



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 545 56 00
info@friij.ch
www.friij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON · LOVERESSE

1^{ère} rencontre du groupe d'innovation jurassien « Agriculture du Futur »

« Comment partager l'information entre cuisiniers et producteurs ? »

- **Mardi 10 décembre 2024, Fondation Rurale Interjurassienne, auditoire, 2^e étage.**
- **Inscription gratuite, apéritif dinatoire inclus dans l'inscription**

Le succès de l'approvisionnement en circuit court nécessite une circulation efficace de l'information entre les différents acteurs. Cette conférence publique permettra de mieux identifier les défis et les obstacles qui obstruent le chemin entre un producteur et un cuisinier d'un établissement collectif de restauration. Dans l'esprit du projet « Cuisinons notre région », cette conférence permettra aux acteurs d'avoir un meilleur aperçu de la situation actuelle régionale. Organisé avec Swiss Food Research, la conférence s'intègre dans son programme de « Groupes d'innovation ». Le groupe d'innovation jurassien « Agriculture du Futur » est soutenu par la Seedling Foundation.

→ Lien [Inscription](#)

Programme

Horaire	Thématique	Intervenant-es
9h30-10h00	Accueil café-croissants	
10h00	Ouverture de la journée	Olivier Girardin, FRI Lucas Grob, SFR
10h15-10h30	Groupe de travail au sein de République et Canton du Jura (RCJU) en réponse à la motion Monin (1385) : favorisons les produits locaux de saison : état des lieux et contexte cantonal ?	Jean-Paul Lachat, RCJU
	Restauration collective, état de situation : succès, difficultés rencontrées et perspectives	Laurent Joliat, FRI
	Initiative de la motion Monin (1385) favorisons les produits locaux de saison : quel est le rôle de Bio Jura dans la thématique de la restauration collective et rappel historique de la démarche ?	Romain Beuret, Bio Jura
	Quels retours tirer après l'expérience de la mise en place d'un approvisionnement régional avec une diversité de fournisseurs ?	Thierry Gélinau, FRI
10h30-10h50	Discussion générale et échanges	
10h50-11h20	Mise en œuvre de menus durables et sains dans la restauration collective - Quel rôle joue la régionalité ?	Claudio Schmitz, SV Group

11h20-11h45	Réseautage	Helene Renaux, SFR
11h45-12h00	Comment consommer localement la production locale de viande de porc et de bœuf ? Quels sont les potentiels pour la Saucisse d'Ajoie IGP, la filière porc Jura et Jura bernois ainsi que pour la viande de bœuf ?	Philippe Domon, Boucherie Domon
	Maraichage / Pataterie : quel retour d'expérience peut-on établir depuis le lancement de la Pataterie (préparation des cultures, préparation des légumes (transformation, 4e gamme), etc.) ?	Elodie Odiet, La Pataterie
12h00-12h30	Discussion générale et échanges	
12h30-13h45	Pause et apéritif dinatoire	
13h45-14h00	Pour les produits laitiers au sens large du terme et les produits boulangers, quelles sont les opportunités et que manque-t-il dans le canton du Jura pour augmenter le taux d'approvisionnement ?	Romain Bürki, Association des Producteurs de Produits régionaux
14h00-14h15	Discussion générale et échanges	
14h15-14h30	Pour les légumineuses et céréales, quelles sont les opportunités et que manque-t-il dans le canton du Jura pour augmenter le taux d'approvisionnement ?	Ignace Berret, Agro Centre
14h30-15h00	L'art culinaire régional, un facteur de succès touristique ? Un exemple de la région de Viamala/GR	Reto Thörig, Viamala Tourismus
15h00-15h15	Suite à la création de Groupe de travail « maraîchers / viande – FRI », quel est le bilan et comment passer à la vitesse supérieure ? Quelles opportunités offrent la restauration collective dans le canton du Jura et que manque-t-il pour augmenter le taux d'approvisionnement ?	Romain Beuret, Bio Jura
15h15-15h30	Discussion générale et échanges	
15h45-16h00	Innovation Booster « Future Food Farming » : Soutien de projets pour un système agroalimentaire durable	Marina Helm, SFR
16h00-16h15	Conclusion de la journée	Olivier Girardin, FRI Lucas Grob, SFR

En fin de journée, visite en circuit ultra-court : collaboration au quotidien entre les jardins et le restaurant de Courtemelon.