

Frais d'inscription (services de restauration et documentation compris)

Plein tarif	Etudiant(e)
CHF 180.—	CHF 90.—

Inscription

Délai d'inscription : d'ici au **24 septembre 2018**

En ligne : www.protection-animaux.com

Ou envoyer le bulletin d'inscription à:

Protection Suisse des Animaux PSA
Siège
Dornacherstrasse 101, case postale
4018 Basel

Tél. 0041-(0)61-365 99 99
Fax 0041-(0)61-365 99 90
psa@protection-animaux.com
www.protection-animaux.com

Langues du congrès: allemand standard et français

Traduction simultanée: allemand-français et français-allemand

Secrétariat du congrès (pendant le congrès seulement!)

Kongresszentrum Hotel Arte
Riggenbachstrasse 10
4600 Olten

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



Invitation au 2^{ème} Congrès Gastronomie «Manger avec du cœur»

Date : **Vendredi 28 septembre 2018**

Lieu : Kongresszentrum Hotel Arte
Riggenbachstrasse 10
4600 Olten

Début : 09 h 15 café de bienvenue
10 h 00 à 16 h 00 congrès



Les 3,4 millions de ménages suisses consacrent environ 43 milliards de francs par an à la nourriture et aux boissons non alcoolisées, dont un tiers dans la restauration. Nombreux sont ceux qui s'intéressent à la production des denrées alimentaires et à leur qualité. Dès lors que, pour la première fois depuis des centaines de milliers d'années, l'approvisionnement en nourriture ne pose plus de problème, du moins dans les pays développés, et qu'en Europe, nous vivons même dans une société d'abondance et de luxe à cet égard, les aspects qualitatifs ont tendance à passer au premier plan pour les consommateurs. L'adage selon lequel «On est ce que l'on mange» est aujourd'hui plus pertinent que jamais. Ce que nous mangeons, comment et dans quelle quantité sont des facteurs qui influent sur notre bien-être, sur notre santé et ont des répercussions sur l'environnement, les animaux, l'eau, les sols et l'air.

Quatre grands thèmes du deuxième colloque «Manger avec du cœur» de la Protection Suisse des Animaux PSA s'intéressent notamment à ces corrélations :

- Informations sur la production des denrées alimentaires
- Végane et végétarien
- Nouveautés dans la restauration
- Produits provenant d'élevages respectueux des animaux

À cette occasion, neuf intervenant-e-s de renom partageront leurs connaissances et leurs expériences et répondront à vos questions et à vos préoccupations dans le cadre d'une discussion.

Au plaisir de vous accueillir à Olten, nous vous saurions gré de vous inscrire au plus tard le **24 septembre 2018** à l'adresse www.protection-animaux.com ou au moyen du bulletin ci-joint.

PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA

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

Ce congrès bénéficie du soutien de la Fondation Eva Husi.



PROGRAMME

10 h 00 **Allocution de bienvenue**
Hansuli Huber, Dr sc. nat., Directeur du domaine technique, PSA

Section 1 Informations sur la production alimentaire

10 h 15 **L'agriculture bio peut-elle nourrir le monde?**
Adrian Müller, Dr sc. nat., Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL/ EPF Zurich

10 h 40 **Nature et bien-être animal par conviction – ça suffit?**
Guido Wigger, agriculteur bio

11 h 00 Discussion section 1

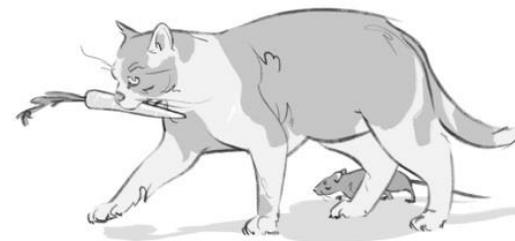
Section 2 Végane et végétarien

11 h 15 **Les labels V ou comment s'orienter dans la jungle des labels**
Renato Pichler, Swissveg

11 h 35 **De la viande synthétique au menu végétarien**
Sigrid Alexander, ing. agr. dipl., Agriculture biologique
Chargée de l'audit interne sur la qualité et de la gestion de la qualité

11 h 55 Discussion section 2

12 h 15 Repas de midi



Section 3 Nouvelles de la gastronomie

13 h 45 **Le bien-être animal dans la gastronomie – où en sommes-nous?**
Martina Clavuot-Brändli, Responsable de projet Sécurité alimentaire, GastroSuisse

14 h 05 **Passer à la viande issue du bien-être animal: compte-rendu pratique de SV Suisse**
Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director, SV-Group Suisse

14 h 25 Discussion section 3

Section 4 Produits provenant d'élevages respectueux des animaux

14 h 40 **Qualité bio et bien-être animal**
Melanie Hohl, Co-directrice KAGfreiland

15 h 00 **L'offre la plus respectueuse des animaux**
Guido Leutenegger, propriétaire Natur Konkret

15 h 20 **Consommateurs mal informés et publicité trompeuse**
Cesare Sciarra, ing. agr. dipl., Chef du Service de contrôle, PSA

15 h 40 Discussion section 4

15 h 55 Conclusion et salutations