



## Découverte des produits et politiques de qualité

### Voyage d'étude au Piémont

Ce voyage annuel permet la découverte et l'échange autour des produits et des politiques de qualité. Les professionnel-le-s s'imprègnent d'autres contextes de mise en place et de fonctionnement des systèmes de différenciation ainsi que des stratégies pour promouvoir la qualité et la durabilité du secteur agro-alimentaire local.

Cette année nous vous proposons d'explorer le Piémont, une région riche en produits régionaux et dynamiques territoriales, une terre de vins, d'élevage et de production fromagère par excellence. Elle compte parmi les régions d'Italie ayant le plus grand nombre de produits certifiés d'origine et de qualité et offre donc une riche palette de filières et d'initiatives à découvrir !

**Date :** Du dimanche 15 au jeudi 19 mai 2022

**Lieu :** Piémont, région de Langhe et alentours

**Responsables :** Astrid Gerz, AGRIDEA ([astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch))  
Sanzio Rombini, AGRIDEA ([sanzio.rombini@agridea.ch](mailto:sanzio.rombini@agridea.ch))

**Nr. du cours :** 22.312

- Objectifs :**
- Prendre connaissance des politiques, des dynamiques territoriales et des enjeux pour valoriser les produits de qualité régionaux et favoriser une agriculture durable.
  - Comprendre le fonctionnement des AOP/IGP et d'autres démarches de qualification des produits régionaux.
  - Echanger avec les professionnel-le-s des filières (producteur-trice-s, transformateur-trice-s) et d'autres secteurs concernés (promotion, lobbying, certification).

**Public :** Toute personne travaillant dans le domaine des politiques et produits de qualité (AOP-IGP, produits régionaux, etc.). Le cours s'adresse particulièrement aux professionnel-le-s des filières, des organismes de promotion des ventes, de contrôles et certifications, des services fédéraux et cantonaux agricoles, de promotion économique et de développement territorial.

**Remarque :** Les présentations et discussions se feront en partie en italien, mais la traduction en français ou allemand est assurée.



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

# Programme

## Dimanche 15 Mai 2022

<b>Début d'après-midi</b>	<b>Voyage au Piémont</b> En voiture ou en train depuis différentes gares suisses pour une arrivée à Turin (individuellement). (12h23 : train depuis Lausanne via Brig et Milan.. arrivée Turin à 18h00)
<b>18h15</b>	Rendez-vous à la gare de Turin pour le transfert en bus Turin-Bra
<b>19h30</b>	<b>Check-in <a href="#">Hôtel Cavalieri</a>, Piazza Giovanni Arpino 37, 12042 Bra CN</b>
<b>Soir</b>	<b>Repas et nuit à l'<a href="#">Hôtel Cavalieri</a>, Piazza Giovanni Arpino 37, 12042 Bra CN</b>

## Lundi 16 Mai 2022

<b>08h00 – 08 :45</b>	<b>Rendez-vous: à l'accueil de l'hôtel Cavalieri</b> <b>Début du cours : Bienvenue, introduction, programme et objectifs de la journée.</b> <i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA</i>
<b>08h45 – 09h00</b>	<b>Trajet Hotel – Université des sciences gastronomiques à Bra</b>
<b>09h00 – 12h00</b>	<b>Visite et table ronde avec des représentants de <a href="#">l'Université des sciences gastronomiques</a>, de Slow Food et de la Région Piémont AOP-IGP</b> Présentation de l'université des Sciences Gastronomiques, y compris le Tavole academiche (aspects restauration collective), les AOP et IGP piémontais, Terre Madre et la fondation pour la biodiversité. L'objectif est de connaître les différentes organisations et démarches au Piémont pour promouvoir des produits de qualité et d'échanger avec les acteurs clés. <i>Michele Rumiz de Slow Food, Franca Chiarle de l'Université des sciences gastronomiques, Stefania Convertini &amp; Fabrizio Vidano de la région Piémont AOP-IGP</i>
<b>12h00 – 14h00</b>	<b>Repas de midi à « Le Tavole Accademiche », mensa de l'université</b>
<b>14h00 – 16h00</b>	<b>Filière vitivinicole: Visite de la <a href="#">Banca del vino</a></b> Présentation de la Banca del Vino, une société coopérative née dans le but de construire la mémoire historique du vin italien et dégustation des vins <i>Ileana Chiola, Banca del Vino</i>
<b>17h00 – 19h00</b>	<b>Visite de la ville de Bra et éventuellement halte à une boucherie de « Salsiccia du Bra » (facultative)</b>
<b>19h30</b>	<b>Repas dans un restaurant à Bra (reste à identifier)</b>
	<b>Nuit à l'hôtel Cavalieri</b>

**Mardi 17 Mai 2022**

<b>08h00</b>	<b>Rendez-vous à l'accueil de l'hôtel</b>
<b>08h00 – 09h00</b>	<b>Trajet Bra-Bossolasco</b> <b>Rétrospective journée précédente et programme de la journée</b> (dans le bus). <i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA; participants</i>
<b>09h00 – 12h30</b>	<b>Filière fromagère Murazzano AOP</b> <b>"Corsorzio formaggio Murazzano AOP" et visite d'une fromagerie</b> Présentation et échanges sur le fonctionnement de l'interprofession et la filière, l'histoire et les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels ; démonstration de la fabrication et dégustation du fromage. <i>Nom des intervenants à confirmer</i>
<b>12h00 – 14h00</b>	<b>Repas de midi dans un agriturismo</b>
<b>14h30 – 15h00</b>	<b>Trajet Morbarcaro – Murazzano</b>
<b>15h00 – 16h30</b>	<b>Noisettes IGP : Visite de la ferme <a href="#">Cascina Masueria</a></b> Production et transformation de gianduja artisanale à la ferme avec la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe IGP (noisettes IGP): Présentation du processus de fabrication; échanges avec l'artisan sur son entreprise et la filière (aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels). <i>Claudio Masante, Cascina Masueria</i>
<b>16h30 – 17h00</b>	<b>Trajet Murazzano - Dogliani</b>
<b>17h00 – 18h30</b>	<b>Filière vitivinicole : Visite du domaine Reichmut dans <a href="#">Podere Le Rocche</a> et dégustation</b> <i>Ursula Reichmuth</i>
<b>19h00</b>	<b>Repas à <a href="#">l'Osteria dei Binelli</a>, Borgata Pianezzo, 75, 12063 Dogliani CN, Italien</b>
<b>21h00 - 21h30</b>	<b>Trajet Dogliani - Bra</b>
	<b>Nuit à l'hôtel Cavalieri</b>

**Mercredi 18 Mai 2022**

<b>08h30</b>	<b>Rendez-vous à l'accueil de l'hôtel</b>
<b>08h30 – 09h15</b>	<b>Trajet Bra - Genola</b> <b>Rétrospective journée précédente et programme de la journée</b> (dans le bus). <i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA; participants</i>
<b>09h30 – 14h00</b>	<b>Filière bovine : Bovin Piémontais certifié PAT (Produit Agroalimentaire Traditionnel)</b> Echanges avec le consortium d'éleveurs de la race bovine piémontaise avec visite de la ferme d'élevage, transformation et <b>repas de midi sur place</b> <i>Sara Trigari, La Granda</i>
<b>14h00 – 14h30</b>	<b>Trajet Genola - Caraglio</b>
<b>14h30 – 16h30</b>	<b>Aglio di Caraglio (ail noir) Slow Food: Visite de la <a href="#">Fattoria dell'Aglio</a></b> Visite de la ferme et échanges avec les producteurs autour de l'histoire de leur initiative, les modes de culture, les spécificités de cet ail, la certification Slow Food, leurs défis... <i>Sandra Arneodo, Fattoria dell'Aglio</i>

<b>16h30 – 17h30</b>	<b>Trajet Caraglio – Bra</b>
<b>19h00</b>	<b>Repas à Bra (restaurant à identifier)</b>
	<b>Nuit à l'hôtel Cavalieri</b>

### Jeudi 19 Mai 2022

<b>07h30 - 07h45</b>	<b>Checkout et rendez-vous à l'accueil de l'hôtel</b>
<b>07h45 – 09h45</b>	<b>Trajet Bra – Novara</b>
<b>09h45 – 13h00</b>	<b>Filière rizicole : Visite de la ferme <a href="#">Cascina Canta</a></b> Echanges avec les producteurs de la ferme sur la variété des cultures (riz et céréales), la transformation, les modes de production et la certification. <b>Repas sur place (apéritif dinatoire)</b> <i>Isabella Francese, Cascina Canta</i>
<b>13h00 – 13h15</b>	<b>Trajet Cascina Canta – Gare de Novara</b>
<b>13h45</b>	<b>Retour en Suisse en voiture ou en train depuis la gare de Novara (13h45 : train via Domodossola pour Lausanne, Valais, Berne.. arrivée Lausanne à 18h39)</b>

## Informations pratiques

### Inscription

Via shop [22.312](#) ou via [cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

### Délai d'inscription

27 avril 2022

### Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou [cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

### Informations sur le contenu

[astrid.gerz@agridea.ch](mailto:astrid.gerz@agridea.ch)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.  
Vous pouvez les consulter sur [www.agridea.ch/termes-et-conditions](http://www.agridea.ch/termes-et-conditions).

## Prix

Forfait conseillers et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que l'OFAG et de centres de recherche et de formation :

**CHF 720.-**  
**(CHF 180.-/jour)**

Autres participant-e-s :

**CHF 1200.-**  
**(CHF 300.-/jour)**

### Coûts supplémentaires:

Aux forfaits susmentionnés **s'ajouteront les frais de l'excursion estimés à : CHF 850.-**

Ces frais comprennent : frais de transport sur place, 7 repas avec boissons non-alcoolisées (4 à midi, 3 le soir), 4 nuits à l'hôtel en chambre individuelle avec petit déjeuner, les visites + dégustations.

Vu la situation particulière liée au COVID 19, chaque participant-e aura **une chambre simple**, sauf les **personnes en couple, de la même famille ou celles qui souhaitent partager la chambre entre collègues/amis**. Ces dernières sont priées de l'annoncer lors de leur inscription (cf. talon ci-dessous).

**La facture** finale incluant le montant forfaitaire et les **frais effectifs** de l'excursion vous sera envoyée après le cours.

**La couverture d'assurance** est la responsabilité de chaque participant-e. Si nécessaire, il vous est possible de souscrire une assurance annulation sur <http://www.mondial-assistance.ch>

**Désistement:** Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'au **02 mai 2022**. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.- sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la débite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.

