

Approvisionnement local : entre ambitions, réalité et traçabilité

Dans le cadre du domaine thématique Alimentation durable d'Agridea et de la démarche *Cuisinons notre région*, nous invitons les professionnel-le-s de la restauration collective à une rencontre consacrée à l'approvisionnement local. Qu'entend-on exactement par « local » ? Quels enjeux économiques, environnementaux et sociaux ce choix soulève-t-il ? Comment garantir la traçabilité des produits, du champ à l'assiette ? Au fil des échanges et des présentations, les participant-e-s partageront leurs expériences, leurs questions et leurs solutions. Ce temps d'échange permettra de nourrir votre réflexion pour une restauration collective davantage ancrée dans son territoire.

Date :	Mardi, 17 novembre 2026
Lieu :	Parc Evologia, salle Mycorama, Rue de l'Aurore 6, 2053 Cernier NE
Responsables :	Astrid Gerz, Agridea (astrid.gerz@agridea.ch) Gregory Métrailler, Agridea (gregory.metrailler@agridea.ch)
N° du cours :	26.341
Objectifs :	Les participant-e-s : • clarifient ce que recouvre la notion de « local » dans l'approvisionnement de la restauration collective ; • comprennent les enjeux liés au choix de produits locaux ; • découvrent les moyens de garantir la traçabilité des produits, du champ à l'assiette ; • partagent leurs expériences, leurs questions et leurs pratiques ; • amorcent des réflexions pour une restauration collective davantage ancrée dans son territoire.
Public :	Répondant-e-s de la restauration collective durable / locale des cantons, prestataires de services opérationnels directs, 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, producteur-trice-s et associations de producteur-trice-s, transformateur-trice-s, grossistes.
Méthodologie :	Présentations, études de cas, échanges d'expériences, discussions

Mardi 17 novembre

12h00	**Accueil, repas et échange (facultatif)**
13h00	**Accueil chez D/CLIC terroirs** **Bienvenue et programme de l'après-midi** *Urs Zaugg, président CNR / Gerz Astrid, Agridea*
13h10	**Visite commentée de D/CLIC terroirs et échanges** *Amandine Junod, Gérante D/CLIC Terroirs*
14h15	**Introduction et contexte de la thématique** • Que considère-t-on comme local ? • Visions cantonales *Urs Zaugg, président CNR / Gerz Astrid, Agridea*
14h30	**Produits locaux et traçabilité, cas concrets** • Ville de Bienne, 30km, pourquoi et comment ? *Intervenant-e à définir* • Approvisionnement local : pratiques, défis et réalités en Bretagne ? *Isabelle Goré Chapel, chargée de Mission Alimentation, Chambre régionale d'agriculture Bretagne* *Breizh Achat, centrale d'achat en Bretagne (Synthèse de l'entretien avec la coordinatrice, Audrey Goarnisson)*
15h45	**Tracabilité des produits** • Canton de Genève, outil de suivi *Marafico Elodie, GRTA*
16h15	**Clôture de la journée** • Synthèse et mot de fin *Urs Zaugg, président CNR/ Astrid Gerz, Agridea*

Informations pratiques

Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers ou collaboratrices et collaborateurs de l'OFAG, de centres de recherche et de formation ainsi que d'organismes membres d'Agridea.

- CHF 90.–

Autres participant-e-s

- CHF 150.–

Le repas à la cantine est estimé à environ 15.- par personne à payer sur place

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Inscription et délai d'inscription

26.341

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouvez sous https://www.agridea.ch/Termes_et_conditions/

Informations

+41 (0)21 619 44 06
cours@agridea.ch

Désinscription

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'au 11 novembre 2026 inclus. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 50. – sera facturée.

Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux frais d'inscription.