Je verserai un **acompte de CHF 400.–** dès confirmation de mon inscription et de la tenue du cours.

Inscription via Shop 18.330, ou en complétant et envoyant le talon d'inscription par e-mail à cours@agridea.ch ou par fax au 021 617 02 61.