

## Produits locaux dans la restauration collective

Quel chemin parcouru pour quels défis à venir ?

19.316



### Date

Mardi 2 avril 2019

### Lieu

Chalet Renards (Vaud)  
Route de Villars-Tiercelin 7, 1059 Peney-le-Jorat

### Public

Conseiller-ère-s agricoles, responsables des politiques alimentaires, collaborateur-trice-s des administrations publiques et parapubliques, chef-fe-s de cuisine, chef-fe-s des achats, collaborateur-trice-s d'organisations agricoles et de promotion de produits régionaux, producteurs et associations de producteur-trice-s, transformateur-trice-s, grossistes

### Responsables

Magali Estève, AGRIDEA  
Astrid Gerz, AGRIDEA

### En partenariat avec

CultureFood SA et Jatón Gavillet Sàrl

## Contexte

Depuis quelques années, les acteurs du secteur public de Suisse romande s'impliquent toujours davantage dans les enjeux liés à la restauration collective, notamment pour réaliser la volonté politique d'augmenter l'approvisionnement en produits locaux. Dans les différents cantons et communes des efforts considérables ont été déployés pour mettre en œuvre des démarches en faveur d'une augmentation de produits locaux et de saison dans la restauration collective; les enjeux de cette restauration hors foyer restent toutefois complexes entre prix, qualité, quantité et logistique.

Une demi-journée d'échange placée sous la formule « Rétrospective, prospective et perspectives en matière de promotion des produits de proximité dans la restauration collective », grâce à un regard partagé des différents acteurs sur leurs expériences et résultats acquis depuis 4 ans.

Venez découvrir les principales évolutions à différentes échelles et contribuer à l'identification des pistes permettant de relever les défis actuels dans ce domaine.

## Objectifs

- Comparer et analyser différentes démarches initiées par les collectivités
- Identifier et comprendre les enjeux actuels et à venir
- Dessiner des pistes pour relever les défis
- Favoriser les échanges et interactions entre différents acteurs concernés

## Méthodes

Présentations sous forme d'info-marché et de témoignages, table ronde, discussion, visite (facultatif).

## Remarques

Cette demi-journée d'échange est gratuite et co-organisée avec CultureFood SA et Jatón Gavillet Sàrl

# Programme détaillé

Mardi 02 avril 2019

**09h00** Accueil, café et croissants

**09h30** Bienvenue, introduction

AGRIDEA

**09h40** Rétrospective : actions clés entreprises en Suisse romande depuis 2015

AGRIDEA

**09h50** Infomarché : exemples de différentes démarches initiées par les collectivités

Ludovic Delaloye, Ecole d'agriculture du Valais

Samira Dubart, Unité de Développement Durable Lausanne

Représentant du canton de Fribourg (à confirmer)

**10h35** Pause énergie

**10h45** Table ronde autour de la logistique : quelles faiblesses et défis à relever ?

- Interactions entre grossistes et agriculteurs
- Référencement de produits
- Limites et potentiels dans l'approvisionnement en produits locaux (rapprocher offre & demande)

Christophe Marmy, CultureFood SA

Stéphane Roduit, Roduit SA

Valentin Chappuis, producteur porcine, Les Saveurs du Coin

Julien Bugnon, DICIFOOD

Nicolas Veve, Concordance SA

Sébastien Rodesch, CHUV

**12h30** Conditions cadres pour l'innovation et l'organisation de l'approvisionnement local dans la restauration collective dans le canton de Vaud ?

Dominique Barjolle, DGAV)

**13h00** Synthèse, évaluation et conclusion

AGRIDEA et CultureFood

**13h15** Clôture, suivi d'échanges informels autour d'une fondue offerte par CultureFood SA et Jatou Gavillet Sàrl

**14h45** Visite de la fromagerie du Haut Jorat (facultatif)

René Pernet, fromager

## Informations pratiques

### Inscription

Via [shop 19.316](#) ou via [cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

### Délai d'inscription

Mardi 26 mars 2019

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

[magali.esteve@agridea.ch](mailto:magali.esteve@agridea.ch)

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

## Tarif

Cette demi-journée d'échange est **gratuite**. En cas **désistement** à la dernière minute (après le 30 mars 2019) une participation de **50 CHF** aux frais de logistique et de repas sera perçue.

---

## Talon d'inscription

19.316

Produits locaux dans la restauration collective  
Quel chemin parcouru pour quels défis à venir?  
mardi 02 avril 2019

Nom :

Prénom :

Adresse :

NPA/Lieu :

Organisme :

Tél :

E-Mail :

Participation  
02.04.2019

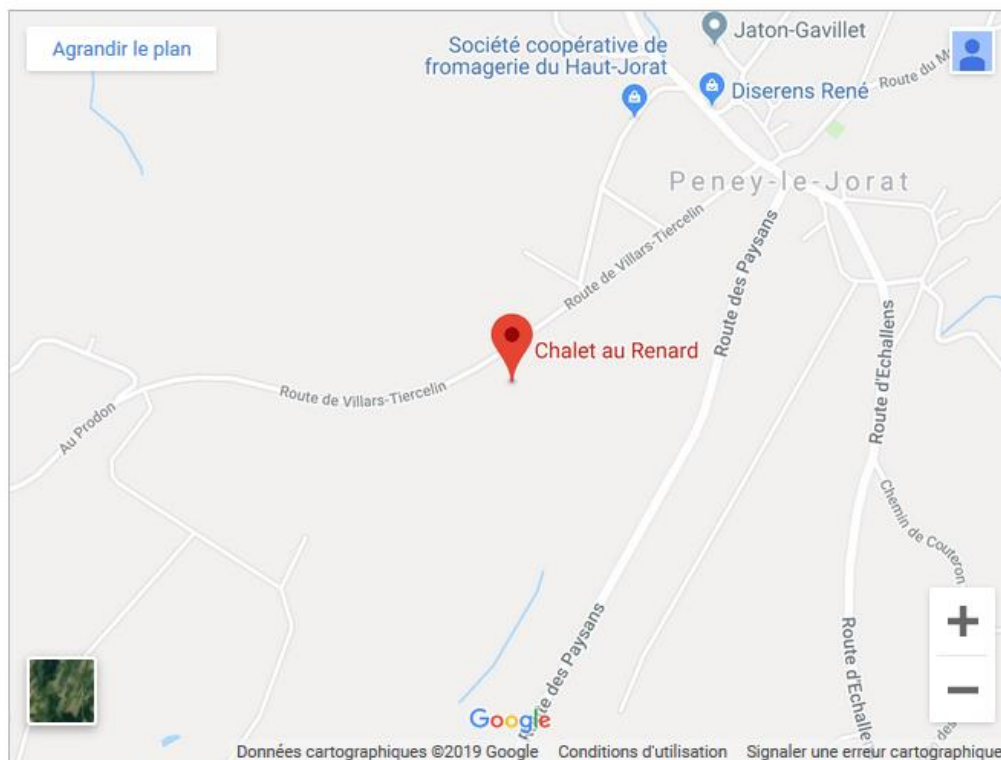
Participation au repas

Participation à la visite  
de la fromagerie

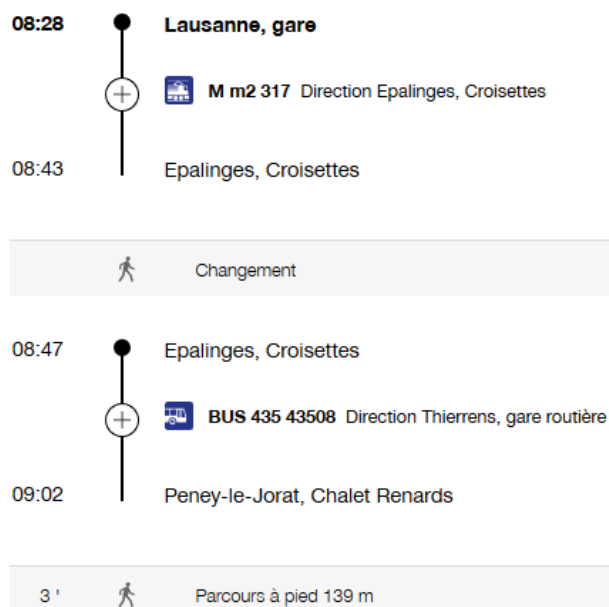
Je viens en transport  
public et souhaite profiter  
de la navette (cf.  
page suivante)

Inscription via [Shop 19.316](#), ou en complétant et envoyant le talon d'inscription par e-mail à [cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch) ou par fax au 021 617 02 61.

## Plan d'accès au lieu de l'événement



## Accès depuis Lausanne en transport public



**1059 Peney-le-Jorat, Route de Villars-Tiercelin 7**

A partir de **8h45** un bus privé sera également mis à disposition sur le parking, sortie métro M2 Epalinges Croisettes, pour faire la navette entre Croisettes et le Chalet Renards (lieu de l'événement).