

Frais d'inscription (repas et documentation compris)

Plein tarif **Etudiant(e)**

CHF 180.-- CHF 90.--

Versement sur compte de chèque postal CCP 40-33680-3 de la Protection Suisse des Animaux PSA. Veuillez indiquer «Congrès sur la gastronomie» et le nom du participant. (IBAN: CH16 0900 0000 4003 3680 3)

Inscription

Remplir le coupon d'inscription ci-joint et l'adresser **d'ici au 20 septembre 2016** à l'adresse ci-dessous. **Votre inscription vous sera confirmée et vous recevrez un bulletin de versement pour régler les frais de participation.**

Protection Suisse des Animaux PSA
Siège
Dornacherstrasse 101/Case postale
CH - 4018 Basel
Tél. +41-(0)61-365 99 99
Fax +41-(0)61-365 99 90
psa@protection-animaux.com
www.protection-animaux.com

Langue du congrès: **allemand standard**
Traduction simultanée: **allemand-français et français-allemand**

Secrétariat du congrès (pendant le congrès seulement!)

HÔTEL SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon SZ
Tél. 055 417 17 17
Fax 055 417 17 18
www.seedamm-plaza.ch
info@seedamm-plaza.ch

Au nom des organisateurs:
Hansuli Huber, Dr sc. nat. et Anita Landis, PSA

Invitation au 1^{er} CONGRÈS GASTRONOMIE «Gastronomie et Protection des animaux» de la Protection Suisse des Animaux PSA



Date **Mardi 27 septembre 2016**
Lieu **HÔTEL SEEDAMM PLAZA**
 Seedammstrasse 3
 CH-8808 Pfäffikon SZ
Horaire **9 h 15 Café de bienvenue**
 9 h 50 à 16 h 20 Congrès

«L'être humain est ce qu'il mange!» Cette citation du philosophe allemand Ludwig Feuerbach est encore parfaitement exacte aujourd'hui, 150 ans plus tard. De plus en plus d'êtres humains renoncent à des produits venant d'animaux détenus dans de mauvaises conditions, voire des conditions cruelles. Les livres de cuisine végétariens et végétaliens sont très à la mode. Les produits bio et les produits de label remplissent les caisses des grands distributeurs. La gastronomie ne peut bien évidemment pas échapper à cette tendance. Néanmoins, le bien-être des animaux place les restaurateurs devant des exigences nouvelles et supplémentaires, alors que la situation est déjà souvent bien difficile pour de nombreux établissements.

Ce premier congrès spécialisé de la PSA sur «Gastronomie et protection des animaux» a pour but de réunir des restaurateurs, des fournisseurs, des producteurs et des consommateurs pour éclairer sous différents angles la thématique du bien-être animal, à l'aide d'exposés d'intervenants compétents, notamment de restaurateurs bien connus. En outre, divers stands donneront l'occasion de s'informer pendant la pause de midi sur la production et l'approvisionnement de produits compatibles avec le bien-être animal, sur l'alimentation végétarienne et végétalienne ainsi que sur la protection des animaux.

Nous serons heureux de vous accueillir à Pfäffikon SZ le 27 septembre 2016 et vous prions de faire connaître ce congrès à toute personne intéressée. Vous trouverez la documentation du congrès sur internet à l'adresse www.protection-animaux.com. Nous vous saurions gré de vous inscrire au plus tard le **20 septembre 2016**.

PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA

Hansuli Huber, Dr sc. nat.
Directeur du domaine technique

1^{er} congrès spécialisé PSA «Gastronomie et protection des animaux»
Mardi 27 septembre 2016, Hôtel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ

Stands d'information pendant la pause de midi

Société Végane Suisse
Uelihof: Martin Schmitz
Linus Silvestri AG
Natur Konkret: Guido Leutenegger
Protection Suisse des Animaux PSA

PROGRAMME

Dès 09 h 15	Enregistrement, accueil, café, croissants		
09 h 50	Allocution de bienvenue, introduction à la journée Hansuli Huber, Dr sc. nat., Directeur du domaine technique de la Protection Suisse des Animaux PSA, Bâle		
10 h 15	Bien-être des animaux et restauration Sascha Schwarzkopf, Responsable politique économique, GastroSuisse, Zurich		
10 h 35	Questions		
10 h 45	Il faut des animaux de rente dans l'agriculture Dr Anita Idel, med. vet., Médiatrice dans la gestion du projet santé animale et agrobiodiversité, D-Feldatal		
11 h 05	Questions		
11 h 15	Manger végétalien: c'est sain, durable et respectueux des animaux Raphael Neuburger, Président, Société Végane Suisse, Bâle et Raphael Lüthy, Head Chef & Educational Management, Edu Chefs, Baar		
11 h 35	Questions		
11 h 45	Approvisionnement durable et respectueux des animaux Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director, SV Suisse SA, Dübendorf		
12 h 05	Questions		
12 h 15	Buffet végétarien/végétalien		
14 h 00			Alimentation végétarienne et végétalienne élevée au rang de culte Christian Frei, Restaurateur et Co-Fondateur de tibits AG, Zurich
14 h 20			Questions
14 h 30			It's vegan Baby! Elif et Sibel Erisik, Fondatrices, Elle'n'Belle, Zurich
14 h 50			Questions
15 h 00			Le restaurant S'Magdi en plein changement Sylvie Mauruschat, Cuisinière et Ruedi Zimmermann, Barman, Lucerne
15 h 20			Questions
15 h 30			Table ronde «Bien-être des animaux dans la gastronomie: Chances et défis» Animation: Beat Probst, AddVisio, Küssnacht Participants: tous les intervenants
16 h 15			Conclusion et salutations Hansuli Huber, Dr. Sc. nat., Directeur du domaine technique de la Protection Suisse des Animaux PSA, Bâle
16 h 20			Café et gâteaux