

Frais d'inscription

	<u>Plein tarif</u>	<u>Etudiant(e)</u>
Participation sur place (Olten) (y compris repas de midi, boissons, café et documentation)	CHF 180	CHF 90
Participation au webinaire en ligne (y compris documentation à télécharger)	CHF 100	CHF 50

Versements (*en indiquant le nom de la personne participant au congrès*) sur le CCP 40-33680-3 de la Protection Suisse des Animaux PSA, ou sur le compte 16 505.573.42 auprès de la Basler Kantonalbank, IBAN: CH2400770016050557342. Adresse Swift pour transfert électronique : BKBB CH BB 00770

Inscription

L'inscription doit être adressée d'ici au 18 mai 2021 à l'adresse ci-dessous. Le nombre de participant-e-s sur place étant limité, les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre où elles sont reçues. Dès réception de votre inscription, vous recevrez une confirmation et un bulletin de versement pour régler les frais de participation.

PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA
Dornacherstrasse 101, Postfach
4018 Basel

Tel. 0041-(0)61-365 99 99
Fax 0041-(0)61-365 99 90
sts@tierschutz.com
www.protection-animaux.com

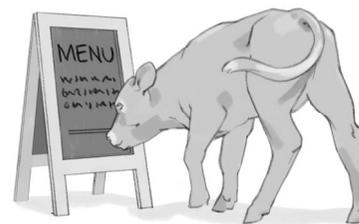
Langue du congrès : allemand standard + français
Traduction simultanée : allemand-français + français-allemand

Secrétariat du congrès (seulement pendant le congrès!)

Kongresszentrum Hotel Arte
Riggenbachstrasse 10
CH – 4600 Olten

Tel. 0041-(0)62 286 68 00
info@konferenzhotel.ch
www.konferenzhotel.ch

Au nom des organisateurs :
Marion Zumbrunnen, MSc. EPF Agr. + Sabine Levai-Scherrer



Invitation au 3^e congrès sur la restauration
Protection Suisse des Animaux PSA

De l'écurie à la cafétéria : valoriser le bien-être animal sur le menu

Vendredi 28 mai 2021

**Kongresszentrum Hotel Arte
Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten**

10 h 00 à 15 h 45

Si le bien-être des animaux dans l'élevage est important pour nous en tant que société, nous sommes également concernés par ce qui est servi dans nos assiettes. Le bien-être des animaux doit faire l'objet d'une attention particulière lorsque les aliments sont cuisinés pour de nombreuses personnes. Nous nous concentrons donc sur l'importance du bien-être des animaux lors de l'achat de viande, de lait et d'œufs pour la restauration collective et les repas de midi.

Lors de la conférence, nous examinerons l'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée, allant de la production sur l'exploitation agricole au marché de la restauration. Comment pouvons-nous améliorer la coopération entre la production, le commerce et les achats, et même les marchés publics ? Et comment pouvons-nous faire en sorte que les produits à valeur ajoutée pour le bien-être des animaux soient plus demandés et plus facilement disponibles ?

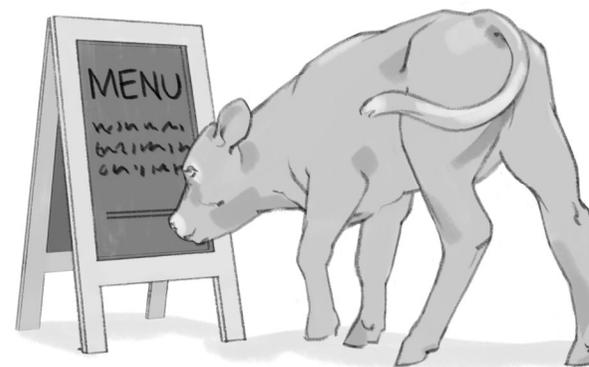
Nous nous réjouissons d'un échange passionnant de connaissances et d'expériences avec nos orateurs et oratrices, et d'une discussion animée avec vous.

Veillez vous inscrire **d'ici au 18 mai** au plus tard et attirer l'attention d'autres personnes sur ce congrès qui aura lieu également sous la forme d'un webinaire en ligne. Les documents et de plus amples informations sont disponibles en ligne à l'adresse suivante www.protection-animaux.com. Nous nous réjouissons de votre participation.

PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA

Cesare Sciarra, ing. agr. dipl. ETH
Directeur du Centre de compétences animaux de rente,
Service de contrôle PSA, Aarau

3^e congrès Protection Suisse des Animaux PSA sur la restauration
« De l'écurie à la cafétéria : valoriser le bien-être animal sur le menu »
Vendredi, 28 mai 2021, Kongresszentrum Hotel Arte, Olten



PROGRAMME

dès 09 h 15 Enregistrement, café et croissants

10 h 00 **Allocution de bienvenue et introduction à la journée**
Cesare Sciarra, Directeur du Centre de compétences animaux de rente,
Service de contrôle PSA, Aarau

10 h 40 **La restauration, un débouché pour l'agriculture**
Adrian Aebi, sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture OFAG,
unité de direction Marchés et création de valeur, Berne

11 h 10 **Juste rémunération pour tous ! Comprendre que vos producteurs
labellisés sont une véritable chance**
Peter Anderhub, Anderhub Schweinezucht, Muri AG

11 h 40 **Pourquoi est-ce que la qualité Jenzer-Natura a du succès sur un
marché sensible aux prix ?**
Raffael Jenzer, Qualité + Formation, Jenzer Fleisch + Feinkost AG,
Arlesheim

12 h 10 **REPAS DE MIDI VEGETARIEN**
(repas servi à table)

13 h 30 **Succès et défis dans le passage de la restauration à la viande
issue du bien-être animal, exemple du SV Group**
Dre Dörte Bachmann, Sustainability Manager SV Group, Dübendorf

14 h 00 **Bien-être animal dans la restauration collective publique de la
ville de Zurich**
Dre Yvonne Lötscher, cheffe Alimentation durable de la ville, Zurich

14 h 15 **Recommandations pour des commandes publiques durables
dans le domaine de l'alimentation**
Ruth Freiermuth Knuchel, cheffe du service spécialisé des marchés
publics écologiques, Office fédéral de l'environnement, Berne

14 h 45 **Brève pause**

15 h 00 **Résultats des enquêtes et demandes de la PSA**
Marion Zumbunnen, cheffe de projet, Centre de compétences
Animaux de rente, Service de contrôle PSA, Aarau

15 h 30 **Conclusion et salutations**
Cesare Sciarra

15 h 45 Fin du congrès