



MIAM!

De la terre à la table

QUEL SYSTÈME ALIMENTAIRE
POUR DEMAIN ?

11 & 12 SEPTEMBRE 2024

ÉCOLE D'AGRICULTURE
DE CHÂTEAUNEUF

Tables rondes
Expositions
Ateliers

Entrée libre
Inscription sur :
www.dialogue-sciences-valais.ch

Le fin mot Communication - Visuel | pole-fr.ch

Organisé par :



En partenariat avec :



Sponsors :



Sommaire

En bref	2
Préambule	3
Programme	4
Publics cibles	10
Organisateur	11
Partenaires privilégiés 2024.....	12
A notre actif	13

Quoi ?

Deux jours pour découvrir, s'interroger, débattre, rencontrer et progresser sur la question de notre système alimentaire et de sa durabilité

Quand ?

Mercredi 11 septembre (14h-21h)
+ Jeudi 12 septembre (8h30-17h)

A quel prix ?

Gratuit! Sauf le repas du jeudi midi, payant, sur inscription

Où ?

Ecole d'agriculture de
Châteauneuf, av. Maurice
Troillet 260, 1951 Sion

Comment ?

En transports publics : gare
CFF à 3 minutes à pied,
arrêt «Châteauneuf-
Conthey, gare»

En voiture: parking gratuit
sur place



Préambule

A quelles questions souhaitons-nous apporter des réponses ?

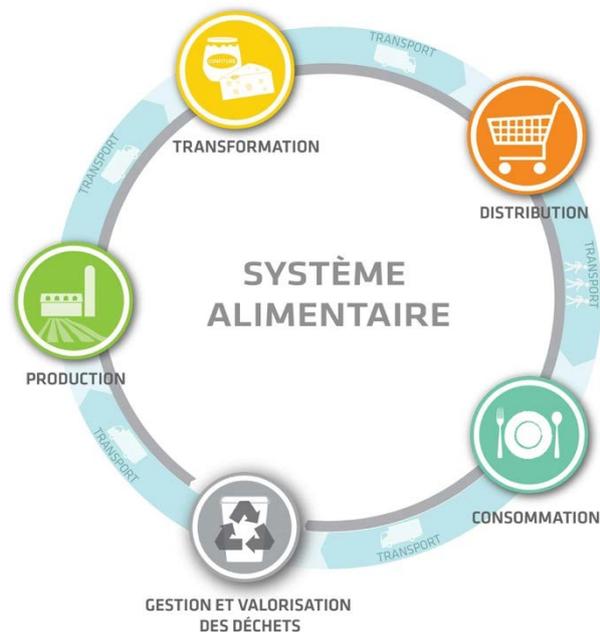
L'agriculture, l'industrie de la transformation, le commerce de distribution, la restauration et les consommateurs sont les **rouages interconnectés** d'un système qui a pour mission d'assurer la **sécurité alimentaire** de tous les êtres humains, en préservant les fondements économiques, sociaux et écologiques de l'ensemble du système pour les générations actuelles et futures.

Qu'en est-il dans les régions alpines et en Valais?

Quels sont les **déséquilibres** qui posent problème (santé des consommateurs, faillite des agriculteurs, pollution des sols, déforestation, changement climatique, etc.)?

Habitudes d'achat, méthodes agricoles, transformation, règles de distribution, cadre législatif, etc., **que peut-on changer** pour imaginer un système alimentaire plus durable?

Et que pouvons-nous faire, à notre échelle, comme **consommateurs**, pour contribuer à une alimentation durable et à la préservation de la planète ?



Organisé par :



En partenariat avec :



Programme

Mercredi 11 septembre / 14h-21h

Expos, ateliers, culture et convivialité

Saveurs, alimentation, production, durabilité...

Si on en parlait ?



Des **ateliers participatifs**, des **expositions** et un **concert** Blues & Clette sont au menu du jour! En famille ou entre adultes, faites vos courses au **mini-supermarché** de la fondation Biovision et découvrez des **trucs et astuces** pour consommer plus durable.

Concoctez une **recette** à base de produits locaux et mettez-y un ingrédient **philo**. Rêvez le système alimentaire de 2050 et imaginez les changements nécessaires pour y arriver. Et le meilleur pour la fin: dégustez une **raclette** aux sons du blues et échangez avec **Eddy Baillifard** autour de l'histoire de ce patrimoine culinaire valaisan.

Expos et ateliers, 14h-18h30

A l'intérieur – Deux expositions

Exposition «Sols vivants», proposée par le Centre de compétence Sol – Valais

Comprendre ce qu'est un sol, ses fonctions, les services qu'il nous rend et les menaces qui pèsent sur lui pour mieux le préserver.



Exposition «Voyage dans le temps – Les débuts de Châteauneuf», créée à l'occasion des 100 ans de l'École d'agriculture du Valais

Le 13 octobre 1923, l'École cantonale d'agriculture et de l'École ménagère rurale de Châteauneuf sont inaugurées. Lieu de formation, centre de vulgarisation, terrain d'expérimentation, exploitation-modèle, l'école et son domaine deviennent rapidement le symbole de la «modernisation» de l'agriculture valaisanne.

A l'extérieur, sous les tilleuls

🍏 **Mini-supermarché CLEVER et bar à jus**, proposés par la Fondation Biovision et l'association «Je pense donc c'est chouette»

A quoi pensons-nous en faisant nos courses ? Quel chemin a parcouru la banane jusque dans mon smoothie ? Louise Roduit de l'association « Je pense donc c'est chouette » et Quentin Füg de la Fondation Biovision proposent de questionner notre rapport à la consommation à travers des situations de la vie quotidienne: faire ses courses, confectionner un smoothie et échanger autour d'un verre.



Faites vos courses au mini-supermarché et découvrez en caisse, à la place du prix, une évaluation de la durabilité du produit. Au bar à jus, découvrez les infos nutritionnelles de chaque ingrédient et créez votre propre jus.

Comment interagissent nos besoins et nos envies ? Comment se faire plaisir en préservant la planète ? Participez aux moments d'échanges organisés durant l'après-midi.

Horaires: 14h30-15h, 16h-16h30, 17h15-17h45 / Entrée libre



🍏 **Atelier ludique sur le gaspillage alimentaire**, par Karim Hächler, expert en prévention du gaspillage alimentaire et responsable de projets chez foodwaste.ch

Domino, dégustation à l'aveugle, jeu de questions, etc. Tout en vous amusant, découvrez comment profiter des aliments plus longtemps, parfois au-delà de la date de péremption, et repartez avec des astuces pour diminuer vos déchets alimentaires à la maison.

Horaires: activité en continu, entre 14h et 18h

🍏 **Atelier « Mettre du sens dans son assiette! »**, proposé par la Fondation Senso5

Comment changer son assiette, mais conserver son plaisir ? Rejoignez-nous pour un atelier autour des cinq sens, avec dégustations guidées.

Horaires: 14h-14h30, 15h-15h30, 16h15-16h45 / Entrée libre

🍏 **Atelier sensoriel autour du lait**, proposé par Slow Food Valais

Saviez-vous que les conditions de vie des animaux ont un impact sur leur lait ? Avec la fromagère passionnée Marlène Galletti, plongez dans une dégustation sensorielle et découvrez les origines et qualités de différents laits.



Horaires: activité en continu, entre 14h et 18h

🍏 **Atelier participatif «Voyage en 2030. Quel système alimentaire ?»**, par Charlotte Bourcet, guide de voyage en 2030 Glorieuses, collaboratrice scientifique au département Food Science & Management, Haute école spécialisée bernoise (BFH-HAFL)

Comment nous alimenterons-nous en 2030 ? Quelle place aura la production régionale dans notre assiette ? Mangerons-nous encore du poisson ou sera-t-il interdit ? Le plastique sera-t-il encore utilisé dans les emballages ? Y aura-t-il encore des supermarchés ?

Venez échanger, rêver et trouver l'inspiration lors de cet atelier ludique et positif qui invite à se réapproprier le pouvoir de nos imaginaires, dans le but de créer ensemble un avenir plus juste, plus durable et plus heureux, où il fait bon vivre.

Horaire : 17h à 18h30 / Sur inscription (max. 30 personnes), dès 15 ans / Entrée libre



Rocklette, 17h-21h

A l'extérieur, sous les tilleuls

🍷 **Blues & Clette**, organisée en collaboration avec le Palp

Une mini rocklette, version blues avec un concert du groupe suisse Jackstaff & The Two Old Boys.

Initiez-vous au raclage avec Eddy Baillifard, l'ambassadeur du Raclette AOP, et dégustez la spécialité valaisanne par excellence!



Jeudi 12 septembre / 8h30-17h

4 tables rondes pour une vision à 360°

et un apéro dînatoire d'inspiration médiévales pour réseauter

8h30 / Accueil, café croissant

9h / Ouverture de la journée



Bernard Lehmann, ancien directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, président du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de 2019 à 2023, président du FIBL et de la Plateforme Science et Politique de l'Académie Suisse des Sciences

9h30 / Une alimentation durable, suffisante, adaptée et accessible, utopie ou réalité ?

- **Moritz Fegert**, chargé de projet, département plaidoyer et politique, Fondation Biovision
- **Petra Klassen Wiggen**, conseillère scientifique nutrition et santé R&D, Nestlé SA
- **Bernard Lehmann**, ancien directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, président du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de 2019 à 2023, président du FIBL et de la Plateforme Science et Politique de l'Académie Suisse des Sciences
- **Martine Rebetez**, Professeure de climatologie appliquée, Université de Neuchâtel & Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage WSL

Modération : **Florian Barbey**, journaliste RP, Radio Chablais



10h30 / Pause

11h / La réduction du gaspillage alimentaire. L'affaire de tous.

- **Danielle Tendall**, collaboratrice scientifique gaspillage alimentaire, Division économie et innovation, Office fédéral de l'environnement (OFEV)
- **Geneviève Gassmann**, membre de la direction élargie et cheffe de la région Suisse romande, Groupe Fenaco-LANDI et vice-présidente de la Commission consultative fédérale pour l'agriculture
- **Karim Hächler**, responsable de projets et communication Suisse-romande, foodwaste.ch
- **Bruno Rossignol**, chef du service « Restauration et commerces », EPFL
- **Alberto Silva**, maraîcher, secrétaire politique, Uniterre – Organisation paysanne

Modération : **Sylvie Chevalier**, journaliste RP indépendante, forcoms



12h15 / Éveiller vos papilles : les manuscrits de cuisine médiévaux de la Médiathèque Valais-Sion

Simon Roth, bibliothécaire scientifique, Médiathèque Valais-Sion



12h30 / Apéritif dînatoire d'inspiration médiévale

14h / Pour une agriculture rémunératrice dans les régions alpines. Quelles pistes pour assurer un avenir durable aux exploitations dans nos régions alpines ?

- **Jean-Marc Chappuis**, directeur suppléant, Office fédéral de l'agriculture (OFAG)
- **Barbara Fasano**, responsable du Label Local, Manor
- **Jérémy Forney**, ethnologue, professeur ordinaire UniNE, co-directeur du Centre d'excellence et de compétence pour le développement de systèmes agroécologiques durables dans l'Arc jurassien
- **Paola Ghiliani**, directrice de l'entreprise Paola Ghiliani & Friends AG
- **Charlène Taramarcz**, agricultrice, présidente du comité « Action agricole Valais »

Modération : **Patrick Ferrari**, journaliste RP, Le Nouvelliste

15h15 / Pause

15h45 / Cas pratique : Le Grand Entremont, un laboratoire vivant

- **Maria Anna Bertolino**, collaboratrice scientifique, CREPA-Sembracher, responsable du projet « Les célèbres petits fruits du Valais »
- **Martine Jaques-Dufour**, ethnologue et géographe, coordinatrice du PDR Grand Entremont
- **Sébastien Olesen**, directeur du Palp Festival
- **Christophe Randin**, professeur au Centre interdisciplinaire de recherche sur la montagne (CIRM – Unil, Bramois), Jardin Flore-Alpe Champex, responsable du projet Odile

Modération : **Frédéric Filippin**, journaliste RP, rédacteur en chef, Canal 9



**17h / Clôture du colloque
et verre de l'amitié**

Publics cibles

Mercredi 11 septembre / 14h-21h

Expos, ateliers, culture et convivialité

TOUT PUBLIC

Consommateurs en quête de comportements plus éco-responsables

Jeudi 12 septembre / 8h30-17h

Tables rondes, débats et réseautage

ACTEURS DU SYSTÈME

Politiques et services publics souhaitant comprendre l'impact du cadre législatif et des collectivités sur le système alimentaire

Producteurs de produits agricoles désireux d'entendre les points de vue des autres acteurs de la chaîne, voire de renouveler leurs pratiques

Restaurateurs désireux de comprendre l'impact de leurs choix sur le système global

Commerçants (boulangers, bouchers, fromagers, brasseurs, etc.) curieux

Distributeurs ouverts au dialogue, à l'écoute de la recherche et des milieux agricoles

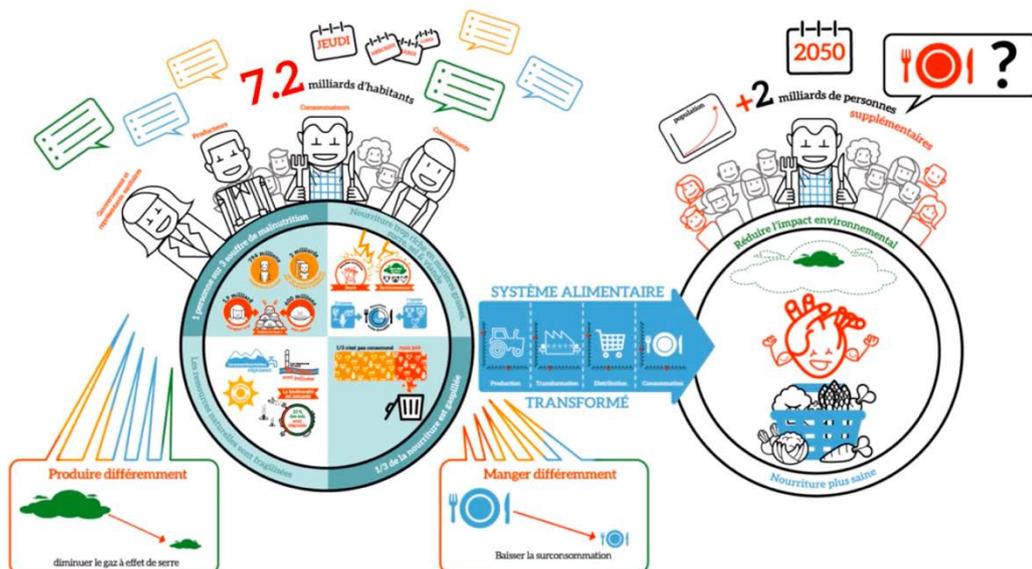
Chercheurs et praticiens (biologistes, ingénieurs, etc.) partants pour partager leurs résultats et à l'écoute de témoignages

Associations environnementales à l'écoute des acteurs du système alimentaire

Acteurs de la santé (médecins, nutritionnistes, diététiciens, etc.) convaincus que l'alimentation est intimement liée à la santé

Enseignants en recherche d'informations pour étoffer leurs cours

Consommateurs en quête de clés de compréhension



Organisateur : association Dialogue des Sciences - Valais

Association Dialogue des Sciences - Valais

Créer un dialogue interdisciplinaire autour de thématiques actuelles

Notre association se propose de contribuer au développement du dialogue entre les différentes sciences en Valais et de sensibiliser la population à des thématiques actuelles.



Président

François Seppey

Directeur HES-SO Valais-Wallis
Rte du Rawyl 47
Case postale 2134
1951 Sion
francois.seppey@hevs.ch



Vice-président

Alain Dubois

Chef Service de la culture
Rue de Lausanne 45
Case postale 182
1951 Sion
alain.dubois@admin.vs.ch



Secrétaire général

Hans-Christian Leiggener

Directeur de la Fondation UNESCO Patrimoine
Mondial Alpes Suisses Jungfrau-Aletsch
Bahnhofstrasse 9a
3904 Naters
h.leiggener@jungfrau-aletsch.ch



Membre

Vincent Hiroz

Directeur opérationnel de l'antenne EPFL Valais Wallis
EPFL ANTVS-GE
Route de l'Industrie 17 / CP 440
1951 Sion
vincent.hiroz@epfl.ch

Membres

Carole Pellouchoud

Le fin mot Communication
Av. du Grand-Verger 9
1920 Martigny
carole@lefinmot.ch

Delphine Debons

D'mots d'histoire
Route de Saxonne 17
1966 Ayent
delphine.debons@bluewin.ch

Partenaires privilégiés 2024

Le Service de l'agriculture et l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf

Naturellement, le Service cantonal de l'agriculture est le partenaire privilégié de cette édition 2024 consacré à l'alimentation et l'agriculture.



Ainsi, depuis 18 mois, son chef **Gérald Dayer** intègre le comité de notre association pour la préparation de cet événement.

L'Ecole d'agriculture de Châteauneuf, qui a célébré en 2023 son 100^e anniversaire, est également intimement liée à notre colloque, puisqu'elle accueille l'événement, et que son équipe de cuisine assure toute la partie traiteur, y compris la confection de l'apéritif dînatoire d'inspiration médiévale du jeudi midi.

La Semaine du goût

La Semaine du goût se déroule cette année en Suisse du 12 au 22 septembre. Notre colloque MIAM! ouvre donc les feux.

Différentes synergies ont été ainsi mises en place entre les deux événements au niveau de la communication.

Les médias valaisans

Qu'il s'agisse d'animer l'une de nos tables rondes, ou d'informer le grand public sur notre événement, gratuit et ouvert à tous, les médias valaisans sont cette année encore nos partenaires.

Un mois thématique riche et diversifié

Il est à noter que la thématique de l'alimentation et de l'agriculture est à l'affiche des prochains mois avec :

- 24 août** **Terroirs**, 1^{re} édition, marché et ateliers,
Ecole d'agriculture de Châteauneuf
www.terroirs2024.ch

- 11-12 sept.** **MIAM! De la terre à la table, que système alimentaire pour demain ?**
Ecole d'agriculture de Châteauneuf
www.dialogue-sciences-valais.ch

- 12-22 sept.** **Semaine du goût** : des fêtes, des offres spéciales dans les restaurants, des balades gourmandes, des «bons jeunes» pour l'initiation à la gastronomie, et bien plus encore!
www.gout.ch

- 30 sept.** **Rendez-vous de l'agriculture et de l'alimentation, Foire du Valais**, avec la présence du conseiller fédéral Guy Parmelin, sur le thème de la transparence des chaînes d'approvisionnement.
<https://foiredovalais.ch/fr/programme/agenda/evenements/evenement/rendez-vous-de-l-agriculture-et-de-l-alimentation-55605013>

Précédents colloques

2016 – Hydroélectricité

2018 – Changements climatiques

2022 – Mobilité

Congrès
CHÂTEAU D'EAU
L'énergie hydroélectrique dans le contexte alpin
Etat des lieux et perspectives

dialogue-sciences-valais.ch ve 9 | 09.2016
sa 10 |
HES-SO Valais Wallis - Sierra

11 débats - 40 intervenants
Traduction fr - de - en

swissgrid HYDRO EPFL VALAIS WALLIS HES-SO VALAIS WALLIS LOTERIE ROMANDE SEIC-TELECOM

TEMPS PIS?!!

**LE CLIMAT CHANGE.
COMMENT S'ADAPTER?**

Colloque pluridisciplinaire
Jeudi 30, vendredi 31 août 2018
Salle Les Alambics, Martigny (Valais)

risques2018.ch
Une soirée pour en parler

dialogue-sciences-valais.ch

Mobilité (im)
Vivre et bouger dans les Alpes

1 et 2 septembre
Salvan

Ouvert à tous
Entrée libre

6 tables rondes | 20 intervenants
Transports | Travail | Urbanisme | Environnement

Infos et inscriptions sur www.dialogue-sciences-valais.ch

Organisateurs: dialogue-sciences-valais.ch Hes-so VALAIS WALLIS EPFL Partenaires principaux: TMR SBIC-TELECOM ALPIQ SBB CFF FFS Partenaires médias: canal 9 La Nouvelle

